

mizu's fancy izakaya

edamame ♡	honey wasabi butter sauce & furikake seasoning salt	8
roti ♡	indisches naan brot mit miso dip & coco-garlic hummus	6
southeast asia chicken sate	(peanut sauce chicken shallot fries coconut) 2 gegrillte hähnchenspieße mit erdnusssauce	14
root salad with thai-mango	(lotus sweet potatoe salsify mango goma) lotuswurzelsalat, thai mango & fried onion	14
mian bao xia ㇀	(fried shrimp toast) black tiger prawn toast mit teriyaki sauce	15
salmon tatar	(mango chestnut avocado) färöer lachs avocado tatar mit kastaniencreme	18
shanghai rock shrimp ㇀	(shrimp chili cream ghost shrimp) rot- & riesengarnelen in shanghai-chili sauce	19
smoked wagyu sando	japanisches dry aging wagyu im kartoffelteilg mit osietra kaviar	20
„balfego“ akami tuna tatar	(yuzu miso avocado crispy nori) bluefin tuna avocado tatar	20
„balfego“ tuna tataki ㇀	(fresh wasabi yuzu ponzu mole olive caviar) leicht gegrillter tuna	24

tempura

aubergine tempura	(peanut coriander) mit spicy szechuan-sauce	15
okonomi tori katsu ㇀	(chicken kastuobushi) hühnerbrust tempura mit okonomiyaki sauce	19
ebi prawn tempura	(chilli mayonaise) 5pcs black tiger prawns tempura	18
wild cauliflower and broccoli tempura ㇀	(chili sauce)	15
sake a la „axel“	(salmon teriyaki sesam) lachs tempura	18

(3pcs) sashimi oder nigiri (2pcs)

„balfego“ tuna chutoro	schmelziges bauchteil des bluefin tuna	13
„balfego“ tuna akami	samtiges filet des bluefin tuna	14
sake I	wildlachs von den färöer-inseln	12
hamachi I	japanische gelbschwanz makrele	11
dorade royal	wildfang goldbrasse aus dem mittelmeer	9
amaebi I	gamba roja aus dénia valencia	9
aburi Ika I	flambierter tintenfisch	10
aburi sake I	flambierter wildlachs	13
avocado ♡ I	bio hass-avocado aus spanien	7
eringi ♡ I	japanische waldpilze	7
wagyu gunkan I	japanisches wagyu A5	10
vegetable gunkan ♡ I	gemüse variationen	7
special MIZU I	fish of the day	tagespreis

uramaki - inside out (8pcs)

roll of the day ㇀	saisonale rolle, immer mal anders...	tagespreis
spicy tuna roll	(tuna chili mayo avocado crispy rice noodle)	19
salmon-avocado roll ㇀	(salmon avocado cream cheese kaviar miso)	18
rainbow roll	(tuna salmon madai avocado teriyaki chili mayo)	19
dragon roll ㇀	(shrimp tempura avocado kimchi crispy nori)	19
crispy chicken roll	(chicken tempura avocado honey garlic soy sauce)	18
asparagus roll	(green asparagus avocado passe pierre vegan chili mayo)	15
vegan roll	(tofu avocado daikon vegan miso mayo)	14

asian kaviar

imperial „golden queen“	(Aki - 50g dose) mild-nussig mit hellbraunem, festen korn	125
--------------------------------	--	-----

maki (6pcs)

negi toro maki ㇀	bluefin tuna caviar wasabi	14
tamago avo maki	tamago(egg) avocado	10
kanpyo gobo maki	grilled pumkin salsify sesam	9
tsukemono maki	cucumber oshinko pickled radish	8

mizu's specials (2pcs)

mizu sushi signature selection ㇀	59
sashimi:	tuna akami sake hamachi
nigiri:	dorade amaebi
uramaki:	spicy tuna rainbow roll vegan roll
mizu vegetarian sushi selection ㇀ ♡	46
sashimi:	avocado eringi (2pcs)
nigiri:	avocado tamago (egg) eringi (2pcs)
uramaki:	vegan roll asparagus roll (4pcs)
maki:	tsukemono maki (4pcs)
mizu sashimi selection	44
akami chu-toro sake hamachi dorade ika avocado	
balfego tuna selection	49
akami chutoro tatar vom tuna akami tataki vom tuna akami	

asian classics

gyoza yasai ㇀ ♡	(mixed vegetables) gedämpfte gemüse-gyoza, soja-yuzu-vinaigrette	13
gyoza tori	(chicken cabbage onion leek ginger garlic) gebratene hühnerbrust-gyoza mit wok chili-soße	14
korean street food tortilla ㇀	koreanische tortillas mit kimchi, lauch & shiitake	14
miso soup	japanisches nationalgericht dashi, miso & tofu	8
korean healthy poke ㇀	süßkartoffel-glasnudeln mariniertes gemüse	14
yasai itame	(mixed vegetables crispy garlic) gegrilltes gemüse mit oriental dressing	14
khao pad pu	(crab egg vegetable) südost-asien krabbenreis mit gurken salat	12

robata

japanisch für „feuerstelle“ -
vom original „the clay oven company“ grill

yaki tori	(chicken breast thigh) hähnchenspieße in fruchtig-herzhafter marinade	25
black cod ㇀	(ginger-parsley chimichurri) filet vom kohlenfisch & sakura sake miso & lotus tempura	42
chicken yakisoba	(ramen chicken breast cabbage onion) berühmte japanische ramen pfanne mit gegrillter hühnerbrust	30
beef ribs ㇀	(BBQ ginger apple nashi pear) butterzarte rinderrippchen mit koreanischer BBQ sauce	28
king crab	(170g) gegrillte alaska königskrabbe mit dashi butter und finger lime kaviar	44
fabulous salmon teriyaki	gegrillter lachs mit mizu teriyaki-soße lackiert	29
duck breast ㇀	(cucumber bao bun plum sauce) gegrillte peking duck MIZU style	35
WAGYU Beef Selection	(150 g) variation von 3 sorten gegrilltem japanischem wagyu beef der marmorierung A5	89

traditionell servieren wir zu allen robata gerichten unseren spicy kimchi fried rice

sides

gebratener krabbenreis	aus südost-asien mit gurken salat	9
spicy kimchi fried rice		6
vegetable rice		5
yasai itame	(grilled vegetables oriental dressing)	7
fried bao bun		6
bao bun	(2pcs)	5

green wasabi

frischer japanischer wasabi	am tisch auf der "oroshigane" gerieben	6
------------------------------------	--	---

bitte beachten sie, dass wir eine auswahl an glutenarmen gerichten anbieten. eine komplett glutenfreie küche können wir leider nicht garantieren. wenn sie informationen zu zutaten unserer gerichte benötigen, die allergien oder unverträglichkeiten auslösen können, wenden sie sich bitte an unser serviceteam.