

mizu's fancy izakaya

edamame 	
yuzu vinaigrette	8
roti 	
indisches naan mit tofu & vegan butter-garlic dip	6
southeast asia chicken sate	
(peanut sauce chicken shallot fries coconut)	
2 gegrillte hühnchenspieße mit erdnussauce	14
wakame salad with crispy fried octopus	
(wakame octopus oriental dressing)	
wakame-algensalat mit frittiertem oktopus	17
salmon tatar	
(mango avocado smoked watermelon)	
färöer lachs tatar mit umami avocadocreme	18
shanghai rock shrimp 	
(shrimp chili cream ghost shrimp)	
rot- & riesengarnelen in shanghai-chili sauce	19
smoked wagyu sando	
japanisches dry-aged wagyu im kartoffelteig mit osietra kaviar	20
„balfego“ tuna tataki 	
(fresh wasabi yuzu ponzu mole olive caviar)	
leicht gegrillter thunfisch	24

tempura

okonomi tori katsu 	
(chicken katsuobushi poached egg)	
hühnerbrust tempura mit okonomiyaki sauce und pochiertem ei	19
ebi prawn tempura (chili mayonaise)	
5pcs black tiger prawns tempura	18
wild cauliflower and yasai tempura  	
(chili sauce) wilder blumenkohl und saisonales gemüse im tempurateig	15

green wasabi

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

 vegetarisch  vegan  MIZU signature dish

(3pcs) sashimi oder nigiri (2pcs)

„balfego“ tuna chutoro	
schmelziges bauchteil des bluefin thunfisch	13
„balfego“ tuna akami	
samtiges filet des bluefin thunfisch	14
sake wildlachs von den färöer-inseln	12
hamachi japanische gelbschwanzmakrele	11
dorade royal	
wildfang goldbrasse aus dem mittelmeeer	9
amaebi gamba roja aus dénia valencia	9
aburi lka flambierter tintenfisch	10
aburi sake flambierter wildlachs	13
avocado  bio hass-avocado aus spanien	7
eringi  japanische waldpilze	7
teriyaki ebi gunkan gamba roja mit teriyaki	9
vegetable gunkan  gemüse variationen	7
special MIZU	
recommendation of chef	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

maki (6pcs)

negi toro maki 	
bluefin thunfisch caviar wasabi	14
tamago avo maki 	
tamago (egg) avocado	10
kuri maki 	
cucumber	6

mizu's specials

mizu sushi signature selection 	59
sashimi: tuna akami sake hamachi	(2pcs)
nigiri: dorade amaebi	(2pcs)
uramaki: dragon roll salmon-avocado roll	(2pcs)
spicy tuna 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 (2pcs)	44
akami chu-toro sake hamachi	
dorade ika avocado	

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

asian kaviar

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

robata

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

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
roots denkaku	
gegrilltes saisonales wurzelgemüse mit denkaku-sauce	22
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 oder unseren gebratenen krabbenreis (aufpreis 3 €).

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
bao bun (2pcs)	5

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.