

mizu's fancy izakaya

edamame	✓	truffle teriyaki sauce & manchego cheese	9
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	16
wakame salad with crispy fried octopus		(wakame octopus oriental dressing)	
		wakame-algensalat mit frittiertem oktopus	18
salmon tatar		(faroe salmon pumpkin tempura basil vegan butter sauce)	
		lachstatar serviert in einem hokkaidokürbis-tempura	20
crispy rice with tuna tatar		(spicy tuna teriyaki sauce wasabi mayo tobiko)	
		würziger thunfisch mit teriyaki sauce auf knusprigem Reis	22
„balfegó“ tuna tataki	🍴	(ponzu ooba pesto tomato cucumber)	
		leicht gegrillter thunfisch	24

tempura

shanghai ebi tempura		(shanghai chili sauce)	
		rot- & riesengarnelen tempura	18
wild & green tempura	🍴🌱	wildblumenkohl- und palmherz-tempura mit edamame-cream-dip	21

✓vegetarisch 🌱vegan 🍴 MIZU signature dish

(3pcs) sashimi oder nigiri (2pcs)

„balfegó“ tuna chutoro	🍴	schmelziges bauchteil des bluefin thunfisch	14
„balfegó“ tuna akami	🍴	samtiges filet des bluefin thunfisch	14
sake		wildlachs von label rouge	12
hamachi		japanische gelbschwanzmakrele	11
eringi	🌱	japanische waldpilze	7
avocado	🌱	bio hass-avocado aus spanien	7
special MIZU		recommendation of chef	tagespreis

uramaki - inside out (8pcs)

roll of the day	🍴	saisonale rolle, immer mal anders...	tagespreis
kimono roll		(tuna chili mayo sesamöl black tobiko)	19
salmon-avocado roll	🍴	(salmon avocado cream cheese kaviar)	18
rainbow roll	🍴	(tuna salmon madai avocado teriyaki chili mayo)	19
dragon roll	🍴	(shrimp tempura avocado kimchi crispy nori)	19
volcano roll	🍴	(grilled chicken avocado cheese sauce parmesan chili mayo)	19
asparagus roll	🌱	(vegan salmon green asparagus avocado inari tofu passepierre wasabi mayo)	16
flamenco roll	✓	(olive avocado egg chimichurri black aioli)	16

green wasabi

frischer japanischer wasabi		am tisch auf der "oroshigane" gerieben	8
-----------------------------	--	----------------------------------------	---

maki (6pcs)

salmon maki	🍴	bluefin thunfisch caviar wasabi	11
tamago avo maki	✓	tamago (egg) avocado	10
kuri maki	🌱	cucumber	6
special nigiri		(2pcs)	
aburi wagyu		flambiertes wagyu	14
aburi sake		flambierter wildlachs	13
miso hamachi		japanische gelbschwanzmakrele	12

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 taco	🍴🌱	koreanische tortillas im taco mit kimchi, shiitake, gebratenem tofu und wasabi-mayo	14
miso soup	✓	japanisches nationalgericht dashi, miso & tofu	8

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.

robata

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

cauliflower steak		sous-vide gegarter blumenkohl mit japanischem perilla-pesto, dazu kaki und miso-dengaku-sauce	22
pepper grilled chicken breast		gegrilltes hähnchenbrustfilet mit saisonaler beilage und grünkohl, serviert mit einer asiatischen pfefferkornsauce	25
smoke beef ribs	🍴	(celeriac purée pak choi radish kimchi kumquat chestnut)	
		butterzarte rinderrippchen mit koreanischer bbq sauce	29
fabulous salmon teriyaki	🍴	(asian barley miso risotto salmon caviar)	
		gegrillter lachs mit mizu teriyaki-soße lackiert	31
duck breast	🍴	(smoked leek cucumber-onion sambal salad)	
		gegrillte peking duck Mizu style	35
king crab canelloni		alaskakönigskrabbe mit tofu und garnelen, serviert mit dashi-butter-sauce, maronen, mu-err-pilzen, koriander und geräucherter teriyakisauce	45
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 2 €)	

sides

gebratener krabbenreis		aus südost-asien mit gurken salat	9
spicy kimchi fried rice			6
vegetable rice			5
bao bun (2pcs)			5