

mizu's fancy izakaya

edamame ✓
truffle teriyaki sauce & manchego cheese

9

roti ✎ Ø
indisches naan mit tofu-vegan butter-garlic dip

6

southeast asia chicken sate
(peanut sauce | chicken | shallot fries | coconut)
2 gegrillte hühnchenspieße mit erdnusssoße

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 ✎
(ponzo | ooba pesto | tomato | cucumber)
leicht gebrillter thunfisch

24

tempura

shanghai ebi tempura (shanghai chili sauce)
rot- & riesengarnelen tempura

18

wild & green tempura ✎ Ø
wildblumenkohl- und palmherz-tempura
mit edamame-cream-dip

21

✓ vegetarisch Ø 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 Ø japanische waldpilze

7

avocado Ø 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 Ø (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 Ø
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 ✎ Ø

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 gebrilltem japanischem
wagy 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