

MIZU

水

STARTERS/VORSPEISEN

Crispy Ebi

3 Stk. Tempura-Garnelen, Spicy Mayo

8,90€

Pimientos

Gegrillte Paprikaschoten, Meersalz

5,90€

Edamame / Spicy Edamame

Gedämpfte Sojabohnen, Meersalz

6,50€ / 6,90€

Oktop***y

Gegrillter Pulpo, marktfrischer Salat, Kräuter, rote Zwiebeln, Sesam Dressing

12,90€

Gyoza 5 Stk. Chicken o. Vegan

Gegrillte Teigtaschen

6,50€ / 6,00€

Nem 2 Stk. Chicken o. Vegan

Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Hähnchen, Gemüse und Kräutern.

6,00€

Karaage

Mariniertes Hähnchen knusprig frittiert mit Teriyaki Soße oder Wasabi Mayo

8,90€

Spicy Tofu

Crispy Tofu, rote Zwiebeln, Koriander, Sesam, Sukiyaki-Soße

11€

Yakitori

2 gegrillte Spieße mit einer traditionellen Yakitori-Soße

- Hähnchen
- Rindfleisch
- Tofu

5,90€

6,50€

5,50€

Chilli Wan Tan 5 Stk.

Hausgemachte gedämpfte chinesische Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Hähnchen in Chilli-Öl
oder mit Gemüse und Kräutern (vegan)

8,50€

MI
ZU

STARTERS/**VORSPEISEN**

Beef Tataki 11,90€

Fein geschnittenes flambiertes Rindfleisch in einer Yuzu-Rosmarin
Butter garniert mit Kapern, Lauch & Sesam

Tuna Tataki 12,90€

Leicht gegrillter Thunfisch, mariniert Salat mit Kräutern und Sesam-Dressing

Vegan Tuna Tataki 11,90€

Veganer Thunfisch, Mangosalsa

Sommerrollen 2 Stk.

Reisnudeln, Kräuter, frisches Gemüse serviert mit Limetten-, Hoisin- oder Erdnusssoße

Wahlweise mit:

- Hähnchen 5,90€
- Garnelen 6,50€
- Tofu 5,50€

Horenso Gom-ae 6€

Frischer Spinat, Sesam-Dressing

Suppen

Wan-Tan Suppe 6,90€

Kräftige Hühnerbrühe mit
hausgemachten Wan-Tan

Miso Suppe

- mit Lachs 6,50€
- mit Tofu 5,50€

Tom Yam Gung

Thailändische Sauer-Scharf Suppe

- mit Garnelen 7€
- mit Tofu 6€

Beilagen

Jasminreis 2,50€

Pommes 4,50€

Süßkartoffelpommes 4,90€

Kimchi 5€

Chinesischer Gurkensalat 4,20€

Extra Soße 1,80€

**MI
ZU**

MAIN/HAUPTSPEISEN

Ente	17,50€
Knusprige Ente, frisches Gemüse, Jasminreis, Teriyaki-Soße	
Sake Teriyaki	18€
Gegrillter Lachs, frisches Gemüse, Jasminreis, Teriyaki-Soße	
Yaki Udon (Udon-Nudeln gebraten)	
oder Yaki Soba (Dünne Weizen-Nudeln gebraten)	
Vegan 14€ Hähnchen 14,50€ Rindfleisch 15,50€	
Garnele 16€	
Vegan Power! (vegan)	15,50€
Marktfrisches Gemüse, Austernpilze, Tofu, Sojasoße, Jasminreis	
Tofu Delight (vegan)	15,50€
Tofu in einer fruchtigen Marinade mit saisonalem Gemüse und Jasminreis	
Creamy Curry	
Frisches Gemüse, rotes Curry, Kokosmilch, Koriander, Jasminreis	
Vegan mit Tofu 15€ Hähnchen 15€ Garnele 16€ frittiertes Hähnchen 15,50€ Lachs 18€ Ente 17€	
Lemongrass Beef	16€
Zartes Rindfleisch, Marktfrisches Gemüse, Zitronengrass, Chili, Zwiebeln, Jasminreis	
Surf & Turf	25,90€
Entrecote (medium), Grillgemüse, Riesengarnelen, chinesischer Gurkensalat	
Opa Cuong's Pho Nudelsuppe	15€ / 13€
Hausgemachte Rinderbrühe mit Reismudeln und Rib Eye	
oder Gemüse und Kräutern	

SUSHI

Maki 6stk.

Kappa Gurke	4€
Avocado	4,50€
Tekka Thunfisch	5,50€

Inside out 8stk.

Ebi Avocado Frittierte Garnele, Avocado, Frischkäse	8€
Maguro Thunfisch, Avocado, Masago	8,50€
Sake Lachs, Avocado, Masago	8,50€

Nigiri 2stk.

Sake Lachs	5,50€
Unagi Gegrillter Aal	5,50€
Tekka Thunfisch	5,50€

巻

Sake Lachs	5,50€
Sake Avocado Lachs, Avocado	6€

裏巻き

California Surimi, Gurke, Frischkäse	7€
Veggie Gurke, Avocado, Frischkäse	7€

日本巻

Ebi Gekochte Garnele	6€
Gyu Flambiertes Rinderfilet	6€

SUSHI

Extreme Rolls 8 stk.

Salmon Extreme 12€
Lachs, Avocado, Gurke,
Philadelphia, flambierter Lachs

Spicy Chicken Roll 11,50€
Mariniertes Hähnchen, Avocado,
Gurke, Philadelphia, Spicy Mayo

Duck Roll 12€
Ente, Mango, Paprika, Hoisin-
Sauce

Surf & Turf Roll 12,50€
Frittierte Garnele, Avocado, flambiertes
Rinderfilet

Tofu Love Roll 11,90€
Tofu, Gurke, Avocado, veganer
Frischkäse

Asparagus Roll 11,90€
Grüner Spargel im Tempuramantel,
veganer Frischkäse, Gurke,
Schnittlauch

Tempura 6 stk.

Rolls

Crispy Tuna 11,90€
Thunfisch, Avocado, Philadelphia

Salmon Tempura 11,90€
Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia,

Tofu Tempura 11,50€
Tofu Avocado, Gurke, Philadelphia,

Veggie Tempura 10,90€
Avocado, Gurke, Philadelphia,

Crispy Ebi Roll 11,90€
Frittierte Garnele, Avocado, Philadelphia

Sushi Menü

Fried Heaven 18,90€
Veggie Tempura, Salmon Tempura

Sake Love 15,90€
Sake Maki, Sake inside out, Sake Nigiri

Veggie 17,90€
Gurke Maki, Avocado Maki,
Veggie Tempura

Better Together 59€
32 Stk. Maki, Tuna Tempura, Salmon
Tempura, 6 Stk. Nigiri, Extreme Roll

Extreme! 29€
Surf & Turf Roll, Salmon Extreme,
Spicy Chicken Roll (frittiert)

Dessert

Schokoküchlein & Eis Lava-Cake, Mangoeis	8,90€
Mochi -Ice Trio	7,90€
Mango & Cocos Eingelegte Mango, Kokoscreme, Tapioka	6,90€
Hausgemachtes Matcha-Tiramisu	8,90€

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola / Coca Cola Zero 0,33l	3,90€
Fanta 0,33l	3,90€
Sprite 0,33l	3,90€
Paulaner Spezi 0,33l	3,90€
Wasser (laut) 0,25l/0,75l	2,90€/7,20€
Wasser (leise) 0,25l/0,75l	2,90€/7,20€
Rauch Saftschorle 0,33l Apfel, Rhabarbar, Johannisbeere	3,90€
Säfte 0,2l/0,4l Apfel, Rhabarbar, Johannisbeere, KiBa, Erdbeere, Maracuja, Lychee, Mango, Kirsche, Banane	3,20€/5,20€
Schweppes 0,2l Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Beer	3,20€

Kühles Bier

Gilde vom Faß 0,3l/0,5l	3,70€/4,90€
Gilde Free (alkoholfreies Bier) 0,33l	3,70€
Kirin (japanisches Bier) 0,33l	4,50€
Köstrizer Schwarzbier 0,33l	3,90€
Alster/Diesel 0,3l/0,5l	3,70€/4,90€
Malzbier 0,33l	3,70€
Paulaner 0,5l	5,20€
Hell, Dunkel, Kristall, Alkoholfrei, Zitrone- Alkoholfrei	



Hausgemachte Limonaden / Drinks 0,5l

Je 5,90€

Strawberry Coco

Erdbeere, Kokos, Zitrone

Matcha Honey Tea

Matcha, Honig, Zitrone

Pink Dream

Mango, Maracuja, Limette, Grenadine

Maracuja Love

Maracuja, Himbeere, Zitrone

Lychee Bomb

Lycheesaft, Wildberry

Strawberry Matcha Latte

Erdbeerpüree, Hafermilch, Matcha

Mango Matcha Latte

Mangopüree, Hafermilch, Matcha

The logo consists of the word "MIZU" in a bold, white, sans-serif font, stacked vertically with "MI" on top and "ZU" on the bottom. It is centered within a solid black square.

Aperitif

Aperol Sprizz	7,90€
Sarti Sprizz	7,90€
Maracuja Soul Maracuja, Secco, Lillet	7,20€
Yuzu Sprizz	8,50€
Lillet Berry	7,90€
Limoncello Sprizz Limoncello, Secco, Soda	7,20€

Longdrinks

Vodka Lemon	7,90€
Gin Tonic	8,90€
Henny Cola 4 The Win Hennessy, Cola	8,50€
Suffering Bastard Ginger Beer, Sapphire, Bourbon, Angostura Bitter	9,90€
Dark'n Stormy Ginger Beer, Limette, Rum	9,90€

Cocktails

Espresso Martini 9,90€

Gin Basil Smash 9,90€

Félix Passion 8,50€
Orange, Vanille, Absolut Vodka, Passionsfrucht

Whisky Sour 9,90€

Aperol Sour 9,90€

Skinny Bitch 8,90€
Frische Limette, Soda, Absolut Vodka

Kiss of Sake 8,90€
Guave, Sake, Passionsfrucht, Limette, Absolut Vodka



DIE **WINZERDÖRFER AUGGEN UND LAUFEN**

IM MARKGRÄFLERLAND STEHEN FÜR
GELEBTE WEINTRADITION UND **FAMILIÄRE**
VERBUNDENHEIT. DER WINZERKELLER
AUGGENER SCHÄF **VEREINT** DAS KÖNNEN
BEIDER ORTE UND ERZEUGT
CHARAKTERVOLLE WEINE – AUTHENTISCH,
REGIONAL UND MIT **LIEBE ZUM DETAIL**. DIE
WEINE KÖNNEN JE NACH SAISON VARIIEREN
UND SIND VERFÜGBAR, SOLANGE DER
VORRAT REICHT.

**MI
ZU**

Weißwein 0,2l

Gutedel	5,90€
Trocken, feinfruchtiger Klassiker mit mildem Säurespiegel	
Grauer Burgunder	6,50€
Trocken, kräftig und nussig mit elegantem Schmelz	
Riesling & Clevner	6,20€
Halbtrocken, aromatisch-blumiges Cuvée mit lebendiger Frische	

Weißwein 0,7l

Chardonnay	25€
Trocken, vollmundig, elegant mit fruchtiger Note und ausgewogener Mineralität	
Grauer Burgunder Ed. No. 5	27€
Trocken, fruchtig mit ausgeprägter Mineralität und langanhaltendem Schmelz - ausgebaut im Holzfass	
Chasselas	27€
Trocken, frisch mit ausgewogener Mineralität und nussigen Anklängen	

Rotwein 0,2l

Cuveé Hubertus	6,50€
Trocken, harmonisch, kräftiges Cuvée aus Regent & Spätburgunder	
Spätburgunder	6,50€
Trocken, feinwürzig mit samtiger Beerenfrucht	
Pivé Rot	5,90€
Halbtrocken, weich mit dunkler Frucht und feiner Würze	

Rotwein 0,7l

Pinot Noir	26€
Trocken, elegant und fein strukturiert mit zarter Würze - gereift im Fumé	
Spätburgunder barrique	28€
Trocken, gereift im Eichenfass, vollmundig, samtig gepaart mit dezenten Röstaromen und Vanilleklängen	
Regent barrique	29€
Trocken, gereift im Eichenfass, kraftvoll mit intensiver Frucht und würzigem Abgang	

Weißwein 0,7

EDDA Chardonnay 30€

Salento italien, weingut san marzano
trocken, pfirsich, vanille, mandel, barrique

DiANTHÁ 28€

Marsala italien, weingut Cantine Pellegrino
Trocken, blumig, exotische Früchte, Zitrus, feine Kräuternoten, leichte
Restsüße, spritzig

SCAiA 28€

Colognola ai Colli italien, weingut Tenuta Sant'Antonio
trocken, jung & frisch, Zitrus, weiße Blüten, grüner Apfel, leichte
Kräuternoten

Roséwein 0,7

Luna Argenta Rosato 24€

Region Apulien italien
Halbtrocken, frisch, rote Beeren, Erdbeere, Wassermelone, zarter
Blütenduft, fruchtbetont

Tramari Rosé di Primitivo 27€

Salento italien, weingut san marzano
Trocken, fruchtig, Erdbeere, Himbeere, leichte Zitrusnote, frisch

SAKE

Bei uns genießen Sie **sorgfältig** ausgewählten, **hochwertigen Sake** aus Japan. Sein feines **Aroma** und der **harmonische** Geschmack machen ihn zur perfekten Begleitung unserer **asiatischen** Speisen.

Hatsumago Kimoto Tradition (Kalt serviert)

Gebraut nach der traditionellen Kimoto-Methode.
Milder Umami-Geschmack und feine Säure.

0,1l

7,50€

0,72l

39€

Ninki Gold Label (Kalt serviert)

Typische Ginjo-Aromatik mit Noten von tropischen Früchten. Trockener und vielschichtiger Geschmack.

0,1l

8,50€

0,72l

47€

Niida Shizenshu Red Label (Kalt serviert)

Weich, mit perfekter Balance aus Süße und Säure.

0,1l

8€

0,72l

45€

Sake Tasting

Sake-Verkostung mit jeweils 4 cl unserer drei Sake-Sorten

13€

**MI
ZU**

Heiße Getränke

Frischer Ingwertee	4,20€
Frischer Minztee	4€
Genmai Cha Grüntee mit geröstetem Reis	3,80€
Grüntee / Jasmintee	3,80€
Schwarztee	3,50€
Yuzu-Tee	3,80€
Espresso / doppelt	2,50€ / 4€
Espresso Macchiato	2,70€
Café crema	2,80€
Cappuccino	3,20€

Sprituosen

Vodka 2 CL

Absolut	3,50€
Grey Goose	4,50€
Danzka	3,90€

Gin 2 CL

Bombay Sapphire	3,50€
Roku Gin	4,50€
Gordon's	2,90€
Tanqueray London	3,50€

Whisky 4 CL

Suntory Toki	7,90€
Suntory Hibiki	11,90€
Nikka from the barrel	9€
Johnny Walker	6,50€

Cognac 4 CL

Hennessy VS	8,90€
Remy Martin v.s.o.p.	8,50€

Apertif/ Kräuter 2 CL

Averna	3,90€
Jägermeister	3,90€
Ramazotti	3,90€
Schierker Feuerstein	3,90€
Martini Bianco	4,90€
Martini Rosso	4,90€
Fernet Branca	3,90€

Likör 2 CL

Baileys	3,50€
Kahlua	3,50€
Cointreau	3,50€
Sambuca	3,50€

Digestif 2 CL

Etter - Alte Kirsche	7,50€
Mei Kuei Lu (Rose)	4,50€
Kao Liang (Reis)	4,50€
Chu Yeh Ching (Bambus)	4,50€