

MIZU

水

STARTERS/VORSPEISEN

Crispy Ebi	8,90€
3 Stk. Tempura-Garnelen, Spicy Mayo	
Pimientos	5,90€
Gegrillte Paprikaschoten, Meersalz	
Edamame / Spicy Edamame	6,50€ / 6,90€
Gedämpfte Sojabohnen, Meersalz	
Oktop***y	12,90€
Gegrillter Pulpo, marktfrischer Salat, Kräuter, rote Zwiebeln, Sesam Dressing	
Gyoza 5 Stk. Chicken o. Vegan	6,50€ / 6,00€
Gegrillte Teigtaschen	
Nem 2 Stk. Chicken o. Vegan	6,00€
Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Hähnchen, Gemüse und Kräutern.	
Karaage	8,90€
Mariniertes Hähnchen knusprig frittiert mit Teriyaki Soße oder Wasabi Mayo	
Spicy Tofu	11€
Crispy Tofu, rote Zwiebeln, Koriander, Sesam, Sukiyaki-Soße	
Yakitori	
2 gegrillte Spieße mit einer traditionellen Yakitori-Soße	
• Hähnchen	5,90€
• Rindfleisch	6,50€
• Tofu	5,50€
Chilli Wan Tan 5 Stk.	8,50€
Hausgemachte gedämpfte chinesische Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Hähnchen in Chilli-Öl	
oder mit Gemüse und Kräutern (vegan)	



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€



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 Reisnudeln und Rib Eye

oder Gemüse und Kräutern



SUSHI

Maki 6stk.

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

巻

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

Inside out 8stk.

Ebi Avocado Frittieri Garnel, Avocado, Frischkäse	8€
Maguro Thunfisch, Avocado, Masago	8,50€
Sake Lachs, Avocado, Masago	8,50€

裏巻き

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

Nigiri 2stk.

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

日本巻

Ebi Gekochte Garnel	6€
Gyu Flambiertes Rinderfilet	6€



SUSHI

Extreme Rolls 8 stk.

Salmon Extreme	12€	Surf & Turf Roll	12,50€
Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia, flambierter Lachs		Frittierte Garnelen, Avocado, flambiertes Rinderfilet	
Spicy Chicken Roll	11,50€	Tofu Love Roll	11,90€
Mariniertes Hähnchen, Avocado, Gurke, Philadelphia, Spicy Mayo		Tofu, Gurke, Avocado, veganer Frischkäse	
Duck Roll	12€	Asparagus Roll	11,90€
Ente, Mango, Paprika, Hoisin- Sauce		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 Garnelen, 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!	
Surf & Turf Roll, Salmon Extreme, Spicy Chicken Roll (frittiert)	29€



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€
Köstritzer Schwarzbier 0,33l	3,90€
Alster/Diesel 0,3l/0,5l	3,70€/4,90€
Malzbier 0,33l	3,70€
Paulaner 0,5l Hell, Dunkel, Kristall, Alkoholfrei, Zitrone- Alkoholfrei	5,20€



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

Erdbeerpuree, Hafermilch, Matcha

Mango Matcha Latte

Mangopüree, Hafermilch, Matcha

MI
ZU

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 Orange, Vanille, Absolut Vodka, Passionsfrucht	8,50€
Whisky Sour	9,90€
Aperol Sour	9,90€
Skinny Bitch Frische Limette, Soda, Absolut Vodka	8,90€
Kiss of Sake Guave, Sake, Passionsfrucht, Limette, Absolut Vodka	8,90€



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 VARIEREN
UND SIND VERFÜGBAR, SOLANGE DER
VORRAT REICHT.



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)	0,1l	7,50€	0,72l	39€
Gebräut nach der traditionellen Kimoto-Methode. Milder Umami-Geschmack und feine Säure.				
Ninki Gold Label (Kalt serviert)	0,1l	8,50€	0,72l	47€
Typische Ginjo-Aromatik mit Noten von tropischen Früchten. Trockener und vielschichtiger Geschmack.				
Niida Shizenshu Red Label (Kalt serviert)	0,1l	8€	0,72l	45€
Weich, mit perfekter Balance aus Süße und Säure.				
Sake Tasting				
Sake-Verkostung mit jeweils 4 cl unserer drei Sake-Sorten				



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 2CL

Absolut 3,50€

Grey Goose 4,50€

Danzka 3,90€

Gin 2CL

Bombay Sapphire 3,50€

Roku Gin 4,50€

Gordon's 2,90€

Tanqueray London 3,50€

Apertif/ Kräuter 2CL

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 2CL

Baileys 3,50€

Kahlua 3,50€

Cointreau 3,50€

Sambuca 3,50€

Digestif 2CL

Etter - Alte Kirsche 7,50€

Mei Kuei Lu (Rose) 4,50€

Kao Liang (Reis) 4,50€

Chu Yeh Ching (Bambus) 4,50€

