

MIZU

APPETIZER

1. Coco Love

Mild gewürzte Kokosmilchsuppe mit Tom Kha und Gemüse.

A. Huhn **6€**
F. Tofu **6€**

3. Miso Soup

Traditionelle japanische Suppe mit Tofu, Wakame und Zwiebeln. **5€**

4. Almost Nude

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Reismudeln, Salat und Koriander, serviert mit "Nuoc Mam".

A. Huhn **6€**
B. Black Tiger Garnele **7€**
F. Tofu **6€**

5. Cha' giò

Homemade vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse und Huhn, ummantelt von Reispapier. Goldbraun knusprig gebacken. **6€**

6. Edamame

Gedämpfte Sojabohnen, serviert mit einem Hoisin-Dip und Meersalz. **6€**

7. Wakame

Seedalgensalat **7€**

8. Go'i xoài

Mangosalat mit Black Tiger Garnelen und frischen Kräutern in einer Limetten-Chili-Vinaigrette und garniert mit Erdnüssen.

Klein **10€**
Groß **15€**

9. Salmon Lovers

Gegrilltes Lachsfilet serviert auf einem Salatbett in Limetten-Chili-Vinaigrette, garniert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Sesam.

Klein **12€**
Groß **18€**

10. Go'i Mien

Salat in einer scharf-sauren Glasnudelsoße, serviert mit Black Tiger Garnelen, Koriander, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen.

Klein **10€**
Groß **18€**

11. Salat Hà Nô.i

Salat mit Rindfleisch sautiert mit Zwiebeln und Chili in Hoisinsoße.

Klein **9€**
Groß **14€**

12. Dumplings

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung. **7€**

13. Gyoza

Angebrätene Teigtaschen.

A. Huhn **6€**
G. Gemüse **6€**

14. Sharing is caring

Verschiedene Vorspeisen aus unserem Menü zum Teilen. **25€**

15. Crispy Love

Panierte, Crispy Riesengarnele mit Chili-Mayo und Unagi Dip. **7€**

HAUPTSPEISE

1. HAUPTSPEISE

Wählen Sie eine der Sechs traditionellen Styles und kombinieren Sie diese mit den Main deiner Wahl.

22. **Xa Gung**

Frisches Gemüse scharf sautiert mit Zitronengras, Ingwer und Chili, dazu duftender Jasminreis. (scharf)

23. **Sot Dac Biet**

Verschiedene Gemüsesorten in einer würzigen, leicht- scharfen dunklen Soße vom Chefkoch selbst kreiert. Dazu duftender Jasminreis. (leicht pikant)

24. **Mango - Kokosmilch - Curry**

Cremiges, leicht scharfes Curry aus Kokosmilch serviert mit einer Auswahl an frischem asiatischen und lokalen Gemüse. Serviert mit duftendem Jasminreis. (leicht pikant)

25. **Pho' xào**

Leicht scharf angebratene Reisbandnudeln mit Ei und Gemüse, garniert mit Erdnüssen und Koriander.

26. **Yaki Udon**

Japanische Udon Nudeln angebraten in einer leicht scharfen Soja-soße mit Gemüse, garniert mit Sesam.

28. **Bun Xao**

Leicht süß angebratene dünne Reisnudeln mit Ei und Gemüse, garniert mit Erdnüssen, frischen Frühlingszwiebeln und Koriander.

2. WAHLWEISE DAZU

A. Geschnetzeltes Huhn	15€
B. Rind	16€
C. Entenbrust	17€
D. Black Tiger Garnelen	19€
E. Gegrillter Lachs (medium)	20€
F. Tofu	14€
G. Mehr Gemüse	13€
H. Knuspriges Huhn	15€

VIETNAM SELECTION

20. **Twenty Pho Seven**

Vietnam's signature dish: eine spezielle zwölf Stunden lang gekochte Brühe, kombiniert mit Reisbandnudeln, Chili und frischen vietnamesischen Kräutern

A. Huhn	14€
B. Rind	16€
F. Tofu	15€

21. **Bún Việt Nam**

Reisnudelsalat mit dünnem Bun garniert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen serviert mit einer traditionellen Chili-Limetten-Dressing (kalte Speise).

G. Cha' giò vietnamesische Frühlingsrollen mit Hühnchenfüllung	16€
H. Bò xào würzig sautiertes Rindfleisch	17€

VEGAN

V2. **Hidden Leaf Village**

Gebratene Seitanstreifen und Sojabällchen mit verschiedenem exotischem Gemüse in unserer hauseigenen „8-Köstlichkeiten“-Soße, serviert mit Jasminreis.

V3. Uchiha's Revenge	18€
-----------------------------	-----

Diverses exotisches Gemüse mit veganer Ente und Tofu gekocht in einer pikanten cremigen Mango-Curry-Soße, serviert mit Jasminreis.

V4. Vegan Pho Life	16€
---------------------------	-----

Vietnam's signature dish: eine spezielle zwölf Stunden lang gekochte Brühe, kombiniert mit Reisbandnudeln, Tofu, Sojabällchen, Chili und frischen vietnamesischen Kräutern.

V5. Vegan Pho - Ever	18€
-----------------------------	-----

Gebratene Reisbandnudeln mit Seitan, Gemüse, Koriander und Erdnüssen.

V7. Bún Xao Rau	16€
------------------------	-----

Leicht süß angebratene Reisnudeln mit Seitanstreifen, Gemüse garniert mit Erdnüssen, frischen Frühlingszwiebeln und Koriander

V8. Bún Chay	16€
---------------------	-----

Reisnudelsalat in pikant-angebratenem Tofu und Soja-Gemüse-Bällchen garniert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen, serviert mit einem traditionellen Chili-Limetten-Dressing.

V9. U-Don Understand!	19€
------------------------------	-----

Japanische Udon Nudeln mit veganen Garnelen angebraten in einer leicht scharfen Sojasoße mit Gemüse, garniert mit Sesam, Frühlingszwiebeln und Koriander.

V10. Xá Ot Chay	18€
------------------------	-----

Frisches Gemüse mit Soja-Bällchen und veganer Ente sautiert mit Zitronengras, Ingwer, Chili serviert mit duftendem Jasminreis

BEILAGEN

111. Extra Portion duftender Jasminreis	3€
112. Extra Soße nach Wahl	3€

MAKI 8 Stk.

M1. Sake	6€
-----------------	----

Lachs

M2. Tekka	7€
------------------	----

Thunfisch

M3. Fry Ebi	6€
--------------------	----

Gebackene Garnelen

M4. Salmonskin	5€
-----------------------	----

Gegrillte Lachshaut

M5. Avocado	5€
--------------------	----

M6. Kappa	5€
------------------	----

Gurke

M7. Tofu	5€
-----------------	----

M8. Shinko	6€
-------------------	----

Eingelegter gelber Rettich

M9. Kani	5€
-----------------	----

Surimi

M10. Spargel	5€
---------------------	----

M11. Tempura Huhn	6€
--------------------------	----

M12. Tempura Salmon	6€
----------------------------	----

M13. Tempura Duck	6€
--------------------------	----

NIGIRI 2 Stk.

N1. Sake	6€
-----------------	----

Lachs

N2. Aburi Sakea	6€
------------------------	----

flambierter Lachs

N3. Maguro	7€
-------------------	----

Thunfisch

N4. Aburo Manguro	7€
--------------------------	----

Flambierter Thunfisch

N5. Ebi	6€
----------------	----

Garnelen

N6. Ika	6€
----------------	----

Tintenfisch

N7. Unagi	7€
------------------	----

Gegrillter Aal

N8. Tako	7€
-----------------	----

Gekochter Oktopus

N9. Avokado	5€
--------------------	----

N10. Spargel	6€
---------------------	----

IN & OUT ROLLS

(in Sesam ummantelt) 8 Stück

U1. Veggie	9€
-------------------	----

Mango, Gurke, Avocado

U2. Alaska	10€
-------------------	-----

Lachs, Avocado

U3. Maguro	12€
-------------------	-----

Thunfisch, Gurke

U4. Ebi Tempura	10€
------------------------	-----

Knusprige Riesengarnele, Avocado

U5. Salmon Skin	9€
------------------------	----

Salmon Skin, Gurke

U6. California Roll	9€
----------------------------	----

Avocado, Surimi, Masago Fischrogen

U7. Salmon Tempura	10€
---------------------------	-----

Gurke, paniertes Lachs

CRUNCHY ROLLS 8 Stk.

C1. Salmon Crunch	16€
--------------------------	-----

Lachs, Avocado, Frischkäse

C2. Tuna Crunch	17€
------------------------	-----

Thunfisch, Gruke, Frischkäse

C3. Veggie Crunch	15€
--------------------------	-----

Avocado, Gurke, Spargel, Frischkäse

C4. Tempura Crunch	16€
---------------------------	-----

Garnele, Avocado, Frischkäse

C5. Chicken Crunch	17€
---------------------------	-----

Temprua Huhn, Avocado, Frischkäse

C6. Duck Crunch	18€
------------------------	-----

Tempura Ente, Gruke, Frischkäse

SASHIMI 8 Scheiben

Z1. Salmon Sashimi	18€
---------------------------	-----

Lachs Sashimi, Wakame

Z2. Tuna Sashimi	19€
-------------------------	-----

Thunfisch Sashimi, Wakame

Z3. Mix Sashimi	20€
------------------------	-----

Thunfisch, Lachs Sashimi, Wakame

SUSHI ORIGINALS 8 Stk.

Unsere hauseigenen Sushikeationen

S1. Marine Food 16€
Tempura Garnele, Avocado, bedeckt mit Lachs und Tuna

S2 You got me hooked 17€
Thunfisch und Gurke bedeckt mit gegrilltem Aal und Avocado

S3. Mushu & Mulan 17€
Tempura Avocado, Frischkäse, Thunfisch bedeckt mit pikantem Surimi Tartar

S4. Fruit Ninja 15€
Mango, Gurke, Paprika, bedeckt mit Avocado und Sesam

S5. Kappa Town 15€
Tempura Tofu und Avocado bedeckt mit Gurke und Mango Scheiben

S6. Salmon Madness 26€
Reverse Inside-Out: Reis, Thunfisch, Avocado und Spargel komplett ummantelt von Lachs bedeckt mit Masago

S7. Squid Goals 18€
Pikant angemachtes Lachs-Avocado-Tartar, Frühlingszwiebeln bedeckt mit Tintenfisch und Masago-Fischrogen

S8. Aal you want 19€
Tempura Garnele, gegrillter Aal bedeckt mit Avocado und Masago-Fischrogen

S9. Chihiros Reise ins Wunderland 17€
Pikant angemachter Mangosalat, Avocado, Tempura Garnele, bedeckt mit flambiertem Lachs

S10. Angry Salmon 18€
würzig-scharfes Lachstartar, Rettich, bedeckt mit Avocado und Chili

S11. Smoking Tuna 19€
Spargel, Avocado, Tempura Garnele, bedeckt mit flambiertem Thunfisch

S12. High on Sea Weed 16€
Gurke, Paprika, gelber Rettich, Frischkäse bedeckt mit Seegalensalat ummanteln von Reispapier

S13. Spicy Tuna 19€
würzig-scharfes Thunfischstartar, Gurke, bedeckt mit Avocado und Chili

S14. Chef's Freestyle 18€/15€ (vegan)
Nenn uns deinen Wunsch oder lass dich komplett von unserem Sushi Chef überraschen / Auch vegan möglich!

DESSERT

D1. Coco Passion 7€
Chiasamen-Kokosmilchpudding mit Mangopüree und Früchten

D2. Rice Race 7€
Kokosmilchreis verfeinert mit Mangopulp und Früchten

D3. Chocolate Lava Cake 6€
saftiger Schokoladenkuchen mit einem flüssigen Kern

D4. Vietnamese Ban Ran 6€
vietnamesische Sesambällchen mit roter Bohnen Füllung

D5. Green Delight 7€
saftiger Pandankuchen (Je nach Verfügbarkeit)

SUSHI PLATTEN

Die Platten sind Bunt gemischt, bei Allergenen, bitte an das Personal wenden.

P1. Asian United 125€
16 Tempura, 16 Special, 18 Maki, 16 In&Out, 8 Nigiri, 2 Sashimi, 2 Tartar

P2. Yonko Platte 80€
8 Tempura, 8 Specials, 18 Maki, 16 In & Out, 6 Nigiri, 2 Sashimi, 1 Tartar

P3. Asia Fiesta 70€
12 kleine Tempura, 8 Specials, 6 Maki, 1 Temaki, 16 In & Out, 4 Nigiri, 1 Sashimi, 1 Tartar

P4. Luke, ich bin dein Food 40€
8 Tempura, 12 Maki, 4 Nigiri, 2 kleine Sashimi

P5. Greedy for Nigiri 30€
10 mixed Nigiri, 1 Wakame

P6. Die 4 Elemente 26€
24 Maki, 4 Nigiri

P7. Sagen tut Yoda, Vegan du bekommst 22€
12 Maki, 8 In & Out, 2 Nigiri (+2,50 mit Fisch)

FUTO MAKI 8 Stk.

F1. Futo Alaska 15€
Lachs, Thunfisch, Spargel, Avocado, Röstzwiebeln

F2. Futo California 15€
Lachs, Gurke, Surimi, Spargel, bedeckt mit Lachsrogen

F3. Futo Tekka 14€
Thunfisch, Avocado, Rettich, Frühlingszwiebel

F4. Futo Tartar 16€
Tempura Garnele, Avocado, Mango, bedeckt mit Lachstartar und Lachsrogen

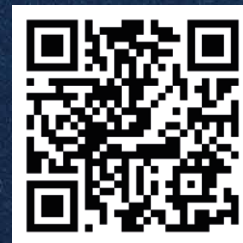
F5. Spicy Futo 16€
Spicy Tunatartar, Tempura Garnele, Gurke, Röstzwiebeln

F6. Tempura Futo 16€
Tempura Garnele, Lachs, Thunfisch

F7. Veggie Futo 14€
Avocado, Gurke, Rettich, bedeckt mit Surimitartar

F8. Vegan Futo 14€
Spargel, Tofu, Avocado, Mango

Allergene:



Get in touch with us!



@mizurestaurant.de