MIZUMI
RESTAURANT

WILLKOMMEN BEI MIZUMI: IHRER OASE FÜR EXQUISITEN GENUSS

Entdecken Sie die Fusion zweier faszinierender kulinarischer Welten - die zeitlose Eleganz der vietnamesischen Küche vereint mit der Raffinesse und Vielfalt der Sushi-Kunst. Tauchen Sie ein in unsere Welt des Geschmacks, wo Frische, Qualität und Leidenschaft für kulinarische Kreationen aufeinandertreffen. Genießen Sie in einem Ambiente aus Eleganz und Gemütlichkeit eine breite Palette an einzigartigen Gerichten, zubereitet von talentierten Küchenchefs und serviert von unserem aufmerksamen und professionellen Team.

Mizumi lädt Sie ein, Teil einer unvergleichlichen kulinarischen Reise zu werden, in der die Aromen Vietnams und die Innovation der Sushi-Küche zu einem unvergesslichen Erlebnis verschmelzen.

Joachimsthaler Str. 15 10719 Berlin
030/70761886
www.mizumi-berlin.de
Mo.-So. 11:30 - 23:00h
Mizumirestaurant
Mizumiberlin

Follow Us

SPECIAL CHEFS'MIZUMI

S1. PINEAPPLE BEEF 🌶🌶 — 22,9
Rinderhüftsteak, Zitronengras, Peperoni, Ananas, Sellerie, Zuckerschoten, Zwiebeln, Reis, frischen Ananas
Roasted beef, vegetables, lemongras, fresh hot peppers, pineapple, celery, asparagus, onion, rice

S2. RIB EYE MIZUMI — 21,9
Ribeye Steak, Japanese Mushrooms, Spezial Sauce, Frischem Salat, Guacamole
Ribeye steak, japanese mushrooms, special sauce, fresh Salat, guacamole

S3. OCEAN'S BEST — 28,9
Gegrillte Riesengarnele, Jakobsmuscheln, grünen Spargel, Zuckerschoten, japanische Pilze, frischem Salat, Guacamole, Süsskartoffeln Pommes
Grilled king prawn, scallops, green asparagus, snow peas, japanese mushrooms, fresh salad, guacamole, sweet potato fries

S4. MAGURO POWER — 24,9
Thunfischfilet in japanischer Marinade kurz gegrillt, special Sauce, fresh Salat, Guacamole
Tuna fillet briefly grilled in japanese marinade, special sauce, fresh salad, guacamole

S5. SURF AND TURF — 28,9
150 gr. Rib Eye Steak, Riesengarnele, Grünen Spargel, Salad, Guacamole, Sweet Potato Fries
150gr ribeye steak, king prawn, green asparagus, salad, guacamole, sweet potato fries

S6. TUNA TATARE (LEICHT SCHARF) 🌶 — 15,9
Thunfisch, Avocado | *Tuna, Avocado*

S7. SALMON TATARE — 13,9
Lachs, Avocado | *Salmon, Avocado*

S8. PEAPL ON SPOON — 13,9
3 gegrillte Jakobsmuscheln, Spezial Sauce
3 grilled scallops, special sauce

S9. MIZUMI FAMILY (76ST) — 89,9
8 Nigiri (Sake, Tuna, Ebi,Eel), 6 Sake Maki,6 Tekka Maki
6 Avocado Maki, 6 Kappa Maki, 8 Sake I.O, 4 My Best Friends Roll
5 Ebi Tempura Futo, 6 Sake Sashimi, 6 Salmon Tempura, 6 Tuna Tempura
1 Temaki, 4 Mizumi Roll, 4 Crunchy Sake Aburi



SUSHI NIGIRI [G] Belag auf Reisbällchen (2 pcs)

1. **SAKE** 5,50
Lachs | *Salmon*

2. **MAGURO** 5,90
Thunfisch | *Tuna*

3. **EBI** 5,50
Lachs | *Prawn*

4. **UNAGI** 5,50
Lachs | *Eel*

5. **HOTATEGAI ABURI** 6,50
Flambierte Jakobsmuscheln
Scallops flambeed

6. **SALMON ABURI** 6,50
Flambierter Lachs & Avocado
Flambeed salmon & avocado

7. **AVOCADO** 5,50
Avocado | *Avocado*

8. **BABYSPARGEL NIGIRI** 5,50
Babyspargel | *Baby asparagus*

9. **SALMON FLOWER** (2 Stk) 7,90
Flambierter Lachs, Lachstatar
Flambeed salmon, salmon tatar

10. **TUNA FLOWER** (2 Stk) 8,90
Flambierter Thunfisch, Thunfisch-Tatar
Flambeed tuna, tuna tatar

11. **EBI FLOWER** (2 Stk) 7,90
Garnelentatar, Gurken umwickelt
Prawntatar wrapped, cucumber

12. **PINK ROSE** (2 Stk) 7,90
Flambierter Lachs, gegrillte Lachs, Tobiko on top
Flambeed salmon, gegrill salmon, tobiko on top

MAKI ROLL [G] Belag eingerollt in Seetang, umrundet von Reis (6 pcs)

20. **SAKE MAKI** 5,50
Lachs | *Salmon*

21. **SAKE AVOCADO** 5,50
Lachs, Avocado | *Salmon, avocado*

22. **TEKKA MAKI** 6,20
Thunfisch | *Tuna*

23. **EBI AVOCADO MAKI** 5,50
Garnelen, Avocado | *Prawn, avocado*

24. **UNAGI MAKI** 5,50
Flussaal, Gurke | *Eel, cucumber*

25. **CALIFORNIA MAKI** 5,50
Surimi, Avocado | *Surimi, avocado*

26. **SALMON SKIN MAKI** 5,50
Lachshaut, Gurke, Frischkäse
Salmon skin, cucumber, cream cheese

VEGETARIAN SUSHI [G]

Unsere vegetarischen Sushi-Kreationen (6 pcs)

31. **KAPPA MAKI** 5,20
Gurke | *Cucumber*

32. **AVOCADO MAKI** 5,20
Avocado | *Avocado*

33. **KAMPYO MAKI** 5,20
Kürbis | *Pumpkin*

34. **OSHINKO MAKI** 5,20
Rettich | *Radish*

35. **VEGGIE TEMPURA [A]** 9,00
Versch. Gemüse gebacken **(5 PCS)**
Baked roll with vegetables

36. **BABYSPARGEL MAKI** 5,20
Babyspargel | *Baby asparagus*



INSIDE-OUT ROLL[G]

Belag eingerollt in Seetang umrundet von Reis (8 pcs)

---

40. SAKE I-O[B] — 9,50

Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko
Salmon, avocado, cream cheese, tobiko

41. SAKE SPICY I-O[H,E] — 9,50

Lachs Tartar, Gurke, Frischkäse, Tobiko
Salmon tartare, cucumber, cream cheese, tobiko

42. TUNA I-O[E] — 9,50

Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Sesam
Tuna, cucumber, cream cheese, sesame

43. TUNA SPICY I-O[H,E] — 9,50

Thunfisch Tartar, Gurke, Frischkäse, Tobiko
Tuna tartare. cucumber. cream cheese. tobiko

44. CALIFORNIA I-O[E] — 9,50

Surimi, Avocado, Frischkäse, Tobiko
Surimi, avocado, cream cheese, tobiko

45. EBII-O[E] — 9,50

Garnelen, Avocado, Frischkäse, Tobiko
Prawn, avocado, cream cheese, tobiko

46. UNAGI I-O[B] — 9,50

Flussaal, Gurke, Frischkäse, Sesam
Eel, cucumber, cream cheese, sesame

47. SALMON SKIN I-O[E] — 9,50

Gegrillte Lachshaut, Gurke, Käse, Sesam
Grilled salmon skin, cucumber, cream cheese, sesame

48. CHICKEN I-O[G,K] — 9,50

Gegrillter Huhn, Frischkäse, Gurke, Avocado, Sesam
Grilled chicken, cream cheese, cucumber, avocado, sesame



CRUNCHY ROLL [G] (NICHT WARM)

Mit Mehlflocken umhüllt, garniert Unagi & Cocktail Sauce

---

50. CRUNCHY SAKE ABURI [4, G, H] — 9,50
Gegrillte Lachs, Avocado
Grilled salmon, avocado

51. CRUNCHY SALMON [4, G, H] — 9,50
Marinierter Lachs, Avocado
Marinated salmon, avocado

52. CRUNCHY TUNA [4, G, H] — 9,50
Marinierter Thunfisch, Gurke
Marinated tuna, cucumber

53. CRUNCHY EBI [A, G, H] — 9,50
Marinierte Garnelen, Gurke
Marinated prawn, cucumber

MINI TEMPURA ROLL 8 STK.

---

54. MINI TEMPURA CHICKEN (Hot baked) — 7,90
Panierte Mini-Rollen mit mariniertem Huhn, Gurke, Frischkäse mit Unagi & Cocktail Soße (8 stk)
Breaded mini-rolls with chicken, cucumber, cream cheese with unagi & cocktail sauce

55. MINI TEMPURA SALMON — 7,90
Panierte Mini-Rollen mit Lachs, Frischkäse mit Unagi & Sesam Soße (8 stk)
Breaded mini-rolls with salmon, cream cheese with unagi & cocktail sauce

56. MINI TEMPURA TUNA — 8,90
Panierte Mini-Rollen mit Thunfisch Tatar, Gurke,Frischkäse mit Unagi & Cocktail Soße (8 stk)
Breaded mini-rolls with tuna tartare, cucumber, cream cheese with unagi & cocktail sauce

57. MINI TEMPURA EBI — 7,90
Panierte Mini-Rollen mit Garnelen, Avocado, Frischkäse mit Unagi & Cocktail Soße (8 stk)
Breaded mini-rolls with prawn,Avocado, cream cheese with unagi & cocktail sauce

58. MINI TEMPURA VEGGI — 7,90
Panierte Mini-Rollen mit Avocado, Gurke mit Unagi Soße (8 stk)
Breaded mini-rolls with Avocado,Cucumber, with unagi sauce

SUSHI SASHIMI

70.	**SAKE SASHIMI** **Lachs** *Salmon*	14,90 **(5 PCS)**
71.	**MAGURO SASHIMI** **Thunfisch** *Tuna*	16,90 **(5 PCS)**
72.	**MORIAWASE SASHIMI** **Thunfisch, Lachs** *Tuna, salmon*	28,90 **(10 PCS)**
73.	**SALMON & TUNA SASHIMI** **Thunfisch, Lachs** *Tuna, salmon*	18,50 **(6 stk)**





MIZUMI SPECIAL ROLL [G] (HOT BAKED) (6 PCS)

79. CHICKEN ROLL [G,K] — 8,50
Gegrillter Huhn, Frischkäse, Gurke, Avocado
Grilled chicken, cream cheese, cucumber, avocado

80. SALMON TEMPURA ROLL [A, G, E] — 8,50
Tempura Roll mit Lachs, Frischkäse, Avocado, Gurke
Baked roll with salmon, cream cheese, avocado, cucumber

81. TUNA TEMPURA ROLL [A, G, E] — 9,50
Tempura Roll mit Thunfisch, Mayonnaise, Chili, Gurke
Baked Roll with tuna, Mayo, Chili, cucumber

82. EBI TEMPURA ROLL [A, G, E] — 9,50
Tempura Roll mit Garnelen, Frischkäse, Avocado, Gurke, Mayonnaise
Baked roll with prawn, cream cheese, avocado, cucumber, mayo

SPECIAL ROLL (NOT BAKED) (8 PCS)

83. DRAGON ROLL [A, G, 2, 8] — 16,50
Ebi Tempura, Gurke, Avocado, Spargel, Frischkäse, Tobiko, Aal umwickelt
Prawn tempura, cucumber, avocado, asparagus, cream cheese, tobiko, wrapped with Eel

84. TIGER ROLL [G,H] — 16,50
Garnelen, Avocado, Mayonnaise, Lachs umwickelt
Prawn, avocado, mayo, wrapped with salmon

85. MIZUMI ROLL [G, E, H, A] — 19,90
Gegrillte Lachshaut, Avocado, Frischkäse, Flambierter Lachs ummantelt
Grilled salmon skin, Avocado, cream cheese, wrapped with flambeed salmon

86. MY BEST FRIENDS ROLL [G, E, H, A] — 19,90
Ebi Tempura, Avocado, Frischkäse, flambierter Tuna ummantelt, Tuna Tatar und Sesam
Prawn tempura, avocado, cream cheese, topped with flambeed tuna ,tuna tatar and Sesam

87. AVOCADO SPECIAL — 16,50
Avocado, Gurke, Mango umhüllt von Avocado und Sesam
Avocado, cucumber, mango wrapped in avocado and sesame

88. SALMON ROLL — 16,50
Lachs, Gurken, Frischkäse, umhüllt von Avocado
Salmon, cucumber, cream cheese, avocado on top

89. PRAWNS ON FIRE — 17,50
Ebi Tempura, Avocado, Frischkäse, obendrauf flambierter Thunfisch
Ebi Tempura, avocado, cream cheese, topped with flambéed tuna



SUSHI SET

M1. MAKI SET — 21,90

- 6 Sake Maki
- 6 Tuna Maki
- 6 Avo Maki
- 8 Mini Tempura Salmon

M2. NIGIRI SET — 14,50

- 1 Sake
- 1 Maguro
- 1 Ebi
- 1 Unagi
- 1 Salmon Aburi
- 1 Avocado

M3. VEGGIE SET — 24,50

- 6 Avo Maki
- 6 Kappa Maki
- 8 Veggi I-O
- 8 Mini Tempura Veggi

M4. SAKE SET — 24,90

- 2 Sake Nigiri
- 6 Sake Avo
- 8 Crunchy Salmon
- 8 Mini Tempura Salmon

M5. MAGURO SET — 25,90

- 2 Tuna Nigiri
- 6 Tuna Maki
- 8 Crunchy Tuna
- 8 Mini Tempura Tuna

M6. MIX SET — 27,90

- 3 Nigiri (Sake, Tuna, Ebi)
- 4 California I-O
- 8 Mini Tempura Salmon
- 6 Sake Avo Maki
- 4 Sake I-O

M7. MIZUMI SET — 27,90

- 3 Nigiri (Sake, Tuna, Ebi)
- 6 Ebi Avo Maki
- 6 Sake Maki
- 4 Crunchy Salmon
- 6 Salmon Tempura

M8. SUSHI 4 YOU A,G,E (2 PERSONEN) — 49,00

- 4 Nigiri (Sake, Tuna, Ebi & Eel)
- 6 Tekka Maki
- 6 Sake Maki
- 4 Sake I-O
- 5 Ebi Tempura Futo
- 4 Zen Roll
- 5 Tuna Tempura Roll
- 4 California

M9. EMPFEHLUNG VOM SUSHIMEISTER — ab 25,00

ÜBERRASCHUNGSMENÜ AB 3 PERSONEN JEWEILS

VORSPEISEN STARTER

98. **KRABBENCHIPS** 3,50
Prawn crackers

99. **MINI FRÜHLINGROLLEN** 5,50
Vegetarische Mini-Frühlingsrolle
Vegeratian mini springrolls

100. **SUMMER ROLLS** [G] 6,50
Salat, Gurke, Reisnudeln, Mizumi Soße mit Tofu **(2 pcs)**
Salad, cucumber, rice noodles, Mizumi sauce, tofu

- 1001. MIT HUHN / CHICKEN 6,90
- 1002. MIT GARNELEN / PRAWN 7,50



VORSPEISEN STARTER

101. SPRING ROLLS [G] — 6,90
Frühlingsrolle mit Schweinefleisch, Garnelen, Glasnudeln, Shiitake Pilze (2pcs)
Pork, prawn, glassnoodles, shiitake mushrooms

102. TIGER TEMPURA [A, G] — 7,50
Zwei Tempura Großgarnelen, in Teig gebacken serviert mit hausgemachte Süß Chili Sauce
Two kingprawns in tempura flour, served with homemade sweet chili sauce

103. SMOKING CHICKEN SATE [G] — 7,90
Gegrillte Hühnerspieße mit Kokos-Erdnuss-Sauce
Grilled chicken skewers, coconut- peanut sauce

104. DUMPLINGS [G] — 6,90
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Schnittlauch
Steamed dumplings filled with prawn and leek

105. EDAMME — 5,90
Grüne blanchierte Sojabohnen mit Meersalz
Green blanched soybeans with sea-salt

106. SÜßKARTOFFEL POMMES [A] — 5,90
Sweet potato fries

107. GYOZA CHICKEN [A, G] — 6,90
Frittierte japanische Teigtaschen mit Hühnchen & Süß- Sauer-Sauce
Frittierte jap. dumplings with chicken and sweet-sour sauce

108. BBQ SPARERIPS [G] — 6,50
Gegrillte Schweinefleisch Rippchen, Honey BBQ-Sauce
Grilled pork spare ribs, honey bbq-sauce

109. YAKITORI [A, G] — 6,50
Hühnerspieße nach japanischer Art
Chicken skewers Japanesse style

110. MIX PLATTE — 19,90
Für 2 Personen: Verschiedene Kombinationen aus Fleisch & Gemüse
Mixed platter for 2 people with different dishes of meat or vegetables





SUPPE [K] SOUPS

120. MISO SOUP 5,50
Tofu, Seetang, Lauch
Tofu, seaweed, Leek

121. WANTAN SOUP [A] 6,50
Teigtaschen mit Hühnerfleisch-Garnelen Füllung & asiatischem Gemüse
Dumplings filled with chicken, prawn, asian vegetables

122. TOM YUM SOUP 7,50
Gemüse und Lachs
Vegetables with salmon

123. KOKOS SOUP [E] 5,90
Zitronengras, Gemüse mit Tofu
Lemongrass, vegetables, tofu

- 1231. MIT HUHN / CHICKEN 6,90
- 1232. MIT GARNELEN / PRAWN 7,50

SALATE SALADS

124. **KIMCHI** [G, H] — 5,50
Eingelegter Chinakohl
Pickled chinese cabbage

125. **WAKAME** [G] — 5,50
Eingelegter Seetang, Sesam
Pickled seaweed, sesame

126. **GREEN GARDEN** [G] — 7,50
Wildkräuter Salat, Cherry-Tomaten, Avocado
Wild herb salad, cherry-tomatoes, asian herbs, avocado

127. **KOHLRABI SALAD** [C,G] — 6,50
Kohlrabi Salat, Koriander, Erdnuss, Soße von Mizumi
Turnip cabbage salad, coriander, peanuts and Mizumi sauce

128. **CHICKEN SALAD** [G] — 8,90
Salat mit zarter Hühnerbrust, asiatischen Kräutern, Erdnüssen
Salad, chicken, asian herbs, peanuts

129. **HAPPY COW** [G] — 9,90
Pikanter Salat, Rindfleisch (kurz gebraten), rote Zwiebeln, Cherry Tomaten
Spicy fresh Salad, seared beef, red orions, cherry tomatoes

130. **KING THAI** [G] — 10,90
Glasnudel Salat, Garnelen, rote Zwiebeln, homemade Dressing
Glass noodle salad, prawn, red onions, homemade dressing

131. **AVOCADO SALAT**
Frischer Avocado-Rucolasalat mit Cherrytomaten, Paprika, Kräuter und Erdnüssen in einer Yuzu-Olivenöl-Vinaigrette

- KNUSPRIGE ENTENBRUST — 17,90
- LACHS GEGRILLT **mit Dill, Schalotten und Meerrettich** — 17,90
- THUNFISCH GEGRILLT **mit Dill, Schalotten und Meerrettich** — 23,90

132. **MANGO SALAT**
Frischer Mango-Rucolasalat mit Cherrytomaten, Paprika, Koriander, Erdnüssen und Olivenöl, verfeinert mit Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette

- KNUSPRIGE ENTENBRUST — 17,90
- LACHS GEGRILLT **mit Dill, Schalotten und Meerrettich** — 17,90
- THUNFISCH GEGRILLT **mit Dill, Schalotten und Meerrettich** — 23,90

MIZUMI BOWL G,K

Wäldkräutersalat, Kimchi, Avocado, Reis mit Unagi & Sesam Soße
Herbs salad, rice with unagi and sesame sauce

---

160. MIT SPIEGEL EIER & GARNELEN 15,90
Fried eggs & shrimp

161. MIT GEGRILLTER HUHN & EIER OMELLET 15,90
Backed chicken, eggs omlette

162. MIT GEGRILLTEM RINDFLEISCH 16,90
Baked beef

163. MIT LACHS, THUNFISCH, GARNELEN TEMPURA 18,50
Tuna, salmon, prawn



Hauptgerichte
MAIN DISHES

NUDELGERICHTE NOODLES

• VIET BOWL [G, K]

Erdnuss, Reisnudeln, Kräutersalat, Limetten Soße
Peanuts, rice noodles, herbssalad, lime sauce

135.	TOFU | TOFU	14,90
1351.	SCHWEINEFLEISCH | BBQ PORK	15,90
1352.	RINDFLEISCH | BEEF BOWL	16,90

• UDON CRISPY

Udon-Nudeln gebraten mit Chinakohl, Kaiserschoten, Soja-Balsamico
Udon noodles fried with Chinese cabbage, snow peas, soy balsamic

136.	TOFU | TOFU	14,90
137.	HÜHNERBRUST GEBACKEN | FRIED CHICKEN BREAST	16,90
138.	RIND | BEEF	17,90
139.	KNUSPRIGE ENTE | CRISPY DUCK	18,50
140.	GARNELEN | PRAWN	19,50

• PAD THAI [G, K]

Gebraten Reisbandnudeln, Gemüse, Röstzwiebeln, Koriander
Fried flat rice noodles, vegetables, fried onions, coriand

141.	GEBRATEN HÄHNCHEN | FRIED CHICKEN	15,90
142.	RINDFLEISCH | BEEF	17,90
143.	TOFU | TOFU	14,90
144.	ENTE | DUCK	18,50
145.	GARNELEN | PRAWN	19,50



PHO ORIGINAL SOUP [K]

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe, verfeinert mit frischen asiatischen Kräutern
Traditional vietnamese noodle soup with fresh asian herbs

146.	TOFU | TOFU	14,90
1461.	MIT HÜHNERFLEISCH | CHICKEN	15,90
1462.	MIT RINDFLEISCH | BEEF BOWL	16,90
147.	UDON SOUP	
	Japan. Nudelsuppe mit Meeresfrüchten, Pak Choi, asiatischen Kräutern *Japanese noodle soup with seafood, pak choi, asian herbs*	19,90





Reisgerichte
RICE DISHES





REISGERICHTE RICE DISHES

Bitte wählen Sie zuerst die Nr (148-150), dann Ihne lieblingszutat (A-F) dazu. Serviert mit Reis

148. YELLOW CURRY [E, G, H, K]

Cremige Kokos Curry Sauce, frisches Gemüse, serviert mit Reis
Creamy coconut-curry sauce, fresh vegetables, served with rice

WAHLWEISE:

A.	TOFU | TOFU	14,90
B.	GEBRATENE HÄHNCHEN | FRIED CHICKEN	15,90
C.	KNUSPRIGES HÄHNCHEN | CRISPY CHICKEN	16,90
D.	HÜFTSTEAK | BEEF	17,90
E.	KNUSPRIGE ENTE | CRISPY DUCK	18,50
F.	RIESEN GARNELEN | KING PRAWNS	19,50

149. SPICY LEMONGRASS [G,K]

mit Gemüse, Zitronengras, Chili, Reis
Chicken, vegetables, lemongrass, chilli, rice

WAHLWEISE:

A.	TOFU | TOFU	14,90
B.	GEBRATENE HÄHNCHEN | FRIED CHICKEN	15,90
C.	KNUSPRIGES HÄHNCHEN | CRISPY CHICKEN	16,90
D.	HÜFTSTEAK | BEEF	17,90
E.	KNUSPRIGE ENTE | CRISPY DUCK	18,50
F.	RIESEN GARNELEN | KING PRAWNS	19,50

150. ERDNUSS SAUCE [A, G, K]

Mit Gemüse und Reis | *Vegetables and rice*

WAHLWEISE:

A.	TOFU | TOFU	14,90
B.	GEBRATENE HÄHNCHEN | FRIED CHICKEN	15,90
C.	KNUSPRIGES HÄHNCHEN | CRISPY CHICKEN	16,90
D.	HÜFTSTEAK | BEEF	17,90
E.	KNUSPRIGE ENTE | CRISPY DUCK	18,50
F.	RIESEN GARNELEN | KING PRAWNS	19,50

Reisgerichte RICE DISHES

151. BO LUC LAC [G,K] — **25,50**

Geschwenktes Rindfleisch 200gr (medium) mit Paprika, Zwiebeln, Sellerie, Salat, Koriander

Tossed beef 200gr (medium) with peppers, onions, celery, salad, coriander

152. CHICKEN BBQ [G,K] — **17,50**

Gegrillter Hähnchen, BBQ Soße, Wok Gemüse, Reis

Grilled chicken filet, bbq sauce, wok vegetables, rice

153. SALMON BBQ (MEDIUM) [G, K] — **19,90**

Gegrilltes Lachsfilet, BBQ Soße, Wok Gemüse, Reis

Grilled salmon filet, bbq sauce, wok vegetables, rice

154. TUNA BBQ (MEDIUM) [G, K] — **26,90**

Gegrilltes Thunfisch, BBQ Soße, Wok Gemüse, Reis

Grilled tuna, bbq sauce, wok vegetables, rice



HOT PLATE

155. DUCK PLEASE [A, G, K] — **18,50**

Knusprige Ente, Pak Choi, Gemüse, Karotten, Paprika, Reis serviert auf einer heißen Platte
Crunchy duck, pak choi, vegetables, carrots, peppers, rice served on a hot plate

156. HOT PLATE BEEF [G,K] — **19,90**

Geb. Rindfleisch mit Gemüse, Salat, Reis auf einer heißen Platte serviert
Beef with vegetables, salad, rice, served on a hot plate

157. DEEF FRIED KING PRAWN [A, G, K] — **19,50**

Riesengarnelen, Pak Choi, Gemüse, Reis auf einer heißer Platte serviert
King prawn, pakchoi, vegetables, rice, served on a hot plate

158. ROASTBEEF GRILLED [G, K] — **28,90**

Roastbeef gegrillt 200gr., Eier, gebackenes Gemüse, Süßkartoffeln Pommes
Roastbeef grilled 200gr., egg, baked vegetables with sweet potato fries

159. GRILLED PRAWN [G,K] — **28,90**

Gegrillter Garnerlen, BBQ Soße, Wok Gemüse, Süßkartoffelpommes
Grilled prawn, bbq sauce, wok vegetables, sweet potato fries





KID

164. **MINI CHICKEN** 9,00
Zarte Hühnerbrust, Gemüse, Reis
Tender chicken, Vegetables, Rice

165. **LITTLE SALMON** 9,00
Lachsfilet mit Süß-Sauer-Sauce und Reis
Salmon filet, Sweet sour sauce, Rice

EXTRAS

- UNAGI SOßE 1,50
- CHILI MAYO SOßE 1,50
- COCKTAIL SOßE 1,50
- SESAM SOßE 1,50
- DUFTREIS 2,00
- SUSHIREIS 3,00
- UDON 3,00
- REISNUDELN 2,00

DESSERT

170.	**SWEET BANANA** [A]		5,90
	Gebackene Banane, Honig, Vanilleeis | *Baked banana, honey, vanilla ice cream*		
171.	**MATCHA ICE CREAM**		5,90
	Japanischer Grüntee Eis | *Japanese green tea ice cream*		
172.	**BLACK RICE** [E] **MIT MANGOSOSSE**	*Black rice with mango sauce*	5,90
173.	**MOCHIS-EIS MIT MANGO**	*Mochi ice cream with mango*	7,50
174.	**MOCHIS-EIS MIT KOKOS**	*Mochi ice cream with coconut*	7,50



Getränke
DRINKS



HOMEMADE & FRESH NON ALKOHOL

201. MANGO LASSI [E] 6,90
Mango-Saft, Mango-Püree, Kokosnussmilch | *Mango juice, mango puree, coconut milk*

202. MIZUMI ICE TEA 6,90
Hausgemachter Eistee, Zitronengras, Limette | *Homemade ice tea, lemongrass, lime*

203. ROSA GARDEN 6,90
Rhabarbersaft, Limette, Soda | *Ruhbarb juice, lime, soda*

204. AUTUMN LEAVES 6,90
Frischer Ingwer, Limette, Ginger Ale | *Fresh ginger, lime, ginger ale*

205. SOMMER BREEZER 6,90
Frischer Ananas Shake, Minze | *fresh pineapple shake, mint*

206. EXOTIC LOVE 6,90
Mango Saft, Himbeerfrucht, Limette | *mango juice, raspberry, lime*

207. ERDBEER LIMONADE 6,90
Schmetterlingserbse Blüten, Lychee, hausgemachte Sirup, Soda
butterfly pea flowers, lychee, homemade syrup, soda

208. BUTTERFLY-PEA MAGIC 6,90
Mango-Saft, Mango-Püree, Kokosnussmilch | *mango juice, mango puree, coconut milk*

209. ALOE VERA 6,90
Limette, Aloe Vera, Soda | *lime, aloe vera, soda*

210. YUZU LIMONADE 6,90







APERITIT & LONGDINKS

211. **HUGO** 8,50
Prosecco, Holundersirup, Elderberry syrup, Lime, Mint

212. **APEROL** 8,50
Prosecco, Aperol Spritz, Orange

213. **WODKA LEMON** 8,50
Wodka, Bitter Lemon

214. **BOMBAY TONIC** 8,50
Bombay Sapphire Gin, Tonic Water

215. **WHISKEY COLA** 8,50
Johnnie Walker Red Label, Cola

216. **CUBA LIBRE** [1,2,4,7] 8,50
Havana Club, Cola, Lime

Cocktail WITH ALKOHOL



COCKTAIL WITH ALKOHOL

221. MOSCOW MULE 9,50
Wodka, Thomas Henry Ginger Beer, Lime, Gurke Cucumber

222. MOJITO 9,50
Havana Club, Lime, Fresh Mint, Soda

223. LAST SAMURAI 9,50
Sake, Zitronengras-Sirup Lemongras syrup, Lime, Ginger Ale

224. MANGO COLADA 9,50
Havana Club, Coconutsyrup, Mango juice, Lemon, Sahne whipped cream

225. LYCHEE CAIPIRINHA 9,50
Cachaca, Lime, Rohrzucker Cane sugar, Lychee, Soda

226. LONG ISLAND ICED TEA 9,50
Wodka, White Rum, Tequila, Gin, Triple Sec, Lemon juice, Cola

227. BOMBAY'S RUBY 9,50
Bombay Sapphire Gin, Cranberry juice, Himbeere, Ginger Ale

228. MAITAI CLASSIC 11,50
Rum (white, brown, gold) Amaretto, Lime Juice,
Lemon Ananassaft Pineapple juice, Old Pascas 73%



SOFTDRINKS (0,2L)

239. VITA MALZ	-	3,50
241. COCA COLA [1,2,4,7]	-	3,50
243. COCA COLA ZERO [1,2,4,5,7]	-	3,50
245. FANTA [2,3,4,7,9]	-	3,50
247. SPRITE [4,9]	-	3,50
249. MEZZO MIX 1 [1,2,4]	-	3,50

WATER

	0,25L	0,75L
251/252. BAD CAMBERGER TAUNUSQUELLE STILL	3,50	6,50
253/254. BAD CAMBERGER TAUNUSQUELLE CLASSIC	3,50	6,50

THOMAS HENRY (0,2L)

255. GINGER ALE	-	3,90
257. BITTER LEMON	-	3,90
259. TONIC	-	3,90
261. GINGER BEER [12]	-	3,90



SCHORLE (0,4L)

277.	APFELSAFT	4,50
278.	RHABARBERSAFT	4,50
279.	CRANBERRYSAFT	4,50
280.	ANANASSAFT	4,50
281.	MANGOSAFT	4,50
282.	LYCHEESAFT	4,50
283.	MARACUJASAFT	4,50

HOT DRINKS

285.	GINGER TEA	4,50
286.	FRESH MINT TEA	4,50
287.	LEMON GRAS TEA	4,50
288.	JASMIN TEA SENCHA	4,50
289.	GREEN TEA	4,50
290.	GENMAICHA RICE TEE	4,50
291.	VIETNAMESE COFFEE Warm| Kalt	4,50 | 5,50
292.	COFFEE [7]	2,90
293.	ESPRESSO [7]	2,90
294.	DOPPEL ESPRESSO [7]	4,90
295.	ESPRESSO MACCHIATO [7]	3,20
296.	DOPPEL ESPRESSO MACCHIATO [7]	4,90
297.	CAPPUCHINO	3,50
298.	LATTE MACCHIATO	4,50











BIERE

	0,3L	0,5L
300/301. WARSTEINER VOM FASS	3,90	5,90
302/303. RADLER	3,90	5,90
304/305. DIESEL	3,90	5,90

WEISSBIER

307. KÖNIG LUDWIG WEISSBIER HEFFE	-	5,90
308. KÖNIG LUDWIG DUNKELWEISSBIER	-	5,90
309. KÖNIG LUDWIG KRISTALL	-	5,90
310. KÖNIG LUDWIG ALKOHOLFREI	-	5,90

ASIAN BIER

311. SINGAPUR TIGER BEER	5,00	-
312. JAPAN ASAHI BEER	5,00	-

SPIRITUOSEN (4cL)

320.	REMY MARTIN V.S.O.P.	7,50
321.	HENNESSY V.S	7,50
322.	CHIVAS REGAL 12 YEARS	7,70
323.	CHIVAS REGAL 18 YEARS	10,90
324.	JACK DANIEL'S OLD NO.7	6,70
325.	JIM BEAM WHITE LABEL	6,70
326.	JOHNNIE WALKER RED LABEL	5,70
327.	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	6,70
328.	BAILEYS	6,50
329.	BOMBAY SAPPHIRE GIN	5,50
330.	FERNET BRANCA	5,50
331.	RAMAZOTTI	5,50
332.	AMARETTO	5,50
333.	AVERNA	5,50
334.	SAMBUCA	5,50
335.	MARTINI BIANCO WEIB	5,50
336.	JAGERMEISTER	5,50
337.	WILLIAM BIRNEN	5,50
338.	WODKA ABSOLUT	5,50





SHOTS (4cL)

340.	B52 KAHLUA | BAILEYS | RUM 73%	6,50
341.	ORGASM WODKA | AMARETTO | BAILEYS | KAHLUA	6,50

ASIA SCHNAPS

342.	SAKE 10CL - JAPAN REISWEIN	6,50
343.	UME 5CL - JAPAN PFLAUMENWEIN	5,90
344.	MEKONG - THAILAND WHISKY 4CL	5,90
345.	NEP MOI 4 CL - VIETNAM REISSCHNAPS	5,90

SEKT & CHAMPAGNER

346.	SCAVI & RAY PROSECCO FRIZZANTE IGT 0,2L	6,90
347.	SCAVI & RAY PROSECCO FRIZZANTE IGT 0,75l	24,90
348.	MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL CHAMPAGNER	105,00

Wine Glass



WHITE WEIN

	0,2L	0,5L
350/351. RIESLING PFALZ- SPINDLER	6,90	13,90
352/353. GRAU BURGUNDE BIRKWEILER PFALZ	6,90	13,90
354/355. WEISSBURGUNDER TESCH	6,90	13,90
356/357. SAUVIGNON BLANC SOUTH AFRIKA	7,90	14,90

RED WINE

	0,2L	0,5L
360/361. MERLOT DOMAINE CROIX DOR.	6,90	13,90
362/363. CABERNET SAUVIGNON DOMERVAL	6,90	13,90
364/365. TEMPRANILLO DO	7,90	14,90

ROSE WINE

	0,2L	0,5L
366/367. ROSÉ WINE	6,90	12,90
368/369. WEINSCHORLE	5,50	10,90





Wine BOTTLE

WHITE WEIN

	0,75L
370. SPIESS RIESLING QBA	32,00
371. GRAUER BURGUNDER - BIRKWEILER PFALZ	35,00
372. TENUTA FRIULANO CHARDONNAY	38,00
373. M.SCHNEIDER PFALZ SAUVIGNON KAITUI	48,00
374. CHABLIS ST.PIERE - DOMAINE REGELER	52,00

RED WINE

	0,75L
380. ROSE DANJOU (ROSE WEIN)	29,00
381. MERLOT DOC CANTINA BOZ	32,00
382. BARON PHILIPPE CABINET SAUVIGNON	42,00
383. TERNUTA CAPANNA TOSKANA	45,00

SPEISEN UND GETRÄNKE:

1 | MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN
2 | MIT FARBSTOFFEN
3 | MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
4 | MIT SÜßUNGSMITTEL
5 | ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLE
6 | ENTHÄLT PHOSPHAT
7 | KOFFEINHALTIG
8 | MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN
9 | MIT SÄUERUNGSMITTEL
10 | KREBSFLEISCHIMITAT
11 | FLEISCHIMITAT
12 | CHILIHALTIG
13 | ENTHÄLT STABILISATOREN

ALLERGENE:

A | GLUTEN
B | EIER
C | ERDNÜSSE
D | SOJABOHNEN
E | MILCH
F | SELLERIE
G | SESAMSAMEN
H | LEICHT SCHARF
K | GLUTAMATEN
M | KREBSTIERE
N | SENF
O | LUPNEN
P | WEICHTIERE

🌶 LEICHT SCHARF 🌶🌶 SCHARF 🌿 VEGETARISCH

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EUR INKL.
GESETZLICHER MWST.

FOOD AND DRINKS

1 | WITH PRESERVATIVES
2 | WITH DYES
3 | WITH ANTIOXI-DANS
4 | WITH SWEETENER
5 | CONTAINS PHENYLALANINE SOURCE
6 | CONTAINS PHOSPHATE
7 | CAFFEINATED
8 | CONTAINS STABILIZERS WITH FLAVOR ENHANCERS
9 | WITH ACIDULANT
10 | CRAB MEAT IMITATION
11 | IMITATION MEAT
12 | CHILLI
13 | CONTAINS STABILIZERS WITH FLAVOR ENHANCERS

ALLERGENE

A I GLUTEN
B | EGGS
C | PEANUTS
D | SOYBEANS
E | MILK
F | CELERY
G | SESAME SEEDS
H | SLIGHTLY SPICY
K | GLUTAMATEN
M | CRAYFISH
N | MUSTARD
O | LUPNEN
P | MOLLUSCS

SLIGHTLY SPICY SPICY VEGAN

ALL PRICES IN EURO WITH VAT