mizu
taste of asia
Since 1999

SPEISEKARTE



Markersdorfer Str. 112
09123 Chemnitz

0371 / 66608454

DIENSTAG – SONNTAG:
11.00 – 14.30 Uhr
17.00 – 21.30 Uhr

MONTAG:
Ruhetag (außer an Feiertagen)



ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES:

1 mit Farbstoff / with coloring |
2 mit Konservierungsstoff / with preservative
3 mit Süßungsmittel / with sweetener |
4 koffeinhaltig / contains caffeine
5 mit Säuerungsmittel / with acidifier |
6 mit Stabilisator / with stabilizer
7 mit Antioxidationsmittel / with antioxidant |
8 chininhaltig /contains quinine
9 mit Taurin / with taurine |
10 mit Geschmacksverstärker / with flavor enhancer
11 enthält eine Phenylalaninquelle / contains a source of phenylalanine

ALLERGENE / ALLERGENS:

A Glutenhaltiges Getreide / cereals containing gluten. A1 Weizen / wheat
A2 Gerste / barley. B Krebstiere / crustaceans. C Ei / egg. D Fisch / fish
E Erdnüsse /peanuts. F Sojabohnen / soybeans. G Milch / milk
H Schalenfrüchte / nuts. I Sellerie / celery
J Senf / mustard. K Sesamsamen / sesame seeds
L Schwefeldioxid und Sulfite / sulfur dioxide and Sulfites
M Lupinen / lupins. N Weichtiere / molluscs
Alle Preisangaben sind in EUR inkl. MwSt.
Irrtümer sowie Wort- und Ausdrucksfehler vorbehalten.
Alle Angaben ohne Gewähr!
Bilder dienen nur zur Dekoration und sind der Abbildung ähnlich.
All prices are stated in EUR and include VAT.
Errors, including typographical and wording errors, are reserved.
All information is provided without guarantee.
Images are for illustrative purposes only and may differ from the actual product.

MITTAGSANGEBOT

Dienstag bis Freitag: 11:00 bis 14:30 Uhr
Tuesday to Friday: 11:00 am – 2:30 pm

M1 **MISO - SOUP** [F,K] **3,50€**
japanische Sojapasten-Suppe mit Seealgen, Sojabohnenpaste, Seetang, Seidentofu und Frühlingszwiebeln
Japanese soybean paste soup with seaweed, soybean paste, kelp, silken tofu, and spring onions

M2 **WANTAN SOUP** [A1,B] **5,00€**
aromatische klare Hühnerbrühe mit hausgemachten Wantan, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, verfeinert mit Austernpilzen, frischem Pak Choi und Frühlingszwiebeln
aromatic clear chicken broth with homemade wontons (filled with chicken and shrimp), enhanced with oyster mushrooms, fresh bok choy, and spring onions

M3 **FIT AND FUN SALAD** [E] **5,50€**
gemischter Salat mit frischer Gurke, Avocado, Tomaten, Mango und gerösteten Erdnüssen, serviert mit unserem hausgemachten Dressing
mixed salad with fresh cucumber, avocado, tomatoes, mango, and roasted peanuts, served with our homemade dressing

M4 **SPRING ROLLS** [E] *(3 Stk.)* **5,50€**
knusprig frittierte Rollen aus zartem Reispapier, gefüllt mit Hühnerfleisch, Karotten, Pilzen, Pfeffer und Zwiebeln, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen
crispy fried rolls made of delicate rice paper, filled with chicken, carrots, mushrooms, pepper, and onions, enhanced with roasted peanuts

M5 **MINI-FRÜHLINGSROLLE** [A1,F,L,5] **5,00€**
vegetarische Frühlingsrollen mit feiner Gemüsefüllung, serviert mit Süß-Sauer-Soße
vegetarian spring rolls with a fine vegetable filling, served with sweet and sour sauce

M6 **CHICKEN SKEWERS** [A1,E,F,K,5,10] *(2 Stk.)* **5,50€**
gegrillte Hähnchenspieße serviert mit geröstetem Sesam und cremiger Erdnusssoße
grilled chicken skewers served with roasted sesame seeds and creamy peanut sauce

M7 **MIZU CURRY MIT BIO-TOFU** [F,G] **10,00€**
aromatisches rotes Curry in cremiger Kokosmilch mit frischem Gemüse und Bio-Tofu, serviert mit duftendem Jasminreis
aromatic red curry in creamy coconut milk with fresh vegetables and organic tofu, served with fragrant jasmine rice

M8 **MANGOSOSSE MIT GEBRATENEM HÜHNERFLEISCH** [G] **11,00€**
fruchtiges Mango-Kokosmilch-Curry mit Gemüse und gebratenem Hühnerfleisch, serviert mit duftendem Jasminreis
fruity mango-coconut milk curry with vegetables and sautéed chicken, served with fragrant jasmine rice

M9 **ERDNUSSSOSSE MIT GEBACKENEM HÜHNERFLEISCH** [A1,E,G] **12,00€**
cremige Erdnusssoße mit Gemüse und gebratenem Hühnerfleisch, serviert mit duftendem Jasminreis
creamy peanut sauce with vegetables and sautéed chicken, served with fragrant jasmine rice

M10 GEMÜSE-WOK MIT ENTE A1,B,F,1,10 — **13,90€**

knusprige Ente mit knackig gebratenem Gemüse in aromatischer dunkler Wok-Soße, serviert mit duftendem Jasminreis

crispy duck with crisp stir-fried vegetables in an aromatic dark wok sauce, served with fragrant jasmine rice

M11 UDON-NUDELN MIT RINDERFILET A1 — **13,00€**

japanische Udon-Nudeln mit zartem Rinderfilet und knackigem Gemüse, aromatisch verfeinert

Japanese udon noodles with tender beef fillet and crisp vegetables, aromatically seasoned

M12 PHO HA NOI MIT RINDFLEISCH F — **13,00€**

traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit zartem Rindfleisch, Lauchzwiebeln, Mungobohnensprossen und frischem Koriander in hausgemachter, aromatischer Brühe

traditional Vietnamese rice noodle soup with tender beef, spring onions, mung bean sprouts, and fresh cilantro in a homemade, aromatic broth

M13 PHO XAO MIT HÜHNERFLEISCH C,F — **12,00€**

gebratene vietnamesische Reisbandnudeln mit zartem Hühnerfleisch, Ei, asiatischem Gemüse, Lauchzwiebeln, frischem Koriander, Mungobohnensprossen und knusprigen Röstzwiebeln

stir-fried Vietnamese rice noodles with tender chicken, egg, Asian vegetables, spring onions, and fresh... Coriander, mung bean sprouts, and crispy fried onions

M14 SUSHI PLATTE A1,D,F,G,K,1 — **12,90€**

2 Stk. / pcs Sake Nigiri
6 Stk. / pcs Avocado Maki
6 Stk. / pcs Tokio Dream *(gebacken / baked)*

M15 SUSHI PLATTE A1,D,F,G,K,1 — **15,00€**

2 Stk. / pcs Avocado Nigiri
8 Stk. / pcs Sake I.O.
6 Stk. / pcs Lucky Lady Thunfisch

M16 SUSHI PLATTE A1,F,G,K,L,1,2,3,5 *(vegetarisch / vegetarian)* — **12,90€**

6 Stk. / pcs Kappa Maki
6 Stk. / pcs Yasai I.O.
6 Stk. / pcs Mr. Tokio Tofu
(gebacken / baked)





MIZU SUPPEN

1 **MISO - SOUP** [F,K] — **4,00€**

japanische Sojapasten-Suppe mit Seealgen, Sojabohnenpaste, Seetang, Seidentofu und Frühlingszwiebeln

Japanese soybean paste soup with seaweed, soybean paste, kelp, silken tofu, and spring onions

2 **MR. TOKIO SOUP** [G]

aromatische Kokosmilchsuppe mit Galgant, Austernpilzen, Zwiebeln, Cherrytomaten, Seetang, Limettenblättern und einer Zutat nach Wahl

aromatic coconut milk soup with galangal, oyster mushrooms, onions, cherry tomatoes, kelp, lime leaves, and a choice of ingredient

A	**Bio-Tofu** [F] */ organic tofu*	**5,50€**
B	**Hühnerfleisch** */ chicken*	**6,50€**
C	**Garnelen** [B] */ shrimp*	**8,00€**

3 **WANTAN SOUP** [A1,B] — **6,50€**

aromatische klare Hühnerbrühe mit hausgemachten Wantan, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, verfeinert mit Austernpilzen, frischem Pak Choi und Frühlingszwiebeln

aromatic clear chicken broth with homemade wontons filled with chicken and shrimp, enhanced with oyster mushrooms, fresh bok choy, and spring onions

4 **MIZU SPEZIAL SAUER-SCHARF-SUPPE** [C]

aromatische Sauer-Scharf-Suppe mit frischem Gemüse, Tomaten, Austernpilzen, Frühlingszwiebeln, Chili und einer Zutat nach Wahl

aromatic hot and sour soup with fresh vegetables, tomatoes, oyster mushrooms, spring onions, chili, and an ingredient of your choice

A	**Bio-Tofu** [F] */ organic tofu*	**6,00€**
B	**Hühnerfleisch** */ chicken*	**6,80€**
C	**Garnelen** [B] */ shrimp*	**8,00€**
D	**Lachs** [D] */ salmon*	**8,00€**





SALATE

6 **SEETANG SALAD** [F,K] **6,50€**

eingelegter Algensalat mit Tomaten und Sesam

marinated seaweed salad with tomatoes and sesame seeds

7 **FIT AND FUN SALAD** [D,E] **6,80€**

gemischter Salat mit frischer Gurke, Avocado, Tomaten, Mango und gerösteten Erdnüssen, serviert mit unserem hausgemachten Dressing

mixed salad with fresh cucumber, avocado, tomatoes, mango, and roasted peanuts, served with our homemade dressing

8 **BEEF SALAD** [D,E] **10,00€**

frischer Gemüsesalat mit Gurke, Avocado, Tomaten, Mango und zarten Rinderfiletstreifen, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und hausgemachtem Dressing

fresh vegetable salad with cucumber, avocado, tomatoes, mango, and tender strips of beef fillet, finished with roasted peanuts and homemade dressing

9 **MIZU PRAWNS SALAD** [B,D,E] **10,00€**

frischer Gemüsesalat mit Gurke, Avocado, Tomaten, Mango und Garnelen, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und hausgemachtem Dressing

fresh vegetable salad with cucumber, avocado, tomatoes, mango, and shrimp, finished with roasted peanuts and homemade dressing

10 **KIMCHI - SALAD** [K] **5,00€**

eingelegter Chinakohl mit knackigen Karotten und geröstetem Sesam

marinated Napa cabbage with crisp carrots and toasted sesame seeds

11 **LACHS TATAKI** [D,F,1] *(Tataki-style)* **16,80€**

kurz angebratener Wildlachs im Tataki-Stil mit Avocado, Gurke, frischen Wildkräutern und unserer Spezialsoße

lightly seared wild salmon with avocado, cucumber, fresh wild herbs, and our special sauce



VORSPEISEN

12 **EDAMAME** [F] gedämpfte japanische Bohnen mit Meersalz **5,00€**
steamed Japanese beans with sea salt

14 **FRESH SOMMER ROLLS** [E,K] *(2 Stk.)*
Vietnamesische Reispapierrollen mit knackigem Gemüse, Reisnudeln, frischen Kräutern, Sesam, Erdnüssen und einer Zutat nach Wahl
Vietnamese rice paper rolls with crisp vegetables, rice noodles, fresh herbs, sesame seeds, peanuts, and an ingredient of your choice

A Bio-Tofu [F] / *organic tofu* **5,50€** **C Hühnerfleisch** [A1] / *chicken* **6,90€**
B Garnelen [B] / *shrimp* **6,90€** **D Avocado** / *avocado* **5,50€**

15 **SWEET POTATOES** knusprige Süßkartoffelstreifen **5,00€**
crispy sweet potato strips

16 **SPRING ROLLS** [C,E] *(3 Stk.)* **6,50€**
knusprig frittierte Rollen aus zartem Reispapier, gefüllt mit einer herzhaften Mischung aus Hühnerfleisch, Karotten, Pilzen, Pfeffer und Zwiebeln, dazu geröstete Erdnüsse
crispy fried rolls made of delicate rice paper, filled with a savory mixture of chicken, carrots, mushrooms, pepper, and onions; served with roasted peanuts

16A **FRÜHLINGSROLLEN MIT SCHWEINEFLEISCH** **6,50€**
Knusprige Rollen aus Reispapier, gefüllt mit Schweinefleisch, Karotten, Pilzen, Pfeffer und Zwiebeln.
Crispy rice paper rolls filled with pork, carrots, mushrooms, pepper, and onions.

17 **CRISPY PRAWNS** [A1,B,F,H,K,1] **6,90€**
knusprige Riesengarnelen mit Nüssen und Sesam, serviert mit hausgemachter Spezialsoße
crispy king prawns with nuts and sesame, served with a special homemade sauce

18 **CHICKEN SKEWERS** [A1,E,F,K,5,10] *(2 Stk.)* **6,50€**
gegrillte Hähnchenspieße serviert mit geröstetem Sesam und cremiger Erdnusssoße
grilled chicken skewers served with roasted sesame seeds and creamy peanut sauce

19 **HA CAO** [B,K] **6,50€**
gedämpfte Teigtaschen mit feiner Garnelenfüllung, verfeinert mit Sesam
steamed dumplings with a delicate shrimp filling, finished with sesame seeds

20 **TUNA CUBE** [A1,D,E,F,K,1] **10,00€**
knusprig gebratene Thunfischwürfel mit saftigem Kern, verfeinert mit Sesam, Erdnüssen und hausgemachter Spezialsoße
crispy fried tuna cubes with a succulent center, finished with sesame seeds, peanuts, and a special homemade sauce

21 **HOT BEEF** [A1,E,K] **10,00€**
zartes Rinderfilet mit knusprigen Babyklebreis-Flocken, verfeinert mit Sesam und Erdnüssen
tender beef fillet with crispy baby sticky-rice flakes, finished with sesame seeds and peanuts

22 **DUCK STARS** [A1,E,F,1] **7,20€**
zartes Entenfilet mit cremiger Avocado, knackigen Erdnüssen und hausgemachter Spezialsoße
tender duck fillet with creamy avocado, crunchy peanuts, and a special homemade sauce

23 **MINI-FRÜHLINGSROLLE** [A1,F,L,5] **6,00€**
vegetarische Frühlingsrollen mit feiner Gemüsefüllung, serviert mit Süß-Sauer-Soße
vegetarian spring rolls with a delicate vegetable filling, served with sweet and sour sauce

24 **GEBACKENE WANTAN** [A1,5] **6,00€**
knusprig gebackene Teigtaschen mit herzhafter Hühnerfleischfüllung, serviert mit hausgemachter Süß-Sauer-Soße
crispy fried dumplings with a savory chicken filling, served with a special homemade sweet and sour sauce



REISGERICHTE

25 MIZU CURRY [F,G] *(Scharf)*

aromatisches rotes Curry in cremiger Kokosmilch mit frischem Gemüse, serviert mit duftendem Jasminreis und einer Zutat nach Wahl

aromatic red curry in creamy coconut milk with fresh vegetables, served with fragrant jasmine rice, and an ingredient of your choice

A	Bio-Tofu [F] / *organic tofu*	12,00€
B	Gebratenes Hühnerfleisch / *fried chicken*	13,00€
C	Paniertes Hühnerfleisch [A1] / *breaded chicken*	14,00€
D	Knusprige Ente [A1] / *crispy duck*	17,00€
E	Garnelen [B] / *shrimp*	20,00€
F	Schweinefleisch / *pork*	15,00€
G	Rind / *beef*	17,00€

26 MANGO-CURRY MIT JASMINREIS [G]

fruchtiges Mango-Kokosmilch-Curry mit Gemüse, serviert mit duftendem Jasminreis und einer Zutat nach Wahl

fruity mango-coconut milk curry with vegetables, served with fragrant jasmine rice, and an ingredient of your choice

A	Bio-Tofu [F] / *organic tofu*	12,00€
B	Gebratenes Hühnerfleisch / *fried chicken*	13,00€
C	Paniertes Hühnerfleisch [A1] / *breaded chicken*	14,00€
D	Knusprige Ente [A1] / *crispy duck*	17,00€
E	Garnelen [B] / *shrimp*	20,00€
F	Schweinefleisch / *pork*	15,00€
G	Rind / *beef*	17,00€



27 ERDNUSS CREAM [E,G]

cremige Erdnusssoße mit Gemüse, serviert mit duftendem Jasminreis und einer Zutat nach Wahl

creamy peanut sauce with vegetables, served with fragrant jasmine rice, and an ingredient of your choice

A	Bio-Tofu [F] / *organic tofu*	12,00€
B	Gebratenes Hühnerfleisch / *fried chicken*	13,00€
C	Paniertes Hühnerfleisch [A1] / *breaded chicken*	14,00€
D	Knusprige Ente [A1] / *crispy duck*	17,00€
E	Garnelen [B] / *shrimp*	20,00€
F	Schweinefleisch / *pork*	15,00€
G	Rindfleisch / *beef*	17,00€

28 GEMÜSE-WOK [A1,F,K,1,10]

knackig gebratenes Gemüse in aromatischer dunkler Wok-Soße, serviert mit duftendem Jasminreis, Salat und einer Zutat nach Wahl

crisp stir-fried vegetables in an aromatic dark wok sauce, served with fragrant jasmine rice, salad, and an ingredient of your choice

A	Bio-Tofu [F] / *organic tofu*	12,00€
B	Gebratenes Hühnerfleisch / *fried chicken*	13,00€
C	Paniertes Hühnerfleisch [A1] / *breaded chicken*	14,00€
D	Knusprige Ente [A1] / *crispy duck*	17,00€
E	Garnelen [B] / *shrimp*	20,00€
F	Schweinefleisch / *pork*	15,00€
G	Rindfleisch / *beef*	17,00€

29 GEBRATENER REIS [C,K]

Mit Gemüse, Ei, Röstzwiebeln, Sesam und einer Zutat nach Wahl

With vegetables, egg, crispy fried onions, sesame seeds, and an ingredient of your choice

A	Bio-Tofu [F] / *organic tofu*	12,00€
B	Gebratenes Hühnerfleisch / *fried chicken*	13,00€
C	Paniertes Hühnerfleisch [A1] / *breaded chicken*	14,00€
D	Knusprige Ente [A1] / *crispy duck*	17,00€
E	Garnelen [B] / *shrimp*	20,00€
F	Schweinefleisch / *pork*	15,00€

30 VIP REIS WOK [B,C,F,K] 22,00€

gebratener Eierreis mit Tofu, Karotten, Rinderfilet, Garnelen, Kimchi, Zwiebeln und Sesam

fried egg rice with tofu, carrots, beef fillet, shrimp, kimchi, onions, and sesame seeds



NUDELGERICHTE

31 BUN NAM BO [A1,D,E] *(Reisnudelsalat / rice noodle salad)*

vietnamesische Reisnudeln mit frischem Salat, aromatischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und knusprigen Röstzwiebeln, verfeinert mit einem hausgemachten Limetten-Dressing und einer Zutat nach Wahl

Vietnamese rice noodles with fresh lettuce, aromatic herbs, roasted peanuts, and crispy fried onions, finished with a homemade lime dressing, and an ingredient of your choice

A	**Bio-Tofu** [F] **/** ***organic tofu***	**12,00€**
B	**Gebratenes Hühnerfleisch /** ***fried chicken***	**14,00€**
C	**Frühlingsrolle mit Hühnerfleisch** [C,E] **/** ***spring rolls with chicken***	**15,00€**
G	**Rinderfilet /** ***beef tenderloin***	**17,00€**

31F BUN CHA HA NOI [D] **16,00€**

Reisnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, frischen Kräutern, Salat, eingelegtem Gemüse und hausgemachter vietnamesischer Fischsoße.

Rice noodles with grilled pork, fresh herbs, salad, pickled vegetables, and homemade Vietnamese fish sauce.

32 RICE NOODLE SOUP

aromatische Reisnudelsuppe in hausgemachter Brühe mit Tomaten, frischen Kräutern und einer Zutat nach Wahl

aromatic rice noodle soup in homemade broth with tomatoes, fresh herbs, and an ingredient of your choice

A	**Bio-Tofu** [F] **/** ***organic tofu***	**12,00€**
B	**Gebratenes Hühnerfleisch /** ***fried chicken***	**14,00€**
E	**Garnelen** [B] **/** ***shrimp***	**20,00€**
G	**Rinderfilet /** ***beef tenderloin***	**17,00€**

33 PHO HA NOI [F]

traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe in hausgemachter, aromatischer Brühe mit Lauchzwiebeln, Mungobohnensprossen, frischem Koriander und einer Zutat nach Wahl

traditional Vietnamese flat rice noodle soup in homemade, aromatic broth with scallions, mung bean sprouts, fresh cilantro, and an ingredient of your choice

A	**Bio-Tofu** [F] **/** ***organic tofu***	**13,00€**
B	**Hühnerfleisch /** ***fried chicken***	**15,00€**
G	**Rindfleisch /** ***beef***	**16,00€**



34 PHO XAO [C,F]

gebratene vietnamesische Reisbandnudeln mit Ei, asiatischem Gemüse, Lauchzwiebeln, frischem Koriander, Mungobohnensprossen, knusprigen Röstzwiebeln und einer Zutat nach Wahl

stir-fried Vietnamese flat rice noodles with egg, Asian vegetables, scallions, fresh cilantro, mung bean sprouts, crispy fried onions, and an ingredient of your choice

A	Bio-Tofu [F] / *organic tofu*	13,00€
B	Hühnerfleisch / *chicken*	15,00€
C	Paniertes Hühnerfleisch [A1] / *breaded chicken*	16,00€
D	Knusprige Ente [A1] / *crispy duck*	17,00€
E	Garnelen [B] / *shrimp*	20,00€
F	Schweinefleisch / *pork*	15,00€
G	Rindfleisch / *beef*	17,00€

35 UDON NOODLE WOK [A1,F]

japanische Udon-Nudeln mit knackigem Gemüse, Röstzwiebeln und einer Zutat nach Wahl

Japanese udon noodles with crisp vegetables, fried onions, and an ingredient of your choice

A	Bio-Tofu [F] / *organic tofu*	12,00€
B	Gebratenes Hühnerfleisch / *fried chicken*	14,00€
C	Paniertes Hühnerfleisch [A1] / *breaded chicken*	16,00€
D	Ente [A1] / *duck*	17,00€
E	Garnelen [B] / *shrimp*	20,00€
F	Schweinefleisch / *pork*	15,00€
G	Rindfleisch / *beef*	17,00€

36 UDON NOODLE SOUP [A1]

aromatische Udon-Nudelsuppe in hausgemachter Brühe mit Gemüse und einer Zutat nach Wahl

aromatic udon noodle soup in homemade broth with vegetables, and an ingredient of your choice

A	Bio-Tofu [F] / *organic tofu*	12,00€
B	Gebratenes Hühnerfleisch / *fried chicken*	14,00€
E	Garnelen [B] / *shrimp*	20,00€
F	Schweinefleisch / *pork*	15,00€
G	Rinderfilet / *beef*	17,00€



DONBURI BOWLS

37 **SEIDENTOFU** A1,F,K,1,2,3,5,11 — **12,90€**

Sushi-Reis mit frischem Salat, eingelegtem Ingwer, Sesam und hausgemachter Spezialsoße, verfeinert mit feinem Seidentofu

sushi rice with fresh salad, pickled ginger, sesame seeds, and homemade special sauce, topped with delicate silken tofu

38 **RINDERFILET** A1,F,K,1,2,3,5,11 — **18,00€**

Sushi-Reis mit frischem Salat, eingelegtem Ingwer, Sesam und hausgemachter Spezialsoße, verfeinert mit zartem Rinderfilet

sushi rice with fresh salad, pickled ginger, sesame seeds, and homemade special sauce, topped with tender beef fillet

39 **HÜHNERFLEISCH** A1,F,K,1,2,3,5,11 — **15,00€**

Sushi-Reis mit frischem Salat, eingelegtem Ingwer, Sesam und hausgemachter Spezialsoße, verfeinert mit zartem Hühnerfleisch

sushi rice with fresh salad, pickled ginger, sesame seeds, and homemade special sauce, topped with tender chicken

40 **LACHS** A1,D,F,K,1,2,3,5,11 — **22,00€**

Sushi-Reis mit frischem Salat, eingelegtem Ingwer, Sesam und hausgemachter Spezialsoße, verfeinert mit Lachs

sushi rice with fresh salad, pickled ginger, sesame seeds, and homemade special sauce, topped with salmon



MIZU SPEZIAL

serviert mit Reis
served with rice

42 **SALMON TERIYAKI** [A1,D,F,K,1] **20,00€**

schottischer Lachs in aromatischer Teriyaki-Soße mit knackigem Gemüse, Dill, Frühlingszwiebeln und Sesam, serviert mit duftendem Jasminreis

Scottish salmon in an aromatic teriyaki sauce with crisp vegetables, dill, spring onions, and sesame seeds, served with fragrant jasmine rice

43 **MIZU KING-PRAWNS** [A1,B,F,1] **26,00€**

saftige Riesengarnelen in hausgemachter Spezialsoße, serviert mit gebratenem Gemüse und wahlweise Jasminreis oder knusprigen Süßkartoffelstreifen

succulent king prawns in a special homemade sauce, served with stir-fried vegetables and a choice of jasmine rice or crispy sweet potato strips

44 **BEEF SPECIAL** [A1] **18,00€**

zarte Rinderfiletstreifen mit Knoblauch, frischem Zitronengras und knackigem Gemüse, serviert mit duftendem Jasminreis

tender strips of beef fillet with garlic, fresh lemongrass, and crisp vegetables, served with fragrant jasmine rice



45 CHINA-NUDELN [A1,C,F]

gebratene Nudeln mit Ei, asiatischem Gemüse, frischen Sprossen, Lauchzwiebeln und einer Zutat nach Wahl

stir-fried noodles with egg, Asian vegetables, fresh sprouts, spring onions, and an ingredient of your choice

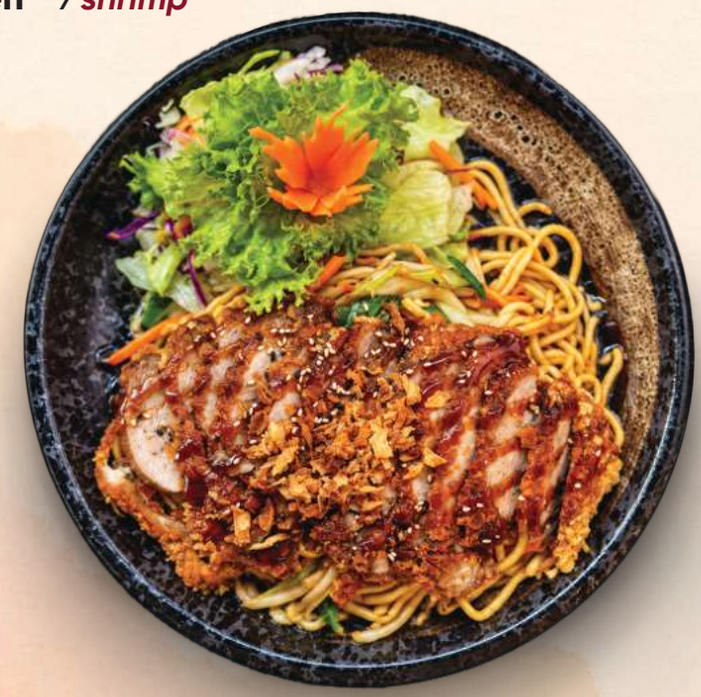
A	Bio-Tofu [F] / *organic tofu*	13,00€
B	Gebratenes Hühnerfleisch / *fried chicken*	14,00€
C	Paniertes Hühnerfleisch [A1] / *breaded chicken*	15,00€
D	Knusprige Ente [A1] / *crispy duck*	17,00€
E	Garnelen [B] / *shrimp*	20,00€
F	Schweinefleisch / *pork*	15,00€
G	Rindfleisch / *beef*	17,00€

46 MIZU SÜSS-SAUER [5]

frische Ananas mit hausgemachter Süß-Sauer-Soße und knackigem Gemüse, serviert mit duftendem Jasminreis und einer Zutat nach Wahl

pineapple with sweet-and-sour sauce, fresh vegetables, served with fragrant rice, and an ingredient of your choice

A	Bio-Tofu [F] / *organic tofu*	12,00€
B	Gebratenes Hühnerfleisch / *fried chicken*	13,00€
C	Paniertes Hühnerfleisch [A1] / *breaded chicken*	14,00€
D	Knusprige Ente [A1] / *crispy duck*	17,00€
E	Garnelen [B] / *shrimp*	20,00€



KINDER

HÄHNCHEN-NUGGETS [A,C] — 6,50€

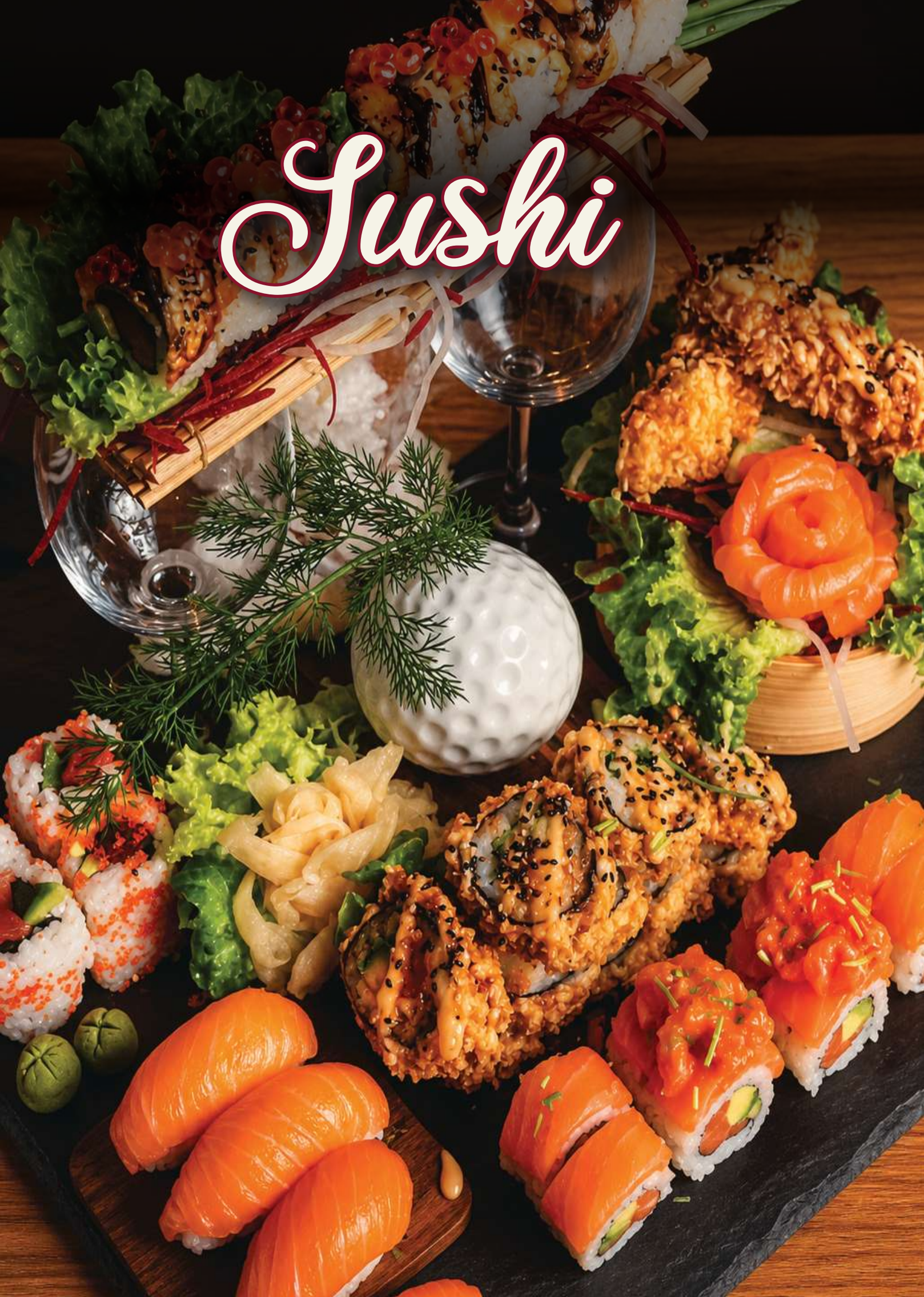
Knusprige Hähnchen-Nuggets mit Süßkartoffelpommes

Crispy chicken nuggets with sweet potato fries

KINDER HÄHNCHEN MIT REIS [A,C,F] — 6,50€

1 Stück gebackenes Hühnerfleisch mit Reis und Soße

1 piece of crispy chicken with rice and sauce


Sushi

SASHIMI SUSHI

57 **SAKE SASHIMI** [D] **12,50€**
5 Scheiben von rohem Lachs
5 slices of raw salmon

58 **TUNA SASHIMI** [D] **13,50€**
5 Scheiben von rohem Thunfisch
5 slices of raw tuna

59 **EBI SASHIMI** [B] **12,00€**
5 Stk. medium gekochte Garnelen
5 medium-cooked shrimp

60 **SASHIMI MIX** [B,D] **22,50€**
3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Thunfisch, 3 Stk. Garnelen
3 slices of salmon, 3 slices of tuna, 3 shrimp





PREMIUM SUSHI F,G,K,1 *(8 Stk. / pcs)*

mit Philadelphia und Spezialsoße

62 VEGGIE QUEEN K,L,1,2,3,5 — **12,90€**
Gurke, Rettich, Rucola, bedeckt mit Avocado, Sesam
cucumber, radish, arugula, topped with avocado, sesame seeds

63 ENJOY AROMA D,K — **13,90€**
Schottischer Lachs, Avocado, Gurke, umwickelt mit flambiertem Lachs, Sesam
Scottish salmon, avocado, cucumber, wrapped in seared salmon, sesame seeds

64 HONEY MOON D — **15,00€**
Lachs, Avocado, Gurke, getoppt mit Lachs, Lachstatar, Masago
salmon, avocado, cucumber, topped with salmon, salmon tartare, masago

65 TRY IT NOW D — **15,00€**
Thunfisch, Avocado, Gurke, getoppt mit Thunfisch, Thunfischtatar, Masago
tuna, avocado, cucumber, topped with tuna, tuna tartare, masago

66 THE PASSION D — **15,00€**
Lachs, Avocado, Gurke, getoppt mit Lachs, Thunfisch, Chili
salmon, avocado, cucumber, topped with salmon, tuna, chili

67 MIZU PREMIUM D,K — **15,90€**
gegrillter Lachs, Avocado, Gurke, getoppt mit flambiertem Lachs, Lachstatar, Sesam
grilled salmon, avocado, cucumber, topped with seared salmon, salmon tartare, sesame seeds

68 LADY EYE A1,B,D — **15,90€**
Ebi Tempura, Masago, Gurke, bedeckt mit Avocado
ebi tempura, masago, cucumber, topped with avocado

69 ROYAL ART D,K — **18,00€**
Lachs, Avocado, Gurke, getoppt mit flambiertem Aal, Sesam und Lachskaviar
salmon, avocado, cucumber, topped with seared eel, sesame seeds, and salmon roe



MIZU SUSHI PLATTE

70 SAKE COLLECTION [D,G] **26,00€**
6 Stk. / pcs Sake Nigiri
6 Stk. / pcs Sake Maki
8 Stk. / pcs Sake I.O.

71 MIX-KING [A1,B,D,F,G,H,K,1] *(Spezial Roll)* **36,00€**
2 Stk. / pcs Crispy Prawns
6 Stk. / pcs Sake Nigiri
8 Stk. / pcs Enjoy Aroma

72 VIP MENÜ [D,F,G,1] *(Spezial Roll)* **32,00€**
2 Stk. / pcs Tuna Nigiri
8 Stk. / pcs The Passion
6 Stk. / pcs Scheiben Sashimi



74 TUNA PURE [D,G] **29,00€**
6 Stk. / pcs Tuna Nigiri
6 Stk. / pcs Tuna Maki
6 Stk. / pcs Tuna I.O.

75 NIGIRI SET [B,D] **35,00€**
4 Stk. / pcs Sake Nigiri
4 Stk. / pcs Tuna Nigiri
4 Stk. / pcs Unagi Nigiri
4 Stk. / pcs Ebi Nigiri

76 FRIENDSHIP SET [A1,B,D,F,G,H,K,1] *(für 2 Pers. / for 2 ppl.)* **79,00€**
8 Stk. / pcs Scheiben Sashimi
4 Stk. / pcs Crispy Prawns
4 Stk. / pcs Stück Nigiri
8 Stk. / pcs Try It Now *(Spezial)*
10 Stk. / pcs Forget The Life *(gebacken)*
8 Stk. / pcs Sake I.O.

77 THE FAMILY [A1,B,D,F,G,H,K,1] *(für 4 Pers. / for 4 ppl.)* **115,00€**
12 Scheiben / slices Sashimi
4 Stk. / pcs Sake Nigiri Fire
4 Stk. / pcs Sake Nigiri
4 Stk. / pcs Unagi Nigiri
4 Stk. / pcs Crispy Prawns
8 Stk. / pcs Tuna I.O.
8 Stk. / pcs The Passion *(Spezial Roll)*
10 Stk. / pcs Tokio Dream *(gebacken / baked)*
8 Stk. / pcs Sake I.O.

78 VEGGIE SINGLE SET [G,K,L,1,2,3,5] **15,00€**
2 Stk. / pcs Avocado Nigiri
6 Stk. / pcs Avocado Maki
8 Stk. / pcs Yasai I.O.

79 BIG SET - VEGETARIAN [A1,F,G,K,L,1,2,3,5] *(für 2-3 Pers. / for 2-3 ppl.)* **42,00€**
4 Stk. / pcs Avocado Nigiri
6 Stk. / pcs Avocado Maki
8 Stk. / pcs Yasai I.O
8 Stk. / pcs Veggie Queen *(Spezial Roll)*
10 Stk. / pcs Veggie Tofu *(gebacken / baked)*



MAKI SUSHI *(6 Stk. / pcs)*

80 **SAKE MAKI** [D] — **4,50€**
Lachs
salmon

81 **SAKE AVOCADO MAKI** [D] — **4,60€**
Lachs, Avocado
salmon, avocado



82 **TUNA MAKI** [D] — **4,70€**
Thunfisch
tuna

83 **TUNA AVOCADO MAKI** [D] — **4,80€**
Thunfisch, Avocado
tuna, avocado

84 **EBI MAKI** [B] — **4,20€**
Garnelen
shrimp



85 **UNAGI MAKI** [D] — **4,80€**
gegrillter Aal
grilled eel

86 **CHICKEN MAKI** [A1] — **4,50€**
gebackenes Huhn
fried chicken

87 **CALIFORNIA MAKI** [A1,B,C,D,F,1,6,10] — **4,20€**
Krebsfleischimitat
imitation crab meat

88 **AVOCADO MAKI** — **3,80€**
Avocado
avocado

89 **KAPPA MAKI** — **3,60€**
Gurke
cucumber

90 **YASAI MAKI** [L,1,2,3,5] — **4,20€**
eingelegter Rettich, Avocado, Gurke
pickled radish, avocado, cucumber

91 **PAPRIKA MAKI** — **3,80€**
Paprika
bell pepper



NIGIRI SUSHI *(2 Stk. / pcs)*

92 **SAKE NIGIRI** [D] — **4,60€**
Lachs
salmon

93 **TUNA NIGIRI** [D] — **4,80€**
Thunfisch
tuna



94 **EBI NIGIRI** [B] — **4,20€**
Garnelen
shrimp

95 **UNAGI NIGIRI** [D] — **4,80€**
gegrillter Aal
grilled eel

96 **AVOCADO NIGIRI** — **4,00€**
Avocado
avocado



97 **IKURA NIGIRI** [D] — **5,50€**
Lachskaviar
salmon roe



INSIDE-OUT SUSHI D,G,K *(8 Stk. / pcs)*

Alle Inside-Out Rollen werden mit Philadelphia und Tobiko oder Sesam serviert.
All inside-out rolls are served with Philadelphia and tobiko or sesame seeds.

100 SAKE I.O. D,G — **9,00€**
Lachs, Avocado
salmon, avocado

101 SAKE YAKI I.O. D,G — **9,00€**
gegrillter Lachs, Avocado
grilled salmon, avocado

102 TUNA I.O. D,G — **10,00€**
Thunfisch, Avocado
tuna, avocado

103 CHICKEN I.O. G,K,L,1,2,3,5 — **8,50€**
Hühnerfleisch, Avocado, Gurke
chicken, avocado, cucumber

104 CALIFORNIA I.O. A1,B,C,D,F,G,1,6,10 — **8,00€**
Krebsfleischimitat, Avocado
imitation crab meat, avocado

105 UNAGI I.O. D,G — **10,00€**
gegrillter Aal, Avocado
grilled eel, avocado

106 YASAI I.O. G,K,L,1,2,3,5 — **8,00€**
eingelegter Rettich, Rucola, Avocado, Gurke
pickled radish, arugula, avocado, cucumber

107 EBI I.O. A1,B,D,G — **10,00€**
Garnelen-Tempura, Avocado
shrimp tempura, avocado



BAKED SUSHI G,F,K,1 *(10 Stk. / pcs)*

Alle gebackenen Rollen werden mit Philadelphia , Avocado, Gurke, Spezial-Soße und Sesam serviert.

All baked rolls are served with Philadelphia cream cheese, avocado, cucumber, special sauce, and sesame seeds.

110 **MR. TOKIO TOFU** A1,F,G,K,L,1,2,3,5 — **12,00€**
Tofu, Rettich
tofu, radish

111 **MR. TOKIO VEGAN** A1,L,F,G,K,1,2,3,5 — **12,00€**
Süßkartoffel-Pommes, Rettich
sweet potato fries, radish

112 **HOLIDAY ROLL** A1,B,C,D,F,G,K,1,6,10 — **12,00€**
Krebsfleischimitat
imitation crab meat

113 **TOKIO DREAMS** A1,D,F,G,K,1 — **13,90€**
Lachs
salmon

114 **LUCKY LADY** A1,D,F,G,K,1 — **15,00€**
Thunfisch
tuna

115 **MIZU LOVE** A1,B,F,G,K,1 — **13,90€**
Garnelen
shrimp

116 **MR. BEEF** A1,F,G,K,1 — **14,90€**
Rinderfilet, Chili, Pfeffer
beef tenderloin, chili, pepper

117 **HÄHNCHEN-TEMPURA** A1,F,G,K,1 — **13,90€**
Hühnerfleisch
chicken

118 **HAVE FUN** A1,D,F,G,K,1 — **16,80€**
Aal
eel

119 **MIZU THE BIGGEST** A1,B,D,F,G,K,1 — **20,00€**
Aal, Lachs, Garnelen
eel, salmon, shrimp



Getränke



HOME MADE DRINKS

MY QUEEN 5,50€
Limettensaft, brauner Zucker, Soda, Eiswürfel
Lime juice, brown sugar, soda, ice cubes

PASSION ICE 5,50€
Maracujasaft, Soda, Eiswürfeln
Passion fruit juice, soda, ice cubes

MIZU EISTEE [4] 5,50€
Jasmintee, Limettensaft, brauner Zucker, Eiswürfel
Jasmine tea, lime juice, brown sugar, ice cubes

MISS TOKIO [G] 6,80€
Kokosmilch, Ananassaft, Sahne, Eiswürfeln
Coconut milk, pineapple juice, cream, ice cubes

ALOE VERA 5,50€
Aloe-vera-Saft, Aloe-vera-Fruchtfleisch, Eiswürfeln
Aloe vera juice, aloe vera pulp, ice cubes

MANGO SMOOTHIE [G] 6,80€
Mango creamer, Kokosmilch, Sahne, brauner Zucker, Eiswürfel
Mango creamer, coconut milk, cream, brown sugar, ice cubes

OCEAN DRIVER [G] 6,80€
Passionsfrucht, Mango, Sahne und Ananassaft
Passion fruit, mango & cream, pineapple juice

PARADISE DREAM [G] 6,90€
Erdbeere, Ananassaft, Pfirsich, Sahne, Eiswürfel
Strawberry, Pineapple, Peach, Cream, Ice Cube

GREEN ISLAND 6,90€
Kiwi, Banane, Orangensaft, Eiswürfel
Kiwi, Banana, Orange Juice, Ice Cube

CARIBBEAN SUN 6,90€
Papaya, Mango, Orangensaft, Passionsfrucht, Ananas, Eiswürfel
Papaya, Mango, Orange Juice, Passion Fruit, Pineapple, Ice Cube

COCONUT BEACH [G] 6,90€
Coconut Cream, Sahne, Ananassaft
Coconut cream, cream, pineapple juice

APERITIF

CAMPARI ORANGE [1] 7,50€
GIN - TONIC [5,8] 7,50€
BACARDI COLA [1,4,5] 7,50€
WHISKEY COLA [1,4,5] 7,50€



TEE - KAFFEE

FRISCHER INGWER-TEE frischer Ingwer, Minze, Honig *Fresh ginger, mint, honey*	*Tasse*	4,00€
JASMINTEE [4] *Jasmine tea*	*Kännchen*	4,00€
GRÜNER TEE [4] *Green tea*	*Kännchen*	4,00€
MINZE/PFEFFERMINZTEE [3] *Peppermint tea*	*Tasse*	3,00€
SCHWARZER TEE [4] *Black tea*	*Tasse*	3,00€
KAFFEE [4] *Coffee*	*Tasse*	3,00€
VIETNAMESISCHER KAFFEE [G,4] Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch *Vietnamese iced coffee with condensed milk*	*Tasse*	6,00€
ESPRESSO [4] *Espresso*	*Tasse*	3,50€
HEIßER KAKAO [G] *Hot cocoa*	*Tasse*	3,50€
CAPPUCCINO [G,4]	*Tasse*	3,50€
LATTE MACCHIATO [G,4]	*Tasse*	4,00€



COCKTAIL OF MIZU

(mit Alkohol / with alcohol)

MOJITO 7,90€
Limettensaft, brauner Zucker, Havana Club, Minzblätter, Eiswürfel
Lime juice, brown sugar, Havana Club rum, mint leaves, ice cubes

PINA COLADA [G] 7,90€
weißer Rum, Kokoscreme, Milch Kokoslikör, Sahne, Eiswürfeln
White rum, coconut cream, coconut milk liqueur, cream, ice cubes

SEX ON THE BEACH 7,90€
Havana Club, Pfirsichlikör, Ananassaft, Orangensaft, Eiswürfeln
Havana Club rum, peach liqueur, pineapple juice, orange juice, ice cubes

APEROL SPRITZ [L,1] 7,90€
Orange, Prosecco, Aperol, Mineralwasser, Eiswürfel
Orange, Prosecco, Aperol Spritz, sparkling water, ice cubes

MAI TAI 7,90€
Triple Sec, Limettensaft, Orangensaft, Ananassaft, brauner Rum, Eiswürfeln
Triple Sec, lime juice, orange juice, pineapple juice, dark rum, ice cubes

ZOMBIE 7,90€
Weißer Rum, Brauner Rum, Apricot Brandy, Limetten-Orangensaft
White rum, brown rum, apricot brandy, lime-orange juice

LONG ISLAND ICED TEA [1,4,5] 7,90€
Rum, Gin, Wodka, Tequila, Triple Sec, Limone Cola
Rum, gin, vodka, tequila, triple sec, lemon cola

SWIMMING POOL [G,1] 7,90€
Weißer Rum, Kokoscreme, Blue Curaçao, Sahne, Wodka, Ananassaft
White rum, coconut cream, Blue Curaçao, cream vodka, pineapple juice

WHISKY SOUR 9,00€
Bourbon, Zitronensaft, Rohrzucker, Eiswürfeln
Bourbon, lemon juice, cane sugar, ice cubes

LILLET WILD BERRY [L,5,8] 7,90€
Lillet Blanc, Wild-Berry-Limonade, Eiswürfel
Lillet Blanc, Wild Berry Lemonade, Ice Cubes

TEQUILA SUNRISE 7,90€
Weißer Tequila, Limone, Grenadine, Orangensaft
White tequila, lime, grenadine, orange juice

PLANTERS PUNCH 7,90€
Weisser Rum, Limone & Grenadine, Orangensaft
White rum, lime, grenadine, orange juice



BIERE

BIER VOM FASS [A2]	*0,2L*	2,90€	*0,4L*	4,40€
RADLER [A2,5] **/ DIESEL** [A2,1,4,5]	*0,2L*	2,90€	*0,4L*	4,40€
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN NATURTRÜB [A1,A2]			*0,5L*	4,80€
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN DUNKEL [A1,A2]			*0,5L*	4,80€
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI [A1,A2]			*0,5L*	4,80€
BITBURGER ALKOHOLFREI [A2]			*0,33L*	3,50€
ASAHI BIER [A2] Japanisches Bier			*0,33L*	4,20€
SAPPORO [A2] Japanisches Bier			*0,33L*	4,20€
KÖSTRITZER SCHWARZBIER			*0,33L*	3,50€



SCHNAPS & SPIRITUOSEN

	4cl
VIETNAMESISCHER REISSCHNAPS „NẾP MỚI“ 30% vol	5,00€
ROSENSCHNAPS „MEI KWEI LU“ 54% vol	5,00€
BAMBUSSCHNAPS 42% vol	5,00€
RAMAZZOTTI 30% vol	5,00€
JÄGERMEISTER 35% vol	5,00€
BACARDI 40% vol	5,00€
JACK DANIEL'S 40% vol	5,00€
JIM BEAM 40% vol	5,00€
OBSTLER 38% vol	5,00€
ABSOLUT VODKA 40% vol	5,00€
REISSCHNAPS „KAO LIANG“ 54% vol	5,00€
KRÄUTERSCHNAPS „WU CHIA PI“ 54% vol	5,00€





PROSECCO

	100 ml. Glas	750 ml Flasche
DOPPIO PROSECCO [L] Herkunft: aus Italien	5,00€	27,90€
ROTKÄPPCHEN [L]	3,50€	18,90€

UNSERE WEINE

ROTWEINE	200 ml. Glas	750 ml Flasche
PRIMITIVO *(S)* [L] Rotwein, trocken, 13% vol.; Herkunft: aus Italien	6,00€	19,00€
MERLOT [L] *(trocken)* Rotwein, trocken, 13,5 % vol., aus Frankreich	6,00€	19,00€
MERLOT [L] *(halbtrocken)* Rotwein, halbtrocken, 13,5 % vol., aus Frankreich	6,00€	19,00€
LE FILOU ROUGE [L]	6,00€	19,00€
ROSÉWEINE		
PUEBLO VIEJO [L] *(S)* Roséwein, trocken, 13,5 % vol., aus Spanien	6,00€	19,00€
WEIßWEINE		
GRAUBURGUNDER [L] *(S)* Weißwein, trocken, 11 % vol., aus der Pfalz	6,00€	19,00€
MÜLLER-THURGAU [L] *(trocken)* Weißwein, trocken, 11 % vol., aus Rheinhessen	6,00€	19,00€
MÜLLER-THURGAU [L] *(halbtrocken)* Weißwein, halbtrocken, 11 % vol., aus Rheinhessen	6,00€	19,00€
LE FILOU BLANC [L]	6,00€	19,00€
APFELWEIN	*200 ml* 3,50€	*400 ml* 5,50€

	100 ml
PFLAUMENWEIN [L]	5,00€
SAKE WEIN [L]	5,00€

** Weitere Weine auf Anfrage!*



SOFTDRINK

COLA [1,4,5] *Cola*	*0,2L*	2,80€	*0,4L*	4,30€
COLA ZERO [1,3,4,5,11] *Cola Zero*	*0,2L*	2,80€	*0,4L*	4,30€
FANTA [1,5,6] *Fanta*	*0,2L*	2,80€	*0,4L*	4,30€
SPRITE [5] *Sprite*	*0,2L*	2,80€	*0,4L*	4,30€
SPEZI [1,4,5] *Spezi*	*0,2L*	2,80€	*0,4L*	4,30€
MINERALWASSER *Mineral water*	*0,4L*	4,30€	*Flasche 0,75L*	6,50€
STILLES WASSER *Still water*	*0,4L*	4,30€	*Flasche 0,75L*	6,50€
FUZE TEA ZITRONE-ZITRONENGRAS [4,5,7]			*0,25L*	3,50€
FUZE TEA PFIRSICH [4,5,7]			*0,25L*	3,50€
VIO BIO LIMO ZITRONE & LIMETTE [5,6,7]			*0,25L*	3,50€
VIO SCHORLE SCHWARZE JOHANNISBEERE			*0,25L*	3,50€
TONIC WATER [5,8]	*0,2L*	3,00€	*0,4L*	4,50€
BITTER LEMON [5,7,8]	*0,2L*	3,00€	*0,4L*	4,50€
GINGER ALE [1,5]	*0,2L*	3,00€	*0,4L*	4,50€

SÄFTE UND SCHORLEN

	0,2L	*0,4L*
APFELSAFT ODER SCHORLE *Apple juice or with sparkling water*	3,00€	4,50€
ORANGENSAFT ODER SCHORLE [3] *Orange juice or with sparkling water*	3,00€	4,50€
ANANASSAFT ODER SCHORLE [3] *Pineapple juice or with sparkling water*	3,00€	4,50€
KIRSCHSAFT ODER SCHORLE [3] *Cherry juice or with sparkling water*	3,00€	4,50€
BANANENSAFT ODER SCHORLE [3] *Banana juice or with sparkling water*	3,00€	4,50€
KIBA [3] *(Kirsche oder Banane)* *Cherry juice with banana juice*	3,00€	4,50€
MANGOSAFT ODER SCHORLE [3] *Mango juice or with sparkling water*	3,00€	4,50€
LYCHEESAFT ODER SCHORLE [3] *Lychee juice or with sparkling water*	3,00€	4,50€

DESSERT

BAKED PINEAPPLE [A1,E] **5,00€**
knusprig gebackene Ananas mit Honig und gerösteten Erdnüssen
crispy baked pineapple with honey and roasted peanuts

BAKED BANANA [A1,E] **5,00€**
knusprig gebackene Banane mit Honig und gerösteten Erdnüssen
crispy baked banana with honey and roasted peanuts

MOCHI-KUCHEN [G] **6,00€**
feiner Klebreiskuchen mit cremiger Füllung nach Wahl: Matcha, Kokos, Mango oder Taro
delicate sticky rice cake with a choice of creamy filling: matcha, coconut, mango, or taro

GEMISCHTES EIS MIT FRUCHTSALAT [G] **7,50€**
Leckeres Eis nach Wahl mit Fruchtsalat
Delicious ice cream of your choice served with fresh fruit salad.

EIERLIKÖRBECHER **7,50€**
Cremiges Vanilleeis mit Eierlikör, garniert mit Sahne.
Creamy vanilla ice cream with egg liqueur, topped with whipped cream.

EIS MIT HEISSEN HIMBEEREN **7,50€**
Köstliche Kombination aus cremigem Vanilleeis, heißen Himbeeren und Sahne.
Creamy vanilla ice cream served with hot raspberries and whipped cream.

BANANENSPLIT [G] **7,50€**
Cremiges Vanilleeis mit Bananenstückchen, Sahne und Schokoladensoße.
Creamy vanilla ice cream served with banana pieces, whipped cream and chocolate sauce.



MATCHA ICE CREAM [G,H] **7,50€**
Hausgemachtes Matcha-Eis mit Pistazien.
Homemade matcha ice cream, pistachios.

EISKAFFEE [G,4] **6,90€**
Kalter Kaffee mit cremigem Vanilleeis, garniert mit frischer Schlagsahne.
Chilled coffee with creamy vanilla ice cream, topped with fresh whipped cream.

EISSCHOKOLADE [G] **6,90€**
Köstliche kalte Schokolade mit cremigem Schokoladeneis, garniert mit frischer Schlagsahne.
Delicious chilled chocolate with creamy chocolate ice cream, topped with fresh whipped cream.



ERDBEERBECHER [G] **7,50€**
Vanilleeis und Erdbeereis mit frischen Erdbeeren
Vanilla and strawberry ice cream with fresh strawberries

KOKOSEIS **6,00€**
Cremiges Kokoseis mit feinem Kokosgeschmack, garniert mit Kokosraspeln
Creamy coconut ice cream with a delicate coconut flavor, topped with coconut flakes

1 KUGEL EIS **2,00€**
Sorten zur Auswahl:

- **Schokolade**
- **Pistazie**
- **Joghurt**
- **Vanille**
- **Matcha**
- **Erdbeere**