



MIZUKI

ASIAN DINING SUSHI LOUNGE

Inspiziert von den vielfältigen kulinarischen Traditionen Asiens vereint unsere Speisekarte die lebendigen Aromen der panasiatischen Küche, frische Sushi-Kreationen und sorgfältig zubereitete Getränke aus unserer Bar. Wir legen großen Wert auf frische, hochwertige Zutaten und kreieren daraus Gerichte, die authentische Geschmacksrichtungen mit modernen Interpretationen verbinden.

Unser Interieur spiegelt die Schönheit und Wärme asiatischen Designs wider - mit natürlichen Holzelementen, Rattan-Details und ausgewählten Kunstwerken schaffen wir eine gemütliche und einladende Atmosphäre. Wir möchten Ihnen nicht nur ein besonderes kulinarisches Erlebnis bieten, sondern auch ein authentisches Gefühl asiatischer Herzlichkeit, bei dem Aromen, Ambiente und herzliche Momente miteinander verschmelzen.

Inspired by the rich culinary traditions of Asia, our menu brings together the vibrant flavours of Pan-Asian cuisine, fresh sushi creations, and carefully crafted drinks from our bar. We focus on using fresh, high-quality ingredients to create dishes that combine authentic flavours with modern interpretations.

Our interior reflects the beauty and warmth of Asian design, featuring natural wood, rattan elements, and carefully selected artwork to create a cosy and welcoming atmosphere. We hope to offer you more than just a culinary experience - but also a true taste of Asian hospitality, where flavours, ambience, and warm moments come together.

Alle Preise verstehen sich in Euro und enthalten die Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder speziellen Unverträglichkeiten finden Sie weitere Informationen auf der Allergen-Seite.

All prices are quoted in Euros and include VAT.

For allergies or special dietary requirements, please refer to the allergen page.



À LA CARTE



VORSPEISEN

Appetizers

- 1. Edamame/ Spicy edamame**  ⁶ 6,00/ 6,50
japanische Sojabohnen, Meersalz
/Japanese soybeans, sea salt

- 2. Nasu Miso**  ^{1a, 1b} 6,90
gegrillte Aubergine, Miso-Soße, Kräuter
/Grilled eggplant, miso sauce, herbs

- 3. Summer rolls** (2stk) ^{2, 11, 3, 5}
Gemüse, vietnamesische Kräuter, Ei, Reisnudeln, hausgemachte Fischsoße
/Vegetables, Vietnamese herbs, egg, rice noodles, homemade fish sauce

T. Tofu		6,00
H. Hühnerbrust	/Chicken breast	6,00
G. Garnelen	/Shrimp	7,90
L. Lachs	/Salmon	7,90

- 4. Hanoi spring rolls** (3stk) ⁵ 7,00
Hackfleisch, Garnelen, Glasnudeln, Gemüse,
serviert mit süß-saurer Soße
/Minced pork, prawns, glass noodles, vegetables,
served with sweet & sour sauce

For allergies or special dietary requirements, please refer to the allergen page.

- 5. Tori Gyoza (5stk) ^{2,5}**

Hähnchen- oder Gemüse-Gyoza,
Chili-Ponzu-Soße

/Chicken or vegetable gyoza, chili ponzu sauce

V. Veggie 	6,50
H. Hühnerbrust /Chicken breast	6,90

- 6. Mixed dumplings (6stk) ^{2,11}** 8,90

gedämpfte Garnelen-Gyoza, gedämpfte
Hähnchen-Dumplings

/Steamed prawn gyoza, steamed chicken dumplings

- 7. Chicken Yakitori ^{A, B, 11, 5}** 7,90

hausgemachte gebratene Hühnerspieße,
Erdnusssoße

/Homemade fried chicken skewers, peanut sauce

- 8. Honey almond prawn (3stk) ^{2, 1a, 8}** 9,90

Tiger-Garnelen, Honig, gehobelte Mandeln,
japanische Mayonnaise

/Tiger prawns, honey, sliced almonds, Japanese mayonnaise

- 9. Mizuki Tatar ^{4, 10}**

Algen-Salat, Tobiko, rote Zwiebeln, knusprige
Garnelen-Chips, Unagi-Soße

/Seaweed salad, tobiko, red onions, crispy shrimp chips, unagi sauce

L. Lachs /Salmon	10,00
T. Thunfisch /Tuna	12,00

- 10. Sweet potato fries** 6,90

Süßkartoffel-Pommes serviert mit japanischer Mayonnaise

/Served with Japanese mayonnaise

For allergies or special dietary requirements, please refer to the allergen page.

11. Sharing bites (2 pax) ^{2,1a,6,5,3,11} 25,00

Eine Auswahl an Vorspeisen: Edamame, knusprige Hanoi Nem, frische Summer Rolls, Garnelen-Dumplings, Gyoza, süß-saure Soße, Erdnusssoße

/A selection of appetizers: edamame, crispy Hanoi nem, fresh summer rolls, prawn dumplings, gyoza, sweet & sour sauce, peanut sauce

SUPPEN *Soups*

15. Highland mushrooms ¹⁴ 9,50

Saisonale Pilze, gebratene Jakobsmuscheln, Koriander

/Seasonal mushrooms, pan-seared scallops, coriander

16. Golden pumpkin ² 8,50

gegrillte Garnelen, Kürbis, Croutons, asiatische Gewürze, frische Sahne, Olivenöl

/Grilled prawns, pumpkin, croutons, Asian spices, fresh cream, olive oil

17. Mizuki special ⁴ 11,00

Lachs, Garnelen, Jakobsmuscheln, Pilze, Frühlingszwiebeln, Dill, Tom-Yum-Paste

/Salmon, prawns, scallops, mushrooms, spring onions, dill, Tom Yum paste



SALATE

Salads

- 20. Wakame** ¹¹ 6,00
Wakame-Algen, Braunalgen, gerösteter Sesam
/Wakame seaweed, brown algae, roasted sesame seeds
- 21. Grilled octopus** ^{14, 10, 11, 5} 14,90
gegrillter Oktopus, Avocado, Peperoni, Cherrytomaten,
Koriander, Zwiebeln, Sesam-Dressing
/Grilled octopus, avocado, goat horn peppers, cherry
tomatoes, coriander, onions, sesame dressing
- 22. Golden Mango** ^{5, 11, 2}
Mango, Römersalat, Karotten, Koriander,
Cherrytomaten, Honig und japanische Soße
/Mango, romaine lettuce, carrots, coriander, cherry
tomatoes, honey and Japanese sauce
- | | | |
|----------------|---|------|
| T. Tofu |  | 7,90 |
| H. Hühnerbrust | /Chicken breast | 8,90 |
| G. Garnelen | /Shrimp | 9,90 |
- 23. Blue ocean** ^{4, 5, 11} 14,90
Lachssteak, Avocado, gemischter Salat,
Peperoni, Cherrytomaten, Apfel
/Salmon steak, avocado, mixed greens, goat horn peppers,
cherry tomatoes, apple

For allergies or special dietary requirements, please refer to the allergen page.



HANOI

Signatures

25. Pho Hanoi ^{2,1,E}

aromatische Pho-Brühe, vietnamesische Kräuter,
flache Reismnudeln

/Aromatic pho broth, Vietnamese herbs, flat rice noodles

T. Tofu	14,90
H. Hühnerbrust /Chicken breast	14,90
R. Rindfleisch /Beef slices	16,90
G. Garnelen, Rindfleisch /Prawns, beef slices	19,90

26. Hanoi grilled pork

18,00

gegrilltes Schweinefleisch, Reismnudeln, Salat,
Kräuter, Fisch-Limetten-Chili-Soße

/Grilled pork, rice noodles, salad, herbs, fish-lime-chili sauce.

27. Nam Bo mixed noodles ^{2,1,E}

Saisonaler Salat, Gurken, Koriander, Röstzwiebeln,
Zwiebeln, Erdnüsse, hausgemachte Fischsoße

/Seasonal salad, cucumber, cilantro, fried shallots, onions,
peanuts, homemade fish sauce

T. Tofu 	14,90
H. Hühnerbrust /Chicken breast	15,90
R. Rindfleisch /Beef slices	16,90
L. Lachs /Salmon	17,90
S. Spring Rolls & Rindfleisch /Spring rolls & Beef	19,90

Die Verwendung von Curry in Vietnam hat ihre Wurzeln in der indochinesischen Zeit und wurde im Laufe der Jahre an die lokale Küche angepasst. Im Gegensatz zu vielen kräftig-würzigen Currys anderer asiatischer Regionen zeichnen sich vietnamesische Currygerichte durch ihre leichte, ausgewogene Art aus, ohne dabei an Aroma zu verlieren. Fein abgestimmte Gewürze, frisches Gemüse und eine milde Schärfe machen sie besonders bekömmlich. Serviert mit duftendem Reis entsteht ein harmonisches Gericht, das Tradition und Leichtigkeit vereint.



HAUPTSPEISEN

Main Courses

31. Mizuki udon ^{2, 7, 1a, 1b}

gemischtes Gemüse, Knoblauch-Butter-Soße, Sesam, Nori, Frühlingszwiebeln, Bonitoflocken

/Mixed vegetables, garlic butter sauce, sesame seeds, nori, spring onions, bonito flakes

G. Garnelen /Prawns 20,90

H. Hühnchenbrust /Chicken breast 18,90

32. Japanese Udon ^{1a, 1b}

gebratene japanische Udon-Nudeln, saisonales Gemüse, japanische Soße

/Stir-fried Japanese udon noodles, seasonal vegetables, Japanese sauce

H. Hühnchenbrust /Chicken breast 16,90

R. Rindfleisch /Beef 18,90

E. Entenbrust /Duck breast 19,90

L. Lachs /Salmon 19,90

33. Mizuki curry (*leicht scharf*) ^{2, 7, 11, 5}

Hausgemachte rote Curry-Soße, Zucchini, Kürbis, Paprika, Karotten, Brokkoli, Erdnüsse, serviert mit Sesamreis

/Homemade red curry sauce, zucchini, pumpkin, bell peppers, carrots, broccoli, peanuts, served with sesame rice

H. Hühnchenbrust /Chicken breast 16,90

R. Rindfleisch /Beef 19,90

G. Garnelen /Prawn 19,90

E. Bio-Entenbrust /Duck breast 20,90

L. gegrillter Lachs /Grilled salmon 20,90

For allergies or special dietary requirements, please refer to the allergen page.

34. Lost monk ^{2,11} 23,00

gebratene Tigergarnelen, Rindfleisch und saftiges Hähnchen, Ingwer, Knoblauch, serviert mit Sesamreis
/Stir-fried tiger prawns, beef and succulent chicken, ginger, garlic, served with sesame rice.

35. Phu Quoc black pepper ^{2,11}
Paprika, Zucchini, Brokkoli, Karotten, Zwiebeln, serviert mit Sesamreis
/Bell peppers, zucchini, broccoli, carrots, onions, served with sesame rice

R. Rinderfilet /Rib eye steak	20,90
E. Entenbrust /Duck breast	20,90
G. Garnelen /Prawn	20,90
L. Lachs /Salmon	20,90

36. Mango garden ^{2,7,11}
Gemüse, frische Mango, Mango-kokos-sauce, Sesamreis
/Vegetables, fresh mango, mango coconut sauce, sesame rice

H. Hähnchenbrust /Chicken breast	17,90
G. Garnelen /Prawn	19,90
E. Bio-Entenbrust /Duck breast	20,90

37. Royal garden ^{2,5,7,11}
Zucchini, Paprika, Karotten, geröstete Erdnüsse, hausgemachte Hoisin-Soße, serviert mit Sesamreis
/Zucchini, bell peppers, carrots, roasted peanuts, homemade hoisin sauce, served with sesame rice

H. Hähnchenbrust /Chicken breast	17,90
G. Garnelen /Prawn	19,90

38. Barbary duck ¹¹ 24,90

gegrillte Barbarie-Entenbrust, Orangen-Teriyaki-Soße, süß eingelegter Gurkensalat, serviert mit Sesamreis
/Grilled Barbary duck breast, orange teriyaki sauce, sweet pickled cucumber salad, served with sesame rice

39. Filet mignon steak ^{1,11} 32,00

200g medium-gegrilltes Rinderfilet, Teriyaki-Sesam-Soße, japanische Pilze, serviert mit Süßkartoffelpommes

/200g beef fillet, teriyaki-sesame sauce, and Japanese mushrooms, served with sweet potato fries.

40. Surf & turf ^{2,11,1} 29,90

180g medium-gegrilltes Rinderfilet, gegrillte Tigergarnelen, knusprige Dumplings, saisonale Pilze, Spargel, Zuckerschoten, süß eingelegter Gurkensalat, Süßkartoffelpommes, Teriyaki-Soße

/180g medium-grilled beef tenderloin, grilled king tiger prawns, crispy dumplings, seasonal mushrooms, asparagus, snap peas, sweet pickled cucumber salad, sweet potato fries, teriyaki sauce.

CATCH *Of the day*

41. Salmon Deluxe ⁴ 23,00

200g gegrillter Lachs, gebratenes saisonales Gemüse, Sesamreis

/200g grilled salmon, pan-fried seasonal vegetables, sesame rice

42. Tuna steak ⁴ 25,90

200 g gebratener Thunfisch, Wasabi-Mayonnaise, Teriyaki-Soße, Sesam, Sesamreis

/200 g pan-seared tuna, wasabi mayonnaise, teriyaki sauce, sesame seeds, sesame rice

43. Pulpo ocean ¹⁴ 29,00

gegrillter Oktopus und Jakobsmuscheln, saisonales Gemüse, Süßkartoffelpommes, rote Curry-Soße

/Grilled octopus & scallops, seasonal vegetables, sweet potato fries, red curry sauce

For allergies or special dietary requirements, please refer to the allergen page.



MIZUKI *Garden*

- 60. Virgin monk**  ¹¹ 17,90
Bio-Tofu, sautiertes saisonales Gemüse, Sesamreis
/Organic tofu, sautéed seasonal vegetables, sesame rice
- 61. Tofu udon**  ^{1a, 11} 17,90
gebratene Udon-Nudeln mit Tofu und saisonalem Gemüse
/Stir-fried udon with tofu and seasonal vegetables
- 62. Mekong curry**  ^{7, 11} 17,90
Hausgemachte Currysauce, Tofu, saisonales Gemüse, Sesamreis
/Homemade curry sauce, tofu, seasonal vegetables, sesame rice
- 63. Mango coco**  ^{7, 11} 16,90
Tofu, saisonales Gemüse, cremige Mango-Kokos-Soße, Sesamreis
/Tofu, seasonal vegetables, creamy mango coconut sauce, sesame rice

DESSERTS

- 70. Vin Rouge poached pear** ^{5, 7, 8, 1a} 9,00
Tarte, pochierte Birne, Vanilleeis
Tart, poached pear, vanilla ice cream
- 71. Mochi garden** ^{7, 8, A} 7,50
Mochi-Eis, saisonale Früchte
Mochi ice cream, seasonal fruits
- 72. Ha Giang black sticky rice** ^{7, A, B} 9,00
Joghurt, schwarzer Klebreis, Honig
Yogurt, black sticky rice, honey
- 73. Choco fondant** ^{1a, 1b} 7,50
Schokoladenkuchen, Vanilleeis, saisonale Früchte
Chocolate cake, vanilla ice cream, seasonal fruits

FOR THE *little ones*

- | | | |
|------------|--|-------|
| K1. | Chicken noodles ³ | 10,90 |
| | Gebratene Reismnudeln mit Ei, Gemüse, Hähnchenbrust
/Stir-fried rice noodles with egg, vegetables, chicken breast | |
| K2. | Ebi sunshine (2stk) ^{1a, 2} | 10,90 |
| | Tempura-Garnele, Süßkartoffel-Pommes, japanische Mayonnaise
/Tempura prawn, sweet potato fries, Japanese mayonnaise | |

BEILAGEN *Sides*

- | | | |
|------------|--|------|
| B1. | Extra Soße /Extra sauce | 3,00 |
| B2. | Portion Sesamreis /Portion of sesame rice | 3,00 |
| B3. | Portion Sushi-Reis /Portion of sushi rice | 4,00 |
| B4. | Gebratene Udon-Nudeln /Stir-fried udon noodles | 5,00 |
| B5. | Mango-Creme /Mango cream | 3,00 |
| B6. | Kleiner Salat /Small salad | 4,00 |

For allergies or special dietary requirements, please refer to the allergen page.

SUSHI *Selection*



Nigiri (1stk/ 1pc)

Handgeformter Sushi-Reis mit einer Zutat Ihrer Wahl, perfekt portioniert zu einem zwei Finger breiten Genuss.

/Hand-pressed sushi rice topped with your choice of ingredient, formed into a perfect two-finger-wide bite.

N1.	Tofu 	2,90
N2.	Avocado 	2,90
N3.	Sake Lachs Lachs /Salmon	3,50
N4.	Tuna / Thunfisch	3,90
N5.	Ebi Garnele /Prawn	3,50
N6.	Flambéed scallop/ Flambierte jakobsmuschel	3,90
N7.	Surimi Crab stick	3,50
N8.	Anago Salzwasseraal /Saltwater eel	3,90
N9.	Chef's selection (1 pc/ each) Avocado, thunfisch, garnele, lachs, surimi, jakobsmuschel, kaviar, tobiko /Avocado, tuna, prawn, salmon, surimi, scallop, caviar, tobiko	19,90

Maki (8stk/ 8pcs)

Fein gerollte Sushi-Röllchen im Nori-Algenblatt, gefüllt mit Zutaten Ihrer Wahl.

/Finely rolled sushi rice wrapped in nori seaweed, filled with your choice of ingredients.

M1.	Avocado 🌿	5,50
M2.	Cucumber/ Gurke 🌿	5,50
M3.	Mango 🌿	5,50
M4.	Asparagus/ Spargel 🌿	5,50
M5.	Sake Lachs /Salmon	6,50
M6.	Tuna / Thunfisch	8,00
M7.	Fried chicken/ Knuspriges Hähnchen	5,50
M8.	Ebi Garnele, Avocado /Prawn, avocado	7,50
M9.	Salmon & Avocado	7,50



Inside-Out Rolls (8stk/ 8pcs)

Umgedreht gerollte Sushi-Röllchen, gefüllt mit Zutaten Ihrer Wahl und dekorativ mit Sesam oder Tobiko verziert. Alle Rollen werden mit Unagi-Soße und japanischer Mayonnaise serviert.

/Reverse-rolled sushi rice filled with your choice of ingredients, garnished with sesame or tobiko. All served with unagi sauce and Japanese mayonnaise.

U20.	Philadelphia ^{11,7}	9,90
	Avocado, Mango, Rucola, creamcheese, Sesam /Avocado, mango, arugula, creamcheese, sesame	
U21.	Salmon ^{4,7}	11,90
	Lachs, Avocado, Tobiko, Philadelphia /Salmon, avocado, tobiko, Philadelphia	
U22.	Tuna ^{4,7}	14,00
	Thunfisch, Avocado, Tobiko, Philadelphia /Tuna, avocado, tobiko, Philadelphia	
U23.	Ebi Tempura ^{2,7,11}	11,90
	Frittierte Garnelen, Avocado, Philadelphia, Sesam /Fried tempura prawns, avocado, Philadelphia, sesame	
U24.	Anago ^{4,7,11,14}	13,50
	Salzwasseraal, Gurke, Mango, Philadelphia, Sesam /Sea eel, mango, cucumber , Philadelphia, sesame	
U25.	Skinyaki ^{4,7,11}	9,90
	gegrillte Lachshaut, Gurke, Mango, Philadelphia, Sesam /Grilled salmon skin, cucumber, mango, Philadelphia, sesame	
U26.	California ^{2,4,7}	10,90
	Surimi, Avocado, tobico, Philadelphia, Sesam /Surimi, avocado, fish roe, Philadelphia, sesame	
U27.	Crispy Chicken ^{7,11}	11,00
	Tempura Chicken, Avocado, Rucola, Philadelphia, Sesam /Tempura chicken, avocado, Philadelphia, sesame	
U28.	Crispy Tofu  ^{7,11}	11,00
	Tofu, Avocado, Gurken, Philadelphia ummantelt mit Mango, Sesam /Tofu, avocado, cucumber, Philadelphia coated with mango, sesame	

For allergies or special dietary requirements, please refer to the allergen page.

Sashimi

- | | | |
|-----|---|-------|
| S1. | Salmon ⁴ | 15,90 |
| | 6 Scheiben Lachs, Avocado und Seetangsalat
/6 slices of salmon, avocado and sea weed salad | |
| S2. | Tuna ⁴ | 18,00 |
| | 6 Scheiben Thunfisch, Avocado und Seetangsalat
/6 slices of tuna, avocado and sea weed salad | |
| S3. | Sashimi Mix ⁴ | 16,90 |
| | 2 Scheiben Flambierter Lachs /2 slices of flambéed salmonsalad
2 Scheiben Flambierter Thunfisch /2 slices of flambéed tuna
1 Scheibe Lach /1 slices of salmon
1 Scheibe Thunfisch /1 slices of tuna
Avocado & Seetang Salat /Avocado & sea weed salad | |



Mizuki Special *Homemade Rolls (8stk/ 8pcs)*

Alle Rollen werden mit Unagi-Soße und japanischer Mayonnaise serviert.

/All served with unagi sauce and Japanese mayonnaise.

- | | | |
|-------------|---|-------|
| H30. | Green Dragon  ¹¹ | 14,90 |
| | Inside: Mango, Gurke , Rucola,
Mantel: Avocado, geröstete Zwiebeln , Sesam | |
| H31. | Red Dragon ^{2, 4, 7} | 15,90 |
| | Inside: Tempura Garnelen, Mango, Avocado, Philadelphia
Mantel: Flambierter Lachs | |
| H32. | Salmon Geisha ^{4, 7, 11} | 15,90 |
| | Inside: Gurke Mango, Avocado, Philadelphia
Mantel: Lachs , geröstete Zwiebeln, Tobiko | |
| H33. | Tuna volcano ^{4, 7, 11} | 16,90 |
| | Inside: Surimi, Mango, Avocado, Philadelphia
Mantel: Thunfisch, geröstete Zwiebeln, Tobiko | |
| H34. | Tokyo Ebi ^{2, 7, 11} | 15,90 |
| | Inside: Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia
Mantel: Riesen Garnelen, Tobiko | |
| H35. | Ocean Rolls ^{2, 7, 11} | 16,90 |
| | Inside: Tempura Garnelen, avocado, Mango, Philadelphia
Mantel: Salzwasseraal | |
| H36. | Mizuki Special (mild spicy) ^{2, 4, 7, 11} | 16,90 |
| | Inside: Tempura Garnelen, Avocado, Mango, Rucola ,
Philadelphia
Mantel: Scharf gewürzte Lachs- Tatar, Spicy Mizuki Sauce,
geröstete Zwiebeln, Tobiko | |

Tempura Big Roll (8stk/pcs)

Knusprige Sushi-Röllchen, serviert mit Unagi-Soße, japanischer Mayonnaise und Guacamole.

/Crispy sushi rolls served with unagi sauce, Japanese mayonnaise, and guacamole.

- | | | |
|-------------|---|-------|
| T40. | Crispy Tofu  1a, 7, A, II | 14,90 |
| | Avocado, Gurke, Spargel, Philadelphia, geröstete Zwiebeln
/Avocado, cucumber, asparagus, Philadelphia cream cheese, roasted onions | |
| T41. | Tofu crunchy 1a, 7, A | 14,90 |
| | Tofu, Avocado, Gurke, Seetangsalat, Philadelphia, geröstete Zwiebeln
/Tofu, avocado, cucumber, seaweed salad, Philadelphia, roasted onion | |
| T42. | Teryaroll chicken 1a, 7 | 14,90 |
| | Frittierte Hähnchen, Avocado, Gurke, Philadelphia, geröstete Zwiebeln
/Fried chicken, avocado, cucumber, Philadelphia cream cheese, roasted onions | |
| T43. | Salmon Tempura 1a, 4, 7 | 15,90 |
| | Frisher Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia, geröstete Zwiebeln
/Fresh salmon, avocado, cucumber, Philadelphia cream cheese, roasted onions | |
| T44. | Tuna Tempura 1a, 4, 7 | 17,00 |
| | Frisher Thunfisch, Avocado, Tobiko, Philadelphia, geröstete Zwiebeln
/Fresh tuna, avocado, tobiko, Philadelphia cream cheese, roasted onions | |
| T45. | Ebi Tempura 2, 1a, 7 | 15,90 |
| | Panierte Garnelen, Avocado, Gurke, Philadelphia, geröstete Zwiebeln
/Breaded prawn, avocado, cucumber, Philadelphia cream cheese, roasted onions | |

For allergies or special dietary requirements, please refer to the allergen page.





Sushioke Set

Eine Auswahl frischer Sushi-Kreationen mit klassischen und besonderen Rolls, serviert mit Seetang und Sesam - perfekt zum Teilen.

/A selection of fresh sushi creations with classic and signature rolls, served with seaweed and sesame - perfect for sharing.

Menü 1.	Maki Mix (24stk) ⁴	18,90
	8 Lachs Maki 8 Thunfisch Maki 4 Gurke Maki 4 Mango Maki	
Menü 2.	Salmon lover (14stk) ⁴	19,90
	8 Lachs Maki 4 Lachs Nigiri 2 Sashimi Lachs	
Menü 3.	Ocean Plate (19stk) ^{4, 7, 11}	24,90
	8 Tempura Lachshaut 3 Nigiri 8 Inside out Tuna Boston Rolls	
Menü 4.	Mizuki garden  (28stk) ^{1a, 2, 4, 7, 11}	35,00
	8 Crunchy Tempura 8 Inside out veggie roll 8 Spargel Maki 2 Nigiri Tofu 2 Nigiri Avocado	
Menü 5.	Sushioke (40stk) ^{1a, 2, 4, 7, 11}	58,00
	8 Mizuki Special Roll 8 Alaska Inside Out Roll 8 Gurken Maki 8 Tempura Lachs 8 Nigiri, Tobiko	
Menü 6.	Celebrate Mizuki (86stk) ^{1a, 2, 4, 7, 11}	99,90
	6 Sashimi 6 Nigiri 24 Maki 2 Nigiri Tobiko 16 Inside Out 16 Tempura 16 Mizuki Special Roll	

For allergies or special dietary requirements, please refer to the allergen page.



Sushi Bowl

Moderne japanische Bowl: Lockerer Sushi-Reis mit frischem Gemüse, Sesam, Seetangalgen, Tobiko und feiner Soße.

/Modern Japanese bowl: Fluffy sushi rice with fresh vegetables, sesame, seaweed, tobiko, and a flavorful sauce.

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| A. | Salmon Bowl <i>4, 6, 11</i> | 14,90 |
| | Lachs, Avocado, Gurke, Mango, Japanische Sojabohnen, Paprika, Wakame, Sesam, Sushi Reis, Tobiko, Unagi-Sauce
/Salmon, avocado, cucumber, mango, edamame, bell pepper, wakame, sesame, sushi rice, tobiko, unagi sauce | |
| B. | Tuna Bowl <i>4, 6, 11</i> | 17,00 |
| | Thunfisch, Avocado, Gurke, Mango, Japanische Sojabohnen, Sesam, Sushi Reis, Tobiko, Unagi-Sauce
/Tuna, avocado, cucumber, mango, edamame, sesame, sushi rice, tobiko, unagi sauce | |
| C. | Chicken bowl <i>11, 6</i> | 14,90 |
| | Hühnerfleisch, Avocado, Gurke, Mango, Japanische Sojabohnen, Sesam, Sushi Reis, Tobiko, Unagi-Sauce
/Chicken, avocado, cucumber, mango, edamame, sesame, sushi rice, tobiko, unagi sauce | |
| D. | Prawns Bowl <i>2, 6, 11</i> | 16,00 |
| | Tempura - Garnelen, Avocado, Gurke, Mango, Japanische Sojabohnen, Sesam, Sushi Reis, Tobiko, Unagi-Sauce
/Tempura prawns, avocado, cucumber, mango, edamame, sesame, sushi rice, tobiko, unagi sauce | |
| E. | Plant Bowl  <i>11, 6</i> | 14,90 |
| | Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Wakame, Japanische Sojabohnen, Sesam, Sushi Reis, Unagi-Sauce
/Avocado, cucumber, mango, bell pepper, wakame, edamame, sesame, sushi rice, unagi sauce | |

DRINKS

TEE & KAFFEE

Tea & Coffee

Green tea or Jasmine tea 6,00

Ginger tea 6,00

/Fresh ginger, orange & honey

Homemade lemongrass tea 5,90

/Fresh lemongrass, ginger, lime & honey

Mint tea 5,00

/Lime, mint, honey

Rose tea 5,00

Hanoi Café 5,50

Vietnamesischer Filterkaffee mit gezuckerter Kondensmilch

/Vietnamese filter coffee with sweetened condensed milk

Espresso / Doppio 3,00/4,50

Espresso macchiato 4,50

Café latte 4,50

Café crema 4,50

Cappuccino 4,50

Latte macchiato 4,50

HAUSGEMACHTE *Homemade*

Mango Lassi 8,90

Avocado Lassi 8,90

Chanh Da 8,50

Hausgemachter Zitronengrassirup, Limette und brauner Zucker
/Homemade lemongrass syrup, lime, and brown sugar

Cam Da 8,50

Frisch gepresster Orangensaft mit Minze
/Freshly squeezed orange juice with mint

Lychee Raspberry Soda 8,50

Himbeere, Lychee-Saft, Limette, Soda, Minze
/Raspberry, lychee juice, lime, soda, mint

Touch of Berries 8,50

Frische Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Zucker,
Cranberry-Saft und Minze
/fresh strawberries, blueberries, blackberries, sugar, cranberry
juice, and mint

Ginger Lemonade 8,50

Ingwer, Limette, Minze und Ginger Beer (alkoholfrei)
/Ginger, lime, mint, and ginger beer (non-alcoholic)

Mango Passion Fizz 7,90

Frisches Zitronengras, Maracuja, Mangosaft, Limette,
Sirup, Soda
/Fresh lemongrass, passion fruit, mango juice, lime, syrup, soda

For allergies or special dietary requirements, please refer to the allergen page.

SOFT DRINKS

Aqua Morelli

sparkling or still water

0,20l - 3,90 | 0,75l - 6,90

Cola/ Cola Zero

0,33l - 4,20 | 0,50l - 5,00

Fanta/ Sprite

0,33l - 4,20 | 0,50l - 5,00

Apfelschorle

0,33l - 4,20 | 0,50l - 5,00

Mezzo mix

0,33l - 4,20 | 0,50l - 5,00

Aloe Vera

0,33l - 4,20 | 0,50l - 5,00

Fuzetea

0,25l - 4,20

Schweppes Ginger Ale

0,20l - 4,00

Ginger Beer

0,20l - 4,00

Russian Wildberry

0,20l - 4,00

NEKTAR

Lychee	0,25l - 3,50 0,50l - 5,00
Passion fruit/ Maracuja	0,25l - 3,50 0,50l - 5,00
Apple / Apfel	0,25l - 3,50 0,50l - 5,00
Orangen	0,25l - 3,50 0,50l - 5,00
Pineapple/ Ananas	0,25l - 3,50 0,50l - 5,00

APERITIF

Aperol Spritz	8,90
Prosecco, Aperol, Orange, Minze und Soda /Prosecco, Aperol, orange, mint, and soda	
Hugo	8,90
Prosecco, Minze und Soda /Prosecco, mint, and soda	
Maracuja Passion Fizz	8,90
Prosecco, Maracuja, Limette, Minze /Prosecco, passion fruit, lime, mint	

For allergies or special dietary requirements, please refer to the allergen page.

COCKTAILS

Gin Tonic

8,90

Gin Roku, Orange, Gurke, Zitrone, Tonicwasser

/Gin Roku, orange, cucumber, lemon, tonic water

Hanoi Mule

8,90

Wodka, Ingwer, Gurke, Zitrone, Ginger Beer

/Vodka, ginger, cucumber, lemon, ginger beer

Moscow Mule

8,90

Wodka, Gurke, Zitrone, Ginger Beer

/Vodka, cucumber, lemon, ginger beer

Japan Mule

8,90

Gin Roku, Koriander, Zitrone, Ginger Beer

/Gin Roku, coriander, lemon, ginger beer

Sex on the Beach

8,90

Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Grenadine, Blaubeeren

/Vodka, peach liqueur, orange juice, grenadine, blueberries

Long Island Iced Tea

8,90

Wodka, Tequila, Gin, Rum, Triple Sec, Cola

/Vodka, tequila, gin, rum, triple sec, cola

Piña Colada

8,90

Weißer Rum, Kokosmilch, Kokossirup, Ananas

/White rum, coconut milk, coconut syrup, pineapple

Swimming Pool

8,90

Kokosmilch, Blue Curaçao, Wodka, Ananassaft

/Coconut milk, blue curaçao, vodka, pineapple juice

For allergies or special dietary requirements, please refer to the allergen page.

SŌTŌ SAKE

Hot Sake	5,00
Cold Sake	5,00
Bottle of Sōtō Sake	12,00

BIER *Beer*

Radler	0,50l - 5,50
Bitburger Pils	0,30l - 4,90 0,50l - 6,50
Fass	
Benediktiner Hefeweizen	0,30l - 4,90 0,50l - 6,50
Fass	
Bitburger alkoholfrei	0,50l - 5,00
Non-alcoholic	
Tiger Bier	0,33l - 5,50

For allergies or special dietary requirements, please refer to the allergen page.

WEINKARTE

Wine list



Flaschenweine

/Wine by glass

Weißwein Baden-Baden

White wine (0.2l)

Riesling , Dry quality wine, Germany Qualitätswein trocken	7,00
Grauburgunder , Dry quality wine, Germany Qualitätswein trocken	7,00

Rotweine

Red wine (0.2l)

Merlot	7,00
Rotwein Baden-Baden , Germany	7,90
Primitivo Puglia , Italy	7,90
Spätburgunder , Germany	7,90

Rose

(0.2l)

B-B Rosé , Dry quality wine, Germany Qualitätswein trocken	7,00
Prosecco	7,00

Weinschorle

Wine Spritzer (0,2l)

Weißwein	7,00
-----------------	------

For allergies or special dietary requirements, please refer to the allergen page.

Wein in der Flasche

/Wine by the bottle

Weiß Wein

White wine

Riesling 22,00

Baden-Badener Grauburgunder, Germany 24,00

Rotweine

Red wine

Rotwein Baden-Baden, Dry quality wine, Germany 26,00

Rose

Prosecco 25,00

B-B Rosé, Dry quality wine, Germany 25,00
Qualitätswein trocken

Miraval Côtes de Provence, France 79,00
auf Empfehlung des Hauses
/House recommendation

Champagne

(0,75l)

Campagne Canard-Duchêne Charles VII Brut, France 89,00
auf Empfehlung des Hauses
/House recommendation

For allergies or special dietary requirements, please refer to the allergen page.

SHOOTERS

Vodka France	0,2cl - 3,30 0,4cl - 4,50
Vodka Nep Moi	0,2cl - 3,30 0,4cl - 4,50
Whisky - Cola	0,2cl - 3,30 0,4cl - 4,50
Hennessy	0,2cl - 3,30 0,4cl - 4,50
Makers	0,2cl - 3,30 0,4cl - 4,50
Roku Gin	0,2cl - 3,30 0,4cl - 4,50

Allergene und diätetische hinweise:

/Allergen and dietary guidance

Sollten Sie spezielle diätetische Anforderungen haben (glutenfrei, laktosefrei, pflanzenbasierte Ernährung oder Allergien), wenden Sie sich bitte an unser Personal, das Ihnen eine Auswahl geeigneter Gerichte empfehlen kann.

/Should you have any specific dietary requirements (gluten-free, lactose-free, plant-based diet, or allergies), please contact our staff, who can advise on a selection of suitable dishes

Allergene

- 1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
 - 1a Weizen
 - 1b Gerste
- 2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
- 3 Enthält Ei/-Erzeugnisse
- 4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse
- 5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
- 6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
- 7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
- 8 Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
- 9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
- 10 Enthält Senf/-Erzeugnisse
- 11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
- 12 Enthält Schwefeldioxid/Sulfite
- 13 Enthält Lupine/-erzeugnisse
- 14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- A Mit Süßungsmittel(n)
- B Mit Zucker(n) & Süßungsmittel(n)
- C Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)
- D Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- E Enthält Süßholz
- F Erhöhter Koffeingehalt: für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
- G Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen
- H Mit Farbstoff
- I Mit Konservierungsstoff
- J Mit Nitritpökelsalz
- K Mit Nitrat
- L Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- M Mit Antioxidationsmittel
- N Mit Geschmacksverstärker
- O Geschwärzt
- P Gewachst
- Q Mit Phosphat
- S Chininhaltig
- T Säuerungsmittel
- U Stabilisatoren