



Küsterstraße 1, 31515 Wunstorf

SPEISEKARTE

Zusatzstoffe

- 1 Glutenhaltiges Getreide
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fisch
- 5 Erdnüsse
- 6 Soja
- 7 Milch
- 8 Schalenfrüchte
- 9 Sesamsamen
- 10 Weichtiere

Allergene

- A** Konservierungsstoff
B Farbstoffe
C Süßstoffe
D Geschmacksverstärker
E Phosphat
F Schwefel
G Chinin
H Koffein



S2. MISO WAN ^{6,D}

Misosuppe mit Meeresalgen und Tofu

S3. TOM KHA GAI ^D

Kokosmilchsuppe mit Galgant, Zitronengras und Hühnchen

S4. TOM YUM GUNG ^{2,7,D}

Pikanter Sud aus Zitronengras, Kaffirlimone, Chili und Garnelen

S6. SUP MISO ^{6,D}

Meeresalgen mit Lachs

V1. DAU NHAT

EDAMAME ⁶

gedämpfte Nipponbohnen mit Salz verfeinert

V7. GYOZA CHAY ^{1,6,9,D}

gebackene Gemüsetaschen mit Teriyakisoße

V9. NEM CUON CHAY ^{6,D}

Sommerrollen mit Tofu, Reisnudeln, frischen Kräutern und Hoisin Soße

T4. NEM ^{2,D}

Frühlingsrolle mit Hühnchen & Krebsfleisch, Gemüse und Süß - Sauer Soße

T6. GYOZA GA ^{1,9,D}

knusprige Teigtaschen gefüllt mit Huhn, dazu Teriyakisoße

T8. NEM CUON ^{2,D}

N5. BUN NEM ^{2,D}

N1. MI NHAT UDON YAKI ^{1,6,7,D}

N2. PHO Vietnams ^{2,6,D}

N2.a. PHO XAO ^{2,6,D}

gebratene Reisbandnudeln mit ver. Gemüse

H1. SOT LAC ^{1,6,9,D}

Cremige Erdnusssoße

H2. SOT CARI ^{1,6,9,D}

Pikante rote Currysoße

H3. SOT XOAI CAY ^{1,6,9,D}

Fruchtig-scharfe Curry-Mangosoße

H4. SOT DEN ^{1,6,9,D}

Aromatische Sojasoße mit Zwiebeln verfeinert

H5. SOT CHAY VEGAN ^{1,6,9,D}

- H5.a. Vegan Ente
H5.b. Vegan Hähnchen
H5.c. Tofu

M1- M10 ^{2,4}

Z1-Z5 ⁴

COCA-COLA/ ^{A,B,C} ZERO, FANTA, SPRITE

TONIC, ^{A,B,} BITTER ^C LEMON, GINGER ALE

CA PHE VIET NAM ^H Traditioneller vietnamesischer Kaffee

CA PHE SUA DA ^H

CAFE CREME ^H

CAPPUCCINO ^H

ESPRESSO ^H

GRÜNTEE ^H

JASMINTEE ^H

SCHWARZTEE ^H

INGWERTEE Orange und Honig

FRISCHER MINZTEE ^H Limetten und Honig

ZITRONENGRAS Limetten, Minze und Honig

MITTAGSTISCH

Montag bis Freitag
von 11:30 bis 15:00



MT 1
Gebratenes
Gemüse mit Tofu
9,50 €

MT 2
Gebratenes
Gemüse mit
knusprigem
Hähnchenbrustfilet
10,50 €



MT 3
Gebratenes Gemüse
mit knuspriger
Ente/Riesengarnelen
11,50 €

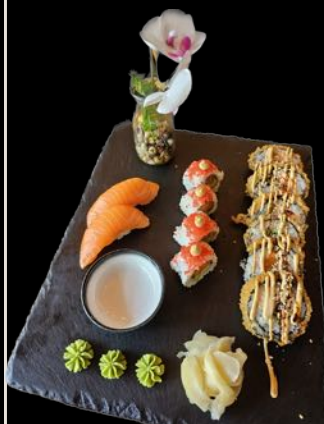
***Alle warme Gerichte werden mit
Duftreis zubereitet***



MT 4
1 Tamago Nigiri,
1 Inari Nigiri,
1 Abo Maki,
6 Veggie Crunchy
(Vegetarisch)
12,50 €



MT 5
2 Sake Nigiri,
4 Tori I.O.,
6 Toronto Crunchy
13,50 €



MT 6
2 Sake Nigiri,
4 Alaska I.O.,
6 Boston Crunchy
14,50 €

SUPPEN

S1. SUP CHAY 	4,5	S4. TOM YUM GUNG ^{2,7,D}	6,0
aromatische Brühe mit frischem Gemüse		Pikanter Sud aus Zitronengras, Kaffirlimone, Chili und Garnelen	
S2. MISO WAN ^{6,D}	5,0	S5. SUP WAN TAN	5,5
Misosuppe mit Meeresalgen und Tofu		hausgemachte Dumplings mit Huhn und Garnele gefüllt, in einer asiat. Kraftbrühe und Gemüse	
S3. TOM KHA GAI ^D	6,0	S6. SUP MISO ^{6,D}	5,5
Kokosmilchsuppe mit Galgant, Zitronengras und Hühnchen		Meeresalgen mit Lachs	

VEGGIE STARTERS

V1. DAU NHAT EDAMAME ⁶ 	4,5	V7. GYOZA CHAY  ^{1,6,9,D}	5,0
gedämpfte Nipponbohnen mit Salz verfeinert		gebackene Gemüsetaschen mit Teriyakisoße	
V2. AVOCADO 	5,5	V8. KHOAI LANG 	5,0
Panierte und gebackene Avocado mit Teriyaki		Süßkartoffelstreifen knusprig gebacken mit Cocktailsoße	
V3. DAU PHU 	5,0	V9. NEM CUON CHAY ^{6,D} 	5,0
Gebackene Tofuwürfel mit süß saurem Dip		Sommerrollen mit Tofu, Reisnudeln, frischen Kräutern und Hoisin Soße	
V4. NEM CHAY 	5,0	V10. GOI RONG WAKAME 	4,5
Frühlingsrolle mit Gemüse mit süß saurem Dip		marinierte Grünalgen mit Sesam verfeinert	
V5. GA CHAY 	6,0	V11. GOI DUA SUNOMONO 	5,0
Veganes Hühnchen gebacken mit süß saurem Dip		japanischer Gurkensalat mit Seealgen verfeinert	
V6. BANH GAO TTEOBOKKI 	5,0	V12. GOI XOAI 	6,0
koreanische Reiscakes mit scharfer Marinade		vietnamesischer Mangosalat mit mariniertem Lotus	

**Information über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen/Getränken wenden Sie bitte an unser Personal*

STARTERS

T1. GA SATE	5,5
marinierte Hühnerspieße mit Erdnussdip	
T2. HA CAO TOM	6,0
gedämpfte Teigtasche mit Garnelen gefüllt und Hoisin Dip	
T3. BO LA LOT	6,5
aromatisches Rindfleisch & Huhn in Betelblättern mit Nuoc Mam Dip	
T4. NEM ^{2,D}	5,5
Frühlingsrolle mit Hühnchen & Krebsfleisch, Gemüse und Süß - Sauer Soße	
T5. WAN TAN CHIEN	6,0
gebackene Wan Tan Taschen, gefüllt mit Garnele und Huhn in leckerer Süß - Sauer Soße	
T6. GYOZA GA ^{1,9,D}	5,5
knusprige Teigtaschen gefüllt mit Huhn, dazu Teriyakisoße	
T7. TOM CHIEN COM	7,0
mit Reisflocken knusprige Garnelen mit Klebreisnugget und süß sauer Soße	
T8. NEM CUON ^{2,D}	6,0 / 5,5
frische Sommerrollen mit Garnelen oder Huhn & Reisnudeln und Kräuter mit Hoisin Dip	

NUDELGERICHTE

N1. MI NHAT UDON YAKI ^{1,6,7,D}	
gebratene Udonnudeln mit Gemüse und:	
- Tofu	14
- Huhn vom Grill	15
- Vegane Ente	16
- Ente	18
- Riesengarnelen	18
- Rind	16
- Knusprige Hähnchenfilet	16
- Knusprige Hähnchenkeule	16
N2. PHO Vietnams Nationalgericht ^{2,6,D}	
Reisbandnudeln in aromatischer Kraftbrühe mit:	
- Huhn 13	- Rind 15
N2.a. PHO XAO ^{2,6,D}	
gebratene Reisbandnudeln mit ver. Gemüse	
- Tofu	14
- Rind	15
- Garnelen	18
- Vegan Ente	16
- Vegan Hähnchen	16
- Grill Hähnchen	15
- Knusprige Hähnchenfilet	16
- Knusprige Hähnchenkeule	16
N3. MI WANTAN	14
delikate Nudelsuppe mit Wan Tan Taschen (Huhn & Garnelen) und gegrilltem Hähnchen als Topping	
N4. BUN LA LOT	14
mit Rind & Huhn gefüllte Betelblätter auf Reisnudeln und feiner Nuoc Mam Soße	
N5. BUN NEM ^{2,D}	12
Frühlingsrollen mit Huhn und Krebsfleisch gebettet auf Reisnudeln und Nuoc Mam Soße	
N6. BUN BO NAM BO	15
Mariniertes Rind nach vietnamesischer Art, serviert auf Reisnudeln mit Nuoc Mam Soße	

VORPSPEISENPLATTEN

P1. CHAY **11**
 Selektion aus unseren *pro Person*
 fleischlosen Vorspeisen ab 2P

P2. THIT **12**
 Selektion aus unseren *pro Person*
 Vorspeisenklassikern ab 2P

SALAT ^{6,D}

gemischter Salate mit Avocado und
 SA1. Ente **14**
 SA2. Hähnchenbrustfilet vom Grill **11**
 SA3. Riesengarnele **15**
 SA4. Lachsfilet vom Grill **15**
 SA5. Thunfisch vom Grill **17**

HAUPTSPEISEN

Alle Gerichte werden mit frischem Gemüse und Jasminreis serviert.

H1. SOT LAC ^{1,6,9,D} Cremige Erdnusssoße	mit knusprigem Hühnchen	15
H2. SOT CARI ^{1,6,9,D} Pikante rote Currysoße	mit Hühnchen vom Grill	14
H3. SOT XOAI CAY ^{1,6,9,D} Fruchtig-scharfe Curry- Mangosoße	mit veganer Ente	16
H4. SOT DEN ^{1,6,9,D} Aromatische Sojasoße mit Zwiebeln verfeinert	mit Tofu	14
	mit Riesengarnelen	18
	mit knuspriger Ente	18
	mit Rindfleischstreifen	16
	mit gegrilltem Lachs	19
	Knusprige Hähnchenkeule	16

H5. SOT CHAY VEGAN  ^{1,6,9,D}
 H5.a. Vegan Ente **17**
 H5.b. Vegan Hähnchen **15**
 H5.c. Tofu **14**

GRILLPLATTE

(für 2 Personen)

Mit gegrilltem Lachs, Riesengarnelen, Bò Lá Lốt Spitze, Süßkartoffeln,
 Salat und mit Teriyaki - Cocktailsoße oder feiner Nuoc Mam Soße ^{1,6,9,D}

40

DESSERTS

D1. MOCHI **5,5**
 Japanische traditionelles Reisgebäck

D2. KEM MOCHI (2 Stück) **5,5**
 Eiscreme in Reismehlteig

D3. CHUOI CHIEN **5,5**
 Gebackene Banane serviert
 mit Honig und Sesam

D4. MACARONS **5,5**



Nigiri

Roher oder gekochter Fisch
auf einem kleinen Reisbällchen

1 STÜCK



Lachs
Ni1. Sake
2,50



Lachs flambiert
Ni2. Sake Aburi
2,80



Thunfisch
Ni3. Maguro
3,00



Thunfisch flambiert
Ni4. Aburi Maguro
3,30



Tilapia
Ni5. Tai
2,50



Garnele
Ni6. Ebi
3,00



Süßwasseraal
Ni7. Unagi
3,00



Omelett
Ni8. Tamago
2,00



Frittierte Tofu
Ni9. Inari
2,00



Avocado
Ni10. Abo
2,00



Jakobsmuscheln
Ni11. Hotate
3,00



Oktopus
Ni12. Tako
3,00



Capelin Fischrogen
Ni13. Tobiko
3,00



Lachskaviar
Ni14. Ikura
3,50



Krebsfleischimitat
Ni15. Surimi
2,00



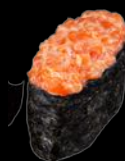
Lachs
Ni16. Sake Spezial
3,50



Thunfisch
Ni17. Tuna Spezial
4,00



Lachs Avocado
Ni18. Sake Abo
4,00



Ni19. Gunkan
3,50



Ni20. Kami Sake
4,00

Maki^{2,4}

Die Algen sind außen

ROLLE À 6 STÜCK



M1. KAPPA Gurke	4,50
M2. ABO Avocado	5,00
M3. OSHINKO Mariniertes Rettich	5,00
M4. KAMPYO Eingelegter Kürbis	5,00
M5. SAKE Lachs	5,50
M6. TEKKA Thunfisch	6,50
M7. EBI Garnele	6,00
M8. UNAGI Gegrillter Aal	6,00
M9. KANI Krebsfleisch	6,50
M10. KAMABOKO Surimi	5,50
M11. MANGO Frischkäse	5,00
M12. PAPRIKA Frischkäse, Sesam	5,00
M13. SALMONSKIN Sesam	5,00

Inside Out^{2,4} Maki

Reis außen &
Algen im Inneren

ROLLE À 8 STÜCK



i1. ALASKA I.O. Lachs, Avocado, Gurke + Masago	8,50
i2. BOSTON I.O. Thunfisch, Avocado, Gurke + Masago	9,50
i3. CALIFORNIA I.O. Krebsfleisch, Avocado, Gurke, Mayo + Masago	10,00
i4. EBI I.O. Garnele, Avocado, Mayo + Masago	9,00
i5. OSAKA I.O. Gekochter Thunfisch, Gurke, Mayo + Masago	9,00
i6. TORI I.O. Teriyaki Chicken, Gurke, Frischkäse + Sesam	8,50
i7. SPICY TUNA I.O. Thunfischtatar, Gurke + Masago	10,00
i8. EBI TEMPURA I.O. Gebackene Garnele, Avocado, Gurke, Frischkäse + Masago	10,00
i9. SAKE TEMPURA I.O. Gebackener Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse + Masago	10,00
i10. TAMAGO I.O. Japanisches Omelett, Avocado + Sesam	8,00
i11. VEGGIE I.O. Rettich, Gurke, Avocado + Sesam	8,00
i12. SPEZIAL SAKE I.O. Lachstatar, Gurke + Masago	9,50
i13. SURIMI I.O. Surimi, Avocado, Frischkäse + Masago	8,00
i14. Salmon-skin, Gurke , Sesam	9,00
i15. Rucola , Gurke, Frisch Käse, Sesam	9,50

Futo^{2,4} Maki

Big Roll

5 STÜCK



- | | |
|---|--------------|
| F1. SUMO FUTO Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Kürbis, Masago, Frischkäse | 11,00 |
| F2. TORI FUTO Hühnerfleisch, Gurke, Frischkäse | 9,50 |
| F3. VEGGIE FUTO Avocado, Gurke, Kürbis, Mango | 8,50 |

Crunchy Roll

Gebackene Sushi

ROLLE À 6 STÜCK



- | | |
|--|--------------|
| C1. TORONTO CRUNCHY Lachs, Frischkäse, Gurke, Avocado | 9,50 |
| C2. BOSTON CRUNCHY Thunfisch, Frischkäse, Gurke, Avocado | 11,00 |
| C3. TORI CRUNCHY Hühnchen, Gurke, Frischkäse | 9,50 |
| C4. FUJI CRUNCHY Garnelen, Avocado, Gurke, Mayo, Chili | 10,00 |
| C5. VEGGIE CRUNCHY Gurke, Avocado, Kürbis, Mango  | 8,50 |
| C6. KANINOMI Krebsfleisch, Avocado, Gurke, Mayo | 11,00 |
| C7. SAKE MAGURO – Lachs, Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Sesam | 12,00 |

Special Roll

ROLLE À 8 STÜCK



- | | |
|---|--------------|
| R1. TAZUNA ROLL Lachs, Gurke, Frischkäse + Avocadomantel | 14,00 |
| R2. TIGER ROLL Garnelen, Avocado, Mayo + Tilapiamantel | 15,00 |
| R3. LION ROLL Gebackene Garnele, Gurke, Frischkäse + Lachsmantel | 15,00 |
| R4. FIRE TUNA ROLL Gurke, Mango, Frischkäse + Thunfisch Flambiert | 15,00 |
| R5. DRAGON ROLL Gebackene Garnele, Gurke, Frischkäse + Unagimantel | 16,00 |
| R6. RAINBOW ROLL Krebsfleisch, Avocado, Mayo, Lauch + Lachs, Thunfisch & Tilapiamantel | 17,00 |
| R7. MAGIC V ROLL Avocado, Inari, Mango + Avocadomantel | 13,00 |
| R8. NAM SPEZIAL Surimi, Avocado, Frischkäse, Thunfischmantel | 17,00 |
| R9. MIZUMI ROLL Surimi, Avocado, Frischkäse, Lachsmantel | 16,00 |
| R10. Salmon-Skin , Gurke, Frischkäse, Lachs außen drauf | 14,00 |
| R11. Salmon-Skin , Gurke, Frischkäse, Lachs flambiert | 14,00 |
| R12. Rucola , Gurke, Frischkäse, Paprika, Avocado außen | 14,00 |

Sashimi roher Fisch 4

PLAIN FISH



Z1. SAKE SASHIMI Lachs - 6 Stk.	10,00
Z2. MAGURO SASHIMI Thunfisch - 6 Stk.	11,50
Z3. TAI SASHIMI Tilapia - 6 Stk.	10,50
Z4. HOTATE SASHIMI Jacobsmuscheln - 6Stk.	12,00
Z5. MIXED SASHIMI	22,00
Lachs 3stk., Thunfisch 3 Stk., Garnele 2 Stk., Tilapia 2 Stk., Jacobsmuscheln 1 Stk., Oktopus 2 Stk.	

Sushi Menu



U1. GOURMET	2 Sake Nigiri, 2 Maguro Nigiri, Alaska I.O.	26,00
C2. BOSTON CRUNCHY		
U2. VEGTASTIC	2 Tamago Nigiri, 2 Abo Nigiri, 8 Veggie I.O., 6 Veggie Crunchy	24,00
U3. HOKKAIDO	(für 2 Pers.) 2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Gurken, 2 Nigiri Garnele, 8 Salmon Skin I.O., 8 Ebi I.O., 6 Kaninomi Crunchy, 6 Sake Maguro Crunchy	60,00
U3.A. NAM	(für 3 Pers.) 6 Kappa Maki, 6 Sake Maki, 8 i12. Spezial Sake I.O., i3 8 California, 8 Tempura I.O. 6 Toronto Crunchy, 6 Boston Crunchy, 6 Tori Crunchy 2 Lachs Nigiri, 2 Unagi Nigiri, 2 Ebi Nigiri	75,00
U4. MIZUMI SPECIAL	(für 4 Pers.) 2 Sake Nigiri, 2 Abo Nigiri 2 Maguro Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 8 Alaska I.O., 8 Boston I.O., 8 Ebi I.O. 8 Tori I.O., 6 Toronto Crunchy 6 Boston Crunchy, 6 Tori Crunchy, 6 Sumo Futo, 8 Mixed Sashimi	110,00

APERETIF

HUGO 6,50

Prosecco, Holunderblüte,
Soda, Limette, Minze

APEROL SPRITZ 6,50

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

PEPINO SPRITZ 7,00

Pfirsichlikör, Prosecco, Soda,
Limette

LILLET BERRY 7,00

Lillet Blanc, Russian Wild Berry

PORTO COOLER 7,00

Portwein weiß, Tonic, Orange

DEJA TONIC 7,00

Orientalischer Likör mit
Ingwer und Zitrus, Tonic

KIR 7,00

Prosecco, Cassislikör

HOMEMADE

GREEN HONEY LEMON 6,00

Grüner Tee mit Limettensaft & Honig

BLACK MANGO 6,00

Schwarztee mit Rohrzucker,
Mango und Limette

JASMINS BUTTERFLY 7,00

Jasmintee, Sprite und Erdbeere

MANGO LASSI 5,00

Mango, Joghurt, Milch

CHANH DA 5,00

Das Erfrischungsgetränk aus
Vietnam aus frischen Limetten,
Rohrzucker und Eiscubes

FRESH GINGER 6,00

erfrischender Ingwereistee
und Minze

ZITRONENGRAS-EISTEE 6,00

frisches Zitronengras, Rohrzucker,
Frische Limette, Eiscubes

MIZUMI SPEZIAL 7,00

Limette, Beeren Mischung, Rohrzucker,
Veilchen Violetten, Eiscubes, Soda

AVOCADO LASSI 6,00

Frische Avocado, Joghurt, Milch,
Karamellmilch

SOFTDRINKS & WASSER

PUREZZA PREMIUMWASSER	GLAS 0,3L	2,80
-----------------------	-----------	------

STILL ODER SPRUDEL	FL. 0,75L	6,00
--------------------	-----------	------

COCA-COLA/ ZERO, FANTA, SPRITE	GLAS 0,3L	3,00
--------------------------------	-----------	------

TONIC, BITTER LEMON, GINGER ALE	GLAS 0,3L	3,00
---------------------------------	-----------	------

APFELSAFT/ ORANGENSAFT	GLAS 0,3L	3,50
------------------------	-----------	------

MANGOSAFT/ MARACUJASAFT		
-------------------------	--	--

LITSCHISAFT/ GUAVENSAFT		
-------------------------	--	--

SAFTSCHORLEN	GLAS 0,3L	3,00
--------------	-----------	------

COCKTAILS

CAIPIRINHA 8,50

Limette, Lime Juice,
Rohrzucker, Cachaca

MOJITO 8,50

Limette, Lime Juice,
Rohrzucker, Rum, Minze, Soda

COCO BLUE 8,50

Rum, Kokossirup, Blue
Curacao, Limette

PEACH DREAM 8,50

Zitrone, Orange, Grenadine,
Pfirsichlikör, Sake

PLANTERS PUNCH MIZUMI 9,00

Mango, Orange, Zitrone,
Grenadine, Rum

GUAVA & TONIC 9,00

Gin, Guave, Litschi, Zitrone
Tonic

WHISKEY SOUR 9,00

Bourbon, Zitronensaft,
Zuckersirup

LIGHT NINJA 8,50

Sake, Johannisbeerlikör,
Limettensaft

MOSCOW MULE 9,00

Wodka, Limette, Lime Juice,
Spicy Ginger

MUNICH MULE 9,00

Gin, Limette, Lime Juice,
Spicy Ginger, Gurke

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 7,00

Limette, Lime Juice,
Rohrzucker, Ginger Ale,
Soda, Minze

IPANEMA 7,00

Limette, Lime Juice, Ginger
Ale, Maracuja

MANGO AND LIME 7,00

Mango, Limette, Soda

EXOTIC FRUIT PUNCH 7,00

Grenadine, Limette, Orange
Maracuja, Mango

HEISSGETRÄNKE

CA PHE VIET NAM ^H 3,80

Traditioneller
vietnamesischer Kaffee

CA PHE SUA DA ^H 4,80

Traditioneller vietnamesischer
Milchkaffee (mit Kondensmilch
und Eis)

CAFE CREME ^H 3,00

CAPPUCCINO ^H 3,50

ESPRESSO ^H 3,00

GRÜNTEE ^H 4,00

JASMINTEE ^H 4,00

SCHWARZTEE ^H 4,00

INGWERTEE 4,00

Orange und Honig

FRISCHER MINZTEE ^H 4,00

Limetten und Honig

ZITRONENGRAS 4,00

Limetten, Minze und Honig

BIERE

HACKER-PSCHORR HELL VOM FASS	GLAS 0,3L	4,00
	GLAS 0,5L	5,00
ALSTERWASSER	GLAS 0,3L	3,50
	GLAS 0,5L	4,50
HACKER-PSCHORR ALKOHOLFREI	FL. 0,5L	4,50
PAULANER WEIZEN	FL. 0,5L	4,50
PAULANER WEIZEN ALKOHOLFREI	FL. 0,5L	4,50
SAIGON BIER	FL. 0,33L	4,50

WEINE & MEHR

<u>WEISS OFFEN</u>	0,2L	FL. 0,75
SCAIA BIANCO	7,00	25,00
TREBBIANO VITALI	5,50	19,50
 <u>ROT OFFEN</u>	 0,2L	 FL. 0,75
SCAIA ROSSO	7,00	25,00
LUNA NEGRO AMARO	7,00	25,00
 <u>ROSÉ OFFEN</u>	 0,2L	 FL. 0,75
SCAIA ROSATO	7,00	25,00

FLASCHENWEINE

WEISS

CA DEI FRATI lugana - lombardei (it)	32,00
ROBERT WEIL riesling - rheingau (d)	39,00
CLOUDY BAY SAUVIGNON B. - marlborough (nz)	65,00

ROT

GUERRIERI guerriero nero - marken (it)	30,00
VINOSIA primitivo - campania (it)	33,00
SAN MARZANO collezione cinquanta - apulien (it)	45,00
CA DEI FRATI amarone d. valpolicella - veneto (it)	100,00

SPIRITUOSEN/ LONGDRINKS

GIN TONIC (4CL + T. HENRY 0,2L).

BOMBAY SAPPHIRE	7,50
HENDRICKS GIN	9,00
GIN SUL	9,50
TANQUERAY	7,50
BULLDOG	8,00
THE BOTANIST	8,50
GIN MARE	9,00
BROCKMANS	8,50
MONKEY 47	10,00
MALFY ROSA	8,00
LONDON NO. 3	8,50
ELEPHANT GIN	8,50
MERMAID GIN	8,50
SAIGON BAIGUR	9,00
NOLETS SILVER	10,00
ILLUSIONIST	8,50
QUARANTINI	9,00
ROKU	8,00
UKIYO BLOSSOM GIN	9,00

CHAMPAGNER

MOËT ET CHANDON IMPERIAL BRUT	0,75L	110
MOËT ET CHANDON IMPERIAL ROSÉ	0,75L	130

SPIRITUOSEN 4CL

MAKERS MARK	8,00	DON PAPA 10	15,00
JACK DANIELS	5,00	ABSOLUT WODKA	5,00
GENTLEMAN JACK	7,50	HAKU WODKA	7,00
CHIVAS 18	15,00	GREY GOOSE	8,00
DALMORE 15	20,00	RAMAZOTTI	5,00
THE CHITA	15,00	JÄGERMEISTER	5,00
NIKKA IN THE BARREL	15,00	CHARTREUSE VERT	10,00
HATOZAKI	11,00	WALCHER GRAPPA	9,00
ENSO	13,00	WALCHER MARILLE	10,00
HAVANA 7	8,00	WALCHER WILLIAMS	7,00
PAMPERO ANIVERSARIO	8,50	WALCHER ZWETSCHGE	6,00
PYRAT XO	10,00	LAZZARONI SAMBUCA	5,00
PLANTATION XO	12,00	NEP MOI REISSCHNAPS	5,00
RON ZACAPA 23	13,00		

SAKE - JAP. REISWEIN

SAKE HEISS KANNE	6,00
MATCHA SAKE ON ICE	9,00
COCONUT SAKE ON ICE	9,00
SAKURA SAKE ON ICE	9,00
NIGORI SAKE ON ICE	9,00



*Das Mizumi Restaurant nimmt nur
Reservierungen telefonisch entgegen.*



Tel: 05031 6801193

Tischreservierung



Designed by Point and Dot