



SUSHI LOVERS ONLY



Liebe Gäste,

ich heiße Sie herzlich bei Mizuya Sushi willkommen. Als Gründer ist es mir eine besondere Freude, meine Leidenschaft für Sushi und die japanische Küche mit Ihnen zu teilen. Jeder einzelne Schritt. Vom sorgfältigen Einkauf der Zutaten bis zur Zubereitung unserer Kreationen, geschieht mit dem Ziel, Ihnen ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis zu bieten.

Mizuya Sushi bedeutet für mich mehr als nur Essen: Es steht für Begegnungen, Genuss und das Gefühl, einen besonderen Moment mit anderen zu teilen. Gemeinsam mit meinem Team möchte ich Ihnen nicht nur frisches Sushi servieren, sondern auch ein Stück Lebensfreude.

Ich danke Ihnen, dass Sie heute hier sind, und freue mich, Sie mit unserer Auswahl an Spezialitäten begeistern zu dürfen. Lehnen Sie sich zurück, lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie die Zeit bei uns.

Mit herzlichen Grüßen,

Eduard Schmidt

VORSPEISEN



A1 Edamame 5.5

Sojabohnen in der Schote, mit Salz und Sesam



A2 Spicy Edamame 5.5

Sojabohnen in der Schote, gewürzt mit Chilli-Pulver, Salz und Sesam



A3 Goma Wakame 5.5

Seetangsalat, mit geröstetem Sesam und Granatapfel



A4 Frühlingsrollen 5

Mini-Frühlingsrollen, mit frischem Gemüse, Teriyaki-Sauce



A5 Gyoza Chicken 5.5

Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchenfleisch und Teriyaki on top



A6 Gyoza Gemüse 5.5

Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse und Teriyaki on top



A7 Frittierte Hähnchenstreifen 6

Knusprig frittiertes Hähnchenfleisch, Teriyaki, Sesam und Schnittlauch on top



A10 Crunchy Avo 6.5

Frittierte Avocadostreifen mit Teriyaki on top



A8 Ebi Sticks 5.5

Frittierte Torpedogarnelen mit Teriyaki on top



A11 Süßkartoffelpommes 5.5

Frittierte Süßkartoffelpommes, mit Salz, italienischen Kräutern und Süß-Sauer-Sauce



A9 Kimchi 5.5

Fermentierter Chinakohl und koreanischer Rettich, mit Sesam, Schnittlauch und Granatapfel



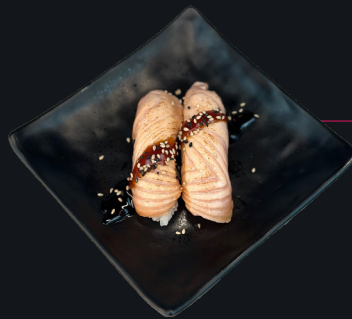
N1 Lachs Nigiri 5.5

Frischer Lachs serviert auf Sushireis



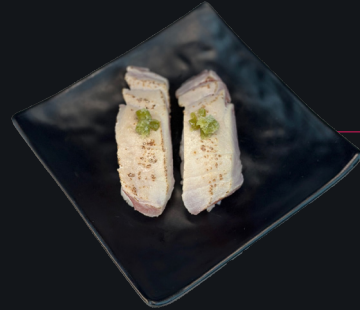
N2 Thunfisch Nigiri 6.5

Frischer Thunfisch serviert auf Sushireis



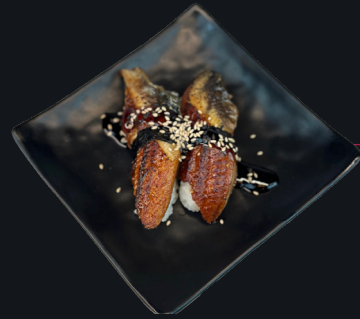
A3 Flambiertes Lachs Nigiri 6

Frischer flambierter Lachs serviert auf Sushireis getoppt mit Teriyaki und Sesam



N4 Flambiertes Tuna Nigiri 7

Frischer flambierter Thunfisch serviert auf Sushireis getoppt mit Kizami-Wasab



N5 Aal Nigiri 6

Flambierter Aal auf Sushireis getoppt mit Teriyaki und Sesam



N6 Garnelen Nigiri 5

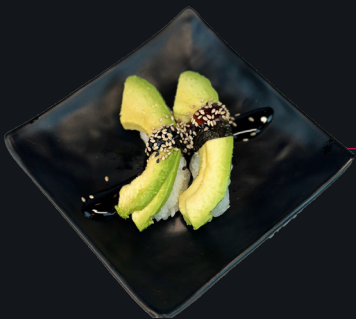
Gekochte Garnele auf Sushireis

NIGIRI je 2 Stück



N7 Flambiertes Rindfleisch Nigiri 5.5

Flambiertes Rindfleisch auf Sushireis getoppt mit Teriyaki und Sesam



N8 Avocado Nigiri 5

Avocado auf Sushireis getoppt mit Teriyaki und Sesam



N9 Tamago Nigiri 4.5

Süßer Eierstich auf Sushireis

JETZT NEU!

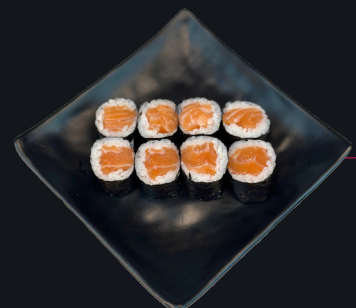
Ramen – warm, aromatisch und einfach zum Genießen!



Veggie

Chicken

MAKI je. 8 Stück



M1 Lachs Maki 5

Maki mit Lachs



M2 Avocado Maki 4.5

Maki mit Avocado



M3 Thunfisch Maki 5.5

Maki mit rohem Thunfisch



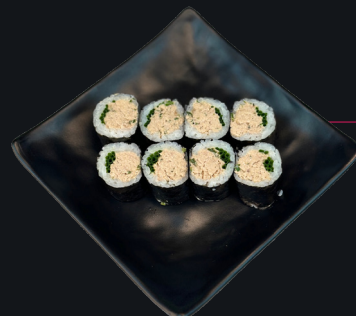
M4 Gruken Maki 4

Maki mit Gurke und Sesam



M5 Lachs Avocado Maki 5.5

Maki mit Lachs und Avocado



M6 Tuna Mousse Maki 5

Maki mit gekochtem Thunfisch



M7 Ebi Avocado Maki 5.5

Maki mit gekochter Garnele und Avocado



M10 Mango Maki 4.5

Maki mit Mango



M8 Crispy Ebi Maki 5.5

Maki mit frittierte Garnele



M9 Sweet Potato Maki 4.5

Maki mit Süßkartoffeln

FUTO MAKI

je 6 Stück



F1 Ebi Fry Futo 12

Frittierte Garnele, Avocado und Gurke, getoppt mit Teriyaki, spicy Mayo und Röstzwiebeln



F2 Mango Dream Futo 11.5

Mango, Avocado, Gurke, Rucola, getoppt mit veganer Honig-Senf-Sauce und Schnittlauch



F3 Lachs Futo 12

Lachs, Avocado, Gurke und Surimi, getoppt mit Teriyaki, spicy Mayo und Röstzwiebel



F4 Vegan Futo 11.5

Spargel, Oshinko, Gurke, getoppt mit veganer Honig-Senf-Sauc

SASHIMI & TATAKI

je. 5 Stück



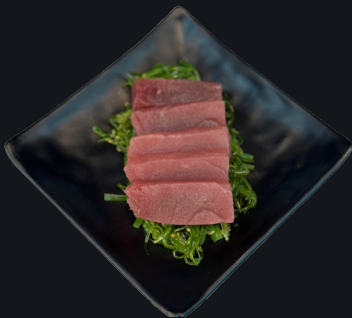
T1 Lachs Sashimi 9.5

Frischer Lachs, in Scheiben auf Waka-
me serviert



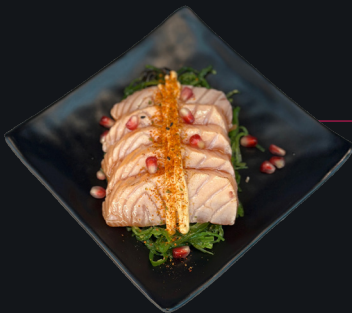
T4 Thunfisch Tataki 11.5

Frischer Thunfisch, flambiert und in
Scheiben auf Wakame serviert



T2 Thunfisch Sashimi 10.5

Frischer Thunfisch, in Scheiben auf Wa-
kame serviert

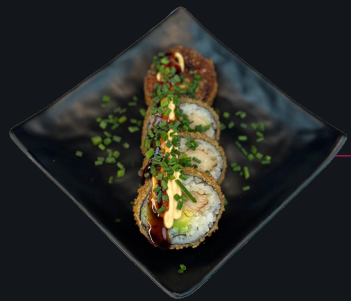


T3 Lachs Tataki 10.5

Frischer Lachs, flambiert und in Schei-
ben auf Wakame serviert

CRUNCHY ROLLS

Wahl aus je. 4 oder 8 Stück



C1 Crunchy Chicken 8.9 15.5

Frittierte Sushirolle mit Hähnchen und
Avocado. Mit Teriyaki-Sauce, Chilli-
Mayo und Schnittlauch



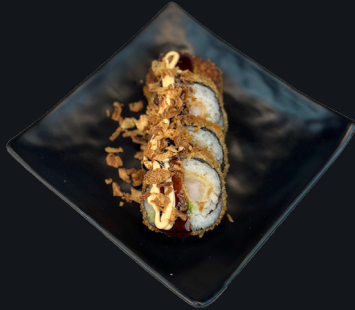
C2 Crunchy Veggie 8.9 15.5

Frittierte Sushirolle mit Spargel, Avoca-
do und Eierstich. Mit Teriyaki-Sauce,
Mizuya-Sauce und Sesam.



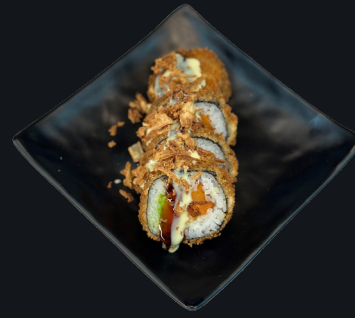
C3 Crunchy Sake 8.9 15.5

Frittierte Sushirolle mit gekochtem
Lachs, Avocado und Krabbenfleisch-
imitat. Mit Teriyaki-Sauce, Chilli-Mayo
und Tobiko.



C4 Crunchy Ebi 8.9 15.5

Frittierte Sushirolle mit frittierter Garnele
und Avocado. Mit Teriyaki-Sauce, Chilli-
Mayo und Röstzwiebeln



C5 Crunchy Sweet Avo 8.9 15.5

Frittierte Sushirolle mit frittierter Süßkar-
toffel und Avocado. Mit Teriyaki-Sauce,
Mizuya-Sauce und Röstzwiebeln

CREATIVE PLATES

 Vegan

 **Chefs Choice:** Dieses Symbol kennzeichnet Platten, die unser Koch je nach Saison und Verfügbarkeit der Zutaten individuell für Sie zusammenstellt.



P1 Signature Plate 24.9

Bestehend aus 8 Signatures, 8 Maki und 4 Crunchys



P5 Fresh Plate 19.9

Bestehend aus 8 Crispy Avo Rolls, 8 Avocado Maki und 6 Vegan Futo Rolls



P2 Classic Plate 24.9

Bestehend aus 8 Alaska Uramaki, 8 Lachs Maki, 2 Lachs Nigiri und 2 flambierten Lachs Nigiri



P6 Couple Plate 54.9

Bestehend aus 16 Signature Rolls, 8 Maki, 6 Futo Maki, 2 Nigiri und 8 Crunchy Rolls



P3 Maki Plate 19.9

Bestehend aus 8 Lachs Maki, 8 Gurken Maki, 8 Avocado Maki, 8 Garnelen Maki



P7 Crunchy Plate 24.9

Bestehend aus 4 Cruchy Chicken, 4 Crunchy Ebi und 4 Crunchy Sake Rolls

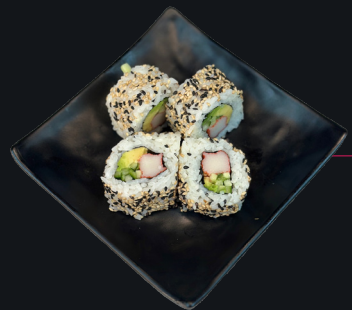


P4 Kaiser Plate 89.9

8 Tiger Rolls, 8 Flamed Sake Rolls, 8 Crunchy Green Rolls, 8 Golden Chicken Rolls, 8 Lachs Avocado Maki, 8 Süßkartoffel Maki, 8 Tuna Mousse Maki, 8 Crunchy Ebi Rolls und 6 Mango Dream Futos

URAMAKI

je. 4 Stück



U1 California Uramaki 5

Surimi, Avocado und Gurke, umhüllt von Sushireis und Sesam



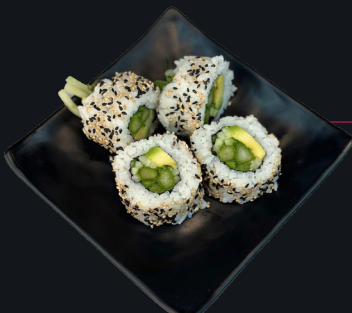
U4 Lachs Uramaki 5.5

Lachs, Avocado und Gurke, umhüllt von Sushireis und Sesam



U2 Tuna Classic Uramaki 6

Thunfisch, Avocado und Gurke, umhüllt von Sushireis und Sesam



U3 Veggie Uramaki 4.5

Avocado, Gurke und Spargel, umhüllt von Sushireis und Sesam



B1 Crispy Chicken Bowl 5.5

Frittiertes Hähnchen, mit Avocado, Mukimame, Wakame, Mango, Radieschen, Teriyaki, spicy Mayo, Sesam und Granatapfel



B2 Lachs Bowl 6.5

Lachs, Avocado, Mukimame, Wakame, Mango, Radieschen, Teriyaki, Sesam und Granatapfel



B3 Thunfisch Bowl 5.5

Thunfisch, Avocado, Mukimame, Wakame, Mango, Radieschen, spicy Mayo, Sesam und Granatapfel



B4 Crispy Ebi Bowl 5.5

Frittierte Garnele, Avocado, Mukimame, Wakame, Mango, Radieschen, Teriyaki, spicy Mayo, Röstzwiebel und Granatapfel

SIGNATURE ROLLS

Wahl aus je. 4 oder 8 Stück



S1 Flamed Sake Roll 8.1 15.4

Inside-Out-Rolle mit Lachs, Avocado und frischkäse. Ummantelt mit flambiertem Lachs, Teriyaki und Schnittlauch



S4 Flamed Eel Roll 8.5 15.5

Inside-Out-Rolle mit flambiertem Aal, Gurke und Frischkäse. Ummantelt mit Avocado, Teriyaki und Sesam



S7 Green Love Roll 7.7 15

Inside-Out-Rolle mit Spargel, Avocado und Gurke. Ummantelt mit Rucola, veganer Honig-Senf-Sauce und Röstzwiebeln



Golden Chicken Roll 8.5 15.7

Inside-Out-Rolle mit frittiertem Hühnchen, Gurke und Frischkäse. Mit Joppie-Sauce, Teriyaki und Nachos



S2 Crimson Tuna Roll 7.7 15

Inside-Out-Rolle mit gekochtem Thunfisch und Gurke. Mit spicy Mayo, Tobiko und Schnittlauch



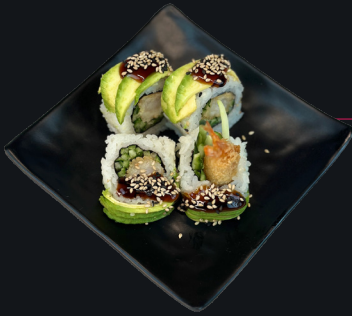
S5 Tiger Roll 8 15.3

Inside-Out-Rolle mit fritterter Garnele, Gurke und Frischkäse. Ummantelt mit flambiertem Lachs, Teriyaki und Schnittlauch



S8 Crunchy Green Roll 8.1 15.5

Inside-Out-Rolle mit frittierter Avocado und Mango. Ummantelt mit Avocado, Teriyaki und Sesam



S3 Green Dragon Roll 8 15.3

Inside-Out-Rolle mit frittierter Garnele, Gurke und Frischkäse. Ummantelt mit Avocado, Teriyaki und Sesam



S6 Ocean Beef Roll 8.5 15.5

Inside-Out-Rolle mit fritterter Garnele, Gurke und Frischkäse. Ummantelt mit flambiertem Rindfleisch, Teriyaki und Schnittlauch



S9 Royal Prawn Roll 8.1 15.5

Inside-Out-Rolle mit gekochter Garnele, Avocado und Gurke. Ummantelt mit Rucola, spicy Mayo und Röstzwiebeln

DESSERT

6

D1 Mochi

Zwei zarte Eis-Kugeln umhüllt von Reisteig, mit frischen Früchten, Erdbeersauce und Puderzucker.

7

D2 Sesam Balls

Drei Sesambällchen, mit frischen Früchten, Agavensirup und Puderzucker.

7.5

D3 Choco Cake

Ein saftiger Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Früchten, Schoko-sauce und Puderzucker



Folg' uns und sei' immer auf dem neusten Stand



AUF DER SUCHE NACH ALLERGENEN?

Jetzt scannen und Allergene anschauen



oder unter mizuya.de/allergene



Alle Texte, Bilder und grafischen Elemente dieser Speisekarte unterliegen dem Urheberrecht. Die Bildrechte liegen bei **OneNine Media UG**, ebenso stammen Design und Gesamtkonzept von OneNine Media. Mizuya Sushi verfügt über uneingeschränkte, zeitlich und räumlich unbegrenzte Nutzungsrechte. Eine Vervielfältigung, Weitergabe oder sonstige Verwendung durch Dritte ist ohne schriftliche Genehmigung von OneNine Media untersagt.

Bitte beachten Sie: Abbildungen dienen nur als Beispiel, kleine Abweichungen in Darstellung, Zutaten oder Preisen sind möglich. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Informationen zu enthaltenen Allergenen finden Sie unter: www.mizuya.de/allergene.

Verantwortlich für den Inhalt dieser Speisekarte: **Mizuya Sushi**

Konzept, Design und Bilder von:



www.oneninemedia.de