



Küsterstraße 1, 31515 Wunstorf

---

SPEISEKARTE

# 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

---

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

## VEGGIE STARTERS

---

<b>V1. DAU NHAT EDAMAME</b> 	4,5	<b>V7. GYOZA CHAY</b> 	5,0
gedämpfte Nipponbohnen mit Salz verfeinert		gebackene Gemüsetaschen mit Teriyakisoße	
<b>V2. AVOCADO</b> 	5,5	<b>V8. KHOAI LANG</b> 	5,0
Panierte und gebackene Avocado mit Teriyaki		Süßkartoffelstreifen knusprig gebacken mit Cocktailsoße	
<b>V3. DAU PHU</b> 	5,0	<b>V9. NEM CUON CHAY</b> 	5,0
Gebackene Tofuwürfel mit süß saurem Dip		Sommerrollen mit Tofu, Reismudeln, frischen Kräutern und Hoisin Soße	
<b>V4. NEM CHAY</b> 	5,0	<b>V10. GOI RONG WAKAME</b> 	4,5
Frühlingsrolle mit Gemüse mit süß saurem Dip		marinierte Grünalgen mit Sesam verfeinert	
<b>V5. GA CHAY</b> 	6,0	<b>V11. GOI DUA SUNOMONO</b> 	5,0
Veganes Hühnchen gebacken mit süß saurem Dip		japanischer Gurkensalat mit Seealgen verfeinert	
<b>V6. BANH GAO TTEOBOKKI</b> 	5,0	<b>V12. GOI XOAI</b> 	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

---

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

## NUDELGERICHTE

---

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

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.

<b>H1. SOT LAC</b> Cremige Erdnusssoße	mit knusprigem Hühnchen	<b>15</b>
<b>H2. SOT CARI</b> Pikante rote Currysoße	mit Hühnchen vom Grill	<b>14</b>
<b>H3. SOT XOAI CAY</b> Fruchtig-scharfe Curry- MangosöÙe	mit veganer Ente	<b>16</b>
<b>H4. SOT DEN</b> Aromatische SojasöÙe mit Zwiebeln verfeinert	mit Tofu	<b>14</b>
<b>H5. SOT CHAY VEGAN</b> 	mit Riesengarnelen	<b>18</b>
H5.a. Vegan Ente	mit knuspriger Ente	<b>18</b>
H5.b. Vegan Hähnchen	mit Rindfleischstreifen	<b>16</b>
H5.c. Tofu	mit gegrilltem Lachs	<b>19</b>

## GRILLPLATTE

(für 2 Personen)

Mit gegrilltem Lachs, Riesengarnelen, Bò Lá Lốt Spitze, Süßkartoffeln,  
Salat und mit Teriyaki - CocktailsoÙe oder feiner Nuoc Mam SoÙe

**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

# 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



Frittiertes 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

# Maki

Die Algen sind außen

ROLLE À 6 STÜCK



M1. KAPPA Gurke	4,50
M2. ABO Avocado	5,00
M3. OSHINKO Marinierter 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

# Inside Out 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

# Futo 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 

# 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



# Sashimi

roher Fisch

PLAIN FISH



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

# Sushi Menu



- |                               |  |               |
|-------------------------------|--|---------------|
| <b>U1. GOURMET</b>            | 2 Sake Nigiri, 2 Maguro Nigiri, Alaska I.O.<br>C2. BOSTON CRUNCHY  | <b>26,00</b>  |
| <b>U2. VEGTASTIC</b>          | 2 Tamago Nigiri, 2 Abo Nigiri, 8 Veggie I.O.,<br>6 Veggie Crunchy  | <b>24,00</b>  |
| <b>U3. TOKYO DRIFT</b>        | (für 2 Pers.) 2 Sake Nigiri,<br>2 Maguro Nigiri, 2 Ebi Nigiri,<br>8 California I.O., 8 Spicy Tuna I.O.<br>6 Toronto Crunchy, 6 Boston Crunchy  | <b>55,00</b>  |
| <b>U3.A. NAM</b>              | (für 3 Pers.)<br>6 Kappa Maki, 6 Sake Maki,<br>8 i12. Spezial Sake I.O., 8 Alaska I.O., 8 Tempura I.O.<br>6 Toronto Crunchy, 6 Boston Crunchy, 6 Tori Crunchy  | <b>75,00</b>  |
| <b>U4. MIZUMI<br/>SPECIAL</b> | (für 4 Pers.) 2 Sake Nigiri, 2 Abo Nigiri<br>2 Maguro Nigiri, 2 Ebi Nigiri,<br>8 Alaska I.O., 8 Boston I.O., 8 Ebi I.O.<br>8 Tori I.O., 6 Toronto Crunchy<br>6 Boston Crunchy, 6 Tori Crunchy,<br>6 Sumo Futo, 8 Mixed Sashimi | <b>110,00</b> |

## APERETIF

---

**HUGO** 6,50

Prosecco, Holunderblüte,  
Soda, Limette, Minze

**APEROL SPRITZ** 6,50

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

**PEPINO SPRITZ** 7,00

Pfirsischlikör, 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

**ZITRONAT ICE TEA** 6,00

frisches Zitronat, 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** 3,80

Traditioneller  
vietnamesischer Kaffee

**CA PHE SUA DA** 4,80

Traditioneller vietnamesischer  
Milchkaffee (mit Kondensmilch  
und Eis)

**CAFE CREME** 3,00

**CAPPUCCINO** 3,50

**ESPRESSO** 3,00

**GRÜNTEE** 4,00

**JASMINTEE** 4,00

**SCHWARZTEE** 4,00

**INGWERTEE** 4,00

Orange und Honig

**FRISCHER MINZTEE** 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

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

### ROT

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

## SPIRITUOSEN/ LONGDRINKS

---

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

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

## CHAMPAGNER

---

<b>MOËT ET CHANDON IMPERIAL BRUT</b>	<b>0,75L</b>	<b>110</b>
<b>MOËT ET CHANDON IMPERIAL ROSÉ</b>	<b>0,75L</b>	<b>130</b>

## 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**