



Ka|zu|mi  
/ka'zúmi/

1. Harmonie  
2. Friede, Schönheit

Im KAZUMI widmen wir uns der harmonischen Vereinigung der traditionellen asiatischen Kochkunst mit der modernen europäischen Küche. Entdecken Sie eine Neuinterpretation der Fusionsküche, in der unsere Leidenschaft und Kreativität für unser Handwerk reflektiert wird.

04. HOMEMADE SPRINGROLLS



## – VORSPEISEN –

---

01. **MISO SOUP** <sup>1</sup> – 7,50 €

Traditionelle japanische Suppe aus Sojabohnenpaste mit Tofu, Algen und Lauchzwiebeln

02. **COCONUT SOUP** <sup>2,6</sup> – 8,90 €

Cremige Suppe mit Kokosmilch, Tomaten, Champignons, Koriander und Hähnchen

03. **CRYSTAL ROLLS** <sup>1</sup> (2 Stück) – 9,90 €

Traditionelle vietnamesische Sommerrolle mit Tempura Garnelen, Reisnudeln und Salat, umhüllt mit Reispapier, serviert mit Sweet Chili Sauce

04. **HOMEMADE SPRINGROLLS** <sup>10,D</sup> (4 Stück) – 8,20 €

Traditionelle vietnamesische Frühlingsrollen mit Garnelen, Glasnudeln, Karotten, Edamame und Shiitake Pilzen, serviert mit Sweet Chili Sauce

05. **SPICY EDAMAME** – 8,50 €

Baby-Sojabohnen garniert mit hausgemachtem Chili-Knoblauch-Öl und Sesamöl (alternativ mit Meersalz)

06. **GYOZA** <sup>1</sup> (4 Stück) – 7,90 €

Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse, serviert mit Sesam-Soja-Sauce

07. **GOLDEN EBI** <sup>2,7</sup> (4 Stück) – 8,50 €

Garnelen umhüllt in einem Nest aus Kartoffelteig, serviert mit Chili Mayo <sup>10,12,B</sup>



08. SALMON TATAKI

## – VORSPEISEN –

---

08. **SALMON TATAKI** (4 Scheiben) – 12,50 €

Dünne Scheiben vom flambierten Lachs, serviert mit Ponzu Sauce <sup>1,13,D</sup>, Chili Mayo <sup>10,12,B</sup>, Unagi Sauce <sup>1,13,A</sup>, Sesamöl und Schnittlauch

09. **TUNA TARTARE** <sup>1,7,10,12,13,A,B</sup> – 13,50 €

Thunfisch Tatar mit Avocado, Wakame und Schnittlauch

10. **CRISPY RICE** <sup>1,10,12,13,A,B</sup> – 12,50 €

Lachs Tatar auf knusprigem Sushi Reis und Nori Blatt, serviert mit Chili Mayo und Sesam

11. **VEGGIE STRIPES** <sup>1</sup> – 9,90 €

Verschiedene Gemüsesorten in einem knusprigen Tempurateig, serviert mit Sweet Chili Sauce

12. **WAKAME** <sup>1,13,A</sup> – 7,50 €

Japanischer Algensalat serviert mit Unagi Sauce und Sesam

13. **YAKITORI** <sup>1,13</sup> (3 Stück) – 9,90 €

Zarte Hähnchenspieße in einer würzigen Teriyaki Sauce, serviert mit Sesam

14. **SHARING IS CARING** <sup>1,2,3,7,10,13,A,D</sup> – 10,50 € p.P.

Vorspeisenvariation zum Teilen ab zwei Personen



23. BANTO BOWL MIT LACHS

## — HAUPTGERICHTE —

---

20. **BÚN NEM** 2,3,10,D — 17,50 €

Traditionelles vietnamesisches Gericht mit hausgemachten Frühlingsrollen, Reisnudeln, Salat und Fischsauce-Limetten-Vinaigrette

21. **BÚN CÁ** 2,D — 19,90 €

Traditionelle vietnamesische Reisnudelsuppe mit Garnelen, Lachs, Lachshaut, Ananas, Pilze und Dill

22. **MIDORI SALAD**

Wildkräutersalat mit Rucola, Karotten, Edamame, Gurken, Avocado und Paprika, serviert mit Chili Mayo <sup>10,12,B</sup>, Unagi Sauce <sup>1,13,A</sup> und einem hausgemachten Dressing <sup>1,7,13</sup>

- a) Gegrilltes Gemüse (ohne Chili Mayo) — 16,90 €
- b) Gegrilltes Hähnchen — 18,50 €
- c) Gegrilltes Rindfleisch — 19,50 €
- d) Gegrillte Garnelen (ohne Chili Mayo und Unagi Sauce) — 19,50 €
- e) Gegrillter Lachs — 21,90 €
- f) Surf and Turf — 19,50 €

23. **BANTO BOWL**

Poké Bowl mit Nori Blättern, Edamame, Wakame <sup>1,13,A</sup>, Sesam, Avocado, Karotten und Gurke, serviert mit Chili Mayo <sup>10,12,B</sup> und Unagi Sauce <sup>1,13,A</sup>

- a) Gegrillter Tofu (ohne Chili Mayo) — 16,90 €
- b) Gegrilltes Hähnchen — 18,50 €
- c) Gegrilltes Rindfleisch — 19,50 €
- d) Gegrillte Garnelen (ohne Chili Mayo und Unagi Sauce) — 19,90 €
- e) Mariniertes Lachstatar <sup>1,10,12,13,A,B</sup> — 21,90 €
- f) Mariniertes Thunfischtatar <sup>1,10,12,13,A,B</sup> — 22,90 €
- g) Gegrillter Lachs — 22,90 €
- h) Gegrillter Thunfisch im Sesammantel — 23,90 €



25. KAZUMI'S RED CURRY MIT ENTENBRUST

## — HAUPTGERICHTE —

---

### 24. KAZUMI'S GREEN CURRY 2,6

Hausgemachtes scharfes grünes Curry mit frischem Gemüse, serviert mit Wildkräutersalat, Erdnüssen, Chili Mayo <sup>10,12,B</sup>, Unagi Sauce <sup>1,13,A</sup> und Sesamreis

- |   |           |
|---|-----------|
| a) Tofu (ohne Chili Mayo)                         | – 16,90 € |
| b) Hähnchen                                       | – 18,50 € |
| c) Rindfleischsteak                               | – 20,50 € |
| d) Großgarnelen (ohne Chili Mayo und Unagi Sauce) | – 20,50 € |
| e) Barbarie Entenbrustfilet                       | – 21,90 € |
| f) Lachssteak                                     | – 22,90 € |

### 25. KAZUMI'S RED CURRY 2,6

Hausgemachtes scharfes rotes Curry mit frischem Gemüse, serviert mit Wildkräutersalat, Erdnüssen, Chili Mayo <sup>10,12,B</sup>, Unagi Sauce <sup>1,13,A</sup> und Sesamreis

- |   |           |
|---|-----------|
| a) Tofu (ohne Chili Mayo)                         | – 16,90 € |
| b) Hähnchen                                       | – 18,50 € |
| c) Rindfleischsteak                               | – 20,50 € |
| d) Großgarnelen (ohne Chili Mayo und Unagi Sauce) | – 20,50 € |
| e) Barbarie Entenbrustfilet                       | – 21,90 € |
| f) Lachssteak                                     | – 22,90 € |



26. KAZUMI'S TERIYAKI PLATE MIT THUNFISCHSTEAK

## — HAUPTGERICHTE —

---

### 26. KAZUMI'S TERIYAKI PLATE 1,7,13

Gebratenes frisches Gemüse der Saison in einer hausgemachten japanischen Teriyaki Sauce, serviert mit Wildkräutersalat, Chili Mayo <sup>10,12,B</sup>, Unagi Sauce <sup>1,13,A</sup> und Sesamreis

- |   |           |
|---|-----------|
| a) Tofu (ohne Chili Mayo)                         | — 19,50 € |
| b) Hähnchen                                       | — 20,50 € |
| c) Rindfleischsteak                               | — 24,90 € |
| d) Großgarnelen (ohne Chili Mayo und Unagi Sauce) | — 24,90 € |
| e) Barbarie Entenbrustfilet                       | — 24,90 € |
| f) Lachssteak                                     | — 25,90 € |
| g) Thunfischsteak im Sesammantel                  | — 27,50 € |

### 27. KAZUMI'S UDON PLATE 1,7,13

Gebratene Udon Nudeln in einer hausgemachten japanischen Teriyaki Sauce mit frischem Gemüse der Saison, serviert mit Wildkräutersalat, Chili Mayo <sup>10,12,B</sup>, Unagi Sauce <sup>1,13,A</sup> und Sesam

- |   |           |
|---|-----------|
| a) Tofu (ohne Chili Mayo)                         | — 18,50 € |
| b) Hähnchen                                       | — 19,50 € |
| c) Rindfleischsteak                               | — 23,90 € |
| d) Großgarnelen (ohne Chili Mayo und Unagi Sauce) | — 23,90 € |
| e) Barbarie Entenbrustfilet                       | — 23,90 € |
| f) Lachssteak                                     | — 24,90 € |
| g) Thunfischsteak im Sesammantel                  | — 25,90 € |



— NIGIRI —  
(2 Stück)

N1. **SAKE** — 7,50 €  
Lachs

N2. **ABURI SAKE** — 8,50 €  
Flambierter Lachs mit Chili Mayo <sup>10,12,B</sup>, Unagi Sauce <sup>1,13,A</sup> und  
Sesam

N3. **MAGURO** — 8,50 €  
Thunfisch

N4. **ABURI MAGURO** — 9,90 €  
Flambierter Thunfisch mit Chili Mayo <sup>10,12,B</sup>, Unagi Sauce <sup>1,13,A</sup>  
und Sesam

N5. **KINGFISH YELLOWTAIL** — 8,90 €  
Gelbschwanzmakrele

N6. **ABURI KINGFISH YELLOWTAIL** — 9,90 €  
Flambierte Gelbschwanzmakrele mit Chili Mayo <sup>10,12,B</sup>, Unagi  
Sauce <sup>1,13,A</sup> und Sesam

N7. **EBI** — 7,90 €  
Gekochte Garnelen

N8. **ASPARAGUS** — 6,90 €  
Blanchierter grüner Spargel

N9. **AVOCADO** — 6,90 €  
Avocado

N10. **SAKE TORO ABURI** — 8,50 €  
Flambierter Lachsbauch mit Chili Mayo <sup>10,12,B</sup>, Unagi Sauce  
<sup>1,13,A</sup> und Sesam

— MAKI —  
(8 Stück)



- M21. **AVOCADO** – 6,90 €  
Avocado
- M22. **SAKE** – 7,50 €  
Lachs
- M23. **EBI** – 7,90 €  
Gekochte Garnelen
- M24. **TEKKA** – 9,90 €  
Thunfisch
- M25. **KINGFISH YELLOWTAIL** – 9,90 €  
Gelbschwanzmakrele
- M26. **FRY EBI** <sup>1</sup> – 8,50 €  
Tempura Garnelen mit Chili Mayo <sup>10,12,B</sup>, Unagi Sauce <sup>1,13,A</sup>  
und Sesam
- M27. **KAPPA** – 6,50 €  
Gurke
- M28. **ASPARAGUS** – 6,90 €  
Blanchierter grüner Spargel
- M29. **KANI** – 7,50 €  
Surimi <sup>1,10,13</sup>



## – INSIDE OUT –

(8 Stück)

U31. **ALASKA**<sup>6</sup> – 12,90 €

Lachs, Avocado, Philadelphia und Tobiko

U32. **CALIFORNIA**<sup>1,6,10,13</sup> – 12,50 €

Surimi, Avocado, Philadelphia und Tobiko

U33. **MAGURO**<sup>6</sup> – 14,90 €

Thunfisch, Avocado, Philadelphia und Tobiko

U34. **VEGGIE**<sup>1</sup> – 12,90 €

Tempura Kräuterseitlinge, Avocado, Gurke und Sesam

U35. **EBI**<sup>6</sup> – 13,90 €

Gekochte Garnelen, Avocado, Philadelphia und Schnittlauch

U36. **KINGFISH YELLOWTAIL**<sup>6</sup> – 15,50 €

Gelbschwanzmakrele, Gurke, Philadelphia und Schnittlauch

U37. **EBI TEMPURA**<sup>1</sup> – 13,90 €

Tempura Garnelen und Avocado, mit Chili Mayo<sup>10,12,B</sup>, Unagi Sauce<sup>1,13,A</sup> und Sesam

— SASHIMI —  
(5 Scheiben)



- S41. **SASHIMI TUNA** — 15,50 €  
Gelbflossen-Thunfisch mit Seetang Salat <sup>1,13,A</sup>

- S42. **SASHIMI SALMON** — 13,50 €  
Schottischer Lachs mit Seetang Salat <sup>1,13,A</sup>

- S43. **SASHIMI KINGFISH YELLOWTAIL** — 18,90 €  
Gelbschwanzmakrele mit Seetang Salat <sup>1,13,A</sup>

Gegen 1€ Aufpreis auch flambiert möglich.

— TEMPURA ROLLS —  
(8 Stück)

- T45. **TEMPURA VEGGIE** <sup>1</sup> — 16,90 €  
Tempura Kräuterseitlinge, Gurke und Spargel, mit Unagi  
Sauce <sup>1,13,A</sup> und Sesam

- T46. **TEMPURA MAGURO** <sup>1,6</sup> — 20,50 €  
Thunfisch, Avocado und Philadelphia, mit Chili Mayo <sup>10,12,B</sup>,  
Unagi Sauce <sup>1,13,A</sup> und Sesam

- T47. **TEMPURA SAKE** <sup>1,6</sup> — 19,50 €  
Lachs, Avocado und Philadelphia, mit Chili Mayo <sup>10,12,B</sup>, Unagi  
Sauce <sup>1,13,A</sup> und Sesam

- T48. **TEMPURA EBI** <sup>1,6</sup> — 21,90 €  
Tempura Garnelen, Gurke und Philadelphia, mit Chili Mayo  
<sup>10,12,B</sup>, Unagi Sauce <sup>1,13,A</sup> und Sesam



H54. PEACEFUL BONSAI

---

— SIGNATURE ROLLS —  
(8 Stück)

---

- H51. **FIERY SUZAKU** – 19,50 €  
Scharfer Thunfisch, Avocado und Spargel, serviert mit Thunfisch Tatar Topping <sup>1,7,10,12,13,A,B</sup>, Schnittlauch und Chili Fäden
- H52. **SURF & TURF** <sup>6</sup> – 25,90 €  
Garnelen, Avocado, Gurke und Philadelphia, ummantelt mit flambeiertem Rindfleisch, serviert mit Chili Mayo <sup>10,12,B</sup>, Unagi Sauce <sup>1,13,A</sup>, Sesam und Röstzwiebeln
- H53. **MIGHTY RYU** – 22,90 €  
Gekochter Lachs, Avocado, Gurke, ummantelt mit Kingfish Yellowtail und Chili Mayo <sup>10,12,B</sup>
- H54. **PEACEFUL BONSAI** <sup>1</sup> – 16,90 €  
Avocado, Spargel, Gurke, ummantelt mit Reispapier und Mango, serviert mit Taro Chips und Sesam
- H55. **WHITE TIGER** <sup>1</sup> – 17,90 €  
Tempura Kräuterseitlinge, Avocado und Spargel, serviert mit Taro Chips und Sesam
- H56. **KATANA** <sup>1</sup> – 20,90 €  
Tempura Garnelen, Avocado, Gurke, ummantelt mit flambeiertem Lachs und flambierter Chili Mayo <sup>10,12,B</sup>, serviert mit Kumquat
- H57. **RISING PHOENIX** <sup>6</sup> – 21,90 €  
Garnelen, Spargel, Gurke und Philadelphia, serviert mit Surimi, Lachs Tatar Topping <sup>1,7,10,12,13,A,B</sup> und Chili Fäden
- H58. **GREEN FOREST** <sup>6</sup> – 19,50 €  
Lachs, gekochte Garnelen, Avocado und Philadelphia, serviert mit Schnittlauch und Röstzwiebeln
- H59. **GOLDEN DRAGON** <sup>1,6</sup> – 19,50 €  
Tempura Garnelen, Gurke und Philadelphia, ummantelt mit dünnen Avocadoscheiben, serviert mit Chili Mayo <sup>10,12,B</sup> und Tobiko
- H60. **SENSEI'S SELECTION** – 21,90 €  
Kreative Rolle unseres Sushi Chefs, auf Wunsch vegan

## — SUSHI MENUS —

---

### MAKI LOVER

8 Stk. Sake Maki – 16,90 €  
8 Stk. Tekka Maki  
8 Stk. Avocado Maki

### NIGIRI LOVER

2 Stk. Sake Nigiri – 25,50 €  
2 Stk. Maguro Nigiri  
2 Stk. Kingfish Yellowtail Nigiri  
2 Stk. Ebi Nigiri

### SASHIMI LOVER

3 Stk. Sashimi Salmon – 27,50 €  
3 Stk. Sashimi Tuna  
2 Stk. Sashimi Kingfish Yellowtail

### SAKE LOVER

mit Chili Mayo <sup>10,12,B</sup>, Unagi Sauce <sup>1,13,A</sup> und Sesam 8 Stk. Sake Maki – 24,90 €  
2 Stk. Sake Nigiri  
2 Stk. Aburi Sake Nigiri  
2 Stk. Sashimi Salmon

### MAGURO LOVER

mit Chili Mayo <sup>10,12,B</sup>, Unagi Sauce <sup>1,13,A</sup> und Sesam 8 Stk. Tekka Maki – 26,50 €  
2 Stk. Maguro Nigiri  
2 Stk. Aburi Maguro Nigiri  
2 Stk. Sashimi Tuna

## — SUSHI MENUS —

---

<b>VEGGIE LOVER <sup>1</sup></b>	8 Stk. Veggie I.O. 8 Stk. Avocado Maki 2 Stk. Asparagus Nigiri	— 21,90 €
<b>QUEEN'S FAVORITE <sup>1,6</sup></b> mit Chili Mayo <sup>10,12,B</sup> , Unagi Sauce <sup>1,13,A</sup> und Sesam	8 Stk. Tempura Sake 8 Stk. Avocado Maki 8 Stk. Sensei's Selection 2 Stk. Sashimi Salmon 2 Stk. Sashimi Tuna	— 52,90 €
<b>KING'S CHOICE <sup>1,6</sup></b> mit Chili Mayo <sup>10,12,B</sup> , Unagi Sauce <sup>1,13,A</sup> und Sesam	8 Stk. Tempura Maguro 8 Stk. White Tiger 8 Stk. Sensei's Selection 8 Stk. Sake Maki 8 Stk. Avocado Maki 2 Stk. Sashimi Salmon 2 Stk. Sashimi Tuna 2 Stk. Sashimi Kingfish Yellowtail	— 72,50 €

BEI UNSEREN MENÜS SIND EINZELNE KOMPONENTEN NICHT AUSTAUSCHBAR.

## — KINDERGERICHTE —

---

30. **LITTLE PRINCESS** 3,10,D – 10,90 €  
Reis mit 4 hausgemachten Chicken Nuggets und Ketchup
31. **LITTLE PRINCE** 1,13 – 10,90 €  
Reis mit 4 hausgemachten Fischstäbchen und Ketchup

## — BEILAGEN —

---

- SESAMREIS** – 3,90 €
- REISNUDELN** – 3,90 €
- SUSHI REIS** – 4,50 €
- UNAGI SAUCE** 1,13,A – 2,50 €
- CHILI MAYO** 10,12,B – 2,50 €
- SESAM DRESSING** 1,2,10,13 – 2,90 €
- SWEET CHILI SAUCE** – 1,90 €
- TEMPURA GARNELEN** <sup>1</sup> (2 Stück) – 6,50 €
- FRISCHE CHILI / CHILI SAUCE** – 2,00 €

## — DESSERT —

---

<b>MOCHI ICE</b> <sup>6,7</sup>	3 Stück Mochi Eis, serviert mit Schokosauce und frischen Früchten	— 9,90 €
<b>COCOS MANGO PANNA COTTA</b>	Hausgemachtes Panna Cotta aus Kokosmilch, serviert mit Mangopüree, Kokosflocken und frischen Früchten	— 9,90 €
<b>MATCHA TIRAMISU</b> <sup>1,6,10, J</sup>	Hausgemachtes Tiramisu aus Matcha, serviert mit Schokosauce und frischen Früchten	— 9,90 €
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> <sup>6</sup>	Cremiges Schokoladenmousse, serviert mit Himbeerpüree und frischen Früchten	— 9,90 €
<b>BERRY CHEESY</b> <sup>1,6</sup>	Cheesecake serviert mit Himbeerpüree und frischen Früchten	— 9,90 €
<b>SWEET AS CAN BE</b> <sup>1,6,7,10, J</sup>	Dessertvariation zum Teilen	— 19,90 €

## — WARME GETRÄNKE —

---

<b>KAFFEE</b> J	— 2,90 €
<b>ESPRESSO</b> J	— 2,50 €
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> J	— 3,50 €
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b> J	— 3,50 €
<b>CAPPUCCINO</b> J	— 3,70 €
<b>LATTE MACCHIATO</b> J	— 3,90 €
<b>MILCHKAFFEE</b> J	— 3,90 €
<b>GRÜNER TEE</b> J	— 3,90 €
<b>JASMIN TEE</b> J	— 3,90 €
<b>MINZ TEE</b> mit frischer Minze und Honig	— 4,50 €
<b>INGWER TEE</b> mit frischem Ingwer und Honig	— 4,50 €
<b>KUMQUAT TEE</b> mit frischen Zitrusfrüchten und Honig	— 4,50 €

## — HAUSGEMACHTE GETRÄNKE —

---

<b>CHERRY BLOSSOM</b>	— 6,50 €
Himbeeren, Litschi, Limette	
<b>APPLE BLOSSOM</b> <sup>J</sup>	— 6,50 €
Holunder, Jasmin Tee, Apfel	
<b>ORANGE BLOSSOM</b>	— 6,50 €
Maracuja, Himbeeren, Kokos, Limette	
<b>LIME LEMONADE</b>	— 6,50 €
Limette, Minze, Rohrzucker	
<b>LYCHEE ICED TEA</b> <sup>J</sup>	— 6,50 €
Thai Eistee, Litschi	
<b>GINGER SODA</b>	— 6,50 €
Ingwer, Honig	
<b>HOMEMADE PEACH ICED TEA</b> <sup>J</sup>	— 6,50 €
Schwarztee, Pfirsich	
<b>HOMEMADE LEMON ICED TEA</b> <sup>J</sup>	— 6,50 €
Schwarztee, Zitrone	
<b>MANGO LEMONADE</b>	— 6,50 €
Mango, Maracuja, Limette, Minze	
<b>GUAVA LEMONADE</b>	— 6,50 €
Guave, Maracuja	

## — SOFTGETRÄNKE —

---

<b>ACQUA PANNA</b> Still	0,2l	– 3,50 €
/ <b>SAN PELLEGRINO</b> Sprudel	0,75l	– 7,20 €
 <b>COCA COLA</b>	0,33l	– 3,50 €
Cola <sup>A,J</sup> , Cola Light <sup>A,H,J</sup> , Cola Zero <sup>A,H,J</sup> , Fanta <sup>A,C</sup> ,		
Mezzo Mix <sup>A,J</sup> , Sprite		
 <b>THOMAS HENRY</b>	0,2l	– 3,20 €
Ginger Ale <sup>A</sup> , Bitter Lemon <sup>A</sup> , Tonic Water <sup>A</sup>		
 <b>SAFT / -SCHORLE</b>	0,3l	– 3,90 €
Apfel, Cranberry, Mango, Maracuja, Litschi, Guave		

## — BIER —

---

<b>BITBURGER</b> <sup>1,1</sup>	0,3l	– 3,50 €
Premium Pils vom Fass, Radler	0,5l	– 5,20 €
 <b>BITBURGER 0,0%</b> <sup>1,1</sup>	0,33l	– 3,50 €
Pils Alkoholfrei, Radler Alkoholfrei		
 <b>BENEDIKTINER WEISSBIER</b> <sup>1,1,1</sup>	0,5l	– 4,90 €
Naturtrüb, Dunkel oder Alkoholfrei		
 <b>KIRIN ICHIBAN</b> <sup>1,1</sup>	0,33l	– 4,90 €
Japanisches Bier mit einem weichen und reichen Geschmack		
 <b>ASAHI</b> <sup>1,1</sup>	0,33l	– 4,90 €
Japanisches Bier trocken, erfrischend mit feinem Finish und vitalem Kick		

## — APERITIFS & COCKTAILS —

---

<b>APEROL SPRITZ</b>	<small>4,A,K</small>	— 7,50 €
<b>HUGO</b>	<small>4</small>	— 7,50 €
<b>LILLET WILDBERRY</b>	<small>4</small>	— 7,50 €
<b>GIN TONIC</b>	<small>K</small>	— 8,50 €
<b>MOSCOW MULE</b>		— 9,00 €
<b>MOJITO</b>		— 9,00 €
 <b>DARK &amp; STORMY</b>		— 9,90 €
Rum, Limette, Ginger Beer		
 <b>GUAVA COLADA</b>	<small>6</small>	— 9,90 €
Rum, Guavensaft, Kokosnuss, Sahne		
 <b>TSUKI TEMPTATION</b>		— 9,90 €
Vodka, Limette, Holunder, Ginger Beer		
 <b>THAI BASIL SMASH</b>		— 9,90 €
Gin, Thai Basil, Limette		
 <b>LYCHEE MARTINI</b>		— 9,90 €
Vodka, Sake, Litschi		
 <b>ESPRESSO MARTINI</b>	<small>J</small>	— 9,90 €
Vodka, Espresso, Kahlúa		

## — PROSECCO & CHAMPAGNER —

---

<b>SCAVI &amp; RAY</b> <sup>4</sup>		0,1l	— 5,90 €
Prosecco Spumante DOC		0,75l	— 25,90 €

## — OFFENE WEINE —

---

<b>RIESLING</b> <sup>4</sup> — trocken		0,1l	— 4,90 €
Weingut Naegele, Pfalz		0,2l	— 8,90 €

<b>WEISSER BURGUNDER</b> <sup>4</sup> — trocken		0,1l	— 4,90 €
Thanisch, Mosel		0,2l	— 8,90 €

<b>GRAUER BURGUNDER</b> <sup>4</sup> — trocken		0,1l	— 4,90 €
Thanisch, Mosel		0,2l	— 8,90 €

<b>SAAR RIESLING</b> <sup>4</sup> — feinherb		0,1l	— 4,90 €
Nik Weis, Saar		0,2l	— 8,90 €

<b>PINOT NOIR ROSE</b> <sup>4</sup> — trocken		0,1l	— 5,50 €
Markus Molitor, Mosel		0,2l	— 9,90 €

<b>ROTWEIN</b> <sup>4</sup> — feinherb		0,1l	— 4,90 €
Hausmarke Metzger, Pfalz		0,2l	— 8,90 €

## — FLASCHENWEINE —

---

**WEISSER BURGUNDER<sup>4</sup>** — trocken — 27,90 €

WEINGUT THANISCH, MOSEL

*Komplexer Geschmack nach reifen Früchten, dicht und lang im Abgang.*

*Tolle Frische und Finesse mit großer Säure Mineralität. Unwahrscheinlich cremig und saftig.*

**GRAUER BURGUNDER<sup>4</sup>** — trocken — 27,90 €

WEINGUT THANISCH, MOSEL

*Komplexer Geschmack nach reifen Früchten, sehr charmant. Tolle Frische und Finesse mit vibrierender Säure Mineralität. Unwahrscheinlich saftig.*

**SAAR RIESLING<sup>4</sup>** — trocken — 49,90 €

VAN VOLXEM, SAAR

*Zartes strohgelb im Glas, feine Zitrusfrucht in der Nase. Leicht und frisch, geradlinig und knackig am Gaumen, zugleich lang und Nachhaltig im Finish. Eine unglaubliche Vitalität und ausgeprägte Mineralik, die der Wein den kargen Schieferböden verdankt. Die schöne erfrischende Säure macht den Saar Riesling zu einem unverzichtbaren Essensbegleiter zu Fischgerichten.*

**SAAR RIESLING<sup>4</sup>** — feinherb — 26,90 €

NIK WEIS, SAAR

*Die saftige und fruchtige Variante des Gutsrieslings begeistert finessenreich, rund und harmonisch. Dabei bringt der Weißwein einen leichten Esprit zur natürlichen Restsüße, die dem Wein großes Potenzial zum Lieblingswein beschert. Feines Aromenspiel mit Zitrus und Schiefer.*

## — FLASCHENWEINE —

---

### **CHARDONNAY & WEİßBURGUNDER<sup>4</sup>** — trocken

— 30,90 €

WEINGUT KNIPSER, PFALZ

*Der Bestseller aus dem Hause Knipser ist ein anspruchsvoller Sommerwein. Schon das nach Frühlingswiese duftende Bukett animiert zum Entdecken des Weines. Am Gaumen ein saftiger Apfel-Maracuja-Auftakt, der von einem zarten Schmelz unterstützt wird. Die dezente Säure ist bestens integriert und trägt das delikate Fruchtfinale.*

### **CLARETTE ROSÉ<sup>4</sup>** — trocken

— 27,90 €

WEINGUT KNIPSER, PFALZ

*Auf Cabernet-Basis erzeugter Roséwein, der eindrucksvoll belegt, dass man auch charaktervolle Roséweine erzeugen kann. Im Bukett verführende Himbeer-Aromen, am Gaumen viel saftige Kirschfrucht, mit lebhaftem Spiel, delikates, nachhaltiges Finale. Ein Wein, der garantiert viele Freunde finden wird. Einer der schönsten deutschen Roséweine!*

### **PINOT NOIR ROSÉ<sup>4</sup>** — trocken

— 26,90 €

MARKUS MOLITOR, MOSEL

*Der reinsortige, zart lachsfarbene Haus Klosterberg Pinot Noir Rosé besticht durch eine animierend würzige Schiefermineralität, einen von Eleganz geprägten Körper, und eine ausgewogene Frische mit feinen Fruchtnoten von weißem Pfirsich und reifer Pink Grapefruit.*

### **PINOT NOIR<sup>4</sup>** — trocken

— 35,90 €

MARKUS MOLITOR, MOSEL

*Der Haus Klosterberg Pinot Noir ist klar, fein und elegant in der Nase, in der sich Noten von roten Beeren mit schiefertypischer Finesse und Röstaromen vermischen. Es ist ein intensiver, frischer Pinot mit seidiger Textur, großer Reinheit, und einem kraftvollen Abgang.*



## KAZUMI

Graben Str. 6  
54290 Trier  
0651 99161338  
[www.kazumi-restaurant.de](http://www.kazumi-restaurant.de)  
[info@kazumi-restaurant.de](mailto:info@kazumi-restaurant.de)

[www.facebook.com/kazumi.trier](https://www.facebook.com/kazumi.trier)  
Instagram: @kazumi.trier

## ÖFFNUNGSZEITEN

MO: Ruhetag  
DI - FR: 11:30 - 15:00  
17:00 - 22:00  
SA - SO: 12:00 - 22:00

Küche schließt 30 Min. vor Schluss.

### ALLERGENE

1. Weizen
- 1.1. Gerste
2. Fisch
3. Krebstiere
4. Schwefeldioxide und Sulfite
5. Sellerie
6. Milch und Laktose
7. Sesamsamen
8. Nüsse
9. Erdnüsse
10. Eier
11. Lupinen
12. Senf
13. Soja
14. Weichtiere

### ZUSATZSTOFFE

- A. Mit Farbstoff
- B. Mit Konservierungsstoff
- C. Mit Antioxidationsmittel
- D. Mit Geschmacksverstärker
- E. Geschwefelt
- F. Geschwärtz
- G. Gewachst
- H. Mit Süßungsmittel
- I. Mit Phosphat
- J. Koffeinhaltig
- K. Chininhaltig

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.