

美咲 **m i s a k i**
sushi restaurant

Gedanken zu misaki

misaki: schöne Blüte

Herzlich willkommen im misaki Sushi Restaurant!

Es erwartet Sie der Genuss von japanischer/asiatischer Küche auf dem Niveau Ihrer Wünsche.

Sicher, es gibt viele schöne Blüten, aber die eine fällt auf, man verweilt gerne bei ihr, erfreut sich an ihr und lässt dabei die Seele baumeln.

Sich auf die Ruhe einlassen, sich eine Pause vom Wirrwarr und der Hektik unserer heutigen Zeit nehmen.

Und das bei schönem Essen!

Sushi und Sashimi, so frisch wie möglich, sind nicht nur lecker für das Auge. Man genießt sie mit allen Sinnen. Ja, essen ist Kunst, ...

Und ein schönes Glas Wein inmitten ...

... der schönsten Stadt, vergleichbar mit der schönen Blüte, die Sie in diesem Moment betrachten, die Sie zu einer kulinarischen Genuss-Pause einlädt.

Auf den folgenden Seiten finden Sie alles von Startern wie Suppen, Salaten und leichtem Fingerfood über ganze Menüs bis zu unserem reichhaltigen Sushi-Angebot wie Maki, Inside-Out-Rolls, Nigiri und Sashimi ...

Wir freuen uns auf Sie und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr **misaki** Team

Haiku:

*(Japanisches Sprichwort,
Silbenfolge 5 – 7 – 5)*

*Blüte schwebt zurück,
als ich mir's genau besah,
war's ein Schmetterling*

SUPPEN

- | | | |
|----|---|------|
| 01 | Misosuppe^e
<i>Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln</i> | 4,50 |
| 02 | Kokosmilch-Suppe mit Tofu^e
<i>Tofu, Bambusspitzen, Champignons</i> | 5,20 |
| 03 | Kokosmilch-Suppe^g
<i>Bambusspitzen, Champignons mit Hühnerfleisch</i> | 5,50 |
| 04 | Zitronengras-Suppe^b
<i>Garnelen, Zitronengras, Chili, Gemüse</i> | 5,90 |
| 05 | misaki Mix-Suppe^{b,c,g,j}
<i>Meeresfrüchte, Gemüse, Zitronengras in Kokosmilch</i> | 5,90 |
| 06 | Jukkesang Suppe Koreanisch^a
<i>Suppe mit Rindfleisch, Glasnudeln & Gemüse (scharf)</i> | 5,90 |

FINGERFOOD

- | | | |
|----|--|-------|
| 21 | Edamame^e
<i>Gemüse, junge Sojabohnen</i> | 5,90 |
| 22 | Yakitori^e
<i>Hähnchenkeulen-Spieße, Yakitori-Soße</i> | 8,90 |
| 23 | Garnelen-Spieß^{b,e}
<i>Garnelen, Spargelspieße, Teriyaki-Soße</i> | 8,90 |
| 24 | Gyoza^a
<i>Teigtaschen mit Gemüse gefüllt</i> | 7,70 |
| 25 | Gyoza Chicken^a
<i>Teigtaschen mit Hühnerfleisch gefüllt</i> | 7,90 |
| 26 | Tempura vom Gemüse^{a,e}
<i>Süßkartoffel mit Gemüse und Tempura-Soße</i> | 8,90 |
| 27 | Ebi Tempura^{a,b,e}
<i>Garnelen, Süßkartoffel und Tempura-Soße</i> | 12,50 |
| 28 | Mini Frühlingsrollen^{a,e} Mini Poh Pia
<i>Frittierte Mini-Gemüserolle mit süß-sauer Sauce</i> | 6,20 |

SALAT

- | | | |
|----|--|-------|
| 31 | misaki Haus-Salat
<i>Gemischter Blattsalat mit Granatapfel und misaki Dressing</i> | 6,90 |
| 32 | Sweet-Mango-Salatⁱ
<i>Mango mit Cherrytomaten und Sweet Chili Mango</i> | 8,90 |
| 33 | Goma Ae^m
<i>Junger Blattspinat mit Sesamöl, geröstetem Sesam</i> | 7,20 |
| 34 | Spicy Lachs Tatar^c
<i>Marinierter Lachs mit Avocado</i> | 12,90 |
| 35 | Lachs-Avocado-Salat^c
<i>Rohe Lachsscheiben auf Avocado Salat und Wasabi</i> | 12,00 |
| 36 | Algen-Salat^m (Goma Wakame)
<i>Algen, Sesam, mariniert mit Sesamöl</i> | 7,90 |



MISAKI BEST

CHICKEN

- | | | |
|------------|--|-------|
| 900 | Cashew Chicken^e
<i>Gebratenes Hühnerfleisch, Ingwer, Knoblauch und Saison-Gemüse nach Thai-Art in dunkler Sauce</i> | 15,90 |
| 901 | Sweetly Chicken^a
<i>Gebackenes Hühnerfleisch mit Ananas, Paprika, Bambus, Karotten, Apfel in süß-sauer Soße</i> | 15,90 |
| 902 | Chicken Teriyaki^e
<i>gegrillte Hähnchenkeule mit Bambus, Broccoli, Zucchini, Paprika und Soi-Sam</i> | 17,50 |
| 903 | Gai phad gra prau^{ej} (scharf)
<i>Gebratenes Hühnerfleisch mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Basilikum, Ingwer & Knoblauch</i> | 15,90 |
| 904 | Chicken Soul (scharf)
<i>Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit (gochusang) Koreanisch scharfe Soße & Gemüse</i> | 15,90 |
| 905 | Mango Hähnchen^g (scharf)
<i>Gebratenes Hühnerfleisch, frische Mango, Karotten, Paprika, Peperoni, Champignons auf Mango/ Kokos Soße</i> | 16,90 |

RIND

- | | | |
|------------|---|-------|
| 906 | Rindfleisch Zwiebeln^e
<i>Roastbeef mit Zwiebeln in dunkle Sojasoße</i> | 19,90 |
| 907 | Nua phad gra prau^{ej} (scharf)
<i>Roastbeef mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Basilikum, Ingwer & Knoblauch</i> | 19,90 |
| 908 | Roastbeef^e
<i>Glasnudeln mit ver. Saison Gemüse</i> | 19,90 |

ENTE

- 911 Crispy Duck Teriyaki** ^{a,e} 21,90
Gebackene Ente mit Bambus, Brokoli, Karotten, Zucchini, Paprika, Soi-Sam
- 912 Ente süßsauer** ^a 21,20
Knusprige Ente mit Ananas, Apfel, Karotten, Bambus und Paprika
- 913 New Misaki Ente auf heiße Platte** ^{a,b,e,i} 23,10
Knusprige Ente mit 3 St. Garnelen und Blanchiertes Gemüse mit dunkler Soße
- 914 Ente Erdnuss** ^{a,i} 21,90
Knusprige Ente, Champignons, Broccoli, Zucchini, Paprika, Bambus mit Erdnuss, Kokos Soße

FISCH

- 916 Lachs Teriyaki** ^{c,e} 22,90
Lachs mit Bambus, Zucchini, Brokkoli, Paprika, Karotten und Soi-Sam
- 917 Tuna Steak** ^{c,e,m} 23,90
Thunfisch-Steak mit frischem saisonalen Gemüse (kurz angebraten)

VEGETARISCH

- 919 Misaki Soi-Sam Spezial** ^e 14,90
Gebratene Tofu mit ver. Gemüse und Soi-Sam
- 920 Soi-Sam mit Erdnuss** ^{g,i} 14,90
Ver. Gemüse, Ingwer, Knoblauch, Basilikum und Koriander mit Erdnuss/ Kokos Soße

EINTOPF

- 921 Gäng Thai Tofu** ^{e,g} (scharf) 14,90
Rotes Thai Curry, Paprika, Peperoni, Bambus, Aubergine, Koriander, Basilikum, Zitronengras, Zitronenblättern, in Kokosmilch/Sahne

- 922 **Massaman Gai^g** (scharf) 15,60
Hühnerfleisch, Massaman Curry, Karotten, Zwiebeln, Okra, Kartoffeln, Koriander, Basilikum & geröstete Zwiebeln in Kokosmilch/Sahne
- 923 **Massaman Nua^g** (scharf) 18,90
Roastbeef mit Massaman Curry, Kartoffeln, Zwiebeln, Okra, Karotten, Koriander, Basilikum & geröstete Zwiebeln in Kokosmilch/Sahne
- 924 **Massaman Ente^{a,g}** (scharf) 19,90
Gebackene Ente mit Massaman Curry, Kartoffeln, Zwiebeln, Okra, Koriander, Basilikum, Karotten & geröstete Zwiebeln in Kokosmilch/Sahne
- 925 **Gäng Thai Phed^{a,g}** (scharf) 19,90
Gebackene Ente mit rotes Thai Curry, Paprika, Peperoni, Bambus, Aubergine, Koriander, Basilikum, Zitronenblättern & Zitronengras in Kokosmilch/Sahne
- 926 **Curry Chicken^g** (scharf) 15,60
Hühnerfleisch mit rotem Thai-Curry in Kokosmilch/Sahne, Koriander, Thai Basilikum, Karotten, Zucchini, Brokkoli, Champignons
- 927 **Beef Curry^g** (scharf) 18,90
Roastbeef mit rotem Thai-Curry, Bambus, Peperoni, Champignons, Koriander und Thai-Basilikum in Kokosmilch/Sahne
- 928 **Garnelen Curry^{b,g}** (scharf) 21,90
Garnelen mit rotem Thai Curry, Bambus, Champignons, Auberginen, Kafir, Zitronenblättern, Zitronengras, Koriander und Thai-Basilikum in Kokosmilch/Sahne
- 929 **Massamann Salmon^{c,g}** (scharf) 22,90
Gegrillte Lachs Filet mit massaman Curry, Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln, Okra, Koriander, Basilikum und geröstete Zwiebeln in Kokosmilch/Sahne

NUDEL SUPPE MISAKI STYLE

- 930 **Udon-Nudelsuppe^a** 11,00
Tempura Süßkartoffel und Spargel, Nudeln, Soi-Sam
- 931 **Chicken-Nudelsuppe^a** 14,90
gebackene Hühnerfleisch, Nudel, Soi-Sam
- 932 **Ebi-Nudelsuppe^{a,b}** 16,90
Tempura Spargel, Garnelen und Süßkartoffel, Nudeln, Soi-Sam

NIGIRI (1 STK.)

51	Kanisumi Avocado	2,20
52	Sake ^c Lachs	2,80
53	Maguro ^c Thunfisch	3,00
54	Hamachi ^c Königsfisch	3,00
55	Ebi ^b Hummerkrabben	2,60
56	Shirome ^c Loup de Mer	2,60
57	Tai ^c Dorade	2,60
58	Unagi ^c Aal	3,50
59	Kanibo ^{b,c} Surimi	3,00
60	Ikura ^c Kaviar	4,00

MAKI (JE 8 STK.)

71	Kappa Gurke	4,80
72	Kanisumi Avocado	5,00
73	Kanibo ^{b,c} Surimi	5,10
74	Ebi ^b Gekochte Garnelen	5,10
75	Sake ^c Lachs	6,60
76	Teka ^c Thunfisch	6,90

INSIDE OUT ROLL (JE 8 STK.)

90	Vegi California ^m <i>Gurke, Avocado, Sesam</i>	8,00
91	Spinat Roll ^m <i>Marinierter junger Blattspinat, Avocado, Sesam</i>	8,00
92	Mix Vegi Roll ^{a,m} <i>Avocado, Spinat, Tempura Süßkartoffel, Sesam</i>	8,50
93	Vegi Roll ^{a,g,m} <i>Tempura Spargel, Avocado, Rucola, Frischkäse, Sesam</i>	8,50
94	California Roll ^{b,c,m} <i>Surimi, Avocado, Sesam</i>	8,50
95	Lachs Avocado Roll ^{c,m} <i>Lachs, Avocado, Sesam</i>	8,50
96	Philadelphia Lachs Roll ^{c,g,m} <i>Frischkäse, Lachs, Gurke, Sesam</i>	8,50
97	Tuna Avocado Roll ^{c,m} <i>Thunfisch, Avocado, Sesam</i>	9,00
98	Special Tuna Roll ^{c,m} <i>Marinierter Thunfisch (medium scharf), Avocado, Sesam</i>	9,00
99	Lachs Spargel Roll ^{a,c,m} <i>Lachs, Tempura Spargel, Rucola, Sesam</i>	9,00

SASHIMI (JE 12 STK. | KLEIN 6 STK.)

		Groß	Klein
81	Sake ^c Lachs	21,50	12,50
82	Maguro ^c Thunfisch	23,50	13,50
83	Hamachi ^c Königsfisch	23,50	13,50
84	Sashimi ^c Lachs, Thunfisch, Königsfisch	21,50	12,50

MISAKI SPECIAL ROLL

- | | | |
|-----|---|-------|
| 100 | Crispy Vegi Roll^a (6 St.) | 9,00 |
| | <i>Tempura, Spargel, Süßkartoffel, Gurke, Avocado</i> | |
| 101 | Crispy Chicken Roll^a (6 St.) | 9,50 |
| | <i>Tempura Chicken, Gurke, Avocado</i> | |
| 102 | Peperoni Roll^{a,c} (6 St.) | 9,50 |
| | <i>Tempura Peperoni, Spargel, Avocado und Lachs</i> | |
| 103 | Hot California Roll^{a,b,c} (6 St.) | 10,00 |
| | <i>Tempura Surimi, Spicy Thunfisch-Tatar, Avocado, Gurke</i> | |
| 104 | Tiger Shrimp Roll^{a,b,c} (6 St.) | 10,50 |
| | <i>Tempura Garnelen, Avocado, Spicy Thunfisch-Tatar, Gurke</i> | |
| 105 | Crispy Duck Roll^a (6 St.) | 10,00 |
| | <i>Gebackene Ente, Avocado, Gurke</i> | |
| 106 | Sweety Unagi Roll^{a,c} (6 St.) | 10,50 |
| | <i>Tempura Unagi, Gurke, Avocado, Spicy Thunfisch-Tatar</i> | |
| 107 | Black Roll (8 St.) | 12,00 |
| | <i>Argentinisches Roastbeef, Spinat mit Panko gebacken, Haus-Soße</i> | |
| 108 | Crazy Salmon Roll^c (8 St.) | 11,50 |
| | <i>Spicy Lachs, Avocado, Lachs-Topping</i> | |
| 109 | Top Tuna Roll^c (8 St.) | 12,00 |
| | <i>Spicy Thunfisch, Avocado, Thunfisch-Topping</i> | |
| 110 | Spicy Tempura Roll^{a,c} (8 St.) | 12,00 |
| | <i>Spicy Thunfisch, Avocado mit Panko gebacken (ohne Sushireis)</i> | |
| 111 | Rainbow Roll^{b,c} (8 St.) | 11,50 |
| | <i>Surimi, Avocado, Thunfisch, Lachs, Loup-de-Mer-Topping</i> | |
| 112 | Lieblings-Roll^{a,c} (8 St.) | 10,50 |
| | <i>Marinierter Lachs-Tatar, Avocado mit Panko gebacken (ohne Sushireis)</i> | |
| 113 | Crunchy Lachs^c (8 St.) | 12,00 |
| | <i>Lachs, Avocado mit Panko gebacken</i> | |
| 114 | Vegi Crunchy^a (8 St.) | 11,00 |
| | <i>Tempura Spargel, Avocado mit Panko gebacken</i> | |

MISAKI MIX PLATTEN

- | | | |
|-----------|--|--------|
| A1 | Vegi Mix I ^{a,b,c,m}
<i>1 Special Roll, 2 Avocado Nigiri, 1 Maki, 3 Gyoza Veggie</i> | 20,50 |
| A | Sushi Mix I ^{a,b,c,m}
<i>1 Special Roll, 2 Nigiri, 3 gemischte Sashimi
2 Tempura Garnelen</i> | 21,50 |
| B | Sushi Mix II ^{a,b,c,m} (2 Personen)
<i>2 Special Roll, 1 Inside Out Roll, 2 Nigiri, 6 Sashimi Mix
4 Tempura Garnelen</i> | 39,50 |
| C | misaki Mix Roll ^{a,b,c,m} (2 Personen)
<i>2 Special Rolls, 3 Inside Out Rolls, 1 Maki</i> | 47,50 |
| D | misaki Boat I ^{a,b,c,m} (4 Personen)
<i>4 Special Rolls, 2 Inside Out Rolls, 1 Maki, 4 Nigiri,
8 Sashimi Mix, 8 Tempura Garnelen</i> | 76,50 |
| E | misaki Boat II ^{a,b,c,m} (6 Personen)
<i>6 Special Rolls, 3 Inside Out Rolls, 2 Maki, 8 Nigiri,
16 Sashimi Mix, 12 Tempura Garnelen</i> | 119,90 |

Haben Sie noch Fragen?

*Falls Sie Ihr Lieblings-Sushi gerade nicht auf unserer Karte finden,
eventuell Unverträglichkeiten oder Allergien bei bestimmten Produkten haben,
sprechen Sie uns bitte an.*

Wir sind stets bemüht, Ihre Wünsche zu erfüllen!



SUSHI CHEF ROLL

- | | |
|---|---------|
| S1 Green Roll (Vegi) ^g | 17,90 |
| <i>Gurke, Philadelphia, Tempura Spargel, Süßkartoffel, Topping Avocado & Haus Soße</i> | |
| S2 Alaska Roll ^{c,e,g,m} | 17,90 |
| <i>Lachs Philadelphia, Gurke, Lauchzwiebel
Topping: Lachs, Avocado, Wakame & Ikura</i> | |
| S3 Gambi Tempura Roll ^{a,b,c,g,m} | 19,00 |
| <i>Tempura Gambas & Rucola Topping- flambiert Lachs, hausgemachte Soße & schwarze Kavier</i> | |
| S4 Beef Lover Roll ^{a,m} | 19,00 |
| <i>Roastbeef mit gebackene Spargel, Avocado, Lauchzwiebel
Topping- flambierte Beef & Haus Soße</i> | |
| S5 Surf & Turf Roll ^{a,b,c,m} | € 17,90 |
| <i>marinierte Surimi mit gebackene Spargel & Gurke
Topping: Avocado, Tuna & Haus Soße</i> | |
| S6 Misaki Style ^{c,g,m,n} | 25,10 |
| <i>Thunfisch Sashimi: Kurzgebratene mit
hausgemachte Butter Wein Soße</i> | |
| S7 Pokebowl Mix ^{c,d,e,l,m} | 20,30 |
| <i>Roh marinierte Lachs & Thunfisch, Sushi Reis, Rettich, Avocado, Edamame, Gurke, Granatapfel, Wakame, Ikura, hausgemachte Teriyaki & Mayo</i> | |

UNSERE EMPFEHLUNG

美咲

**DESSERT**

- | | | |
|-----|---|------|
| 121 | Hot Ice ^{d,g}
<i>Vanilleeis gegrillt mit Himbeersoße</i> | 6,50 |
| 122 | Honey Banana ^a
<i>Gebackene Banane mit Honig</i> | 5,90 |
| 123 | Greeny ^{a,d,g}
<i>Grüntee-Eis mit gebackener Banane</i> | 5,90 |

美咲

WEIN & GETRÄNKE



misaki
sushi restaurant

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Misaki Reise¹⁰

Honig, Zitronen-Ingwer-Lemongras Sirup,
frische Limette, Limetten Saft, Soda & Eis

Glas

0,4l 5,70

Rhabarber Traub

Rhabarber Sirup, Soda, Limettensaft & Eis

0,4l 5,70

Maracuja Sommer

Orangensaft, Zitronensaft,
Maracuja Sirup, Soda & Orange

0,4l 5,70

APERITIF

Waldmeister-Bowleⁿ

Waldmeister mit frischer Minze, Jahrgangssekt,
Limettenscheibe und Eis

0,2l 6,90

Hugoⁿ

Holunderblütensirup mit Minze, Jahrgangssekt,
Sprudel, Limettenscheibe und Eis

0,2l 6,90

Aperol Spritzⁿ

Aperol, Jahrgangssekt und Sprudel,
Orangenscheibe und Eis

0,2l 6,90

Campari Milano²

Campari, Cranberrysaft, Minze, Jahrgangssekt,
Sprudel, Orangenscheibe und Eis

0,2l 6,90

Campari Orange²

0,2l 6,90

Campari Soda²

0,2l 6,90

Gin Tonic¹⁰

5cl 7,20

Wodka Lemon^{3,11}

5cl 7,50

178 Martini

Dry, Bianco oder Rosso

5cl 5,10

SECCO FRIZZANTE, WINZERSEKT & CHAMPAGNER

Josello Frizzante Verdeⁿ Trocken, <i>mit Naturkork im grünen Schmuckgewand</i>	0,2l	5,20	0,75l	17,50
182 Champagnerⁿ Aubert et Fils, Brut <i>Frankreich / Epernay</i>			0,75l	49,00

UNSER HAUSWEIN

Grauburgunderⁿ trocken <i>Misaki Hausmarke Winzer von Baden</i>	0,2l	5,20		
Weinschorle	0,2l	4,90		

BESONDERE SPEZIALITÄT

Souvignier Gris Reserveⁿ Trocken <i>Düfte von Karamell, Vanille und Birne vom Ried Karlaberg Weingut Pock Österreich Steiermark</i>	0,2l	9,80		
--	------	------	--	--

WEISSWEIN

Rieslingⁿ Halbtrocken <i>Württemberg Stettener Heuchelberg</i>	0,2l	5,30	0,5l	10,50
Chardonnay Caves Lineran d'Ocⁿ Trocken <i>Languedoc Südfrankreich</i>	0,2l	5,20	0,5l	11,70
Rieslingⁿ Trocken vom Vulkanschiefer <i>Weingut Jakob Schneider</i>	0,2l	7,40		
Weißburgunderⁿ Trocken <i>Baden Odenheim</i>	0,2l	6,50		

BIOWEIN

Sauvignan blancⁿ Biowein Trocken <i>Spanien Vino de la Tierra de Castilla</i>	0,2l	6,40		
Grauburgunderⁿ Biowein Trocken <i>Gutswein vom Weingut Kühling</i>	0,2l	7,50		

ROSEWEIN

Weissherbst ⁿ Halbtrocken <i>Württemberg Familienkellerei Schnauffer</i>	0,2l	5,10	0,5l	12,70
Grenache Rosé ⁿ Trocken <i>Frankreich Caves Lineran d'Oc</i>	0,2l	5,20	0,5l	12,70
Kraichgauer Spätburgunder Rosé ⁿ trocken	0,2l	6,40	0,75l	20,60

ROTWEIN

Trollinger & Lemberger ⁿ Halbtrocken <i>Württemberg Familienkellerei Schnauffer Haberschlachter Heuchelberg</i>	0,2l	6,10	0,5l	13,20
Primitivo ⁿ Trocken <i>Italien Vino del Salento, IGT</i>	0,2l	5,20	0,5l	11,70
Tempranillo ⁿ Trocken <i>Spanien Bodegas Munoz, VdiT Castilla</i>	0,2l	5,20	0,5l	11,70
Cabernet Sauvignon ⁿ <i>Frankreich Caves Lineran d Óc</i>	0,2l	5,80	0,5l	12,70
Sangiovese ⁿ <i>Italien Toskana Caparzo IGT</i>	0,2l	6,50	0,75l	23,60
Versus Red ⁿ Trocken <i>Südafrika Stellenbosch Vineyards</i>	0,2l	6,50	0,75l	23,60
Markus Schneider Ursprung ⁿ Cuvée Trocken <i>Rheinpfalz</i>			0,75l	39,00

BIOWEIN

Syrah & Cabernet Sauvignon ⁿ <i>Spanien Vino de la Tierra de Castilla</i>	0,2l	6,50	0,75l	23,60
--	------	------	-------	-------

UNSER HAUSWEIN (FLASCHE)

Grauburgunderⁿ trocken <i>Misaki Hausmarke</i> <i>Winzer von Baden</i>	0,75l	18,90
--	-------	-------

BESONDERE SPEZIALITÄT (FLASCHE)

Souvignier Gris Reserveⁿ trocken <i>Düfte von Karamell, Vanille und Birne</i> <i>vom Ried Karlaberg Weingut Pock Österreich Steiermark</i>	0,75l	38,00
--	-------	-------

WEISSWEIN (FLASCHE)

Chardonnay Domaine Tariquetⁿ trocken <i>Frankreich, Côtes de Gascogne</i>	0,75l	19,60
Rieslingⁿ trocken vom Vulkanschiefer <i>Weingut Jakob Schneider</i>	0,75l	25,90
Weissburgunderⁿ trocken <i>Baden Odenheim</i>	0,75l	23,60
Silvaner Bocksbeutelⁿ trocken <i>Frankenwein</i>	0,75l	25,60
Weingut Dr. Heger Grauburgunder Sonettⁿ trocken	0,75l	28,10
Weingut Robert Weil, Rieslingⁿ trocken	0,75l	39,50

BIOWEINE (FLASCHE)

Sauvignan blancⁿ trocken, Biowein <i>Spanien, Vino de la Tierra de Castilla</i>	0,75l	19,50
Grauburgunderⁿ trocken, Biowein <i>Gutswein vom Weingut Kühling</i>	0,75l	22,60

DIGESTIF

Fernet Branca

Glas

4cl 4,50

Averna

4cl 5,00

Sambuca Molinari

4cl 5,50

Amaretto di Saronno

4cl 5,50

Wodka di Absolut

4cl 5,50

Gin

4cl 5,50

Grappa Nonino Optima

2cl 5,00

Cognac Remy Martin

4cl 6,50

Brandy Cardenal Mendoza

4cl 6,50

Whiskey Jack Daniels

4cl 6,10

SAKE

Sake warm

Kännchen

0,2l 6,00

BIER VOM FASS

	Glas	
Carlsberg ^a	0,3l	3,90
	0,4l	4,80
Carlsberg alkoholfrei ^a	0,3l	3,90
	0,4l	4,80
Duckstein ^a	0,3l	3,90
	0,5l	5,20
Duckstein Weizen ^a	0,3l	3,90
	0,5l	5,20
Alsterwasser ^a	0,3l	3,90
	0,4l	4,80

FLASCHEN BIER

	Flasche	
Erdinger ^a	0,5l	4,80
<i>Weißbier, Dunkel, Alkoholfrei</i>		
Tiger ^a	0,33l	3,90
Asahi ^a	0,33l	3,90

SOFTDRINKS

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	Glas		Glas	
	0,2l	2,50	0,75l	6,00
Elbquell mit / ohne Kohlensäure	0,2l	2,40	0,5l	4,40
Coca-Cola ^{2,11}	0,2l	2,90	0,4l	4,40
Coca-Cola light ^{2,4,11}				
Coca-Cola zero ^{2,4,11}				
Fanta ^{2,3}				
Sprite				
Spezi ^{2,3,11}				
Schweppes Bitter Lemon ^{3,11}	0,2l	2,90	0,4l	4,40
Tonic Water ¹⁰				
Ginger Ale ²				
Matcha tea	0,33l	4,50		
Yuzuka Yuzu Lemonade	0,33l	4,50		

JUICE & SPRITZER

	Glas		Glas	
Apfel / Apfelschorle	0,2l	2,90	0,4l	5,00
Rhabarber / Rhabarberschorle	0,2l	2,90	0,4l	5,00
Orange	0,2l	2,90	0,4l	5,00
Kirsch / Kirschschorle	0,2l	2,90	0,4l	5,00
Banane	0,2l	2,90	0,4l	5,00
Kiba	0,2l	2,90	0,4l	5,00
Cranberry / Cranberryschorle	0,2l	2,90	0,4l	5,00
Maracuja / Maracujaschorle	0,2l	2,90	0,4l	5,00
Mango / Mangoschorle	0,2l	2,90	0,4l	5,00

KAFFEE & TEE

	Tasse
Espresso ¹¹	2,20
Doppelter Espresso ¹¹	3,30
Kaffee ¹¹	2,60
Milchkaffee ^{11,g}	3,90
Cappuccino ^{11,g}	3,00
Latte Macchiato ^{11,g}	3,80
Frische Ingwertee mit Minze und Orangenscheibe	4,50
Grüner Tee	3,00
Jasmintee	3,00
Honig-Zitronen-Tee mit Minze und Orangenscheibe	4,50

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmittel Saccharin, 5) mit Süßungsmittel Cyclamat, 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle, 7) mit Süßungsmittel Acesulfam, 8) phosphathaltig, 9) geschwefelt, 10) chininhaltig, 11) koffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst, 15) gentechnisch verändert, 16) mit Säuerungsmittel, 17) enthält Stabilisatoren, 18) Verdickungsmittel
Allergene: a) Glutenhaltige Getreide, b) Krebstiere, c) Fisch, d) Eier, e) Soja, f) Lupine, g) Milch und Lactose, h) Schalenfrüchte, i) Erdnüsse, j) Weichtiere, k) Sellerie, l) Senf, m) Sesamsamen, n) Schwefeldioxid und Sulfite
Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer | Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten

Zum guten Schluss auf ein Wort

Wenn Sie Anregungen haben oder Ihnen etwas bei uns nicht gefallen hat, so lassen Sie es uns wissen, denn nur dann können wir uns verbessern.

*Wir bedanken uns für Ihren Besuch und hoffen,
Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen*

Ihr misaki Team

Misaki Sushi Restaurant
Bahnhofstraße 9
22926 Ahrensburg
Tel. 04102 - 219 19 65
www.misakisushi.de
misakiahrensburg@gmail.com