

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> | € | 3,50 |
| 02 | Kokosmilch-Suppe mit Tofu^e
<i>Tofu, Bambusspitzen, Champignons</i> | € | 4,50 |
| 03 | Kokosmilch-Suppe^g
<i>Bambusspitzen, Champignons mit Hühnerfleisch</i> | € | 4,90 |
| 04 | Zitronengras-Suppe^b
<i>Garnelen, Zitronengras, Chili, Gemüse</i> | € | 5,50 |
| 05 | misaki Mix-Suppe^{b,c,g,j}
<i>Meeresfrüchte, Gemüse, Zitronengras in Kokosmilch</i> | € | 5,50 |

NUDEL SUPPE MISAKI STYLE

- | | | | |
|----|---|---|-------|
| 11 | Udon-Nudelsuppe^a
<i>Tempura Süßkartoffel und Spargel, Nudeln, Soi-Sam</i> | € | 8,50 |
| 12 | Chicken-Nudelsuppe^a
<i>Hühnerfleisch, Nudel, Soi-Sam</i> | € | 9,50 |
| 13 | Ebi-Nudelsuppe^{a,b}
<i>Tempura Spargel, Garnelen und Süßkartoffel, Nudeln, Soi-Sam</i> | € | 12,50 |

FINGERFOOD

- | | | |
|----|--|---------|
| 21 | Edamame^e
<i>Gemüse, junge Sojabohnen</i> | € 5,00 |
| 22 | Yakitori
<i>Hähnchenkeulen-Spieße, Yakitori-Soße</i> | € 8,00 |
| 23 | Garnelen-Spieß^{b,e}
<i>Garnelen, Spargelspieße, Teriyaki-Soße</i> | € 8,00 |
| 24 | Gyoza^a
<i>Teigtaschen mit Gemüse gefüllt</i> | € 7,00 |
| 25 | Gyoza Chicken^a
<i>Teigtaschen mit Hühnerfleisch gefüllt</i> | € 7,50 |
| 26 | Tempura vom Gemüse^a
<i>Süßkartoffel mit Gemüse und Tempura-Soße</i> | € 8,00 |
| 27 | Ebi Tempura^{a,b}
<i>Garnelen, Süßkartoffel und Tempura-Soße</i> | € 12,00 |

SALAT

- | | | |
|----|--|---------|
| 31 | misaki Haus-Salat
<i>Gemischter Blattsalat mit Granatapfel und misaki Dressing</i> | € 6,50 |
| 33 | Goma Ae^m
<i>Junger Blattspinat mit Sesamöl, geröstetem Sesam</i> | € 7,00 |
| 32 | Sweet-Mango-Salat
<i>Mango mit Cherrytomaten und Sweet Chili Mango</i> | € 8,50 |
| 34 | Spicy Lachs Tatar^c
<i>Marinierter Lachs mit Avocado</i> | € 12,50 |
| 35 | Lachs-Avocado-Salat^c
<i>Rohe Lachsscheiben auf Avocado Salat und Wasabi</i> | € 12,50 |
| 36 | Algen-Salat^m (Goma Wakame)
<i>Algen, Sesam, mariniert mit Sesamöl</i> | € 7,50 |


MISAKI BEST

- | | | |
|-----------|--|---------|
| 40 | Cashew Chicken^e
<i>Gebratenes Hühnerfleisch, Ingwer, Knoblauch, Thai-Basilikum und Saison-Gemüse nach Thai-Art in dunkler Sauce</i> | € 13,50 |
| 41 | Curry Chicken^g
<i>Hühnerfleisch mit rotem Thai-Curry in Kokosmilch, Koriander, Thai-Basilikum, Karotten, Zucchini, Brokkoli, Champignons (scharf)</i> | € 13,50 |
| 42 | Sweetie Chicken
<i>Gebackenes Hühnerfleisch mit Ananas, Apfel in süß-sauer Soße</i> | € 14,00 |
| 43 | Crispy Duck^a (Ente)
<i>Gebackene Ente mit Garnelen und Soi-Sam wahlweise auch in süß-sauer Soße</i> | € 17,50 |
| 44 | Chicken Teriyaki^e
<i>Hähnchenkeule mit Bambus, Zucchini, Paprika und Soi-Sam</i> | € 15,50 |
| 45 | Lachs Teriyaki^c
<i>Lachs mit Brokkoli, Paprika, Möhren und Soi-Sam</i> | € 18,00 |
| 46 | Tuna Steak^c (kurz angebraten)
<i>Thunfisch-Steak mit frischem saisonalen Gemüse</i> | € 20,50 |
| 47 | Beef Curry^g
<i>Argentinisches Roastbeef mit rotem Thai-Curry, Bambus, Peperoni, Champignons, Koriander und Thai-Basilikum in Kokosmilch (scharf)</i> | € 18,50 |
| 48 | Garnelen Curry^{b,g}
<i>Garnelen mit Bambus, Champignons, Auberginen, Kaffir-Zitronenblättern, Zitronengras, Koriander und Thai-Basilikum in Kokosmilch (scharf)</i> | € 18,00 |

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	€ 4,00
72	Kanisumi Avocado	€ 4,50
73	Kanibo ^{b,c} Surimi	€ 4,60
74	Ebi ^b Gekochte Garnelen	€ 4,60
75	Sake ^c Lachs	€ 5,60
76	Teka ^c Thunfisch	€ 6,60

INSIDE OUT ROLL (JE 8 STK.)

91	Spinat Roll ^m <i>Marinierter junger Blattspinat, Avocado, Sesam</i>	€	6,50
92	Mix Vegi Roll ^m <i>Avocado, Spinat, Süßkartoffel, Sesam</i>	€	7,00
93	Vegi Roll ^{g,m} <i>Spargel, Avocado, Rucola, Frischkäse, Sesam</i>	€	7,00
94	California Roll ^{b,c,m} <i>Surimi, Avocado, Sesam</i>	€	7,00
95	Lachs Avocado Roll ^{c,m} <i>Lachs, Avocado, Sesam</i>	€	7,50
96	Philadelphia Lachs Roll ^{c,g,m} <i>Frischkäse, Lachs, Gurke, Sesam</i>	€	7,50
97	Tuna Avocado Roll ^{c,m} <i>Thunfisch, Avocado, Sesam</i>	€	8,00
98	Special Tuna Roll ^{c,m} <i>Marinierter Thunfisch, Avocado, Sesam</i>	€	8,00
99	Lachs Spargel Roll ^{c,m} <i>Lachs, Spargel, Rucola, Sesam</i>	€	8,00

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

		Groß	Klein
81	Sake ^c Lachs	€ 18,50	€ 11,50
82	Maguro ^c Thunfisch	€ 20,50	€ 12,50
83	Hamachi ^c Königsfisch	€ 20,50	€ 12,50
84	Sashimi ^c Lachs, Thunfisch, Königsfisch	€ 18,50	€ 11,50

MISAKI SPECIAL ROLL

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

MISAKI MIX PLATTEN

- A Sushi Mix I** ^{a,b,c,m} € 18,50
*1 Special Roll, 2 Nigiri, 3 gemischte Sashimi
2 Tempura Garnelen*
- B Sushi Mix II** ^{a,b,c,m} (2 Personen) € 35,00
*2 Special Roll, 1 Inside Out Roll, 2 Nigiri, 6 Sashimi Mix
4 Tempura Garnelen*
- C misaki Mix Roll** ^{a,b,c,m} (2 Personen) € 43,00
2 Special Rolls, 3 Inside Out Rolls, 1 Maki
- D misaki Boat I** ^{a,b,c,m} (4 Personen) € 69,00
*4 Special Rolls, 2 Inside Out Rolls, 1 Maki, 4 Nigiri,
8 Sashimi Mix, 8 Tempura Garnelen*
- E misaki Boat II** ^{a,b,c,m} (6 Personen) € 109,00
*6 Special Rolls, 3 Inside Out Rolls, 2 Maki, 8 Nigiri,
16 Sashimi Mix, 12 Tempura Garnelen*

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!



**DESSERT**

- | | | |
|-----|---|--------|
| 121 | Hot Ice ^{d,g}
<i>Vanilleeis gegrillt mit Himbeersoße</i> | € 6,00 |
| 122 | Honey Banana ^a
<i>Gebackene Banane mit Honig</i> | € 5,00 |
| 123 | Greeny ^{a,d,g}
<i>Grüntee-Eis mit gebackener Banane</i> | € 5,00 |

美咲

WEIN & GETRÄNKE



misaki
sushi restaurant

HAUSGEMACHTE LIMONADE

	Glas		
Misaki Reise ¹⁰	0,4l	€	4,30
<i>Tonicwater, Zitronen, Ingwer, Lemongras, Sirup, Limetten Sirup, Soda & Limette</i>			
Rhabarber Traub	0,4l	€	4,90
<i>Zitronensaft, Rhabarber Sirup, Soda & Limette</i>			
Maracuja Sommer	0,4l	€	5,30
<i>Orangensaft, Zitronensaft, Maracuja Sirup, Soda & Orange</i>			

APERITIF

Waldmeister-Bowle ⁿ	0,2l	€	5,50
<i>Waldmeister mit frischer Minze und Jahrgangssekt</i>			
Hugo ⁿ	0,2l	€	5,50
<i>Holunderblütensirup mit Minze, Jahrgangssekt und Sprudel</i>			
Aperol Spritz ⁿ	0,2l	€	5,50
<i>Aperol, Piccolo Jahrgangssekt und Sprudel, Orangenscheibe, Eis</i>			
Campari Milano ²	0,2l	€	5,50
<i>Campari, Cranberrysaft, Minze, Jahrgangssekt und Sprudel</i>			
Campari Orange ²	5cl	€	5,50
Campari Soda ²	5cl	€	4,50
Gin Tonic ¹⁰	5cl	€	6,20
Wodka Lemon ^{3,11}	5cl	€	6,50
Martini	5cl	€	4,10
<i>Dry, Bianco oder Rosso</i>			
Sherry Dry	5cl	€	5,00

SECCO FRIZZANTE, WINZERSEKT & CHAMPAGNER

	Glas		Flasche		
Josello Frizzante Azzuro ⁿ Trocken, <i>in der blauen Flasche mit Naturkork</i> <i>Familienkellerei Schnaufer in Württemberg</i>	0,2l	€ 4,60	0,75l	€ 17,50	
Josello Frizzante Rosato ⁿ mit zarter Restsüße <i>Familienkellerei Schnaufer in Württemberg</i>			0,75l	€ 17,50	
Chardonnay ⁿ Jahrgangssekt Brut, <i>Familienkellerei Schnaufer in Württemberg</i>			0,75l	€ 23,50	
Champagner ⁿ Aubert et Fils, Brut <i>Frankreich G.H. Martel & Cie, Epernay</i>			0,75l	€ 49,00	

WEISSWEIN

	Glas		Flasche		
Grauburgunder ⁿ trocken <i>Misaki Hausmarke</i> <i>Winzer von Baden</i>	0,2l	€ 4,60	0,75l	€ 17,00	
Riesling ⁿ mit zarter Restsüße, <i>Stettener Heuchelberg</i>	0,2l	€ 4,80	0,5l	€ 10,50	
Chardonnay Caves Lineran d´Oc ⁿ Trocken <i>Langedoc Südfrankreich</i>	0,2l	€ 4,60	0,5l	€ 10,50	
Riesling & Grauer Burgunder ⁿ Trocken <i>Württemberg</i>	0,2l	€ 5,20	0,5l	€ 11,50	
Chardonnay & Pinot Grigio ⁿ Trocken <i>Vino d´Italia</i>	0,2l	€ 5,20	0,5l	€ 11,5	
Riesling & Chardonnay ⁿ Trocken <i>Erzeugerwein aus Württemberg</i>	0,2l	€ 5,40	0,75l	€ 19,20	
Riesling Kabinett ⁿ Trocken <i>Winzer von Baden</i>	0,2l	€ 5,90	0,75l	€ 21,50	
Weißburgunder Kabinett ⁿ Trocken <i>Winzer von Baden</i>	0,2l	€ 5,90	0,75l	€ 21,50	

	Glas		Flasche
Sauvignan blanc ⁿ Biowein Trocken <i>Spanien Vino de la Tierra de Castilla</i>	0,2l	€ 5,80	0,75l € 17,50
Grauburgunder ⁿ Biowein Trocken <i>Rheinhessen, Weingut Schenkel</i>	0,2l	€ 6,90	0,75l € 23,50

FLASCHENWEINE WEISS

	Flasche
Silvaner Bocksbeutel ⁿ Trocken <i>Franken Juliusspital</i>	0,75l € 23,50
Grauburgunder Sonett ⁿ Trocken <i>Baden, Weingut Dr. Heger</i>	0,75l € 26,00
Riesling ⁿ Trocken <i>Rheingau, Weingut Robert Weil</i>	0,75l € 33,50
Chardonnay Domaine Tariquet ⁿ Trocken <i>Frankreich, Côtes de Gascogne</i>	0,75l € 17,50

ROSEWEIN

	Glas		Flasche
Weissherbst ⁿ mit zarter Restsüße <i>Württemberg Familienkellerei Schnauffer</i>	0,2l	€ 5,50	0,5l € 13,50
Grenache Rosé ⁿ Trocken <i>Frankreich Caves Lineran d 'Oc</i>	0,2l	€ 4,60	0,5l € 11,50
Kraichgauer Rose ⁿ Trocken <i>Winzer von Baden</i>	0,2l	€ 5,20	0,75l € 18,50

ROTWEIN

	Glas		Flasche	
Trollinger & Lemberger ⁿ mit zarter Restsüße <i>Württemberg Familienkellerei Schnaufer Haberschlachter Heuchelberg</i>	0,2l	€ 5,50	0,5l	€ 12,00
Tempranillo ⁿ Trocken <i>Spanien Bodegas Munoz, VdiT Castilla</i>	0,2l	€ 4,60	0,5l	€ 10,50
Primitivo ⁿ Trocken <i>Italien Vino del Salento, IGT</i>	0,2l	€ 4,60	0,5l	€ 10,50
Cabernet Sauvignon ⁿ Trocken <i>Frankreich Caves Lineran d´Oc</i>	0,2l	€ 5,20	0,5l	€ 11,50
Syrah & Cabernet Sauvignon ⁿ <i>Spanischer Biowein Barrica Trocken Vino de la Tierra de Castilla</i>	0,2l	€ 5,90	0,75l	€ 21,50
Chianti Melini DOCG ⁿ Trocken <i>Italien Borghi d´Élsa</i>	0,2l	€ 5,75	0,75l	€ 19,50
Versus Red ⁿ Trocken <i>Stellenbosch Vineyards Südafrika</i>	0,2l	€ 5,90	0,75l	€ 21,50
The Long Little Dog rouge ⁿ Trocken <i>Frankreich Vin de Pays d´Oc</i>	0,2l	€ 5,80	0,75l	€ 22,00
Ursprung Rotwein-Cuvée QbA ⁿ Trocken <i>Rheinpfalz Markus Schneider</i>			0,75l	€ 34,50

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

2cl € 6,50

Brandy Cardenal Mendoza

2cl € 6,50

Whiskey Jack Daniels

2cl € 6,10

Sake

Kännchen

Sake warm

0,2l € 6,00

BIER VOM FASS

	Glas		
Carlsberg ^a	0,3l	€	2,80
	0,5l	€	4,80
Carlsberg alkoholfrei ^a	0,3l	€	2,80
	0,5l	€	4,80
Duckstein ^a	0,3l	€	2,80
	0,5l	€	4,80
Duckstein Weizen ^a	0,3l	€	2,80
	0,5l	€	4,80

FLASCHEN BIER

	Flasche		
Erdinger ^a <i>Weißbier, Dunkel, Alkoholfrei</i>	0,5l	€	3,90
Tiger ^a	0,33l	€	3,40
Asahi ^a	0,33l	€	3,50

SOFTDRINKS

Elbquell mit / ohne Kohlensäure	Glas			Glas		
	0,2l	€	2,40	0,4l	€	4,50
Coca Cola ^{2,11}	0,2l	€	2,90	0,4l	€	4,40
Coca Cola light ^{2,4,11}						
Fanta ^{2,3}						
Sprite ^{2,11}						
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			

JUICE & SPRITZER

Apfel / Apfelschorle	Glas			Glas		
	0,2l	€	2,90	0,4l	€	5,00
Rhabarberschorle	0,2l	€	2,90	0,4l	€	5,00
Orange	0,2l	€	2,90	0,4l	€	5,00
Kirsch	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	0,2l	€	2,90	0,4l	€	5,00
Maracuja	0,2l	€	2,90	0,4l	€	5,00
Mango	0,2l	€	2,90	0,4l	€	5,00
Mango Lassi	0,2l	€	2,90	0,4l	€	5,00

KAFFEE & TEE

	Tasse
Espresso ¹¹	€ 2,00
Doppelter Espresso ¹¹	€ 3,20
Kaffee ¹¹	€ 2,30
Milchkaffee ^{11,g}	€ 3,50
Cappuccino ^{11,g}	€ 2,90
Latte Macchiato ^{11,g}	€ 3,50
Ingwertee	€ 3,30
Grüner Tee	€ 2,50
Jasmintee	€ 2,50
Schwarzer Tee	€ 2,50
Honig-Zitronen-Tee	€ 2,50

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