

# Mittagskarte

**Mo.-Fr. 12:00-15:00 Uhr**

**(außer Feiertage)**

美咲 **m i s a k i**  
sushi restaurant



## Suppe

- M2. Miso Suppe<sup>e</sup>** ..... 3,30  
Miso Pasta mit Tofu, Algen und Lauchzwiebeln
- M5. Tom Kha Gai<sup>g</sup> ■** ..... 4,70  
Pikante Kokosnuss Suppe mit Hühnerfleisch,  
gewürzt mit rotem Thai Curry, Champignons,  
Bambus, Aubergine, Basilikum und Koriander
- M6. Tom Kha Tofu<sup>e,g</sup> ■** ..... 4,30  
Pikante Kokosnuss Suppe mit Tofu, Gewürzt  
mit rotem Thai Curry, Champignons, Bambus,  
Aubergine, Basilikum und Koriander
- M7. Zitronen Suppe<sup>b</sup>** ..... 4,90  
Garnelen oder Hühnerfleisch mit Champignon,  
Zitronengras, Bambus, Aubergine und Zitronen Pasta
- M4. Hühnersuppe** ..... 4,20  
wohltuende Suppe mit Glasnudeln, Champignons  
und viel frischem Gemüse
- M3. Wantan Suppe<sup>a</sup>** ..... 4,50  
mit Hühnerhackfleisch, Champignons  
und viel Gemüse

## Vorspeisen

- M10. Edamame<sup>e</sup>** ..... 4,90  
Gedünstete junge Sojabohnen mit Meersalz
- M12. Mini Frühlingsrolle<sup>a,e</sup> (mini Poh Pia)** ..... 4,00  
Frittierte mini Gemüserolle mit süß sauer Sauce
- M14. Gebacken Wantan<sup>a</sup> (6 Stück)** ..... 5,20
- M16. Sataya Gai<sup>i</sup>** ..... 6,90  
Mariniertes Hühnerbrustfilet am Spieß mit  
gelbem Curry und Erdnuss Sauce
- M18. Mangosalat<sup>i</sup>** ..... 7,20  
Thailändische Salat aus Mango, Apfel,  
Paprika, rote Zwiebeln, Erdnüssen und Koriander





## Nudeln und Reis

- M64. Nudeln oder Reis Gebraten** <sup>a,d,e</sup> ..... 10,90  
mit Rindfleisch, ver. Gemüse & Ei
- M61. Nudeln oder Reis Gebraten** <sup>a,d,e</sup> ..... 10,20  
mit Hühnerfleisch, ver. Gemüse & Ei
- M63. Nudeln oder Reis Gebraten** <sup>a,d,e</sup> ..... 11,90  
mit Ente, ver. Gemüse & Ei
- M62. Nudeln oder Reis Gebraten** <sup>a,b,d,e</sup> ..... 11,90  
mit Garnelen, ver. Gemüse & Ei
- M60. Nudeln oder Reis Gebraten** <sup>a,d,e</sup> ..... 9,90  
mit ver. Gemüse & Ei

## Vegetarisch

- M79. Gebratener Tofu** <sup>e</sup> ■ ..... 9,90  
mit ver. Gemüse und dunkel Soja Sauce
- M80. Soisam mit Kokosmilch** <sup>g</sup> ..... 9,90  
ver. Gemüse mit Sahne, Kokosmilch, Ingwer,  
Knoblauch, Basilikum und Koriander
- M81. Gemüse Chopsuey** <sup>e</sup> ■ ..... 9,90  
mit ver. Gemüse und dunkler Soja Sauce

## Rind

- M43. Nua phad Gra Prau** <sup>j</sup> ■ ..... 11,50  
gebratenes Rindfleisch mit Peperoni,  
Paprika, Zwiebeln, Basilikum und  
frischen Knoblauch in Austern Sauce
- M44. Rindfleisch Chopsuey** <sup>e</sup> ■ ..... 11,20  
mit verschiedenem Gemüse in Soja Sauce
- M45. Soisam Rind** ■ ..... 11,20  
mit verschiedenem Gemüse und Ingwer,  
Basilikum, Koriander und Knoblauch
- M46. Beef Teriyaki** <sup>e</sup> ■ ..... 11,50  
mit verschiedenem Gemüse in Teriyaki Sauce



## Huhn

- M83. Hühnerfleisch mit Cashewkernen<sup>h</sup> ■** ..... 10,50  
Gebratenes Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse,  
Ingwer und Knoblauch
- M84. Hühnerfleisch Chopsuey<sup>e</sup> ■** ..... 10,20  
gebratenen Hühnerfleisch mit  
verschiedenem Gemüse in Soja Sauce
- M85. Gebackenes Hähnchen<sup>e</sup> ■** ..... 10,50  
Gebackenen Hühnerfleisch mit verschiedenem  
Gemüse in Soja Sauce
- M86. Hühnerfleisch Curryrahm<sup>g</sup>** ..... 10,50  
gebratenen Hühnerfleisch mit verschiedenem  
Gemüse, gelbe Curry und Kokosmilch
- M87. Hühnerfleisch in Erdnuss-Sauce<sup>i</sup>** ..... 10,90  
mit verschiedenem Gemüse
- M88. Hähnchen süß sauer<sup>e</sup>** ..... 10,50  
Knuspriges Hühnerfleisch, Ananas, Apfel,  
Karotten, Bambus, Paprika und Kohl
- M89. Gai Phad Gra Prau<sup>j</sup> ■** ..... 10,90  
gebratenes Hühnerfleisch mit Peperoni,  
Paprika, Zwiebel, Basilikum und  
frischen Knoblauch in Austern Sauce

## Ente

- M90. Ente Süß sauer<sup>a</sup>** ..... 11,90  
knusprige Ente mit Ananas, Apfel, Karotten,  
Bambus, Paprika und Kohl
- M91. Ente in Kokosmilch<sup>a</sup>** ..... 11,90  
mit ver. Gemüse in Kokosmilch
- M92. Ente Gemüse<sup>a</sup> ■** ..... 11,90  
mit ver. Gemüse
- M93. Ente Erdnuss<sup>a,j</sup>** ..... 11,90  
mit ver. Gemüse





## Thai Eintöpfe

**Gäng Thai Tofu** <sup>e,g</sup> ■ ..... 9,90

rotes Thai Curry, Paprika, Peperoni, Aubergine, Champignons, Koriander, Basilikum, Zitronengras und Zitronen Blättern in Kokosmilch

**Gäng Thai Gai** <sup>g</sup> ■ ..... 10,50

rotes Thai Curry mit Hühnerfleisch, Paprika, Peperoni, Aubergine, Champignons, Koriander, Basilikum, Zitronengras & Zitronen Blättern in Kokosmilch

**Panang Gai** <sup>g,i</sup> ■ ..... 10,50

Hühnerfleisch mit Panang Thai Curry, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Erdnuss & Basilikum in Kokosmilch

**Panang Nua** <sup>g,i</sup> ■ ..... 10,90

Rindfleisch mit Panang Thai Curry, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Erdnuss & Basilikum in Kokosmilch

**Massaman Gai** <sup>g</sup> ■ ..... 10,50

Hühnerfleisch mit Massaman Thai Curry, Karotten, Zwiebeln, Okra, Kartoffeln, Koriander, Basilikum, geröstete Zwiebeln in Kokosmilch

**Massaman Nua** <sup>g</sup> ■ ..... 10,90

Rindfleisch mit Massaman Thai Curry, Karotten, Zwiebeln, Okra, Kartoffeln, Koriander, Basilikum, geröstete Zwiebeln in Kokosmilch

**Gäng Know Wan Gai** <sup>g</sup> ■ ..... 10,90

Hühnerfleisch mit grüne Thai Curry, Paprika, Peperoni, Bambus, Auberginen, Champignons, Koriander, Basilikum in Kokosmilch

## Sushi

**Sushi Vegetarisch** ..... 10,50

4x Avocado Maki | 4x Gurke Maki | 6x Special Roll

**Sushi Mix 1** <sup>c,m</sup> ..... 10,50

4x Lachs Maki | 4x Tuna Maki  
8x Lachs California | 1x Nigiri Lachs

**Sushi Mix 2** <sup>c,m</sup> ..... 12,50

8x Lachs Avocado Roll | 8x Tuna Avocado | 1x Lachs Nigiri

**Sushi Mix 3** <sup>c,m</sup> ..... 13,50

4x Lachs Avocado | 4x California Roll  
6x Special Roll | 1x Nigiri Lachs



# Mittagsgetränke

## Hausgemachte Limonade

<b>Misaki Reise</b> <sup>10</sup> .....	0,4l .....	<b>4,20</b>
Tonicwater, Zitronen, Ingwer, Lemongras, Sirup, Limetten Sirup, Soda & Limette		
<b>Rhabarber Traub</b> .....	0,4l .....	<b>4,80</b>
Zitronensaft, Rhabarber Sirup, Soda & Limette		
<b>Maracuja Sommer</b> .....	0,4l .....	<b>5,20</b>
Orangensaft, Zitronensaft, Maracuja Sirup, Soda & Orange		

## Kaffee und Tee

<b>Espresso</b> <sup>11</sup> .....		<b>1,90</b>
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>11</sup> .....		<b>2,90</b>
<b>Kaffee Creme</b> <sup>11</sup> .....		<b>2,20</b>
<b>Milchkaffee</b> <sup>11,g</sup> .....		<b>3,40</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>11,g</sup> .....		<b>2,70</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>11,g</sup> .....		<b>3,40</b>
<b>Ingwertee</b> .....		<b>3,10</b>
<b>Grüntee</b> .....		<b>2,40</b>
<b>Jasmintee</b> .....		<b>2,40</b>
<b>Schwarze Tee</b> .....		<b>2,40</b>
<b>Honig Zitrone Tee</b> .....		<b>2,40</b>

## Wasser

<b>Elbquell mit Kohlensäure</b> .....	0,2l .....	<b>2,10</b>
	0,4l .....	<b>3,50</b>
<b>Elbquell Still</b> .....	0,2l .....	<b>2,10</b>
	0,4l .....	<b>3,50</b>
<b>Mineralwasser</b> .....	0,2l .....	<b>2,50</b>
mit/ ohne Kohlensäure .....	0,4l .....	<b>4,90</b>





## Soft Drinks

Cola <sup>2,11</sup> , Cola light <sup>2,4,11</sup> , Spezi <sup>2,11</sup> , Fanta <sup>2,3</sup> , Sprite	0,2l	2,10
	0,4l	3,60
Schweppes Bitter Lemon <sup>2,10</sup> , Tonic Water <sup>10</sup> , Ginger Ale <sup>2</sup>	0,2l	2,10
	0,4l	3,60
Matcha Tee Limette, Grapefruit	0,33l	2,90

## Juice & Spritze

Apfel/ Apfelschorle	0,2l	2,30
	0,4l	3,80
Rhabarberschorle	0,2l	2,30
	0,4l	3,80
Kirsch/ Kirschschorle	0,2l	2,30
	0,4l	3,80
Maracuja/ Maracujaschorle	0,2l	2,30
	0,4l	3,80
Orange	0,2l	2,30
	0,4l	3,80
Banane	0,2l	2,30
	0,4l	3,80
Kiba	0,2l	2,30
	0,4l	3,80
Mango	0,2l	2,30
	0,4l	3,80
Cranberry	0,2l	2,30
	0,4l	3,80
Mango Lassi	0,2l	2,30
	0,4l	3,80



## Bier vom Fass

<b>Carlsberg</b> <sup>q</sup>	0,3l	2,80
	0,5l	4,80
<b>Carlsberg alkoholfrei</b> <sup>q</sup>	0,3l	2,80
	0,5l	4,80
<b>Duckstein</b> <sup>q</sup>	0,3l	2,80
	0,5l	4,80
<b>Duckstein Weizen</b> <sup>q</sup>	0,3l	2,80
	0,5l	4,80

## Flaschen Bier

<b>Erdinger</b> <sup>q</sup>	0,5l	3,90
Weißbier, Dunkel, Alkoholfrei		

## Wein

<b>Weinschorle</b> <sup>n</sup>	0,2l	3,90
Grauburgunder, Trocken, Baden		
<b>Frizzante Azzuro</b> <sup>n</sup>	0,2l	4,60
Trocken, in der blauen Flasche mit Naturkork Familienkellerei Schnauer in Württemberg		
<b>Grauburgunder</b> <sup>n</sup>	0,2l	4,60
Trocken, Misaki Hausmarke, Winzer von Baden		
<b>Chardonnay Caves Lineran d'Oc</b> <sup>n</sup>	0,2l	4,60
Trocken, Langdoc Südfrankreich		

Für eine weitere Auswahl, fragen Sie bitte  
nach unserer großen Weinkarte

**Misaki Sushi Restaurant**  
**Bahnhofstraße 9**  
**22926 Ahrensburg**  
**Tel. 04102 - 219 19 65**

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





**SUPPEN**

- Kürbis Suppe<sup>a</sup>** € 5,60  
*gebackene Wantan Teigmantel mit Thai Spinat*
- Jukkesang Suppe** Koreanisch scharf € 5,90  
*Suppe mit Rindfleisch, Glasnudeln & Gemüse*

**SALAT**

- Yambunsen Salat<sup>b,i</sup>** € 12,50  
*Thailändische scharfe Salat mit Roastbeef, Garnelen, rote Zwiebeln, Limetten Saft, Erdnuss & Koriander*

**WARMES GERICHTE****ENTE**

- Ente süßsauer<sup>a</sup>** € 17,90  
*Knusprige Ente mit Ananas, Apfel, Karotten, Bambus, Paprika & Tomaten*
- Misaki Ente<sup>a,e,i</sup>** € 22,90  
*Gegrillte Ente, blanchiert, mit asiatische Gemüse, dazu 3 ver. Soße & Knoblauch Dip*
- Ente Erdnuss<sup>a,i</sup>** € 21,20  
*Knusprige Ente mit ver. Gemüse*

**RIND**

- Rindfleisch Zwiebeln<sup>e</sup>** € 18,90  
*Roastbeef mit Zwiebeln in dunkle Sojasoße*
- Nua phad gra prau<sup>e,j</sup>** € 19,90  
*Roastbeef mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Basilikum, Ingwer & Knoblauch*
- Roastbeef<sup>e</sup>** € 19,90  
*Glasnudeln mit versch. Gemüse*



## HUHN

- Gai phad gra prau**<sup>e,j</sup> € 15,20  
*gebratene Hühnerfleisch mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Basilikum, Ingwer & Knoblauch*
- Chicken Soul** € 14,90  
*marinierte Hähnchenbrustfilet mit (gochusang) Koreanisch scharf Soße & Gemüse*
- Mango Hähnchen**<sup>g</sup> € 14,90  
*gebratene Hühnerfleisch mit ver. Gemüse auf Mango/ Kokos Soße*

## VEGETARISCH

- Misaki Soisam Spezial**<sup>e</sup> € 13,90  
*gebratene Tofu mit ver. Gemüse und Basilikum*

## THAI EINTOPF

- Gäng Thai Tofu**<sup>e,g</sup> € 12,90  
*rotes Thai Curry, Paprika, Peperoni, Bambus, Aubergine, Koriander, Basilikum, Zitronengras, Zitronenblättern, in Kokosmilch*
- Massaman Gai**<sup>g</sup> € 14,90  
*Massaman Curry, Karotten, Zwiebeln, Okra, Kartoffeln, Koriander, Basilikum & geröstete Zwiebeln in Kokosmilch*
- Massaman Nua**<sup>g</sup> € 17,90  
*Roastbeef mit Massaman Curry, Kartoffeln, Zwiebeln, Okra, Karotten, Koriander, Basilikum & geröstete Zwiebeln in Kokosmilch*
- Massaman Ente**<sup>a,g</sup> € 18,90  
*gebackene Ente mit Massaman Curry, Kartoffeln, Zwiebeln, Okra, Koriander, Basilikum, Karotten & geröstete Zwiebeln in Kokosmilch*
- Gäng Thai Phed**<sup>a,g</sup> € 18,90  
*gebackene Ente mit rotes Thai Curry, Paprika, Peperoni, Bambus, Aubergine, Koriander, Basilikum, Zitronenblättern & Zitronengras in Kokosmilch*



## SUSHI SPEZIAL

<b>Alaska Roll</b> <sup>c,e,g,m</sup> <i>Lachs Philadelphia, Gurke, Schnittlauch. Topping: Lachs, Avocado, Wakame &amp; Ikura</i>	€ 13,20
<b>Gambi Tempura Roll</b> <sup>a,b,c,g,m</sup> <i>Tempura Gambas &amp; Rucola Topping- flambiert Lachs, Tempura Butter, hausgemachte Soße &amp; schwarze Kavier</i>	€ 16,50
<b>Beef Lover Roll</b> <sup>a,m</sup> <i>Roastbeef mit gebackene Spargel, Avocado, Schnittlauch Topping- flambierte Beef &amp; Haus Soße</i>	€ 15,90
<b>Surf &amp; Turf Roll</b> <sup>a,b,c,m</sup> <i>Krebsfleisch mit gebackene Spargel &amp; Gurke Topping: Avocado, Tuna &amp; Haus Soße</i>	€ 17,50
<b>Hamachi Spicy Roll</b> <sup>m</sup> <i>Spicy Hamachi, Avocado , Schnittlauch Topping: Hamachi &amp; Avocado</i>	€ 17,50
<b>Happy Roll</b> <sup>c,m</sup> <i>marinierte Lachs, Avocado Topping: flambierte Unagi &amp; schwarze Kavier</i>	€ 19,00
<b>Lachs Gankan</b> <sup>3,c,d,l,m</sup> <i>Lachs, Reis, Frühlingszwiebel &amp; Spicy Mayo</i>	€ 16,50
<b>Misaki Style</b> <sup>c,g,m</sup> <i>Lachs Sashimi (roh), mit Hausgemachte Butter Wein Soße</i>	€ 19,50
<b>Misaki Style</b> <sup>c,g,m</sup> <i>Thunfisch Sashimi: Kurzgebratene mit Hausgemachte Butter Wein Soße</i>	€ 22,90

UNSERE EMPFEHLUNG



## POKOBOWL

### Pokebowl Mix c,d,e,l,m

€ 18,50

*Roh marinierte Lachs & Thunfisch, Sushi Reis, Rettich, Avocado, Edamame, Gurke, Mohren, Granatapfel, Wakame, Ikura, hausgemachte Teriyaki & Mayo*



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



美咲 **misaaki**  
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 | <b>Misosuppe</b> <sup>e</sup><br><i>Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln</i>                                   | € 3,50 |
| 02 | <b>Kokosmilch-Suppe mit Tofu</b> <sup>e</sup><br><i>Tofu, Bambusspitzen, Champignons</i>               | € 4,50 |
| 03 | <b>Kokosmilch-Suppe</b> <sup>g</sup><br><i>Bambusspitzen, Champignons mit Hühnerfleisch</i>            | € 4,90 |
| 04 | <b>Zitronengras-Suppe</b> <sup>b</sup><br><i>Garnelen, Zitronengras, Chili, Gemüse</i>                 | € 5,50 |
| 05 | <b>misaki Mix-Suppe</b> <sup>b,c,g,j</sup><br><i>Meeresfrüchte, Gemüse, Zitronengras in Kokosmilch</i> | € 5,50 |

**NUDEL SUPPE MISAKI STYLE**

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



## FINGERFOOD

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

## SALAT

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





## MISAKI BEST

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



**NIGIRI** (1 STK.)

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

**MAKI** (JE 8 STK.)

71	<b>Kappa</b> Gurke	€ 4,00
72	<b>Kanisumi</b> Avocado	€ 4,50
73	<b>Kanibo</b> <sup>b,c</sup> Surimi	€ 4,60
74	<b>Ebi</b> <sup>b</sup> Gekochte Garnelen	€ 4,60
75	<b>Sake</b> <sup>c</sup> Lachs	€ 5,60
76	<b>Teka</b> <sup>c</sup> Thunfisch	€ 6,60

## INSIDE OUT ROLL (JE 8 STK.)

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

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

		Groß	Klein
81	<b>Sake</b> <sup>c</sup> Lachs	€ 18,50	€ 11,50
82	<b>Maguro</b> <sup>c</sup> Thunfisch	€ 20,50	€ 12,50
83	<b>Hamachi</b> <sup>c</sup> Königsfisch	€ 20,50	€ 12,50
84	<b>Sashimi</b> <sup>c</sup> Lachs, Thunfisch, Königsfisch	€ 18,50	€ 11,50



## MISAKI SPECIAL ROLL

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

## MISAKI MIX PLATTEN

- A Sushi Mix I** <sup>a,b,c,m</sup> € 18,50  
*1 Special Roll, 2 Nigiri, 3 gemischte Sashimi  
2 Tempura Garnelen*
- B Sushi Mix II** <sup>a,b,c,m</sup> (2 Personen) € 35,00  
*2 Special Roll, 1 Inside Out Roll, 2 Nigiri, 6 Sashimi Mix  
4 Tempura Garnelen*
- C misaki Mix Roll** <sup>a,b,c,m</sup> (2 Personen) € 43,00  
*2 Special Rolls, 3 Inside Out Rolls, 1 Maki*
- D misaki Boat I** <sup>a,b,c,m</sup> (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** <sup>a,b,c,m</sup> (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 | <b>Hot Ice</b> <sup>d,g</sup><br><i>Vanilleeis gegrillt mit Himbeersoße</i> | € 6,00 |
| 122 | <b>Honey Banana</b> <sup>a</sup><br><i>Gebackene Banane mit Honig</i>       | € 5,00 |
| 123 | <b>Greeny</b> <sup>a,d,g</sup><br><i>Grüntee-Eis mit gebackener Banane</i>  | € 5,00 |

# 美咲

WEIN & GETRÄNKE



**misaki**  
sushi restaurant



## HAUSGEMACHTE LIMONADE

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

## APERITIF

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

## SECCO FRIZZANTE, WINZERSEKT & CHAMPAGNER

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

## WEISSWEIN

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



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

## FLASCHENWEINE WEISS

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

## ROSEWEIN

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

## ROTWEIN

	Glas		Flasche		
<b>Trollinger &amp; Lemberger</b> <sup>n</sup> mit zarter Restsüße <i>Württemberg Familienkellerei Schnaufer Haberschlachter Heuchelberg</i>	0,2l	€ 5,50	0,5l	€ 12,00	
<b>Tempranillo</b> <sup>n</sup> Trocken <i>Spanien Bodegas Munoz, VdiT Castilla</i>	0,2l	€ 4,60	0,5l	€ 10,50	
<b>Primitivo</b> <sup>n</sup> Trocken <i>Italien Vino del Salento, IGT</i>	0,2l	€ 4,60	0,5l	€ 10,50	
<b>Cabernet Sauvignon</b> <sup>n</sup> Trocken <i>Frankreich Caves Lineran d´Oc</i>	0,2l	€ 5,20	0,5l	€ 11,50	
<b>Syrah &amp; Cabernet Sauvignon</b> <sup>n</sup> <i>Spanischer Biowein Barrica Trocken Vino de la Tierra de Castilla</i>	0,2l	€ 5,90	0,75l	€ 21,50	
<b>Chianti Melini DOCG</b> <sup>n</sup> Trocken <i>Italien Borghi d´Élsa</i>	0,2l	€ 5,75	0,75l	€ 19,50	
<b>Versus Red</b> <sup>n</sup> Trocken <i>Stellenbosch Vineyards Südafrika</i>	0,2l	€ 5,90	0,75l	€ 21,50	
<b>The Long Little Dog rouge</b> <sup>n</sup> Trocken <i>Frankreich Vin de Pays d´Oc</i>	0,2l	€ 5,80	0,75l	€ 22,00	
<b>Ursprung Rotwein-Cuvée QbA</b> <sup>n</sup> 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		
<b>Carlsberg</b> <sup>a</sup>	0,3l	€	2,80
	0,5l	€	4,80
<b>Carlsberg alkoholfrei</b> <sup>a</sup>	0,3l	€	2,80
	0,5l	€	4,80
<b>Duckstein</b> <sup>a</sup>	0,3l	€	2,80
	0,5l	€	4,80
<b>Duckstein Weizen</b> <sup>a</sup>	0,3l	€	2,80
	0,5l	€	4,80

## FLASCHEN BIER

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



## SOFTDRINKS

<b>Elbquell</b> mit / ohne Kohlensäure	Glas			Glas		
	0,2l	€	2,40	0,4l	€	4,50
<b>Coca Cola</b> <sup>2,11</sup>	0,2l	€	2,90	0,4l	€	4,40
<b>Coca Cola light</b> <sup>2,4,11</sup>						
<b>Fanta</b> <sup>2,3</sup>						
<b>Sprite</b> <sup>2,11</sup>						
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>3,11</sup>	0,2l	€	2,90	0,4l	€	4,40
<b>Tonic Water</b> <sup>10</sup>						
<b>Ginger Ale</b> <sup>2</sup>						
<b>Matcha tea</b>	0,33l	€	4,50			

## JUICE & SPRITZER

<b>Apfel / Apfelschorle</b>	Glas			Glas		
	0,2l	€	2,90	0,4l	€	5,00
<b>Rhabarberschorle</b>	0,2l	€	2,90	0,4l	€	5,00
<b>Orange</b>	0,2l	€	2,90	0,4l	€	5,00
<b>Kirsch</b>	0,2l	€	2,90	0,4l	€	5,00
<b>Banane</b>	0,2l	€	2,90	0,4l	€	5,00
<b>Kiba</b>	0,2l	€	2,90	0,4l	€	5,00
<b>Cranberry</b>	0,2l	€	2,90	0,4l	€	5,00
<b>Maracuja</b>	0,2l	€	2,90	0,4l	€	5,00
<b>Mango</b>	0,2l	€	2,90	0,4l	€	5,00
<b>Mango Lassi</b>	0,2l	€	2,90	0,4l	€	5,00

## KAFFEE & TEE

	Tasse
<b>Espresso</b> <sup>11</sup>	€ 2,00
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>11</sup>	€ 3,20
<b>Kaffee</b> <sup>11</sup>	€ 2,30
<b>Milchkaffee</b> <sup>11,g</sup>	€ 3,50
<b>Cappuccino</b> <sup>11,g</sup>	€ 2,90
<b>Latte Macchiato</b> <sup>11,g</sup>	€ 3,50
<b>Ingwertee</b>	€ 3,30
<b>Grüner Tee</b>	€ 2,50
<b>Jasmintee</b>	€ 2,50
<b>Schwarzer Tee</b>	€ 2,50
<b>Honig-Zitronen-Tee</b>	€ 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 Sulfit

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