

ERÖFFNUNGSREDE

Wir sind so froh, dass Sie uns kennen. Das sind meine Mutter Le Thanh Thuy und mein Vater Tran Minh Tuan. Sie alle sind Essensliebhaber. Meine Eltern haben 20 Jahre Erfahrung in der Gastronomie. Meine Eltern hatten früher auch 2 Restaurant in Berlin. Jetzt sind wir hier und möchten unsere Erfahrungen der letzten 20 Jahre zu Ihnen bringen, authentische vietnamesische und japanische Küche.



Oh, ich habe vergessen, unseren Namen T2 Misu zu erklären: T2 steht für den Anfangsbuchstaben der Namen von Mama und Papa, und misu, wenn man es getrennt liest, wäre Mis u. Das bedeutet auch, dass wir uns immer an unsere Kunden erinnern, die uns immer aufrichtige Feedback geben.

Ich hoffe, dass Sie uns immer unterstützen.

T2 Misu Team



VIETNAM



FINGERFOOD

- V1. Hoanh Thanh (6 Stk.)** 6.9
Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch, frühlingzwiebeln.
- V2. Crunchy Wrapped**
Frittierte Frühlingrolle gefüllt mit
 - a. Schweinefleisch 6.9
 - b. Vegetarische (6stk.) 5.9
- V3. Tasty Wrapped** 7.9
Hackfleisch gemischt in Pfefferblatt. Anschließen gegrillt.
- V4. Summer Wrapped Handgerollt**
Vietnamesische Sommerrollen mit Reismudeln, Saisonsalat.
 - a. Bio Tofu 6.9
 - b. Garnelen 7.9
 - c. Hühnchen Spieße 6.9
- V10. Rau Tempura** 6.9
Frittierten Saison Gemüse
- V11. Edamame** Gekochte Grüne Sojabohnen 6.9
- V12. Yakitori** 7.9
Gegrillte Hühnchen Spieße.
- V13. Sweet Potato** Gebackene Süßkartoffelstreifen. 6.9
- V14. Crispy Prawns (3 stk.)** 8.9
Gebackene Garnelen.
- V17. Nem Lui (2stk.)** 9.9
Vietnamesische gegrillte Schweinehackwürste auf Zitronengrass
- V18. T2 Misu Spezial Vorspeise** 25.9
(3-4per.)
 - 1 x Sommerrolle mit Garnelen
 - 2 x Ebi Crispy
 - 2 x Cha La Lot (mariniertes Rindfleisch in Pfefferblatt)
 - 2 x Frühlingrolle mit schweinefleisch
 - 3 x Wantan gebacken
 - Serviert mit Reismudeln und Saisonsalat

SALATE

- V21. Goi Mien** 8.9
Glasnudelsalat mit Limetten-Soße, gerösteten Erdnüssen .
- V22. Goi Xoai** 8.9
Mangosalat mit Limetten-Soße, gerösteten Erdnüssen
- V23. Goma Wakame** 7.9
Seetang Salat mit sesamöl.
- V25. Salmon Tata** 11.9
Salmon tata mit Avocado, Avocado soße, Cremig soße und Reisblätter
- V26. Tuna Tata** 12.9
Tuna tata mit Avocado, Avocado soße, Cremig soße und Reisblätter
- V24. Mrs. T** 13.9
Lassen Sie sich überraschung!

SUPPEN

- S2. Pho Viet Nam** Reismudeln Suppe mit Rinderfleisch 16
Hühnerfleisch 15
- S4. Tom-Kha-Gai Suppe** 7.9
Kokosmilchsuppe mit Champignons, vers. Gemüse und Hühnerfleisch
- S5. Wantan Suppe** 8.9
Suppe mit Teigtasche und Verschiedenen Gemüse
- S6. Sup Rau** 7.9
Vegetarische Suppe
- S7. Miso Suppe** 7
Suppe mit Tofu, Japanische Pilze Seetang und Lauchzwiebeln

HAUPTGERICHTE

- | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 3. Scarlet Curry
mit Kokosmilch, Sahne, Reis, vers.
Gemüse und Saisonsalat | | 8. Passionsfruchtsauce
Maracuja soße und Verschiedenen Gemüse.
Beilage : Duftreis | |
| b. Hühner Bay | 16 | b. Hühner Bay | 16 |
| e. Steak Ente | 18 | e. Steak Ente | 18 |
| Vegetarisch | | Vegetarisch | |
| 31. Bio Tofu | 15 | 82. Nur mit Gemüse | 13 |
| 32. Nur mit Gemüse | 13 | | |
|
 | |
 | |
| 5. Brown Onion Brownies
Braunsoße und Verschiedenen
Gemüse. Beilage : Duftreis | | 9. Flying Udon
Gebratener Udonnudeln mit verschiedenen
Gemüse und | |
| b. Hühner Bay | 16 | b. Hühner Bay | 16 |
| d. Rindfleisch | 17 | d. Rindfleisch | 17 |
| e. Steak Ente | 18 | e. Steak Ente | 18 |
| f. Tiger Garnelen | 19 | 102. Bo Xiao - Vit Chien | 25 |
| Vegetarisch | | Gebratenes Rinderfleisch mit süßen
Zwiebeln und Gebackene Ente auf Heißer
Wok. Beilage : Duftreis | |
| 51. Bio Tofu | 15 | | |
| 52. Nur mit Gemüse | 13 | 103. Bun Bo Nam Bo | 18 |
|
 | | Gebratenes Rindfleisch mit Saisonsalat.
Serviert mit Reisnudeln und Limetten-Soße | |
| 6. Frucht der Götter
Mangosoße und Verschiedenen Gemüse.
Beilage : Duftreis | | 104. Bun Nem Lui | 19 |
| b. Hühner Bay | 16 | Reisnudeln mit 4stk. Schweinespieße
Serviert mit Limetten-soße und
Saisonsalat | |
| e. Steak Ente | 18 | | |
| Vegetarisch | | 105. Bo La Lot | 19 |
| 61. Bio Tofu | 15 | Hackfleisch Gemischt in Pfefferblatt,
anschließend gegrillt und mit Limetten-Soße
Beilage : Reisnudeln, Saisonsalat | |
| 62. Nur mit Gemüse | 13 | | |
|
 | | 106. Mien Xiao Tom | 19 |
| 7. Sweet Erdbohnen
Erdnusssoße und Verschiedenen Gemüse.
Beilage : Duftreis | | Gebratene Glasnudeln mit Tiger
Garnelen und Verschiedene Gemüse | |
| b. Hühner Bay | 16 | | |
| e. Steak Ente | 18 | 107. Bun Cha Ha Noi | 18 |
| Vegetarisch | | Gegrilltem schweinefleisch mit
Reisnudeln und Limttensoße | |
| 71. Bio Tofu | 15 | | |
| 72. Nur mit Gemüse | 13 | | |

KINDERGERICHT

- | | |
|-----------------------------------------------------------------|------------|
| Kita 1
Süßkartoffeln mit paniertem
Hühnerfleisch | 8.9 |
| Kita 2
Gebackene Hühnerbrust serviert
mit Duftreis | 8.9 |

EXTRA BEILAGE

- | | |
|-------------------------------|---|
| Extra Duffreis | 7 |
| Extra Udonnudeln / Glasnudeln | 5 |
| Extra Soße | 4 |

SPEZIALITÄT DES HAUSES

- | | | | |
|------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 110. Hot Pot für 2 Person | 70 | 113. Under the Sea | 27 |
| Obst Brühe auf Feuertopf | | Grill Octopus mit Spargel und
Spezielle Soße. Beilage : Takoyaki
(Octopusbällchen) | |
| ° Rindfleisch | ° Enoki-Pilz | | |
| ° Garnelen | ° Vers. Gemüse | | |
| ° Tintenfisch | ° Fadennudeln | | |
| ° Octopus | ° Tofu | | |
| <i>Nur Vor-Ort-Service</i> | | | |
|
 | |
 | |
| 112. Hot Pot für 3-5 Person | 150 | 114. Grill Calamari | 27 |
| Obst Brühe auf Feuertopf | | Gegrillter Tintenfisch mit gebratener
Sellerie, Paprika und Süße Zwiebeln.
Spezielle soße
Beilage : Takoyaki / oder Reis | |
| ° Rindfleisch | ° Enoki-Pilz | | |
| ° Garnelen | ° Vers. Gemüse | | |
| ° Tintenfisch | ° Fadennudeln | | |
| ° Octopus | ° Tofu | | |
| <i>Nur Vor-Ort-Service</i> | | | |
| | | 115. Pho Xiao Pad Thai | |
| | | Gebratener Reisbandnudeln mit | |
| | | d. Rindfleisch | 18 |
| | | f. Garnelen | 19 |

Allergie

B. Krebstiere; C. Eier; D. Fisch; E. Erdnüsse; F. Sojabohne; G. Milch; H. Schalenfrüchte; J. Sellerie; K. Sellerie Senf; L. Sesamsamen; M. Lupie; N. Gerste; O. Hafer; F. Sunft; Q. Weizen

Speisen

1. Konservierungsstoffe; 2. Farbstoffe; 3. Antioxidationsmittel; 4. Süßungsmittel; 5. Phenylalaninquelle; 6. Phosphat; 7. Koffeinhaltig; 8. Geschmacksverstärker; 9. Säuerungsmittel

SUSHI

NIGIRI

2 Stück



301. Sake Nigiri
mit Lachs
5.5



303. Maguro Nigiri
mit Thunfisch
5.9



307. Unagi Nigiri
mit gegrilltem Aal
5.9



308. Ebi Nigiri
mit Garnelen
5.9



309. Avocado Nigiri
mit Avocado
4.5

MAKI

Es werden jeweils 8 Stück serviert.

313. Sake Maki	5.5
mit Lachs	
315. Tekka Maki	6.5
mit Thunfisch	
319. Unagi Maki	6.5
mit gegrilltem Aal, Sesam und Teriyakisoße	
320. Hamachi Maki	6.5
Hamachi fisch	
321. Ebi Avo Maki	6.5
mit Garnelen und Avocado	
325. Chicken Maki	6.5
mit Frischkäse, Hähnchen	
328. Avocado Maki	5
mit Avocado und Sesam	
329. Kappa Maki	5
mit Gurke und Sesam	
331. Shiitake Maki	5
mit Pilzen und Sesam	
333. Rucola Maki	5
mit Rucola	
330. Mango Maki	5
mit Mango	

INSIDE OUT

Es werden jeweils 8 Stück serviert.

335. Sake I-O	9
mit Frischkäse, Lachs, Avocado, Sesam und Tobico	
337. Tuna I-O	9.9
mit Frischkäse, Thunfisch, Gurke, Sesam und Tobico	
341. Unagi I-O	10
mit Frischkäse, gegrilltem Aal, Lachshaut, Gurke, Sesam und Tobico	
342. Hamachi I-O	9
mit Frischkäse, Avocado, Sesam und Tobico	
344. Teriyaki Chicken I-O	9
mit Frischkäse, Hähnchen, Gurke und Sesam	
345. Ebi Crispy Teriyaki I-O	10
mit Frischkäse, gebackenen Garnelen, Avocado, Sesam und Tobico	
348. Avocado Kappa I-O	8
mit Avocado, Gurke und Sesam	
350. Shiitake I-O	8
mit Pilzen, Gurke und Sesam	
352. Rucola I-O	8
mit Rucola, Gurke und Sesam	
351. Mango I-O	8
mit Mango, Gurke und Sesam	

TEMPURA ROLLS

Es werden jeweils 6 Stück serviert, mit Unagisoße und Cocktail soße, umwickelt mit grüne kleibsreis, anschließen frittierten.

359. Sake Tempura	10	362. Chicken Tempura	10
mit Frischkäse, Lachs, Avocado, Sesam		mit Frischkäse, Hähnchen, Gurke, Sesam	
360. Tuna Tempura	11	363. Veggi Tempura	9
mit Frischkäse, Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam		mit Pilze, Avocado, Gurke und Sesam	
361. Ebi Tempura	11	364. Unagi Tempura	11
mit Frischkäse, Garnelen, Surimi, Avocado, Gurke, Sesam		mit Frischkäse, gegrilltem Aal, Lachshaut, Avocado, Gurke, Sesam	

SASHIMI

365. Sake Sashimi	17
das Beste von Lachs	
366. Maguro Sashimi	19
das Beste von Thunfisch	
367. Moria Wase	22
Fischfilet - Mix	

T2 Misu Special Rolls

Es werden jeweils 8 Stück serviert, mit Frischkäse und Seetangsalat

368. Sake Rolls	16
Lachs, Avocado und Gurke im Lachsmantel	
370. Rainbow Rolls	17
Thunfisch, Gurke im Lachsmantel	
371. Kyoto	18
Lachs und Spargel, bedeckt mit Aal flambiert	
373. Dragon T2Misu	18
Crispy Prawns, Avocado, Gurke mit Aal umwickelt	
375. Crispy Ebi Rolls	16
Crispy Prawns, Avocado, Gurke mit Lach umwickelt	

NACHTISCH

Gleicher Preis 7

Mochi Eis (3 stk.)
kleine Eiskugel, umhüllt mit klebrigen Reisteig.
FLAN CARAMEL
Französische Crème caramel.
XOI XOAI
Sticky Reis mit Mango und Kokosmilch
BANANE FRITTER
Gebackener Banane mit Honig und Sesam
SESAMBÄLLCHEN (4 stk.)
Gebackener Sesambällchen

FUTO 6 Stück

353. Fisch-Futo	11
mit Frischkäse, Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam und Tobico	
355. Sea-Futo	11
mit Frischkäse, Garnelen, Aal, Avocado, Gurke, Sesam und Tobico	
357. Veggi Futo mit Pilzen, Avocado, Gurke, Mango und Sesam	9

SUSHI SET

397. Vegan Set (30 Stk.)	19
• Avocado Maki • Kappa Maki • Mango Maki • Veggie Tempura	
389. Chickkim (22stk.)	20
• Avocado Maki • Chicken I.O • Chicken Tempura	
390. Geisha (12 Stk.)	23
• Sake Nigiri • Maguro Nigiri • Crispy Ebi Rolls umwickelt mit Lachs	
391. Tokyo Set (24 Stk.)	26
• Sake Nigiri • Sake Maki • Sake I-O • Sake Tempura	
392. Menü für zwei (36 Stk.)	43
• Sake Nigiri • Maguro Nigiri • Ebi Nigiri • Sake Maki • Thunfisch Maki • Sake I.O • Sake Tempura	
394. Yokohama City (44 Stk.)	45
• Sake Maki • Mango Maki • California IO • Tuna Inside Out • Sake Tempura • Ebi Tempura	
396. T2 Misu Menü für 4-5 Personen (80 Stk.)	95
• Sake Maki • Mango Maki • Ebi Avo Maki • Hamachi I.O • Tuna I.O • Sake I.O • Sake Tempura • Ebi Tempura • Unagi Tempura	
• 6 stück Sake - Hamachi - Maguro Sashimi • Sake Nigiri • Maguro Nigiri • Ebi Nigiri • Hamachi Nigiri	

GETRÄNKE

Kaffee / Heiße Getränke

Kaffee	4
Milchkaffee	4,5
Espresso	3,5
Cappuccino	4,5
Latte Macchiato	5
Kakao	5
Ca Phe Phin	6

Ingwer Tee	6
Zitronengrass Tee	6
Grüner Tee	6
Matcha Tee	6

Cocktails Alkoholfrei 0,4L

Mangolassi	7
Mangopure, Sahne, Mangosaft	

Avocadolassi	7
Avocado, Sahne, Milch	

Greenshake	7
Apfel, Minze, Guavensaft	

Coconut Kiss	8
Kokos Sirup, Sahne, Ananassaft	

Cocktails

Whisky Sour	12
Bourbon Whisky, Zucker Sirup, Zitronen, Saft, eiweis, 3 dash Angustura	

Stephanie Rose	13
Gin, Erdbeeresirup, Triple Sec, Zitronen	

Espresso Martini	13
Vodka, Kahlua, Zucker sirup, Essprecco	

Jack Frost	12
Rum, Curacao, Coconut, Ananassaft	

Mai Tai	12
White Rum, Dark Rum, Cointreau, Mandel sirup, Limetten saft, Zucker sirup	

Caresse	13
Gin, Fr.Himbeeren, sirup Raspberry, Zucker sirup, Limetten saft, eiweis	

Negroni	12
Gin, Campari, Vermouth	

Soft Getränke

	0,4L	0,75L
Coca-cola	5	
Coca-cola Light	5	
Fanta	5	
Sprite	5	
Ginger Ale	5	
Tonic	5	
Bitter Lemon	5	
Wild Berry	5	
Still Wasser	5	10
Mineral Wasser	5	10
Apfelschorle	5	
Apfelsaft	5	
Orangesaft	5	
Mangosaft	5	
Lycheesaft	5	
Guavensaft	5	
Aloe Vera	5	

Longdrinks Alkoholfrei 0,4L

gleicher Preis	8
Calpico Lover	
Erdbeeresirup, Limetten, Wildberry	

Green Healthy	
Gurke, Limetten, Holundersirup und Tonic	

Passion Dream	
Maracuja, Rohrzucker, Limetten, Guavensaft	

Virgin Mojito	
Limetten, Minze, Soda	

Aloe-Tee	
Aloe Vera, Rohrzucker, Zitronengrass Tee	

T2Misu Eistee	
Orange, Pfirsich, Rohr Zucker, Zitronengrass Tee	

Sommar	
Orange, Limetten, Rohr Zucker Soda	

Aperitif 0,2L

Aperol Spritz	9
Aperol Spritz, Fr. Oranger, Prosecco, Soda	

Aperol Maracuja Spritz	9
Fr.Maracuja, Aperol, Prosecco, Soda	

Lillet Berry	9
Lillet Blanc, Wildberry	

Lillet Hugo	9
Lillet Blanc, Holundersirup, Prosecco	

Lillet Maracuja	9
Fr. Maracuja, Maracuja sirup, Wildberry	

Lychee Spritz	9
Lychee Liqueur, Lychee sirup, Prosecco, Soda	

Cuba Libre	10
Havana Club 3, Limetten, Coca-Cola	

Mojito	10
Havana Club 3, Limetten, Minze, Zucker sirup	

Vodka Berry	11
Absolut Vodka, Waldfrüchte, Wildberry	

Gin Tonic	10
Gin, Tonic water	

Bier

Fassbier	0,33L	0,5L
Riegele	5	6
Riegele Alkoholfrei	5	6

Flaschen Bier		5
Hefeweizen Riegele		5
Hefeweizen Riegele Alkoholfrei		5
Saigon Bier (0,33L)	6	

Shot 4cl

Ramazzotti	4
Jägermeister	4
Baileys Irish Cream	4
Vodka	5
Bourbon Whisky	5
Havana Club 3	5
Bombay Sapphire	5
Nep Moi (Vietnamsicher Reisschnaps)	5

WEIN

WEIBWEIN	0,2L	0,75L
I Magredi Chardonnay Friuli Grave DOC	7	20

Pfirsiche / Apfel / Birne / Zitrusfrüchte		
Markowitsch Carnuntum Grüner Veltliner 2023	8	21

Reifer Apfel / Birne / exotische Früchte / Gewürze		
Markus Schneider Grey 2023, Trocken (Nur Flaschen)		24
Birne / Aprikosen / Melone / Mandarinen / Haselnuss und Lindenblüten		

ROSE WEIN		
Torrevento Veritas Castel del Monte Bombino Nero DCG	10	27

Johannisbeeren/ reifer Pfirsich / weißer Pfeffer / Blutorange / Banane		
Maison Saint Aix Aix rosé AOP 2023 (Nur Flaschen)		35
Erdbeeren /Pfirsich/ Himbeeren/ Sauerkirsche/ Jasmin		

ROT WEIN		
Masseria Borgo dei Trulli Primitivo di Manduria DOP 2022	11	28

Getrocknete dunkle Früchte/ exotische Gewürze/ weißer Pfeffer/ dunkle Schokolade/ Sandelholz / Feige		
Markus Schneider Black Print 2021 (Nur Flaschen)		37
Reife Kirschen/ Cassis / Gewürze		