

Dass Essen glücklich macht, kann vermutlich kaum jemand widersprechen.

Am besten kann man die Fusionsküche von Miso als Überschneidung vieler asiatischer Kocharten mit einem europäischen Einfluss beschreiben. Auf der Speisekarte befinden sich klassisch regionale Gerichte kombiniert mit nationalen Gerichten. Hier treffen Tradition und Moderne zu einem Geschmackserlebnis aufeinander. Der Stolz auf kompromisslose Qualität und Frische, vereint Miso als familiäres Team täglich in allem was wir tun. Die Liebe und Leidenschaft zum Genuss schmeckt man auf Misos Tellern. Das Essen wird hier mit handwerklicher Leidenschaft zubereitet und wie ein kleines Kunstwerk kreativ auf den Tellern angerichtet. Präsentiert wird den Gästen eine offene und ehrliche Küche, weshalb man stets im Front-Cooking Bereich Misos Köchen zuschauen kann.



SUSHI - SASHIMI - ASIA CUISINE

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Donnerstag:

11:30 - 21:00 Uhr

Freitag - Samstag:

11:30 - 22:00 Uhr

Sonntag und Feiertage:

11:30 - 21:00 Uhr

Mittwoch: Ruhetag

FÜR IHRE GESUNDHEIT UND DIE QUALITÄT IHRER SPEISEN
KOCHEN WIR OHNE GLUTAMAT

BEI MISO FINDEN SIE IMMER ETWAS GESUNDES

100 (g)	Fett (g)	Cholesterin (g)	Kalorien (kcal)	Eiweiß (g)	Vitamin
Gemischter Salat	0,16	0	16	0,81	C, B3, B5
Sushireis	0,5	0	345	7	E, B3, B5
Garnelen	2	0	102	20	B3, B5, B6, E
Hühnerfleisch	4	0,85	116	20	A, D, Eisen, Magnesium
Thunisch	6	0,49	184	30	A, B6, B12, Eisen, Kalium, Magnesium
Lachs	13	0,55	208	20	A, C, B12, B6, Eisen, Magnesium
Rindfleisch	15	0,9	250	26	B12, Kalium, Eisen
Entebrustilet	28	0,84	337	19	A, D, B12

TEE / TEA

Grüner Tee	3,00 €
Jasmin Tee	3,00 €
Hausgemachter Ingwer Tee	3,80 €
Mit frischem Ingwer, Orange & Honig	
Hausgemachter Zitronengras Tee	3,80 €
Mit frischem Zitronengras, Ingwer, Limette & Honig	
Hausgemachter Minz Tee	3,50 €
Minze, Limette & Honi	



Kaffee	2,50 €
Espresso	2,50 €
Cappuccino	2,60 €
Latte Macchiato	3,20 €

Mango Shake ^{7,B,I}	6,50 €
Pürierte Mangos, Joghurt & Kokosmilch	
Very Berry ^{B,H}	6,50 €
Frische Erdbeer, Heidelbeer, Brommbeeren, Zucker, Cranberrysaft, Minze	
Ginger Lemonade ^{B,H} (alkoholfrei)	6,50 €
Ingwer, Limette, Minze & Ginger Beer	
Lemongras Lemonade ^B	6,50 €
Hausgemachter Zitronengrassyrup, Limette & Rohrzucker	
Thai Basil Lemonade ^{B,H,I}	6,50 €
Thai-Basilikum, Limette, Cranberrysaft & Rohrzucker	

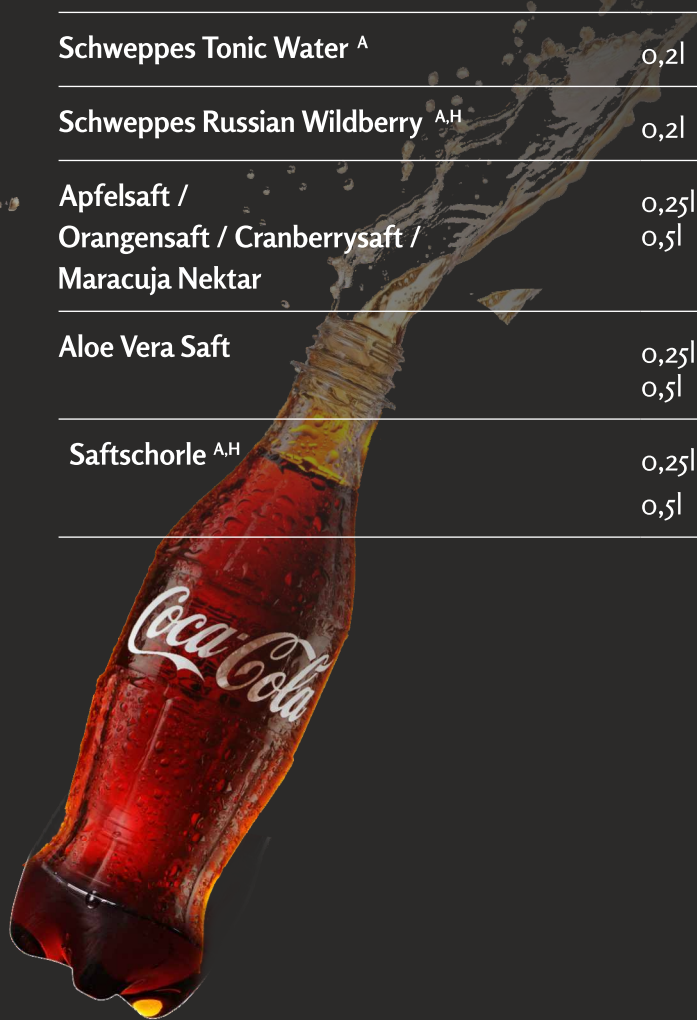
HAUSGEMACHTE FRISCHE GETRÄNKE/ HOMEMADE FRESH DRINKS (0,5L)



KALTE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

Cola ^{H,G} / Cola light ^{A,C,G,H} / Fanta ^{H,M} / Sprite	0,2l 0,4l	2,50 € 4,00 €
Acqua Morelli Sparkling	0,2l 0,75l	2,70 € 6,50 €
Acqua Morelli Still	0,2l 0,75l	2,70 € 6,50 €
Schweppes Ginger Ale ^{A,H}	0,2l	2,60 €
Schweppes Tonic Water ^A	0,2l	2,60 €
Schweppes Russian Wildberry ^{A,H}	0,2l	2,60 €
Apfelsaft / Orangensaft / Cranberrysaft / Maracuja Nektar	0,25l 0,5l	2,60 € 4,60 €
Aloe Vera Saft	0,25l 0,5l	2,90 € 4,90 €
Saftschorle ^{A,H}	0,25l 0,5l	2,50 € 4,50 €





COCKTAILS

Greentea Mojito ¹²	7,90 €
Vietnamesischer Reisschnapps, Limette & Minze, Ginger Ale, japanisches Matcha Pulver	
Passionfruit Paloma ^{12,A,I}	7,90 €
Tequila, Maracujasaft, Limette & Grenadine	
Moscow Mule ^{1,12,A,H}	7,90 €
Wodka, Ginger Beer & Gurke	
Long Island Ice Tea ^{1,12,B,G,H}	8,90 €
Wodka, Hendrick's Gin, Tequila, Triple Sec, Rum, Limette & Cola	
Aperol Spritz ^{12,H,S}	6,90 €
Prosecco, Aperol, Orange, Minze & Soda	
Hugo	6,90 €
Prosecco, Edenflower , Soda & Minze	
Lillet Wildberry ^{12,A,H}	6,90 €
Lillet, Wildberrysaft, Erdbeere, Himbeere & Heidelbeere	
Sex on the Beach ^{12,B}	6,90 €
Vodka, Cranberry Saft, Orange Saft & Pfirsich Liqueur	

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE ALCOHOLIC DRINKS

Krombacher Pils vom Fass ^{1b}	0,3	3,00 €
	0,5l	4,90 €
Radler ^{1b}	0,3	3,00 €
	0,5l	4,90 €
Krombacher Hefeweizen ^{1b}	0,5l	4,90 €
Alkoholfreies Hefeweizen ^{1b}	0,5l	4,90 €
Tiger Beer ^{1b}	0,33l	3,90 €
Kirin Beer ^{1b}	0,33l	3,90 €
Prosecco Scavi & Ray ¹²	0,2l	5,90 €
Sake warm / kalt ¹	0,25l	5,90 €

WEINKARTE / WINE

OFFENE WEINE (0,2L)

WEIßWEIN (0,15L)

Kesselring Riesling, Deutschland Pfalz, trocken	4,90 €
Kesselring Riesling, Deutschland Pfalz, halbtrocken	4,90 €
Campagnola, Bianco della Casa Italien, trocken	4,90 €

ROTWEINE (0,15l)

Corazón Y Mano	4,90 €
----------------	--------

ROSE (0,15l)

Kesselring Riesling, Pino Noir - Merlot Deutschland Pfalz, trocken	5,90 €
---	--------

Weinschorle (0,2l)

Weißwein/ Rotwein	4,20 €
-------------------	--------

FLASCHENWEINE (0,75l)

WEIßWEIN (0,75l)

Kesselring Riesling, Deutschland Pfalz, trocken	23,50 €
Kesselring Riesling, Deutschland Pfalz, halbtrocken	23,50 €
Campagnola, Bianco della Casa Italien, trocken	23,50 €
Cà dei Frati, Italien, trocken	44,90 €

ROTWEIN (0,75l)

Corazón Y Mano	23,50 €
Leonardo da Vinci Brunello, Italien, trocken	79,90 €
Cà dei Frati, Italien, trocken	189,90 €

ROSÉ (0,75l)

Kesselring Riesling, Pino Noir - Merlot Deutschland Pfalz, trocken	27,90 €
---	---------

SEKT (0,75l)

Ponte Prosecco Frizzante	22,00 €
Schwansee Sekt, trocken	22,00 €



W1. Gebratener Reis ^{A,M}

mit Gemüse und

- | | |
|--------------------------|---------|
| 1) Hühnerfleisch | 12,90 € |
| 2) Rindfleisch | 13,90 € |
| 3) Garnelen ^E | 15,90 € |
| 4) Tofu | 11,90 € |
| 5) knuspriger Ente | 15,90 € |



W2. Gebratene Nudeln ^{A,D,M}

mit Gemüse und

- | | |
|--------------------------|---------|
| 1) Hühnerfleisch | 12,90 € |
| 2) Rindfleisch | 13,90 € |
| 3) Garnelen ^E | 15,90 € |
| 4) Tofu | 11,90 € |
| 5) knuspriger Ente | 15,90 € |

WOK GERICHTE



W3. Knusprige Ente ^D

mit Gemüse, dazu Duftreis und

- | | |
|---|---------|
| a) Dunkle Soße ^M | 15,90 € |
| b) Süß-Sauer-Soße | 15,90 € |
| c) Mango-Soße ^G | 15,90 € |
| d) Grüner Currysoße ^G
(scharf) mit Kokosmilch | 15,90 € |
| e) Roter Currysoße ^G
(scharf) mit Kokosmilch | 15,90 € |

W4. Gebackenes Hühnerfilet ^D

mit Gemüse, dazu Duftreis und

- | | |
|---|---------|
| a) Dunkle Soße ^M | 14,90 € |
| b) Süß-Sauer-Soße | 14,90 € |
| c) Mango-Soße ^G | 14,90 € |
| d) Grüner Currysoße ^G
(scharf) mit Kokosmilch | 14,90 € |
| e) Roter Currysoße ^G
(scharf) mit Kokosmilch | 14,90 € |



1. CATCH THE FISH ^{2,14} 8,90 €

Suppe mit Lachs, Großgarnelen, Grüne Muscheln, Cherry Tomaten, Tom-yum Paste, Champignons Lauchzwiebeln und Dill

Soup with salmon, tiger prawns, green mussels, cherry tomatoes, Tom-yum paste, mushrooms, spring onions and dill

VORSPEISE STARTERS

3. SPRINGROLLS ² 6,00 €

Vietnamesische knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit Süss-Sauer-Dip

Vietnamese crispy springrolls filled with prawns and vegetables, served with a lime-chili dip

2. ALMOST NUDE ^{2,5}

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Gurken, Reisnudeln, gerösteten Erdnüssen, serviert mit leichter hausgemachter Limetten-Vinaigrette oder Sojasoße

Vietnamese summer rolls filled with salad, cucumber, rice noodles, roasted peanuts, served with a light homemade lime-vinaigrette or soya sauce

2T. Tofu/ Tofu	4,90 €
----------------	--------

2H. Hühnerfleisch / Chicken	5,90 €
-----------------------------	--------

2G. Tempura Garnelen/ Tempura prawns	6,90 €
---	--------

4. EDAMAME⁶

5,90 €

Baby grüne Sojabohnen serviert
mit Meersalz

Baby green soy beans served with sea salt



5. TARTARE⁴

13,90 €

Thunfisch Tartare mit Avocado,
Lauchzwiebeln mit scharfer Sauce
und Seetangsalat serviert mit
vietnamesischem Banh Da

*Tuna tartare with avocado, spring onions
with spicy sauce and seaweed salad,
served with Vietnamese Banh Da*



6. SMOKY SATE^{5,7}

6,00 €

Gebratene Hühnerspieße mit Aal-Soße

Fried chicken skewers with eel sauce

7. PRAWNS IN SILK ^{1,2}

6,00 €

Teigtaschen aus Reismehl gefüllt
mit gehackten Garnelen und Gemüse

*Dumplings made from rice flour filled
with minced shrimp and vegetables*

8. GOLDEN MANGO SALAT ² 11,90 €

Gegrillte Garnelen, frische Mango, Gurke
und Salat gemischt in Süß-Sauer Soße,
serviert mit Cherrytomaten.

*Grilled Shrimp, fresh mango, cucumber,
Salat mixed in sweet-sour sauce, served
with cherry tomato*

10. CREW LOVE TAPAS ^{1,2,5,6}

Verschiedene kleine Vorspeisen aus
unseren Vorspeisen Menü: Edamame,
Dumplings, Springrolls, Summerrolls

*Different little appetizers from our starter
menu: baby soy beans with sea salt,
dumplings, springrolls, summerrolls*

10a. Für 02 Personen 14,90 €
For 02 persons

10b. Für 03 Personen 19,90 €
For 03 persons

9. SEAWEED SALAT ¹¹

6,00 €

Seetang Salat mit Gurke, serviert
mit Sesamdressing und Sesam

*Seaweed salad with cucumber, served
with sesame dressing and sesame*

11. SÜßKARTOFFEL POMMES ¹ 6,00 €

Süßkartoffel Pommes serviert
mit Japanischer Mayonnaise

*Sweet potato fries served with Japanese
mayonnaise*

VIETNAMESISCHE SUPPEN

VIETNAMESE SOUPS

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche. Sie wird in einer Schüssel gereicht und enthält neben einer kräftigen klaren Brühe, Reisbandnudeln und wird traditionellerweise mit feinen Scheiben Rindfleisch, zartem Hähnchenfleisch oder würzigem Tofu, serviert mit Lauchringe, Koriander, Sojasprossen und Chili. Wahlweise mit:

A traditional Vietnamese soup, served in a large bowl consisting of a strong, clear broth, thin rice noodles and thinly sliced beef, tender chicken or tofu served with spring onions, coriander, soy sprouts and chili. Optional with:

12b. PHO GA ¹

Hähnchenfleisch/ with tender chicken

1) Vorspeise/ Appetizer 6,90 €

2) Hauptgang/ Main 11,90 €

12a. PHO TOFU ¹

Würzigem Tofu/ with savory Tofu

1) Vorspeise/ Appetizer 5,90 €

2) Hauptgang/ Main 9,90 €

12c. PHO BO ¹

Rindfleisch/ Thin sliced of beef

1) Vorspeise/ Appetizer 7,90 €

2) Hauptgang/ Main 12,90 €

FUSION SALAT & BUN

(süd-vietnamesische Stil)

14. BUN (südvietnamesische Stil) ^{1,2,5,11}

Reisnudeln serviert mit Wildkräutersalat, Koriander und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette verfeinert mit gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit:

Warm rice-nudeln served with sprout-herb salad, coriander and chili-ginger-lime-vinaigrette served with roasted peanut and sesame. Optional with:

14H. Gegrillter Hühnerbrust **12,90€**
Grilled chicken

14F. Vietnamesischer Frühlingsrollen **13,90 €**
Vietnamese springrolls

14R. Gegrilltes Rinderfleisch **14,90 €**
Grilled beef

13. FUSION SALAT ^{4,5,11,14}

Gemischter Salat, frischer Mango-Würfel, Gurke, Paprika und gemischter in Salsa-Roja, serviert mit japanischer Mayonnaise und gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit:

Mixed salad, fresh mango cubes, cucumber and Paprika mixed in Salsa-Roja, served with Japanese mayonnaise and roasted peanut
Optional with:

13H. Würziger gegrillter Hühnerbrust **13,90 €**
Grilled chicken

13L. Gegrillten Lachs **17,90 €**
Grilled salmon

13M. Gegrillten Tiefseescallops **16,90 €**
Grilled scallops



15. MISO HOMEMADE CURRY ^{2,5,7,11}

MISO homemade Curry-Soße mit Hokaido Kürbis, Paprika, Zucchini, Karotten, serviert mit Sprossen-Wildkräuter Salat und Salsa Roja, gerösteten Erdnüssen und Sesamreis. Wahlweise mit:

Miso homemade Curry-Sauce with pumpkin, paprika, zucchini und carrots served with sprout-herb salad, salsa roja, roasted peanut, sesame rice. Optional with:

15H. Hähnchen / Chicken	13,90 €
15R. Gegrilltem Rindfleisch / Grilled beef	14,90 €
15G. Garnelen / Tiger prawns	15,90 €
15E. Ente / Duck	16,90 €



16. MANGO ENTE ⁷

16,90 €

Gegrillte Entenbrust mit Mango Crème
verfeinert mit Kokosmilch, serviert
mit Rucola Salat, Reis, Salsa Roja
und gerösteten Cashew Kernen

*Grilled duck breast with mango creme
with coconut milk, served with rucola salad,
rice and roasted cashew nuts*



17. MISO ROYAL ^{2,5,11}

Gegrillte Großgarnelen oder Hähnchen
gebraten in der MISO homemade
Balsamico Soße mit Zuckerschoten,
Zucchini und Paprika, serviert mit
Sprossen-Wildkräuter Salat mit Salsa Roja,
gerösteten Erdnüssen und Sesamreis.
Wahlweise mit:

*Tiger prawns deep in Miso homemade
Balsamico-Sauce with sugar peas, courgette
und paprika, served with sprout-herb salad,
salsa-roja, roasted peanuts and sesame rice.
Optional with:*

17H. Hähnchen Chicken	14,90 €
--------------------------	---------

17G. Großen Garnelen Tiger prawns	16,90 €
--------------------------------------	---------



FISHING & ROLLING



18. BEST OCEAN ^{1,2,4}

18,90 €

Frischer roher Lachs, Thunfisch, Kammuscheln, gekochte Garnelen, Ebi Tempura auf Sushireis, verfeinert mit einem Wildblüten Rucola Salat, Salsa Roja, Ingwer, Wasabi, Sesam Dressing, Unagi Soße und Sesam.

Raw salmon, tuna, scallops, cooked shrimp, ebi tempura served with sushi rice, wildflower salad, salsa roja, ginger, wasabi, sesame dressing, unagi sauce and sesame.



19. MANGURO POWER ⁴

25,90 €

Thunfischfilet in japanischem Gewürz kurz gegrillt, serviert mit gebraten Spargel, Wildblüten Salat, Salsa Roja und Sesamreis

Japanese spice seared tuna filet raw grilled, served with roasted asparagus, wildflower bloom salad, sesam rice and salsa roja



20. SWEET SALMON ^{4,11}

18,90 €

Gegrilltes Lachsfilet mit grünem Spargel (oder Gemüse der Saison) gebraten in Soja Balsamico Dressing, serviert mit frischem Salat, Sesamreis und Salsa Roja

Grilled salmon filet with green asparagus (or seasonal vegetables) in soja balsamico dressing, served with fresh salad, sesame rice and salsa roja



21. KUH AUF DER WEIDE

26,90 €

250g argentinisches Ribeye-Steak medium gegrillt, serviert mit gebratenem Babymais, Karotten, Shangahi Pak Choi, Shitake in Miso Soße, Wildkräuter Salat, Süßkartoffelpommes und hausgemachtem Salsa Roja.

250 gr Argentinean rib-eye steak medium grilled, served with fried Babycorn, Karotte, Shanggai Pak Choi in miso sauce, homemade salsa roja, sprout-herb salad and sweet fries



22. SURF AND TURF ^{1,11}

26,90 €

180g medium gegrilltes argentinisches Ribeye-Steak und gegrillte Großgarnelen serviert mit gebratenen grünem Spargel, Zuckererbsen und Shiitake in Miso-Soße, verfeinert mit Wildkräuter Salat, gedämpften Süßkartoffeln, hausgemachtem Salsa Roja und Sesamreis

180 gr medium grilled Argentinean Rib-eye steak & tiger prawns, served with green asparagus, sugar pea and shiitake cooked in homemade miso sauce, backed sweet potato, sprout-herb salad, salsa roja and sesame rice



23. PREMIUM DRY-AGED STEAK ^{1,11}

39,90 €

500g Premium T-bone Dry-aged Steak medium gegrillt, serviert mit Shiitake gebraten in Miso Soße, Wildkräuter Salat, Süßkartoffelpommes und hausgemachtem Salsa Roja.

500g premium T-bone Dry-aged steak medium grilled, served with fried shiitake in homemade miso sauce, salsa roja, prout-herb salad and sweet fries

VEGIE / VEGAN

24. GREEN GARDEN " 11,90 €

Bestes Gemüse asiatischer Herkunft, gebraten und verfeinert mit Roja Balsamico Soße, garniert mit Rucola Salat abgeschmeckt mit Salsa Roja, serviert mit Sesamreis

The best combination of asian vegetables roasted with Roja Balsamico Sauce, garnished with Rucola Salat, served with Salsa Roja and sesame rice

25. TOFU CURRY ^{7,11} 12,90 €

Cremiges Kokos-Curry mit Tofu und Hokaido Kürbis, verfeinert mit Wildkräuter Salat und Salsa Roja auf Sesamreis und gerösteten Erdnüssen.

Creamy coconut curry with tofu, Hokaido pumpkin, served with sprout-herb salad, salsa roja, sesam rice and roasted peanut

26. UDON IN SCHWARZWALD ^{1,6,11} 14,90 €

Japanische Udon Nudeln gebraten mit Tofu, Paprika, Zucchini und Karotten in hausgemachter Roja-Balsamico Soße, aromatisiert mit Salsa Roja, Zwiebeln, Wildblütensalat und Sesam.

Japanese Udon noodles fried with tofu, paprika, zucchini and carrots in homemade Roja-Balsamico Sauce, flavored with salsa roja, fresh sprout-flower salad, onions and sesame.

HAPPY CHILD 1

9,90 €

Tempura Garnelen (2 Stk.) serviert mit Süßkartoffel Pommes, süß-sauer Soße und Japanischer Mayonnaise

Grilled shrimps served with sweet potatoes fries, Japanese mayonnaise and sweet sour sauce



FÜR KINDER FOR KIDS

HAPPY CHILD 2

9,90 €

Hausgemachte gebratene Hühnerspieße serviert mit Süßkartoffel Pommes und Japanischer Mayonnaise

Homemade fried chicken skewers with sweet potatoes fries and Japanese mayonnaise



EXTRAS

Portion Reis 2,00 €

Extra Soße⁷ 2,00 €

SUSHI

NIGIRI

(2 S T K .)



N1. AVOCADO	4,30 €
N2. SAKE 4 Lachs/ Salmon	4,90 €
N3. MAGURO 4 Thunfisch/ Tuna	4,90 €
N4. EBI ² Eingelegte Garnelen/ Pickled prawns	4,90 €
N5. KANI ^{2,4} Surimi	4,90 €
N6. ANAGO ^B Gegrillter Salzwasseraal/ Grilled salty sea eel	6,90 €
N7. IKURA ⁴ Lachskaviar/ Salmon roe	6,90 €
N8. ABURI GAI ⁴ Tiefseescalops/ Scallops flambéed	6,90 €
N9. BUTTERFISCH ⁴ Butterfisch flambiert/ Butter fish flambéed	4,90 €

M11. AVOCADO	4,30 €
M12. KAPPA Gurke/ cucumber	4,00 €
M13. SPARGEL Spargel/ Asparagus	4,90 €
M14. SAKE ⁴ Lachs/ salmon	4,90 €
M15. TEKA ⁴ Thunfisch/ Tuna	5,90 €
M16. EBI ² Eingelegte Garnelen/ Pickled prawns	4,90 €
M17. Anago ^B Gegrillter Salzwasseraal/ Salty sea eel grilled	6,90 €
M18. TEMPURA GARNELEN ² Frittierte Garnelen/ Fried prawns	6,00 €
M19. SALMONSKIN ⁴ Frittierte Lachshaut/ Fried salmon skin	4,90 €

MAKI

(8 S T K .)



SASHIMI

(6 S T K .)



S31. SALMON

14,90 €

6 Scheiben Lachs auf Seetang Salat, Avocado und Sakura Kress

6 slices of salmon on seaweed salad, avocado and sakura cress

S32. TUNA ⁴

17,90 €

6 Scheiben Thunfisch auf Seetang Salat, Avocado und Sakura Kresse

6 slices of tuna on seaweed salad, avocado and sakura cress

S33. ABURI SASHIMI ⁴

18,90 €

3 Scheiben Lachs flambiert und
3 Scheiben Thunfisch flambiert, auf
Seetang Salat, Avocado und Thunfisch
Tartare

*3 slices of salmon and 3 slices tuna
flambéed on seaweed salad, avocado and
tuna tartare*

S34. BUTTERFISCH ⁴

14,90 €

6 Scheiben Butterfisch auf Seetang
Salat, Avocado und Sakura Kresse

*6 slices of butter fish on seaweed salad,
avocado and sakura cress*



INSIDE OUT ROLLS

(8 STK.)



U21. ALASKA ⁴ 10,90 €

Lachs, Avocado und Tobiko (Kaviar)
Salmon, avocado and fish roe (caviar)

U22. MAGURO ⁴ 11,90 €

Thunfisch, Avocado und Tobiko (Kaviar)
Tuna, avocado and tobiko (caviar)

U23. EBI TEMPURA ² 11,90 €

Frittierte Garnelen, Avocado, Sesam
Fried tempura prawns, avocado and sesame

U24. CALIFORNIA ^{2,4} 9,90 €

Surimi, Avocado und Tobiko (Kaviar)
Surimi, avocado and fish roe

U25. ANAGO ^{11,B} 12,90 €

Salzwasseraal, Gurke und Sesam
Salty sea eel, cucumber and sesame

U26. HOTATEGAI ^{4,14} 12,90 €

Tiefseescallops, Avocado und Tobiko
Scallops, avocado and fish roe

U27. SALMONSKIN ⁴ 10,90 €

Gegrillte Lachshaut, Gurke und Sesam
Salmonskin grilled, cucumber and sesame

U28. VEGGIE ¹¹ 9,90 €

Tempura Avocado mit Gurke, Mango und
Sesam ummantelt
*Tempura avocado with cucumber, mango
and sesame*

MISO SPECIAL

HOMEMADE ROLLS

(8 S T K .)

H41. CRISPY TIGER ^{1,2,4,7}

13,90 €

Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs

Tempura prawns, mango, philadelphia cream cheese, covered with flambéed salmon



H42. SIZZLING TEMTATION ^{1,4,7}

12,90 €

Avocado im Tempuramantel, Mango, Philadelphia im Lachsmantel

Tempura avocado, mango, philadelphia cream cheese covered with salmon



H43. MAMA EBI ^{2,4,7}

13,90 €

Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt und Tobiko

Grilled salmon skin, mango, avocado, philadelphia cream cheese, wrapped in prawns and tobiko



MISO SPECIAL HOMEMADE ROLLS

(8 S T K .)



H44. BLAZING TUNA ^{2,4,7}

15,90 €

Surimi, Mango, Philadelphia, ummantelt mit
Feuerthunfisch

*Surimi, mango, philadelphia cream cheese wrapped
with flambéed tuna*



H45. FUTU MAKI ⁴

11,90 €

5 Stück Maki gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango,
Avocado, Gurken und Tobiko

*5 pieces Maki filled with salmon, tuna, mango,
avocado, cucumber and tobiko*



H46. FREE STYLE

15,90 €

Überraschtes Kreatives Werk unseres Sushi Meisters

Surprising art work from our sushi masters



TEMPURA ROLL (8STK.)

T51. CRUNCHY VEGI ^{1,7} 13,90 €

Avocado, Gurke, Spargel und Philadelphia Frischkäse
Avocado, cucumber, asparagus and philadelphia cream cheese

T52. TUNACADO ^{1,4,7} 15,90 €

Thunfisch, Avocado, Philadelphia
Tuna, avocado, philadelphia cream cheese

T53. ABURI SALMON ^{1,4,7} 14,90 €

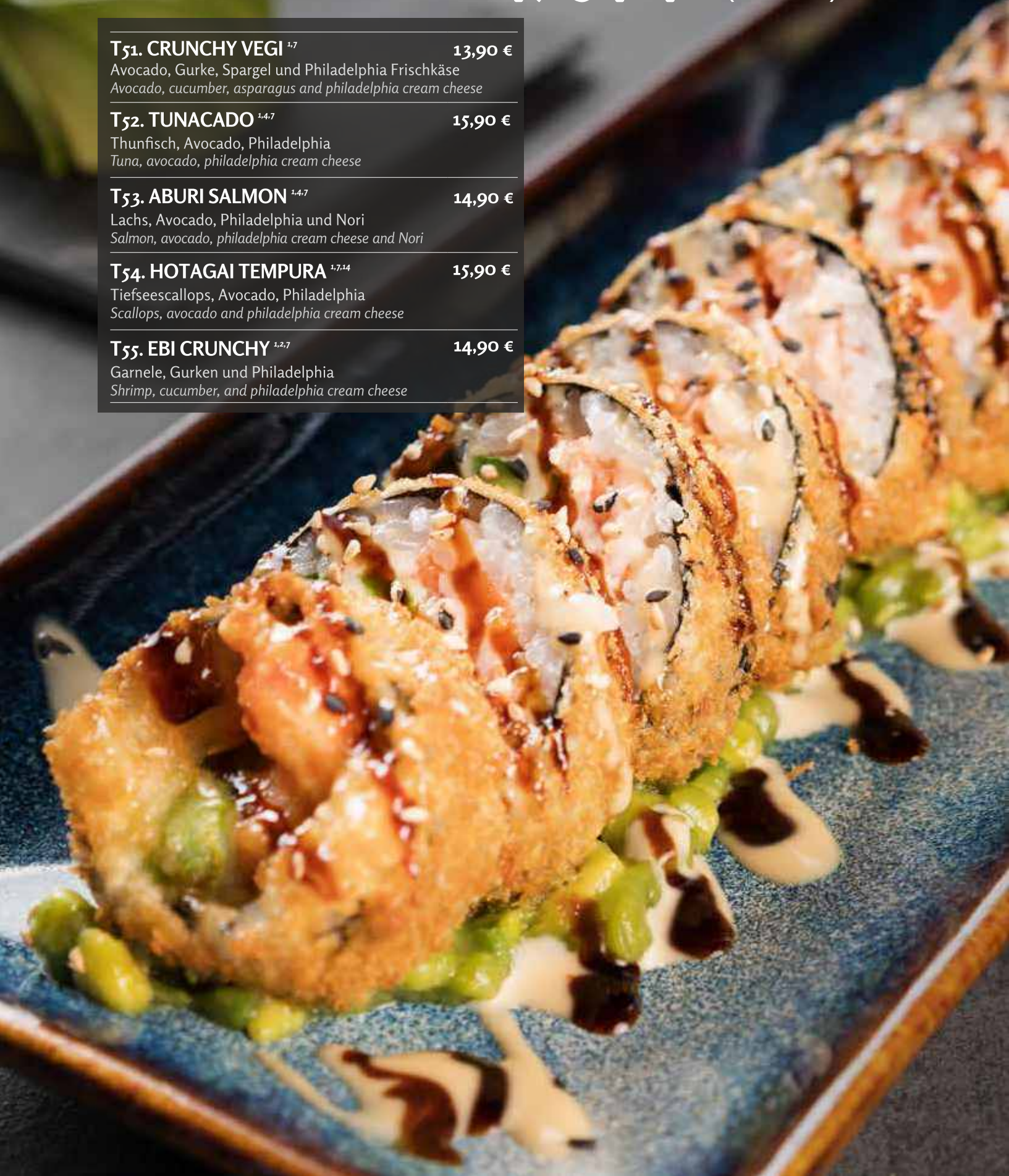
Lachs, Avocado, Philadelphia und Nori
Salmon, avocado, philadelphia cream cheese and Nori

T54. HOTAGAI TEMPURA ^{1,7,14} 15,90 €

Tiefseescallops, Avocado, Philadelphia
Scallops, avocado and philadelphia cream cheese

T55. EBI CRUNCHY ^{1,2,7} 14,90 €

Garnele, Gurken und Philadelphia
Shrimp, cucumber, and philadelphia cream cheese



SUSHI MENU



MAKI MIX ⁴

13,90 €

8 pcs salmon maki
8 pcs tuna maki
8 pcs avocado maki



SAKE TSUNAMI ⁴

15,90 €

8 pcs salmon maki
4 pcs salmon nigiri
2 pcs salmon sashimi



CRISPY ROCKET ^{1,4,7}

20,90 €

8 pcs salmon crunchy roll
4 pcs nigiri



BLAZING LOVE ^{1,2,4,7}

19,90 €

8 pcs crispy tiger
4 pcs nigiri



SUSHI MENU

ROBU INVASION ^{1,2,4,7,14} 59,00 €

8 pcs miso special roll
8 pcs alaska inside out roll
8pcs sake maki
8pcs kappa maki
8 pcs tuna tempura
Seetang salat
6 pcs nigiri

BLACK FOREST (Vegi) ^{1,11} 35,00 €

8 pcs crunchy Vegi
8pcs Vegi Inside-out
8 pcs Maki Spargel
2pcs Avocado Nigiri
Seetang Salat



KAMASUTRA ^{1,2,4,7,14}

39,00 €

8 pcs miso special roll
8 pcs salmon crunchy roll
8 pcs kappa maki
4 pcs nigiri
Seetang Salat

SUSHI MENU

MISO FREE STYLE

ab 69,00€

Nach Ihren besonderen Wünschen
und Kreativität unseres Sushimeister

*According to your special wishes and
the creativeness of our sushi masters*





DESSERTS



MATCHA TEA ICE CREAM ^{AH} 6,90 €

Grüntee Eis serviert mit Mango-Puree, Haselnuss und frischen Mango Würfeln

Green tea ice cream served with mango sauce, hazelnut and Mango cubes



COEUR GLACE ENROBE ^{1, A, 11} 6,90 €

Mochi Eis mit Sesamgeschmack serviert mit Sesambällchen und verschiedenen Früchten der Saison

Mochi ice cream with sesame balls and the seasonal fruits

INFOS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

FÜR IHRE GESUNDHEIT UND DIE QUALITÄT IHRER SPEISEN KOCHEN WIR MIT GLUTAMAT NICHT.

Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse

12 Enthält Schwefeloxid/Sulfite

I Mit Konservierungsstoff

1a. Weizen 1b. Gerste

13 Enthält Lupine/-erzeugnisse

J Mit Nitritpökelsalz

2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse

14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse Zusatzstoffe

K Mit Nitrat

3 Enthält Ei/-Erzeugnisse

A Mit Süßungsmittel(n)

L Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
Mit Antioxidationsmittel

4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse

B Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

N Mit Geschmacksverstärker
Geschwärzt

5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse

C Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)

P Gewachst

6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse

D Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Mit Phosphat

7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)

E Enthält Süßholz

S Chininhaltig

8 Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse

F Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen

T Säuerungsmittel

9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse

G Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen

U Stabilisatoren

10 Enthält Senf/-Erzeugnisse

H Mit Farbstoff

11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse