

MISAKO



2024



# lieber gast

---

wir freuen uns sehr über Ihren Besuch und möchten  
Sie herzlich willkommen heißen im ersten japanischen  
Restaurant in Forchheim.

Genießen Sie die Zeit in unserer gemütlichen Innenstadt-  
Oase, wo wir Ihnen feinste japanische Leckerbissen bieten.

Wir bereiten unsere Gerichte ausschließlich mit  
auserlesenen, frischen Zutaten, mit Leidenschaft und viel  
Hingabe zu. Wir möchten, dass Sie unsere Speisen ebenso  
lieben, wie wir es tun – und dass Sie sich bei uns rundum  
wohlfühlen.

**Ihr Misako Team**

# mittagsmenüs

## Hiru No Teishoku

Alle Mittagsmenüs werden mit Miso-Suppe serviert.

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch.

(Zum Mitnehmen ohne Miso-Suppe)

<b>200</b>	<b>Sushi Mix *</b>	10,90 €	<b>205</b>	<b>Vegetarischer Sushi Mix *</b> 	10,50 €
	4 Nigiri + 1 Uramaki (6 Stück)			4 Nigiri + 1 Uramaki	
<b>201</b>	<b>Yakitori Mix *</b>	10,50 €	<b>206</b>	<b>Vegetarischer Yakitori Mix</b> 	10,50 €
	1 Gemüsespieß, 1 Tomatenspieß. 1 Champignonspieß, 1 Hähnchen spieß mit Sesam-Teriyakisauce, dazu Reis und Salat			2 Gemüsespieße, 1 Tomatenspieß. 1 Champignonspieß, dazu Reis und Salat mit Sesam-Teriyakisauce	
<b>202</b>	<b>Lunch Bento Sake *</b>	11,50 €	<b>207</b>	<b>Vegetarische Bento *</b> 	10,50 €
	Gegrillter frischer Lachs mit Sesam- Teriyakisauce, 1 Spieß, Salat, Reis und Sushi			Gegrillte Gemüsespieße, Salat, Reis und Sushi	
<b>203</b>	<b>Lunch Bento Chicken *</b>	11,50 €	<b>208</b>	<b>Lunch Bento Ente *</b>	11,50 €
	Gegrillte Hächnchenbrust mit Sesam- Teriyakisauce, 1 Spieß, Salat, Reis und Sushi			Knusprige Ente mit Sesam- Teriyakisauce, 1 Spieß, Salat, Reis und Sushi	
<b>204</b>	<b>Misako Menü</b>	10,90 €			
	Wechselt wöchentlich - bitte fragen Sie Ihre Bedienung!				

# vorspeisen

## Zensai

1	<b>Gyoza</b>	5,90 €	Gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung (5 Stück)	9	<b>Vegetarische Frühlingsrollen</b> 	4,90 €	Hausgemacht
2	<b>Gyoza vegetarisch</b> 	5,50 €	Gebratene Teigtaschen und Gemüsefüllung (5 Stück)	10	<b>Agedashi Tofu</b> 	6,90 €	Tofu in Tempura-Teig mit Gemüse
3	<b>Tsuki</b>	6,50 €	Gebackene Garnelenteigtaschen (5 Stück)	11	<b>Isobeage</b>	6,90 €	In Tempura-Teig frittierte Seetang-Rolle mit Krebsfleisch und Avocado
4	<b>Ebininniku</b>	6,90 €	Garnelen in Knoblauch-Sojasauce	12	<b>Karaage</b>	6,50 €	Gebackenes Hühnerbrustfilet
5	<b>Chiyo</b>	11,50 €	3 gebrillierte Jakobsmuscheln auf grünem Spargel	13	<b>Tuna Tataki</b>	12,90 €	
6	<b>Umi-Sora</b>	7,50 €	Zartes Carpaccio vom Lachs und Thunfisch mit Ingwer-Sojasauce	14	<b>Sake Tataki</b>	11,90 €	Leicht gegrillter Fisch mit Sesam
7	<b>Edamame</b>	4,90 €	Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz	15	<b>Crispy Pocket</b>	5,50 €	Garnelen in knusprigem Kartoffelteigmantel mit süßer Chilisoße
8	<b>Harumaki</b>	5,50 €	Hausgemachte Frühlingsrollen mit Thunfisch und Gemüse (2 Stück)	16	<b>Dimsum</b>	6,50 €	Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung



# spieße

---

## **Yakitori**

Jeweils 2 Spieße

- |           |                                 |        |
|-----------|---------------------------------|--------|
| <b>20</b> | <b>Yasai</b>                    | 4,90 € |
|           | Gemüse                          |        |
| <b>21</b> | <b>Kinoko</b>                   | 4,90 € |
|           | Champignons                     |        |
| <b>22</b> | <b>Tori</b>                     | 5,90 € |
|           | Hähnchenbrust mit Lauchzwiebeln |        |
| <b>23</b> | <b>Ebi</b>                      | 6,90 € |
|           | Garnelen                        |        |
| <b>24</b> | <b>Gyu</b>                      | 6,90 € |
|           | Rindfleisch                     |        |

# salate

---

## Sarada

Serviert mit japanischem  
Hausdressing

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 30 | <b>Gemischter Salat</b>      | 6,90 €  |
|    | gemischter grüner Salat mit<br>Tomaten, Gurke und Rucola  |         |
| 31 | <b>- mit Sashimi</b>  | 11,90 € |
| 32 | <b>- mit gebratenem Fisch</b>   | 10,50 € |
| 33 | <b>- mit Hühnchenstreifen</b>   | 9,90 €  |
| 34 | <b>- mit Avocado</b>         | 8,50 €  |
| 35 | <b>Wakame<sup>1</sup></b>  | 6,50 €  |
|    | Seetangsalat  |         |
| 36 | <b>Ki</b>   | 6,90 €  |
|    | Mangosalat mit Garnelen,<br>frischer Minze und Koriander  |         |





# suppen

---

## Shirumono

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 40 | <b>Misoshiro</b>  | 4,50 € |
|    | Sojabohnensuppe mit<br>Lauchzwiebeln, Tofu und Seetang   |        |
| 41 | <b>Tomyam</b> <sup>1,2</sup> (scharf)  | 6,50 € |
|    | Mit Garnelen und Gemüse  |        |
| 42 | <b>Tomyam Gai</b> <sup>1,2</sup> (scharf)  | 6,50 € |
|    | Mit Hühnerfleisch und Gemüse   |        |
| 43 | <b>Ramen Huhn</b>  | 8,50 € |
|    | Eiernudel-Suppe mit<br>Hühnerfleisch und Gemüse  |        |
| 44 | <b>Ramen Fisch</b>   | 9,50 € |
|    | Eiernudel-Suppe mit Fisch<br>und Gemüse  |        |
| 45 | <b>Udon Kamo</b>   | 8,90 € |
|    | Weizennudel-Suppe mit<br>knuspriger Ente und Gemüse  |        |
| 46 | <b>Udon Tori</b>   | 8,50 € |
|    | Weizennudel-Suppe mit<br>Hühnerfleisch und Gemüse  |        |

# hauptgerichte

## Meindisshu

50	<b>Saketeri</b> <sup>1,2</sup>	15,90 €	59	<b>Vegiekokos</b> <sup>2</sup> 	10,90 €
	Gegrillter frischer Lachs in Sesam-Teriyakisauce, serviert mit Reis und Salat			Tofu und Gemüse in Kokossauce	
51	<b>Toriteri</b> <sup>1,2</sup>	13,90 €	60	<b>Yakisoka</b> <sup>1</sup>	10,90 €
	Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Sesam-Teriyakisauce, dazu Reis und Salat			Geratene Eiernudeln mit Hähnchenbrust und Gemüse	
52	<b>Torikokos</b> <sup>2</sup>	12,90 €	61	<b>Yakiudon</b>	10,90 €
	Hühnerfleisch in pikanter Kokossauce mit knackigem Gemüse, dazu Reis und Salat			Weizennudeln mit Hähnchenbrust und Gemüse	
53	mit gegrilltem Lachs	15,90 €	62	<b>MISAKO-Zander</b>	15,90 €
54	mit Garnelen	15,90 €		Gegrilltes Zanderfilet und Gemüse in Sojassauce mit Knoblauch und Weißwein	
55	mit knuspriger Ente	15,90 €	63	<b>Kamo-Teryiaky</b>	15,90 €
56	<b>Bento Box</b> <sup>1,2</sup>	17,90 €		Knusprige Ente mit versch. gebratenem Gemüse in Sesam-Teriyakisauce, mit Reis und Salat	
	Sushi, Nigiri, Sashimi, gegrillter frischer Lachs oder Hähnchenbrust mit Sesam-Teriyakisauce, 1 Yakitori-Spieß, dazu Reis und Salat				
57	<b>Zensai Box</b> <sup>2</sup>	12,50 €			
	Sushi-Rollen Naomi und Fisch im Tempurateig in Kokossauce mit gemischtem Salat				
58	<b>Ebi Tempura</b>	17,90 €			
	Riesengarnelen im Tempurateig				

## Extras und Beilagen

Gohan (Reis)	2,50 €
Teriyakisauce <sup>1,2</sup>	1,00 €
Ingwer - Wasabi	1,00 €
Sojasprossensalat	2,50 €



# nigiri-sushi

Jeweils 1 Stück



**Maguro**  
Thunfisch  
70  
3,00 €



**Amaebi**  
Süße Garnele  
76  
3,00 €



**Unagi**  
Süßwasseraal  
82  
3,30 €



**Hamachi**  
Gelbschwanzfisch  
71  
3,50 €



**Tobikko**  
Flugfischkaviar  
77  
3,00 €



**Saba**  
Makrele  
83  
2,50 €



**Sake**  
Lachs  
72  
2,70 €



**Ikura**  
Lachskaviar  
78  
3,20 €



**Kani**  
Krebsfleischimitat  
84  
2,50 €



**Avokado** 🥑  
Avocado  
73  
2,40 €



**Tamago** 🥑  
Omlett  
79  
2,20 €



**Suzuki**  
Seewolf  
85  
3,00 €



**Tako**  
Oktopus  
74  
2,70 €



**Inari** 🥑  
Frittierter Tofu  
80  
2,40 €



**Hotate**  
Jakobsmuschel  
86  
3,50 €



**Ebi**  
Garnele  
75  
2,90 €



**Hokkigai**  
Trogmuschel  
81  
2,50 €

# hoso-maki

Jeweils 6 Stück



**Kanpyo**   
Japanischer  
Kürbis  
4,10 €



**Sake**  
Lachs  
4,50 €



**Kappa**   
Gurke  
3,60 €



**Asupara**   
Spargel  
4,10 €



**Avokado**   
Avocado  
4,10 €



**Tetsu**  
Thunfisch,  
Schnittlauch  
5,90 €



**Shinko**   
Eingelegter  
Rettich  
4,10 €



**Kani**  
Krebsfleisch  
(Imitat)  
4,90 €



**Tekka**  
Thunfisch  
5,50 €



**Mango Maki**   
3,90 €

# sashimi

Fischfilet



**Maguro**  
Thunfisch  
Groß 22,90 €  
Klein 13,50 €



**Sake**  
Lachs  
Groß 21,90 €  
Klein 12,90 €



**Moriawase**  
Sashimi-Mix  
Groß 23,50 €  
Klein 12,90 €



**Maguro to Sake**  
Thunfisch, Lachs  
Groß 21,90 €  
Klein 12,50 €

# ura-maki

## Inside Out Roll – jeweils 6 Stück



**Alasuka**  
Lachs, Gurke, Sesam  
5,90 €



**Tempura**  
Frittierte Garnele,  
Sesam  
7,50 €



**Sake Kawa**  
Gebratene Lachshaut,  
Gurke, Sesam, Frischkäse  
5,50 €



**Sayuri**   
Grüner Spargel, Frischkäse,  
Rucola, Sesam  
6,50 €



**Sake Mango**  
Lachs, Mango  
6,20 €



**Sake Avokado**  
Lachs mit Avocado  
6,20 €



**Pirikara**  
Pikanter Thunfisch  
6,90 €



**Tamagomaki**  
Omelett, Gurke,  
Sesam  
5,90 €



**Unakyu**  
Süßwasseraal,  
Gurke, Sesam  
7,20 €



**Hana**  
Räucherlachs, Apfel,  
Koriander, Frischkäse  
7,20 €



**Philadelphia**  
Garnelen, Rucola,  
Frischkäse  
7,20 €



**Nasu Maki**   
Aubergine-Tempura, Röst-  
zwiebeln, Gurke, Yazu-Pfeffer  
5,90 €



**California**  
Garnelen, Gurke, Avocado,  
Kaviar  
7,20 €



**Sake Shiso**  
Marinierter Lachs, Avocado,  
Roter Shiso, pikant  
6,90 €

# sushi mix

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch



**Aiko**

4 Nigiri, Tamagomaki,  
Avocadomaki

140

13,50 €



**Makimix**

2 Hosomaki, 1 Uramaki

145

14,50 €



141

**Yukari**

Kappamaki, Sayurimaki,  
Shinkomaki und  
Kanpyomaki

14,90 €



146

**Tokyo**

4 Nigiri, 1 Uramaki, Sashimi

17,90 €

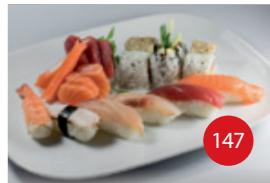


142

**Misako**

4 Nigiri, 1 Uramaki

11,90 €



147

**Osaka**

6 Nigiri, 1 Uramaki, Sashimi

20,50 €



143

**Katoh**

6 Nigiri, 1 Uramaki

15,50 €



148

**Asahi**

8 Nigiri, 1 Uramaki, 1 Temaki,  
Sashimi, 1 Hosomaki

29,90 €



144

**Ichimori**

8 Nigiri, 1 Uramaki

18,90 €



149

**Sachi**

6 Nigiri, 1 Uramaki, 2 Spezial-  
rollen, Sashimi, 1 Hosomaki  
45,00 € (für 2 Personen)

# futo-maki

Jeweils 5 Stück



160

## Naomi

Krebsfleisch, Avocado,  
Frischkäse, in Tempurateig

6,50 €



161

## Fuji

Garnele, Krebsfleisch, Gurke,  
Avocado, Omlette, japanischer  
Kürbis

6,90 €



162

## Futo Vegie

Omlette, Gurke, Avocado,  
Rettich, japanischer Kürbis

6,50 €



163

## Natsumi

Gekochte Rolle mit Mango,  
Avocado, Frischkäse

6,20 €



164

## Naomi-Sake

Lachstartar, Avocado (leicht  
scharf) im Tempurateig

7,90 €



165

## Naomi-Thuna

Thunfischstartar, Gurken  
Frischkäse im Tempurateig

8,90 €

**Sie lieben es knusprig?**

Auf Wunsch backen wir Ihre Rollen  
auch im leckeren Tempurateig.

Aufpreis 2,00 €



# spezialrollen

## Inside Out Roll – jeweils 8 Stück



**Yukiko**  
Aal, gebratene Lachshaut,  
Gurke, Frischkäse, Lachs,  
Lachs kaviar  
12,90 €



**Midori**  
Panierter Thunfisch,  
Frischkäse, Gurken, Röstzwiebeln,  
mit Avocado on top  
12,90 €



**Tomoko**  
Ente in Tempurateig,  
Sesam, Schnittlauch  
und Chilisauce  
8,90 €



**Sakura**  
Marinierter Thunfisch,  
Spargel, Avocado,  
flambierter Thunfisch on top  
13,50 €



**Daiki**  
Garnele, Avocado, Gurke,  
Flugfischkaviar, flambierter  
Lachs on top  
12,50 €



**Hitomi**  
Taschenkrebsfleisch,  
Avocado, Gurke,  
Flugfischkaviar  
9,90 €



**Yoko**  
Gebackenes Hähnchen,  
Gurken, Teriyakisauce  
8,90 €



**Toriko**  
Hähnchenbrust in Tempurateig,  
Frischkäse, Avocado, Sesamsoße,  
geröstete Erdnuss  
9,90 €



**Ochi**  
Lachs, Avocado,  
Philadelphia, Thunfisch,  
und Spargel on top  
12,50 €



**Hiroko**  
Lachs, Avocado, Frischkäse,  
in Tempurateig frittiert  
9,50 €



**Takara**  
Lachstartar, Avocado, Tobiko,  
pikant, flambierter Lachs on top  
12,90 €



**Kigi**   
Mango, Kanpyo, Avocado,  
Frischkäse, mit süßlichem  
Tofu on top, Seetang  
11,50 €

# dessert

## Desēru

190 **Matcha** e 2,90 €

Japanische Kugel Grüntee-Eis,  
Sahne und Erdbeersoße

191 **Goma** 2,90 €

Japanische Kugel Sesam-Eis,  
Sahne und Erdbeersoße

192 **Coconogu** e 3,50 €

Kokospudding mit Sahne  
und Erdbeersoße  
(Wir empfehlen japanisches Eis dazu)

193 **Jasmine Crème Brûlée** e 3,90 €

flambiert mit braunem Zucker  
(Wir empfehlen japanisches Eis dazu)

194 **Bananogu** e 4,50 €

gebackene Banane mit Sahne  
und Erdbeersoße  
(Wir empfehlen japanisches Eis dazu)

195 **Mochi** 5,50 €

Japanische Reiskucheneis,  
2 Kugeln mit Sahne und Erdbeersoße



# getränke

## Nomimono

### Aperitifs

<b>Martini Bianco</b>	5 cl	4,00 €
<b>Campari</b> <sup>1</sup>	5 cl	4,50 €
<b>Campari Soda/Orange/Maracuja</b> <sup>1</sup>		6,50 €
<b>Aperol Spritz</b> <sup>1,3,7</sup>		6,50 €
<b>Hugo</b> <sup>1,7</sup>		6,50 €
<b>Umeshu (warm oder kalt)</b> <sup>1,7</sup>	0,1 l	4,20 €
<b>Umeshu Royal</b> <sup>1,7</sup>	0,1 l	4,90 €
<b>Prosecco</b> <sup>1,7</sup>	0,1 l	4,00 €
<b>Sake (warm)</b>	0,1 l	4,50 €

### Tee und Kaffee

<b>Grüner Tee</b>	3,90 €
<b>Jasmintee</b>	3,90 €
<b>Ingwertee</b> (frisch zubereitet)	4,20 €
<b>Pfefferminztee</b> (frisch zubereitet)	4,20 €
<b>Espresso</b> <sup>6</sup>	2,50 €
<b>Espresso doppio</b> <sup>6</sup>	3,50 €
<b>Cappuccino</b> <sup>6</sup>	3,50 €
<b>Kaffee</b> <sup>6</sup>	2,90 €

### Wellness- und Freshdrinks

<b>Bionade Holunder</b>	0,33 l	3,50 €
<b>Bionade Ingwer-Orange</b>	0,33 l	3,50 €
<b>Arizona Pomegranate</b>	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €
<b>Arizona Green Tea</b>	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €

### Spirituosen

<b>Shochu</b>	4 cl	5,90 €
<b>Ramazzotti</b>	4 cl	4,00 €
<b>Jack Daniels</b>	4 cl	5,00 €
<b>Williamsbirne</b>	4 cl	4,90 €

## Biere

<b>Pils</b>	0,33 l	3,50 €
<b>Weizen</b>	0,5 l	4,20 €
<b>Alkoholfreies Weizen</b>	0,5 l	3,90 €
<b>Radler</b> <sup>5</sup>	0,5 l	3,90 €
<b>Asahi</b> (japanisch)	0,33 l	3,50 €
<b>Kirin</b> (japanisch)	0,33 l	3,90 €

## Säfte und Saftschorlen

	Glas 0,2 l	Glas 0,4 l
<b>Apfelsaft</b>	3,20 €	4,50 €
<b>Orangensaft</b>	3,20 €	4,50 €
<b>Maracujanektar</b>	3,20 €	4,50 €
<b>Lycheesaft</b>	3,20 €	4,50 €
<b>Johannisbeernekter</b>	3,20 €	4,50 €
<b>Mangosoft</b>	3,20 €	4,50 €
<b>Saftschorle</b>	3,00 €	4,20 €

## Kalte Getränke

<b>Coca Cola</b> <sup>1,6</sup>	Flasche 0,33 l	3,50 €
<b>Coca Cola Light</b> <sup>1,2</sup>	Flasche 0,33 l	3,50 €
<b>Mezzo Mix</b> <sup>1,6</sup>	Flasche 0,33 l	3,50 €
<b>Orangina</b> <sup>1</sup>	Flasche 0,2 l	3,50 €
<b>Ginger Ale</b> <sup>1</sup>	Flasche 0,2 l	3,50 €
<b>Bitter Lemon</b> <sup>3</sup>	Flasche 0,2 l	3,50 €
<b>Sprite</b>	Glas 0,2 l	3,90 €
	Glas 0,4 l	4,20 €
<b>Tafelwasser</b> (still oder spritzig)	Glas 0,2 l	3,00 €
	Glas 0,4 l	3,80 €
<b>Wasser Karaffe</b> mit Auswahl von: Minze, Ingwer, Orange, Erdbeer, Limette	0,5 l	4,50 €
	1 l	5,80 €

## Sake

	6cl	Flasche
<b>Ginjo Namachozo</b> <sup>7</sup>	5,20 €	300 ml 21,50 €
Premium Sake, halbtrocken/trocken, bei niedrigen Temperaturen gereift, frischer, knackiger Geschmack mit eleganter Note <i>Alkoholgehalt 13,3 %</i>		
<b>Nigori Sake</b> <sup>7</sup>	4,50 €	375 ml 19,00 €
Ungefilterter Sake, lieblich, seidig weiches Aroma <i>Alkoholgehalt 15,0 %</i>		
<b>Jitsuraku Tokubetsu</b>	4,70 €	300 ml 19,00 €
<b>Junmai</b> <sup>7</sup>		
Trocken, aus den besten Sake-Reissorten gebraut mit Quellwasser aus Nishinomiya, vollmundiger, aber knackiger Geschmack <i>Alkoholgehalt 74,5 %</i>		

a glutenhaltig      1 mit Farbstoff

b Krebstiere      2 konserviert

c Eier      3 koffeinhaltig

d Sojabohnen      4 chininhaltig

e Milch      Unsere Saucen enthalten Soja.

<b>Offene Weine</b>	Glas 0,2 l	0,1 l	<b>Flaschenweine</b>	Flasche 0,75 l
<b>Hauswein Tollo Pinot Grigio</b> IGT   Abruzzen   Blumig, trocken, fruchtig, mild	5,90 €	3,90 €	<b>Visconti Lugana Collo Lungo</b> DOC   Lombardei   Zart, fruchtig, delikat und beeindruckend	23,90 €
<b>Weinschorle</b> Mit unserem Hauswein - erfrischend, trocken	5,50 €		<b>Corte Giara Chardonnay</b> IGT   Venezien   Intensiv, komplex, anhaltend	21,50 €
<b>Visconti Lugana Collo Lungo</b> DOC   Lombardei   Zart, fruchtig, delikat und beeindruckend	7,20 €	4,90 €	<b>Winzerhof Stahl „Nachschlag“</b> QBA   Franken  Aroma von Eisbonbons und reifen Bananen	21,50 €
<b>Corte Giara Chardonnay</b> IGT   Venezien   Intensiv, komplex, anhaltend	6,90 €	4,50 €	<b>Riesling Kabinett</b> Zunächst findet sich grüner Apfel und weißer Pfirsich neben kandierten Zitronen im Glas	22,00 €
<b>Winzerhof Stahl „Nachschlag“</b> QBA   Franken  Aroma von Eisbonbons und reifen Bananen	6,50 €	4,20 €	<b>Sardasol Rosado</b> DO   Navarra   Frischer, beschwingter Duft nach Erdbeeren	20,00 €
<b>Riesling Kabinett</b> Zunächst findet sich grüner Apfel und weißer Pfirsich neben kandierten Zitronen im Glas	6,90 €	4,50 €	<b>Ponte Merlot</b> IGT   Venezien   Rubinrot, instensiv, delikat, harmonisch	20,00 €
<b>Sardasol Rosado</b> DO   Navarra   Frischer, beschwingter Duft nach Erdbeeren	5,90 €	3,90 €	<b>Sardasol Tempranillo Semi Dulce</b> DO   Navarra   Leichte Süße, kräftig, mit feinem Tannin	20,00 €
<b>Ponte Merlot</b> IGT   Venezien   Rubinrot, instensiv, delikat, harmonisch	5,90 €	3,90 €		
<b>Sardasol Tempranillo Semi Dulce</b> DO   Navarra   Leichte Süße, kräftig, mit feinem Tannin	5,90 €	3,90 €		

# MISAKO



\* Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch unseren Koch - sprechen Sie uns an!

Sushi-Reis ist durch den Reisessig glutenhaltig.

Vegetarisch

## Allergene:

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Madeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

1 Farbstoffe

2 Konservierungsstoffe

3 Chininhaltig

4 Phenylalaninequelle mit Süßungsmittel

5 Antioxidationsmittel

6 Koffein

7 Sulfite

Unsere Saucen enthalten Soja