MISAK

2026



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)

200 **Sushi Mix** * — 10,90 €
4 Nigiri + 1 Uramaki (6 Stück)

201 **Yakitori Mix** * — 10,50 €
1 Gemüsespieß, 1 Tomatenspieß.
1 Champignonspieß, 1 Hähnchenspieß mit Sesam-Teriyakisauce, dazu Reis und Salat

202 **Lunch Bento Sake** * — 11,50 €
Gegrillter frischer Lachs mit Sesam-Teriyakisauce, 1 Spieß, Salat, Reis und Sushi

203 **Lunch Bento Chicken** * — 11,50 €
Gegrillte Hächnchenbrust mit Sesam-Teriyakisauce, 1 Spieß, Salat, Reis und Sushi

204 **Misako Menü** — 10,90 €
Wechselt wöchentlich - bitte fragen Sie Ihre Bedienung!

205 **Vegetarischer Sushi Mix** * — 10,50 €
4 Nigiri + 1 Uramaki

206 **Vegetarischer Yakitori Mix** — 10,50 €
2 Gemüsespieße, 1 Tomatenspieß.
1 Champignonspieß, dazu Reis und Salat mit Sesam-Teriyakisauce

207 **Vegetarische Bento** * — 10,50 €
Gegrillte Gemüsespieße, Salat, Reis und Sushi

208 **Lunch Bento Ente** * — 11,50 €
Knusprige Ente mit Sesam-Teriyakisauce, 1 Spieß, Salat, Reis und Sushi

209 **Frittierter Tofu** * — 10,50 €
mit hausgemachter Mango-Currysauce

210 **Hähnchenbrust in Panko-Tempura** * — 11,50 €
mit hausgemachter Mango-Currysauce

211 **Knusprige Ente** * — 11,50 €
mit hausgemachter Mango-Currysauce

212 **Frittierter Tofu** * — 10,50 €
mit hausgemachter Erdnusssauce

213 **Hähnchenbrust in Panko-Tempura** * — 11,50 €
mit hausgemachter Erdnusssauce

214 **Knusprige Ente** * — 11,50 €
mit hausgemachter Erdnusssauce

vorspeisen

Zensai

1 **Gyoza** 5,90 €
Gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung (5 Stück)

2 **Gyoza vegetarisch** 5,50 €
Gebratene Teigtaschen und Gemüsefüllung (5 Stück)

3 **Tsuki** 6,50 €
Gebackene Garnelenteigtaschen (5 Stück)

4 **Ebininniku** 7,90 €
Garnelen in Knoblauch-Sojasauce

5 **Chiyo** 11,50 €
3 gegrillte Jakobsmuscheln auf grünem Spargel

6 **Umi-Sora** 7,90 €
Zartes Carpaccio vom Lachs und Thunfisch mit Ingwer-Sojasauce

7 **Edamame** 5,50 €
Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz

8 **Harumaki** 5,50 €
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Thunfisch und Gemüse (2 Stück)

9 **Vegetarische Frühlingsrollen** 4,90 €
Hausgemacht

10 **Agedashi Tofu** 7,90 €
Tofu in Tempura-Teig mit Gemüse

11 **Isobeage** 7,90 €
In Tempura-Teig frittierte Seetang-Rolle mit Krebsfleisch und Avocado

12 **Karaage** 6,50 €
Gebackenes Hühnerbrustfilet

13 **Tuna Tataki** 12,90 €

14 **Sake Tataki** 11,90 €
Leicht gegrillter Fisch mit Sesam

15 **Crispy Pocket** 5,50 €
Garnelen in knusprigem Kartoffelteig-mantel mit süßer Chilisoße

16 **Dimsum** 6,50 €
Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung

sommerrollen

17 **Vegetarische Rollen** [E,F] 5,50 €
Vegetarische Rollen mit Avocado, Mango, Salat, Kräutern & Reisnudeln (8 Stück)

18 **Tempura-Hähnchen Rollen** [A,E,F] 6,00 €
mit gegrilltem Hähnchen, Salat, Kräutern & Reisnudeln (8 Stück)

19 **Garnelen Rollen** [B,E,F] 6,50 €
mit gekochten Garnelen, Salat, Kräutern & Reisnudeln (8 Stück)

20 **Lachs Rollen** [B,E,F] 7,90 €
mit frischem Lachs, Salat, Kräutern & Reisnudeln (8 Stück)



tartar

Tartar mit Avocado und Lauchzwiebeln,
serviert mit hausgemachter Sauce, Wakame,
Kaviar und Krabbenchips

23	**Mit Lachs**	7,90 €
24	**Mit Thunfisch**	8,90 €

spieße

Yakitori
Jeweils 2 Spieße

25	**Yasai** Gemüse	4,90 €
26	**Kinoko** Champignons	4,90 €
27	**Tori** Hähnchenbrust mit Lauchzwiebeln	5,90 €
28	**Ebi** Garnelen	6,90 €
29	**Gyu** Rindfleisch	6,90 €

salate

Sarada
Serviert mit japanischem
Hausdressing

30	**Gemischter Salat** gemischter grüner Salat mit Tomaten, Gurke und Rucola	6,90 €
31	**- mit Sashimi**	11,90 €
32	**- mit gebratenem Fisch**	10,50 €
33	**- mit Hühnchenstreifen**	9,90 €
34	**- mit Avocado**	8,50 €
35	**Wakame**[1] Seetangsalat	6,50 €
36	**Ki** Mangosalat mit Garnelen, frischer Minze und Koriander	7,90 €





suppen

Shirumono

40	**Misoshiro**  Sojabohnensuppe mit Lauchzwiebeln, Tofu und Seetang	4,50 €
41	**Tomyam** [1,2] (scharf) Mit Garnelen und Gemüse	6,50 €
42	**Tomyam Gai** [1,2] (scharf) Mit Hühnerfleisch und Gemüse	6,50 €
43	**Ramen Huhn** Eiernudel-Suppe mit Hühnerfleisch und Gemüse	10,90€
44	**Ramen Fisch** Eiernudel-Suppe mit Fisch und Gemüse	11,00€
45	**Udon Kamo** Weizennudel-Suppe mit knuspriger Ente und Gemüse	11,00€
46	**Udon Tori** Weizennudel-Suppe mit Hühnerfleisch und Gemüse	10,90€
47	**Udon Gyu** Weizennudel-Suppe mit Rindfleisch und Gemüse	11,00€
48	**Ramen Gyu** Eiernudel-Suppe mit Rindfleisch und Gemüse	11,00€
49	**Ramen Tofu** Eiernudel-Suppe mit Tofu und Gemüse	9,90 €

hauptgerichte

Meindisshu

Gerichte mit hausgemachter Mango-Currysauce

50 **Saketeri** [1,2] 16,90 €
Gegrillter frischer Lachs in Sesam-Teriyakisauce, serviert mit Reis und Salat

51 **Toriteri** [1,2] 14,90 €
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Sesam-Teriyakisauce, dazu Reis und Salat

52 **Torikokos** [2] 13,90 €
Hühnerfleisch in pikanter Kokossauce mit knackigem Gemüse, dazu Reis und Salat

53 mit gegrilltem Lachs 16,90 €
54 mit Garnelen 15,90 €
55 mit knuspriger Ente 15,90 €

56 **Bento Box** [1,2] 19,90 €
Sushi, Nigiri, Sashimi, mit Sesam-Teriyakisauce, 1 Yakitori-Spieß, dazu Reis und Salat

a) mit gegrilltem Lachs
b) mit Hähnchenbrust
c) mit Ente
d) vegetarische Bento Box 17,90 €

57 **Zensai Box** [2] 14,50 €
Sushi-Rollen Naomi und Fisch im Tempurateig in Kokossauce mit gemischtem Salat

58 **Ebi Tempura** 17,90 €
Riesengarnelen im Tempurateig

59 **Vegiekokos** [2] 11,90 €
Tofu und Gemüse in Kokossauce

60 **Yakisoka** [1]
Geratene Eiernudeln und Gemüse, wahlweise mit:

a) mit Tofu 10,90 €
b) mit zarter Hähnchenbrust 11,90 €
c) mit knusprigem Hähnchen 12,90 €
d) mit knuspriger Ente 13,90 €

61 **Yakiudon**
Weizennudeln und Gemüse, wahlweise mit:

a) mit Tofu 10,90 €
b) mit zarter Hähnchenbrust 11,90 €
c) mit knusprigem Hähnchen 12,90 €
d) mit knuspriger Ente 13,90 €

62 **MISAKO-Zander** 15,90 €
Gegrilltes Zanderfilet und Gemüse in Sojassauce mit Knoblauch und Weißwein

63 **Kamo-Teryiaky** 15,90 €
Knusprige Ente mit versch. gebratenem Gemüse in Sesam-Teriyakisauce, mit Reis und Salat

Gerichte mit hausgemachter Erdnusssauce

Serviert mit verschiedenem Gemüse, Reis
und gemischtem Salat

64	mit fritiertem Tofu	11,90 €
65	mit Hähnchenbrust in Panko-Tempura	15,90 €
66	mit knuspriger Ente	15,90 €
67	mit gegrillten Lachsscheiben	16,90 €

Gerichte mit hausgemachter Mango-Currysauce

Serviert mit verschiedenem Gemüse, Reis
und gemischtem Salat

301	mit fritiertem Tofu	11,90 €
302	mit Hähnchenbrust in Panko-Tempura	15,90 €
303	mit knuspriger Ente	15,90 €
304	mit gegrillten Lachsscheiben	16,90 €

Extras und Beilagen

Gohan (Reis)	2,50 €
Teriyakisauce [1,2]	1,00 €
Ingwer - Wasabi	1,00 €
Sojasprossensalat	2,50 €



nigiri-sushi

Jeweils 1 Stück



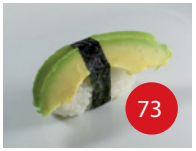
Maguro
Thunfisch
3,00 €



Wakame
Algensalat
3,00 €



Sake
Lachs
2,70 €



Avokado
Avocado
2,40 €



Tako
Oktopus
2,70 €



Ebi
Garnele
2,90 €



Amaebi
Süße Garnele
3,00 €



Tobikko
Flugfischkaviar
3,80 €



Ikura
Lachskaviar
4,20 €



Tamago
Omlett
2,20 €



Inari
Frittierter Tofu
2,40 €



Hokkigai
Trogmuschel
2,50 €



Unagi
Süßwasseraal
3,30 €



Saba
Makrele
2,50 €



Kani
Krebsfleischimitat
2,50 €



Suzuki
Seewolf
3,00 €



Hotate
Jakobsmuschel
3,50 €

hoso-maki

Jeweils 6 Stück



Kanpyo
Japanischer Kürbis
4,10 €



Kappa
Gurke
3,60 €



Avokado
Avocado
4,10 €



Shinko
Eingelegter Rettich
4,10 €



Tekka
Thunfisch
5,50 €



Tunako
Thunfisch, Mango-Sauce, Frischkäse
5,90 €



Sake
Lachs
4,50 €



Asupara
Spargel
4,10 €



Tetsu
Thunfisch, Schnittlauch
5,90 €



Kani
Krebsfleisch (Imitat)
4,90 €



Mango Maki
3,90 €



Ebi
Gekochte Garnelen, Frischkäse
4,90 €

sashimi

Fischfilet



Maguro
Thunfisch
Groß 22,90 € (12 Stück)
Klein 16,50 € (8 Stück)



Sake
Lachs
Groß 21,90 € (12 Stück)
Klein 15,50 € (8 Stück)



Moriawase
Sashimi-Mix
Groß 23,50 €
Klein 16,50 €



Maguro to Sake
Thunfisch, Lachs
Groß 21,90 € (12 Stück)
Klein 16,50 € (8 Stück)

ura-maki

Inside Out Roll – jeweils 8 Stück



Alasuka
Lachs, Gurke, Sesam

6,80 €



Sake Kawa
Gebratene Lachshaut, Gurke, Sesam, Frischkäse
6,50 €



Sake Mango
Lachs, Mango

7,00 €



Pirikara
Pikanter Thunfisch

6,90 €



Unakyu
Süßwasseraal, Gurke, Sesam
7,20 €



Philadelphia
Garnele, Rucola, Frischkäse
7,20 €



California
Garnele, Gurke, Avocado, Kaviar
7,20 €



Tempura
Frittierte Garnele, Sesam
7,50 €



Sayuri
Grüner Spargel, Frischkäse, Rucola, Sesam
6,80 €



Sake Avokado
Lachs mit Avocado
7,00 €



Tamagomaki
Omelett, Gurke, Sesam
6,50 €



Hana
Räucherlachs, Apfel, Koriander, Frischkäse
7,80 €



Nasu Maki
Aubergine-Tempura, Röst-zwiebeln, Gurke, Yazu-Pfeffer
6,50 €



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



Tuna Avocado
Gekochter Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Sesam
7,80 €



Ziki
Zucchini-Tempura, Mango, Frischkäse, Yuzu-Pfeffer
6,90 €

sushi mix

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch



Aiko
4 Nigiri, Tamagomaki, Avocadomaki

14,90 €



Yukari
Kappamaki, Sayurimaki, Shinkomaki und Kanpyomaki

16,90 €



Misako
4 Nigiri, 1 Uramaki

12,90 €



Katoh
6 Nigiri, 1 Uramaki

16,50 €



Ichimori
8 Nigiri, 1 Uramaki

19,90 €



Makimix
2 Hosomaki, 1 Uramaki

15,50 €



Tokyo
4 Nigiri, 1 Uramaki, Sashimi

18,90 €



Osaka
6 Nigiri, 1 Uramaki, Sashimi

21,50 €



Asahi
8 Nigiri, 1 Uramaki, 1 Temaki, Sashimi, 1 Hosomaki
(für 1-2 Personen)

33,90 €



Sachi
6 Nigiri, 1 Uramaki, 2 Spezial-rollen, Sashimi, 1 Hosomaki
(für 2-3 Personen)

49,00 €

futo-maki

Jeweils 5 Stück



Naomi
Krebsfleisch, Avocado, Frischkäse, in Tempurateig

6,50 €



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

6,90 €



Futo Vegie
Omlette, Gurke, Avocado, Rettich, japanischer Kürbis

6,50 €



Natsumi
Gebackene Rolle mit Mango, Avocado, Frischkäse

6,20 €



Naomi-Sake
Lachstartar, Avocado (leicht scharf) im Tempurateig

7,90 €



Naomi-Thuna
Thunfischtartar, Gurken Frischkäde 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, Lachskaviar
12,90 €



Tomoko
Ente in Tempurateig, Sesam, Avocado, Röstzwiebeln, und Chilisauce
8,90 €



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



Yoko
Gebackenes Hähnchen, Gurken, Teriyakisauce
8,90 €



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



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



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



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



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



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



Hiroko
Lachs, Avocado, Frischkäse, in Tempurateig fritiert
9,50 €



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



Tunashi
Gekochter Thunfisch, Avocado, Frischkäse, flambierter Lachs on top, Mango-Sauce
13,90 €



Haku
Marinierter Thunfisch, Avocado, flambierter Lachs on top, Mango-Sauce
13,90 €

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

homemade specials

Passion Lover 6,90 €
frische Maracujafrucht, Lycheesaft, Limetten, Maracujasirup

Berry Lover 6,50 €
Erdbeeren, Grüntee, Erdbeersirup, Minze

Lemon Soda 6,20 €
frische Limetten, brauner Zucker, Soda, Minze

Lychee Dreamer 6,50 €
Lycheesaft, Grüntee, Minze, Erdbeersirup

Hausgemachter Eistee 6,20 €
Grüntee, Minze, Minzesirup

Limetten Calpico 6,50 €
Limetten, Soda, Calpico

Aperitifs

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

Tee und Kaffee

Grüner Tee	3,90 €
Jasmintee	3,90 €
Ingwertee (frisch zubereitet)	4,20 €
Pfefferminztee (frisch zubereitet)	4,20 €
Espresso [6]	2,50 €
Espresso doppio [6]	3,50 €
Cappuccino [6]	3,50 €
Kaffee [6]	2,90 €

Wellness- und Freshdrinks

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

Spirituosen

Shochu	4 cl	5,90 €
Ramazzotti	4 cl	4,00 €
Jack Daniels	4 cl	5,00 €
Williamsbirne	4 cl	4,90 €

Biere

Pils	0,33 l	3,90 €
Weizen	0,5 l	4,50 €
Alkohofreies Weizen	0,5 l	4,20 €
Radler [5]	0,5 l	3,90 €
Asahi (japanisch)	0,33 l	3,90 €
Kirin (japanisch)	0,33 l	3,90 €

Säfte und Saftschorlen

	Glas 0,2 l	Glas 0,4 l
Apfelsaft	3,20 €	4,50 €
Orangensaft	3,20 €	4,50 €
Maracujanektar	3,20 €	4,50 €
Lycheesaft	3,20 €	4,50 €
Johannisbeernektar	3,20 €	4,50 €
Mangosaft	3,20 €	4,50 €
Saftschorle	3,00 €	4,20 €

Kalte Getränke

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

Sake

	6cl	Flasche
Ginjo Namachozo [7]	5,20 €	300 ml 21,50 €

Premium Sake, halbtrocken/trocken, bei niedrigen Temperaturen gereift, frischer, knackiger Geschmack mit eleganter Note
Alkoholgehalt 13,3 %

Nigori Sake [7]	4,50 €	375 ml 19,00 €

Ungefilterter Sake, lieblich, seidig weiches Aroma
Alkoholgehalt 15,0 %

Jitsuraku Tokubetsu Junmai [7]	4,70 €	300 ml 19,00 €

Trocken, aus den besten Sake-Reissorten gebraut mit Quellwasser aus Nishinomiya, vollmundiger, aber knackiger Geschmack
Alkoholgehalt 74,5 %

a glutenhaltig
b Krebstiere
c Eier
d Sojabohnen
e Milch

1 mit Farbstoff
2 konserviert
3 koffeinhaltig
4 chininhaltig

Unsere Saucen enthalten Soja.

Offene Weine

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

Flaschenweine

	Flasche 0,75 l
Visconti Lugana Collo Lungo DOC | Lombardei | Zart, fruchtig, delikat und beeindruckend	23,90 €
Corte Giara Chardonnay IGT | Venezien | Intensiv, komplex, anhaltend	21,50 €
Winzerhof Stahl „Nachschlag“ QBA | Franken| Aroma von Eisbonbons und reifen Bananen	21,50 €
Riesling Kabinett Zunächst findet sich grüner Apfel und weißer Pfirsich neben kandierten Zitronen im Glas	22,00 €
Sardasol Rosado DO | Navarra | Frischer, beschwingter Duft nach Erdbeeren	20,00 €
Ponte Merlot IGT | Venezien | Rubinrot, instensiv, delikat, harmonisch	20,00 €
Sardasol Tempranillo Semi Dulce DO | Navarra | Leichte Süße, kräftig, mit feinem Tannin	20,00 €

MISAK

* 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