

Vorspeisen

- | | |
|---|-------------|
| 1. Gurkensalat | 5,00 |
| Leicht mariniertes Gurkensalat mit feinem Lauch und Sesam | |
| 2. Edamame Sesam | 5,50 |
| Gedämpfte Sojabohnen mit Salz & Sesam | |
| 3. Kimchi Salat | 5,90 |
| Pikant fermentierter Chinakohl, Lauch & Sesam | |
| 4. Algensalat | 5,90 |
| Leicht mariniert und Sesam | |
| 5. Yakitori (4 Stk.) | 8,00 |
| Japanische Hähnchenspieße auf Sushi-Reis | |
| 6. Tempura-Garnelensticks (4 Stk.) | 9,00 |
| Knusprig frittierte Garnelen auf Sushi-Reis | |

Suppen

- | | |
|---|-------------|
| 7. Miso Classic | 5,00 |
| Mit Champignons, Lauch, Kresse, Seetang & Sesam | |
| 8. Miso Kimchi Lachs | 5,90 |
| Mit Lachs, Kimchi, Lauch, Kresse, Seetang & Champignons | |

Carpaccio

- | | |
|---|--------------|
| 9. Fisch-Carpaccio Variation, Lachs, Hamachi (Makrele), Thunfisch | 18,90 |
| Hauchdünn geschnitten, mit Wildkräutersalat, Fischrogen & Yuzu-Trüffel-Dressing | |

Tataki (Thunfisch)

- | | |
|--|--------------|
| 10. Außen flambiert, innen roh mit Avocadomus on top | 19,90 |
| Mit Frühlingszwiebeln, hausgemachter Ponzu-Sauce, Fischrogen & Sesam | |

Sashimi (6 Stk.)

Rohes Fisch, geschnitten 0,5mm mit Fischrogen & Sesam

- | | |
|----------------------|--------------|
| 11. Lachs | 14,00 |
| 12. Hamachi | 15,00 |
| 13. Thunfisch | 16,00 |

Cucumber Roll (6 Stk)

Im frischen Gurkenmantel gerollt, serviert mit Ponzu Sauce und Sesam

14. Avocado, Tofu, Okra, Rettich, Schwarzwurzel	10,00
15. Lachs, Garnele, Avocado, Fischrogen	10,90
16. Thunfisch, Lachs, Avocado, Fischrogen	12,00

Nigiri (2 Stk)

17. Avocado	5,90
18. Inari (Tofutasche)	5,90
19. Garnele	6,00
20. Lachs	6,50
21. Hamachi (Makrele)	7,00
22. Thunfisch	7,00
23. Gegrillter Süßwasseraal, Avocadomus	8,50
24. Toro (Lachsbauch)	10,00

Maki Rolls (6 Stk)

25. Gurke	5,00
26. Eingelegter Rettich	5,00
27. Eingelegte Schwarzwurzel	5,50
28. Okra (blanchiert)	5,50
29. Avocado	5,50
30. Garnele, Avocado	6,50
31. Lachs	6,50
32. Lachs Avocado	6,90
33. Hamachi (Makrele), Gurke	6,90
34. Thunfisch	7,00
35. Thunfisch Avocado	7,50

California Classic Rolls (8 Stk)

- | | |
|----------------------------|--------------|
| 36. Avocado | 10,00 |
| Sesam | |
| 37. Lachs | 11,90 |
| Avocado, Sesam, Fischrogen | |
| 38. Garnele | 11,90 |
| Avocado, Sesam, Fischrogen | |
| 39. Thunfisch | 12,50 |
| Avocado, Sesam, Fischrogen | |

California Special Rolls (8 Stk)

- | | |
|--|--------------|
| 40. Thunfisch & Lachs (pikant) | 12,50 |
| Gurke, Sesam, Fischrogen | |
| 41. Unagi Roll | 13,90 |
| Gurke, Avocadomus, Sesam | |
| 42. Lachs flambiert (on top) | 14,00 |
| Okraschote, Gurke, Avocadomus, Wildkräutersalat, Fischrogen Sesam | |
| 43. Hamachi (on top) | 14,50 |
| Okraschote, Gurke, Avocadomus, Wildkräutersalat, Fischrogen Sesam | |
| 44. Ebi Tempura Roll (Lachs on top) | 15,00 |
| Gurke, Cocktail-Mayo, Avocadomus, Lachs, Fischrogen, Sesam | |
| 45. Futo Maki Vegan (7 Stk) | 12,00 |
| Gurke, Okraschote, eingelegter Rettich, eingelegte Schwarzwurzel, Inari Tofu | |

Crunchy Rolls (8 Stk)

- | | |
|---|--------------|
| 46. Vegan Crunchy Roll | 12,90 |
| Tofu, Gurke, Rettich, Okra, Schwarzwurzel, Avocadomus | |
| 47. Lachs Crunchy Roll | 13,90 |
| Gurke, Cocktail-Mayo, Avocadomus, Fischrogen, Sesam | |
| 48. Garnele Crunchy Roll | 13,90 |
| Gurke, Cocktail-Mayo, Avocadomus, Fischrogen, Sesam | |

Menüs

- 49. Sake Mix - 18 Stk** **26,90**
8 Stk California Roll mit Lachs, Avocado, umhüllt mit Sesam und Fischrogen
6 Stk Lachs Maki
4 Stk Lachs Nigiri
- 50. Sushi Mix - 18 Stk** **28,00**
4 Stk California Roll mit Lachs, Avocado, umhüllt mit Sesam und Fischrogen
4 Stk California Roll mit Thunfisch, Avocado, umhüllt mit Sesam und Fischrogen
6 Stk Lachs Maki
4 Stk Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnele, Hamachi (Makrele))
- 51. Tokio Mix - 18 Stk** **29,00**
8 Stk California Roll (Thunfisch & Gurke, leicht pikant)
6 Stk Lachs Maki
4 Stk Nigiri (Lachs flambiert, Thunfisch, Hamachi, Unagi mit Avocadomus)
- 52. Vegan Mix - 16 Stk** **24,00**
7 Stk Futo Maki (Gurke, Rettich, Inari Tofu, Okra, Schwarzwurzel)
6 Stk Maki Avocado
3 Stk Nigiri (Avocado, Okra, Inari Tofu)

Warme Reisschalen

- 53. Sashimi Reisschale** **19,00**
Lachs & Thunfisch auf Reis, Wildkräutersalat, pikantes Lachs Tatar, Inari Tofu, Kohlrabi, Avocadomus, Sesam, Fischrogen, Ingwer, Champignons, hausgemachtes Dressing
- 54. Chirashi Reisschale** **20,00**
Lachs, Thunfisch, Hamachi (Makrele), Garnele und Süßwasseraal auf Reis, Wildkräutersalat, pikantes Lachs Tatar, Inari Tofu, Kohlrabi, Avocadomus, Sesam, Fischrogen, Ingwer, Champignons, Gurke, hausgemachtes Dressing
- 55. Tempura Garnelen Reisschale** **20,00**
Knusprige Black Tiger Garnelen (Tempura) auf Reis, Wildkräutersalat, pikantes Lachs Tatar, Kohlrabi, Inari Tofu, Avocadomus, Sesam, Ingwer, Champignons, Gurke, hausgemachtes Dressing

Desserts

- 56. Yuzu Sorbet & Mochi** **7,00**
Erfrischendes Yuzu-Sorbet mit feinem Mochi
- 57. Matcha Eis & Japanischer Cheesecake** **7,50**
Cremiges Matcha-Eis mit luftigem japanischem Cheesecake

Alle Preise in EURO - €

Allergenkennzeichnung: Alle Speisen können Spuren von Sesam enthalten

M I K A S U S H I

DRINKS

WASSER	0,4 l	1,0 l
<i>still</i>	4,50 €	6,50 €
<i>sparkling</i>	4,50 €	6,50 €

COCA-COLA	0,33 l	4,50 €
COCA-COLA ZERO	0,33 l	4,50 €

APFELSCHORLE	0,33 l	4,00 €
--------------	--------	--------

BIO-RHABARBERSCHORLE	0,33 l	4,90 €
BIO-TRAUBENSCHORLE	0,33 l	4,90 €

TEE / TEA

GRÜNER TEE	3,90 €
<i>green tea</i>	

JASMIN TEE	3,90 €
<i>jasmine tea</i>	

FRISCHER MINZTEE	4,50 €
<i>fresh mint tea with orange</i>	

FRISCHER INGWERTEE	4,90 €
<i>fresh ginger tea with mint, lime and orange</i>	

KOREANISCHER HONIG TEE / KOREAN HONEY TEA

BRUSTBEERE	4,00 €
<i>jujube</i>	

MANDARINE & ZITRONE	4,00 €
<i>tangerine & lemon</i>	

HOMEMADE DRINKS

LEMON MINZE <i>lemon mint sparkling</i>	0,4 l	5,90 €
MARACUJA MINZE <i>passionfruit mint sparkling</i>	0,4 l	5,90 €
MANDARINE MINZE & ZITRONE ICE TEA <i>tangerine mint & lemon ice tea sparkling</i>	0,4 l	5,90 €

BIERFLASCHEN / BEER BOTTLES

ASAHI <i>Japanisches Bier / japanese beer</i>	0,33 l	4,90 €
KIRIN <i>Japanisches Bier / japanese beer</i>	0,33 l	4,90 €
BERLINER KINDL <i>Pils / pilsner</i>	0,33 l	4,00 €
HEINEKEN ALKOHOLFREI <i>Pils alkoholfrei / pilsner alcohol-free</i>	0,33 l	4,00 €

SAKE

Japanischer Reiswein [50° warm] / japanese rice wine [50° warm]

OZEKI PREMIUM SAKE <i>ist ein Sake gebraut nach traditionell japanischer Art. Dieser Sake ist trocken, vollmundig und besitzt ein sanftes Aroma.</i>	0,14 l	8,00 €
---	--------	--------

Alkohol: 14,5 % vol.

Serviertemperatur: 4–10°

wahlweise: 40–45°

Säuregehalt: 1,6 %



HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION

WEISSBURGUNDER LÖSS

Art.-Nr: 111

JAHRGANG:	2025
REBSORTEN:	Weißburgunder
ANBAUREGION:	Rheinhessen
GESCHMACKSRICHTUNG:	Trocken
BODEN:	Lössböden
VINIFIKATION:	Ausbau im Edeltank, 24 Std. Maischezeit
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C
ALKOHOLGEHALT:	12,5 % Vol.
RESTZUCKER:	5,3 g/l
SÄUREGEHALT:	6,5 g/l

WEINSCHORLE 0,2 l 6,00 €

GLAS 0,2 l 7,90 €

FLASCHE 0,75 l 29,90 €

WEINBESCHREIBUNG

fruchtige Aromen nach Zitronenmelisse und gelber Birne, auf der Zunge fruchtig und elegant, mit angenehmem Körper und langem Nachhall, ein brillanter Weißburgunder vom Lössboden.



Weingut Manz Mühlweg 18 55278 Weinsheim
TELEFON: 06249 - 803006 FAX: 06249 - 803041

Weingut E-Mail: weingut@manz-weinsheim.de www.manz-weinsheim.de



HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION

SAUVIGNON BLANC KALKSTEIN

Art.-Nr: 177

JAHRGANG:	2024
REBSORTEN:	Sauvignon Blanc
ANBAUREGION:	Rheinhessen
GESCHMACKSRICHTUNG:	Trocken
BODEN:	Kalkmergel mit hohem Kalksteinanteil
VINIFIKATION:	120 Std. Traubenstandzeit Ausbau im Edeltank
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C
ALKOHOLGEHALT:	12,0 % Vol.
RESTZUCKER:	5,2 g/l
SÄUREGEHALT:	7,6 g/l

GLAS 0,2 l 7,90 €

FLASCHE 0,75 l 29,90 €

WEINBESCHREIBUNG

Gewachsen auf tiefgründigen Kalksteinböden. Diese prägen unseren Sauvignon Blanc mit einer wunderbaren Frucht nach Cassis, Stachelbeeren und Holunder. Mineralisches Spiel am Gaumen bei exotischem Nachhall.



Weingut Manz Mühlweg 18 55278 Weinsheim
TELEFON: 06249 - 803006 FAX: 06249 - 803041

Weingut E-Mail: weingut@manz-weinsheim.de www.manz-weinsheim.de



HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION

ROSÉ LUSTSPIEL

Art.-Nr: 751

JAHRGANG:	2024
REBSORTEN:	Merlot, Frühburgunder, Dornfelder
ANBAUREGION:	Rheinhessen
GESCHMACKSRICHTUNG:	Trocken
BODEN:	Tonmergel und Lössboden
VINIFIKATION:	Ausbau im Edeltank
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C
ALKOHOLGEHALT:	12,5 % Vol.
RESTZUCKER:	5,9 g/l
SÄUREGEHALT:	5,8 g/l

GLAS 0,2 l 6,90 €

FLASCHE 0,75 l 27,90 €

WEINBESCHREIBUNG

Frischer Duft nach Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen, pikante Säure mit einer kräftigen Roséfarbe mit dezenter Würze machen diesen Rosé zum Lustspiel.



Weingut Manz Mühlweg 18 55278 Weinsheim
TELEFON: 06249 - 803006 FAX: 06249 - 803041

Weingut E-Mail: weingut@manz-weinsheim.de www.manz-weinsheim.de

Gesetzliche Allergenkennzeichnung – Mika Sushi

Allergenkennzeichnung gemäß LMIV (EU-Verordnung Nr. 1169/2011)

Kennzeichnung	Allergen
A	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
F	Sojabohnen
G	Milch / Laktose
J	Senf
N	Sesamseeden
O	Schwefeldioxid / Sulfite

Gericht / Zutatenbereich	Allergene
Unagi Roll	D, F, N
Ebi Tempura Roll	A, B, C, D, N
Futo Maki Vegan	F
Vegan Crunchy Roll	A, F
Lachs Crunchy Roll	A, C, D, N
Garnelen Crunchy Roll	A, B, C, N
Sake Mix	D, N
Sushi Mix	B, D, N
Tokio Mix	D, F, N
Vegan Mix	F
Sashimi Reisschale	D, F, N
Chirashi Reisschale	B, D, F, N
Tempura Garnelen Reisschale	A, B, C, D, F, N
Yuzu Sorbet & Mochi	A
Matcha Eis & Japanischer Cheeseecake	A, C, G

Gericht / Zutatenbereich	Allergene
Yakitori	A, F
Tempura Garnelensticks	A, B, C
Miso Classic	F, N
Miso Kimchi Lachs	D, F, N
Fisch-Carpaccio	D
Tataki Thunfisch	D, N
Sashimi (alle Sorten)	D
Cucumber Roll Vegan	F, N
Cucumber Roll Lachs/Garnele	B, D, N
Cucumber Roll Thunfisch/Lachs	D, N
Nigiri Garnele	B
Nigiri Lachs	D
Nigiri Hamachi	D
Nigiri Thunfisch	D
Nigiri Unagi	D, F
Maki Garnele Avocado	B
Maki Lachs	D
Maki Lachs Avocado	D
Maki Hamachi Gurke	D
Maki Thunfisch	D
Maki Thunfisch Avocado	D
California Rolls Lachs	D, N
California Rolls Garnele	B, N
California Rolls Thunfisch	D, N
California Special Rolls	D, N



Allgemeiner Hinweis:

Trotz sorgfältiger Herstellung können alle Speisen Spuren von weiteren Allergenen enthalten. Kreuzkontaminationen in der Küche sind möglich.