BUSINESS LUNCH

M1. PHO 8,9

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Ingwer, wahlweise:

- Tofu oder Hühnerfleisch +2
- Rindfleisch +3

M2. RED CURRY 🌶 9,9

Gemüse und Pilze in einer roten Kokosmilch–Curry–Sauce, wahlweise:

- Tofu oder Hühnerfleisch +2
- Garnelen oder Ente +3

M3. XA OT 🌶 8,9

Zitronengras, Peperoni und frisches Gemüse aus dem WOK, wahlweise:

- Tofu oder Hühnerfleisch +2
- Rindfleisch +3

M4. LA QUE 9,9

Basilikum, Chili, pikant, wahlweise:

- Hühnerfleisch +2
- Rindfleisch oder Ente +3

M5. SOT ME 8,9

Tamarindensauce, wahlweise:

- Hühnerfleisch +2
- Garnelen oder Ente +3

M6. UDON 9,9

Udon-Nudeln, Gemüse und Kimchi-Sauce, wahlweise:

- Hühnerfleisch oder Tofu +2
- Seafood +4

M7. BUN BOWL 8,9

Lauwarme, vietnamesische Reisnudelschale mit Salat, Zwiebeln, Erdnüssen und frischen Kräutern, serviert mit einer leichten scharfen Fisch-Limetten-Sauce, wahlweise:

- Tofu +2
- Rindfleisch oder Ente +3

M8. BENTO BOX 12,9

Mischung aus warmen und kalten Speisen nach Empfehlung des Sushi-Meisters

M9. CHIRASHI BOWL 8

Sushireis und grüner Salat, Pilze, Rettich, Ei, wahlweise:

- Avocado +2
- Roher Fisch oder Gemüse Tempura +4

M10. TOKYO 15

8 Stück Inside-Out, 3 Stück Nigiri, 3 Stück Sashimi

M11. MAKI HAPPY 12

8 Stück Salmon Maki, 8 Stück Tuna Maki, 8 Stück Avocado Maki

M12. CRUNCHY 14

8 Stück Salmon Crunchy, 8 Stück Crunchy Veggie Roll

BEST OF GEISHA

1000. CHEF'S SELECTION OF GEISHA Pro Person 48

2000. "SHARING IS CARING" Pro Person 69

GEISHA TASTING SET MENÜ AB 4 PERSONEN / PREIS PRO PERSON

WAGYU MENU

1111. WAGYU SASHIMI 36
Drei Scheiben flambiertes Wagyu (90g)

222. WAGYU NIGIRI (1 STÜCK) 12
Wagyu und Trüffel

333. WAGYU FLAMBÉ [A] 40
Flambiertes Wagyu (100g) mit Kimchi-Sauce

444. WAGYU TORTILLA (2 STÜCK) [A,F] 20
Wagyu, Jalapeno, Trüffel, BBQ-Sauce

555. HOKKAIDO (10 STÜCK) [A,G] 48
Gegrilltes Wagyu, Spargel Tempura, Frühlingszwiebel Tempura, Frischkäse, Rucola, ummantelt mit flambierten Wagyu, Trüffel

---

SOUPS

01. MISO [F] — 7
Mit weißen Miso, Tofu und Wakame

02. DOBIN CLAM[R] — 9
Dashi, Pakchoi, Enoki-Pilze und Muscheln

03. TOM YAM [B] — 10
Mit Garnelen, Gemüse und Koriander

04. KAISEN MISO[B,D] — 9
Mit Fisch, Wakame und Frühlingszwiebeln

05. WANTAN[A,B] — 9
Garnelen in Blätterteig mit Pilzen in einer klaren Brühe

06. COCONUT CHICKEN — 9
Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Zitronengras & Austernpilzen

07. MIEN[F] — 9
Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Frühlingszwiebeln,Koriander

08. CANH CHUA[B] — 11
Süß-saure vietnamesische Suppe mit Tamarinde, Garnelen, Ananas, Kirschtomaten

TORTILLAS

666. TUNA (2 STÜCK) A,C,D — 8
Thunfisch mit Jalapeno und Spicy-Mayonnaise

777. SAKE (2 STÜCK) A,C,D — 8
Lachs mit Avocado, Jalapeno und Spicy-Mayonnaise

888. BUTTERFISH (2 STÜCK) A,C,D — 8
Butterfisch mit Jalapeno, Trüffel und Spicy-Mayonnaise

999. MORIAWASE (6 STÜCK) A,C,D — 22
Tuna, Sake und Butterfisch

SALADS

10. GOMA WAKAME A,F,N — 6
Eingelegter Algensalat mit Sesam

11. HORENSO TRÜFFEL D,F — 13
Frischer Spinat mit Trüffel und Miso-Dressing

12. CRISPY EBI A,B — 13
Garnelen im Tempuramantel auf grünem Salat mit Spicy-Mayonnaise und Yuzu-Dressing

SALADS

13. TAKO SALAD[R,F] — 15
Gegrillter Oktopus mit Tomaten, Avocado, roten Zwiebeln und Soja-Dressing

14. HOTATE SALAD[R] — 16
Gegrillte Jakobsmuscheln auf grünem Salat

15. PAPAYA SALAD[B,E] — 11
Papayasalat mit Garnelen und Praew-Blatt

16. ENTE SALAD[A,E] — 11
Mango-Enten-Salat mit Koriander, Thai-Basilikum und Zwiebeln

COLD STARTERS

20. CEVICHE [D] — 15
Meersfrüchte mit Quinoa

21. TUNA TARTARE [D] — 15
Thunfisch, Avocado, Lachskaviar

22. GEISHA TATAKI [D] — 19
Medium angebratenes Thunfischfilet, Lauchzwiebeln, marinierter Rettich

23. AVOCADO PONZU [D] — 15
1/2 flambierte Avocado und flambiertes Sashimi (4 Stück)

24. TIRADITO [D, F, N] — 14 | 15 | 16
Mit Wolfsbarsch | Lachs | Thunfisch

26. HOTATE YUZU [B] — 20
Jakobsmuscheln mit Schnittlauch, Trüffel, Yuzu-Sauce

27. SUMMER ROLLS [A,B,E] — 10
Garnelentempura, Salat, frische Kräuter, Reisnudeln, homemade Erdnuss-Dip

WARM STARTERS

30. EDAMAME [F] — 6
Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz

31. GYOZA / VEGGIE GYOZA (5 STÜCK) [A] — 9
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Seafood / Veggie

32. HAKAO (5 STÜCK) [A,B] — 9
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen

33. TSUKI (5 STÜCK) [A,B,C] — 10
Frittierte Teigtaschen mit Garnelen und Spicy-Mayonnaise

34. SWEET POTATO [A,G,M] — 7
Frittierte Süßkartoffel-Pommes

35. YUME [C,D] — 10
Gebackener Thunfisch mit Spicy-Mayonnaise

WARM STARTERS

40. AKARI [A,N] 10
Knuspriges Hühnchen mit Gurken dazu Sesamsauce

41. HANA [A,C, R] 11
Gebackener Tintenfisch mit Spicy-Mayonnaise

42. TAKO YAKI (4 STÜCK) [R] 9
Oktopusbällchen “GEISHA” Style mit Spicy-Mayonnaise

43. CHEESE “GEISHA” NEM (2 STÜCK) [A,B,C] 10
Homemade Frühlingsröllchen gefüllt mit Garnelen und Cheese mit Chili-Sauce

44. CRISPY POCKET (4 STÜCK) [A,B] 10
Garnelen mit knusprigem Kartoffelmantel

45. TAKO KARAGE [A,C,R] 10
Knusprig frittierte Oktopus Stückchen mit Spicy-Mayonnaise

46. YAKITORI CHICKEN 8
Japanische gegrillte Hühnchenspieße mit Teriyaki und Sesam (3 Spieße) [A]

CLASSIC STARTERS

50.PIMENTOS DE PAORO'N 7
Pimentos mit Fleuer de Sel und Olivenöl

51. WILDER BROCCOLI 8
Zarter Brokkoli, würziges Miso & Knoblauch Chips

52. TAKO VOM GRILL® 15
Gegrillter Oktopus mit hausgemachter BBQ Sauce

53. ASPARGUS TEMPURA 8
Spargel im Tempuramantel mit Spicy Mayonnaise

54. SPICY FIRE PRAWN TEMPURA 12
Garnelen im TempuramantelLauch, Sesam, scharfe BBQ Sauce

55. SEARED FOIE GRAS 12
Foie Gras 'Brot und Geisha Sauce

56. TACOS 15 | 17 | 25
Mit Lachs| Thunfisch | Wagyu

57. MINI BURGER 14
Mit Wagyu

58. PIZZA 12 | 14 | 16
Knuspriger Reis mit pikantem Avocado | Lachs | Thunfischtatar

MAKI

60. SAKE MAKI[D]	Lachs	7
61. TEKKA MAKI[D]	Thunfisch	8
62. KAPPA MAKI	Gurke	6
63. SHIITAKE MAKI	marinierte Shiitake Pilze	6
64. AVOCADO MAKI		6
65. SAKE AVOCADO MAKI[D]		8
66. UNAGI MAKI	Japanischer Aal	10

NIGIRI

70. SAKE (2 STK)[D]	Lachs	8
71. ABURI SAKE[D](2 STK)	flambierter Lachsbauch	9
72. MAGURO (2 STK)[D]	Thunfisch	9
73. TAI (2 STK)[D]	Wolfsbarsch	8
74. HAMACHI (2 STK)[D]	Yellowtail Kingfisch	9
75. EBI (2 STK)[B]	Black Tiger Prawn	9
76. UNAGI (2 STK)[D]	japanischer Aal	9
77. RYU (2 STK)[D]	Flambierter Lachs mit Spargel	7
78. SATO (2 STK)[D]	Flambierter Tuna mit Avocado	12
80. NIGIRI MORIAWASE CHEF'S CHOICE 6 STK/ 8 STK[D]		25/34

INSIDE OUT

90. CALIFORNIA (8 STÜCK) [B,D,N] — 14
Flusskrebs Tatar, Gurke, Avocado, Sesam, Tobiko

91. SACHIKO (8 STÜCK) [D] — 14
Lachs Tatar, Gurke, Mango, Tobiko

92. ALASKA SUNRISE (8 STÜCK) [D,G,N] — 13
Lachs, Frischkäse, Gurke, Avocado, Sesam, Tobiko

93. MIDORI (8 STÜCK) [A,B,D,N] — 15
Tuna Tatar, Babyspargel, Avocado, Sesam, Tobiko

94. PHILADELPHIA (8 STÜCK) [B,G,N] — 12
Garnalen, Rucola, Frischkäse, Sesam, Tobiko

95. TOMO (8 STÜCK) [A,D,G,N] — 13
Räucherlachs, Apfel, Frischkäse, Koriander, Sesam, Unagi-Sauce

96. DOJOU (8 STÜCK) [A,D,G,R] — 16
Jakobsmuscheln, Frischkäse, Avocado, Tobiko

INSIDE OUT

97. EBI TEMPURA (8 STÜCK) [A,B,G,N] 13
Garnelentempura, Frischkäse, Avocado, Sesam

98. KIJI (8 STÜCK) [A,G,N] 13
Gebackenes Hühnchen, Mango, Gurke, Sesam,
Unagi Sauce

99. OMAZU (8 STÜCK) [A,N] 13
Ententempura, Sesam, Schnittlauch, Chili-Sauce

100. KIMITSU (8 STÜCK) [A,D,G,N] 15
Knusprige Lachshaut, Aal, Gurke, Frischkäse, Sesam

VEGETARISCH

101. HARUNA (8 STÜCK) [A,G,N] 12
Spargeltempura, Frischkäse, Avocado, Sesam

102. NATSUMI(8 STÜCK) [A,G,N] 12
Aubergine Tempura, Schnittlauch, Sesam

103. AIKO (8 STÜCK) [A,C,G,N] 13
Japanische Omlelette, Frischkäse, Gurke, Sesam

104. FRESH GARDEN (8 STÜCK) [A,D,G,N] 13
Gurke, Avocado, Mango, Frischkäse, Sesam

VEGETARISCH

105. HORENSO [A,B,F] 15
Frühlingszwiebel Tempura, Paprika Tempura, Frischkäse, ummantelt mit Spinat und Jalapeno

106. TORA [A,B,F] 15
Weißer Spargel Tempura, Frischkäse, bedeckt mit Japanisches Tofu und rote Bete

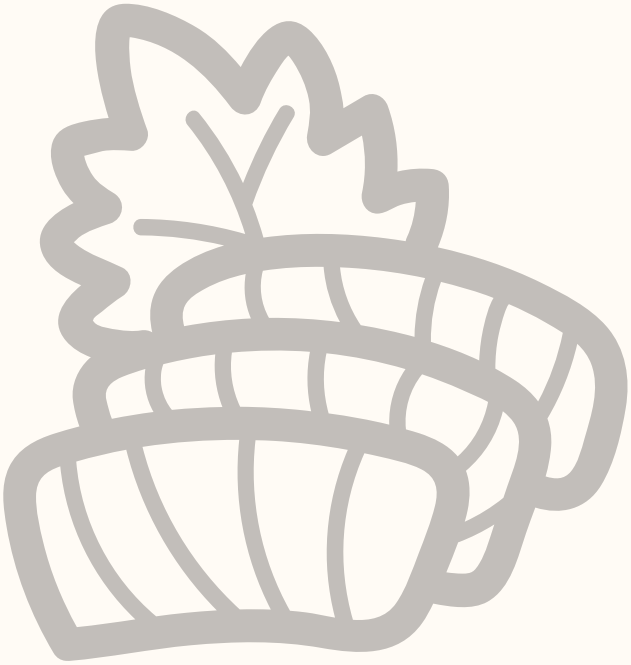
107. TATSU [E,H] 16
Rettich Avocado Tempura, Frischkäse, bedeckt mit gegrillten Auberginen und Jalapeno

107. TOMI [E,H] 15
Gegrillter Kräuterseitling, Frischkäse, bedeckt mit Avocado und rote Bete

SASHIMI

110. SAKE [D]	Lachs (3 Stk.)	9
111. TUNA [D]	Thunfisch (3 Stk.)	10
122. HAMACHI [D]	Yellowtail (3 Stk.)	10
113. MORIAWASE CHEF'S CHOICE 12 STÜCK		32
114. SIGNATURE SUSHI SETS BY GEISHA [D]		20/28

6 STK/ 9 STK



CRUNCHY ROLLS

120. SALMON CRUNCHY (8 STÜCK) A,C,D,E,G,N — 14
Panierte Mini-Rollen mit Lachs, Frischkäse, Sesam

121. EBI AVOCADO CRUNCHY (8 STÜCK) A,C,D,E,G,N — 14
Panierte Mini -Rollen mit Garnele, Frischkäse, Avocado, Sesam

122. SPICY EBI CRUNCHY (8 STÜCK) A,C,D,E,G,N — 14
Panierte Mini-Rollen mit Krebsfleisch-Tatar, Sesam

123. SPICY TUNA CRUNCHY (8 STÜCK) A,C,D,E,G,N — 14
Panierte Mini-Rollen mit Thunfisch-Tatar, Frühlingszwiebeln, Sesam

124. CRUNCHY VEGGIE ROLL (8 STÜCK) A,C,D,E,G,N — 14
Panierte Mini-Rollen mit verschiedenen Gemüse, Frischkäse

125. CHICKEN CRUNCHY (8 STÜCK) A,C,E,F,G,N — 14
Panierte Mini-Rollen mit marinierten Yakitori Chicken,Frischkäse, Avocado

126. FUTO HOTATEGAI CRUNCHY (10 STÜCK) A,B,C,E,G,N — 22
Panierte Big-Rollen mit Jokobsmuscheln, Frischkäse und Avocado

127. BIG CRUNCHY (10 STÜCK) A,B,C,D,E,G,N — 24
Panierte Big-Rollen mit Thunfisch, Lachs, Aal, Garnele, Frischkäse, Avocado und Rucola

GEISHA DELIGHT

130.SORA(4 STÜCK) A,B,C,D,F,M,N 16
Flusskrebs Tatar, Avocado, Frischkäse bedeckt mit
flambierten Thunfisch, Jalapeno, Thunfischtatar und Spargel

131. YUTO (4 STÜCK) A,B,C,D,F,G,N 16

Whitefish, Frischkäse bedeckt mit Lachs, Garnelen
und Spicy Mayonnaise

132. REN (4 STÜCK) A,B,D,F,G,M,N 16
Garnelen Tepura, Frischkäse, Grünsalat, bedeckt
mit flambierten Lachs, Lachstatar und Jalapeno

133. KAITO (4 STÜCK) A,B,D,F,G,M,N 16
Garnelen Tempura, Frischkäse, Aal, bedeckt mit
Flusskrebstatar, Garnelen und knusprig Zwiebeln

134. KOKI (4 STÜCK) A,B,C,D,F,G,N 16
Krebse Tempura, Frischkäse, Babyspargel, bedeckt
mit Avocado und Mango

SPECIAL ROLLS

140. LOBSTER LOVE (5 STÜCK) [A,B,D,G] — 22,5
Hummer, Flusskrebstatar, bedeckt mit Gurke,
Lachskarviar

141. TIGER & DRAGON (10 STÜCK) [A,B,D,G] — 26
Garnelentempura, Aal, Frischkäse, Avocado,
bedeckt mit flambierten Lachs, Tobiko

142. GEIKO (10 STÜCK) [A,B,D,G] — 29,5
Lachs, Avocado, Thunfisch, Gurke, Frischkäse,
Rucola, 5 Riesengarnelen, Tobiko

143. HIRAMASA (10 STÜCK) [A,B,D,G] — 26
Garnelentempura, Frischkäse, Avocado, bedeckt mit
flambierten Yellowtail Kingfisch und Lachskarviar

144.TRUFFLED BEEF (10 STÜCK) [A,G] — 29,5
Gegrilltes Rinderfilet, Auberginen, Frischkäse,
ummantel mit flambierten Rinderfilet und Trüffel

145.KAMIKAZE (10 STÜCK) [A,D,G] — 26
Frittierte Avocado, Frischkäse, Gurke, bedeckt mit
flambierten Thunfisch und Tobiko

THE MAIN DISHES

150. PHO FILET MIGNON 22
Kräftige Rindfleischsuppe, zartes Rinderfilet, Reisbandnudeln

151. ENTRECÔTE VOM GRILL 29
Entrecôte (ca. 250g) mit gegrilltem Gemüse, Pfeffersauce

152. UDON SEAFOOD KIMCHI A,B,C,D,F,M,N 29
Gebratene Udon Nudeln mit Kimchi-Sauce, Meeresfrüchte

153. SWEET SOUR CRISPY BEEF A 26
Knuspriges Rinderfilet, frisches Gemüse, Tamarinden-Sauce

154. BEEF WITH FRUITS 28
Medium gegrilltes Entrecôte, frische Früchte, Gemüse, Mango-Sauce

155. BARBARIE ENTE VOM GRILL A 28
Rosa gegrilltes Filet von der Ente mit frischen Gemüse und Tamarinde-Sauce

156. GEISHA SURF & TURF A,B 35
Mit gegrillten Garnelen und gegrillten Entrecôte auf Wildkräutersalat

157. CARAMEL PRAWNS A,B 32
Karamellisierte Garnelen und Grillgemüse

THE MAIN DISHES

160. BLACK TIGER PRAWNS VOM GRILL A,B,F — 32
Gegrillte Garnelen mit Zitronengras, Spargel, Peperoni, Zuckerschoten, rote Zwiebeln

161. SEAFOOD BASIL A,B,F — 32
Meeresfrüchte, frisches Gemüse in leichtscharfer Thai-Basilikum-Sauce

162. CREAMY PEANUT E,H — 20
Hausgemachte Erdnuss-Sauce, frisches Gemüse

- mit gegrilltem Entrecôte — 28
- mit Hühnerfleisch — 22
- mit knuspriger Ente — 25

163. RED CURRY D,G — 20
Rote Curry-Sauce, Kokosmilch, frisches Gemüse

- mit Garnelen oder mit Seeteufel — 30
- mit gegrilltem Entrecôte — 28
- mit Hühnerfleisch — 24
- mit knuspriger Ente — 26
- mit Tofu — 22

164. TOFU A,F — 20
Tofu, Gemüse, Zitronengras

165.GARLIC VEGGIE A,F — 20
Frisches Marktgemüse und Knoblauch

166. SWEET SOUR MONKFISH A,D — 32
Seeteufel, frisches Gemüse, Tamarinden-Sauce

DESSERTS

200. STICKY RICE MANGO G,N 9,5
Frische Duft-Mango, Klebreis, süße “GEISHA”-Sauce

201.CREME BRULEE 9,5
Yuzu Sorbet und Mandarinen

202. FONDANT AU CHOCOLAT A,G,M 9,5
Fondant au Chocolat , Sorbet

203. MATCHA TIRAMISU A LA GEISHA A,G 9,5
Matcha Tiramisu mit Früchte

205. HOMEMADE CHEESECAKE A,G 9,5
Cheesecake
(hausgemacht), Sorbet

207. MOCHI MIX G 9,5
In drei verschiedenen Geschmackssorten

208. DOUBLE ESPRESSO AFFOGATO 11,G 6,9

HOMEMADE LEMONADES

LEMONGRASS WITH LEMON 8,5
Zitronengras, Zitrone

STRAWBERRY LIME MINT 8,5
Erdbeere, Limette, Minze

GEISHA GARDEN FRUITY LEMONADE 9,5
Fruchtige Beeren, Kumquat, Limette, Minze

APERITIFS

TONIC WODKA 9,5
Wodka, Thomas Henry Tonic, Rosmarin

GEISHA SPRITZ 9,5
Kwai Feh, Lycheesaft, Prosecco, Himbeersirup

MIZUAGE 9,5
Maracujasaft, Maracuja Liqueur, Ingwer, Prosecco

LILLET BERRY 9,5
Lillet, Wildberry, Gurke, Beeren, Minze

PIMM'S CUP1 9,5
Pimm's No.1, Ginger Ale, Orange, Gurke, Beeren

FEEL GOOD 9,5
Rharbabersaft, Minze, Cointreau, Prosecco

SIGNATURE COCKTAILS

GEISHATINI 12
Vodka, Kwai Feh, Lychee, Lime, Himbeersirup

MANANA COLADA[1] 12
Havana Rum, Mango, Banana, Ginger, Dark Chocolate, Cocos

ASAKUSA [1] 12
Bourbon Whiskey, Caramel, Maracuja

MAIKO 12
Gin, Sake, Lemongrass, Vanille

OZAKISHI [1] 12
Umeshu, Havana Rum, Cointreau, Orgeat, Zucker, Lime

FUKUTARO SOUR[1,C] 12
Havana Rum, Orgeat, Cucumber, Eiweiß, Lime

CLASSIC MAI TAI [1] 12
Myers's Jamaica Rum, Lime, Cointreau, Zucker, Orgeat

MOJITO 12
Havana Rum, Lime, Brauner Zucker, Minze

PHO COCKTAIL (HANI'S RECEPT) 12
Ein Hauch von Pho Hanoi mit Reisschnaps, Lime, Koriander, Chili

MANGO STICKY RICE COCKTAIL 12
Three Sixty Vodka, Mangosaft, Kokosmilch, Homemade Schnaps, Sesam

SIGNATURE COCKTAILS

HANI'S SECRET MAI TAI [I] — 12
Triple Rum, Lime, Ananassaft, Orgeat

ESPRESSO MARTINI [I,II,C] — 12
Vodka, Kahlua Liqueur, Espresso, Zucker

GEISHA NEGRONI [I] — 12
Gin, Campari, Martini Rosso, Orangenzeste

YUZU WHISKEY SOUR / AMARETTO SOUR [I] — 12
Bourbon Whiskey / Amaretto, Yuzu, Lime, Zucker, Eiweiß

SAMUREI LOVES GEISHA — 13
Tequila, Rum, Vodka, Gin, Lychee, Mango, Blue Curacao

MOCKTAILS

MANGO BASIL — 9,5
Mango, Basilikum

TOKYO TEA — 9,5
Weißer Tee, Ginger, Kumquat, Lime, Minze

MANGO DANCER — 9,5
Mango, Guave, Himbeere, Zitrone

TROPICAL ISLAND — 9,5
Maracuja, Erdbeere, Orange, Zitrone, Banane

COCO LYLI — 9,5
Kokosnuss, Lychee, Lime

BEERS

ASAHI SUPER DRY [A]	0,33l	6,5
HELLES [A]	0,5l	4,9
DUNKEL [A]	0,5l	4,9
WEISSBIER [A]	0,5l	5,5
WEISSBIER DUNKEL [A]	0,5l	5,5
PREMIUM PILS [A]	0,33l	4,5
ALKOHOLFREI [A]	0,5l	4,9
WEISSBIER ALKOHOLFREI [A]	0,5l	5,5
NATURRADLER [A]	0,5l	4,9
WEISSBIER ZITRONE [A]	0,5L	5,5

WATERS & SOFTDRINKS

SAN PELLEGRINO	0,25l	3,9
	0,75l	7,9
AQUA PANNA	0,25l	3,9
	0,75l	7,9
SAN PELLEGRINO BIO-LEMONADES Aranciata oder Limonata BIO	0,275l	4,9
THOMAS HENRY TONIC, BITTER LEMON, GINGER BEER	0,2l	4,9

WATERS & SOFTDRINKS

COLA, COLA ZERO [1,3,9,11]	0,2l	4,9
PAULANER SPEZI [1,3,9]	0,4l	4,9
SPRITE [3]	0,2l	4,9
PAULANER LIMO ORANGE [1,3]	0,33l	4,9

JUICES

SÄFTE SORTEN:		
Rhabarber, Lychee, Mango, Ananas, Apfel,	0,2l	3,9
Guave, Orange, Johannisbeer, Maracuja	0,4l	5,9
SAFTSCHORLEN	0,4l	5,9

COFFEE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO [11/11,G]	3,5
DOPPIO ESPRESSO / MACCHIATO [11/11,G]	4,5
CAPPUCCINO [11,G]	4,5
LATTE MACCHIATO [11,G]	4,5
CA PHE VIETNAMESISCHER COFFEE [11,G]	5,5

TEA

SENCHA GREEN[II]	5,5
SENCHA JASMIN[I]	5,5
FRISCHER INGWERTEE MIT HONIG	5,5
FRISCHER MINZTEE MIT HONIG	5,5
FRISCHER ZITRONENGRAS TEE	5,5
ROSENTEE[II]	5,5
GEISHA TEE MIT INGWER, MINZE, ZITRONENGRAS, HONIG	6,5

DETOX TEA

Wir bieten eine Auswahl an sorgfältig zusammengestellten Detox Tees an - bitte fragen Sie einen Service Mitarbeiter nach den verfügbaren Sorten



DIGESTIFS

GIN 4CL

TANQUERAY	8
MALFY (ROSA, LIMONE, ARANCIA)	9
HENDRICKS	10
BOMBAY SAPPHIRE	10
ROKU	9
MONKEY 47	10
GIN MARE	11
Nach Wahl mit Thomas Henry Limonaden	3,9

VODKA 4CL

ABSOLUT	9
BELVEDERE	9
GREY GOOSE	10
HAKU	9
NEP MOI REISSCHNAPS	9
Nach Wahl mit Thomas Henry Limonaden	7

DIGESTIFS

BITTER 4CL

RAMAZOTT	5,9
I AVERNA	5,9

GRAPPA 4CL

NONINO	6,5
CELLINI BIANCO	5,5
CELLINI GOLD	5,5

LIQUEUR 4CL

SAMBUCA MOLINARO	3,9
BAILEYS LIMONCELLO	5,5
FRANGELICO	3,9
AMARETTO	3,9
DISARONNO	4,9

TEQUILA 4CL

DON JULIO BLANCO / GOLD	6,9
CABO MAYA	6,9

DIGESTIFS

SINGLE MALT WHISKEY 4CL

OBAN[1]	11
ARDBERG	11

BLENDED WHISKEY 4CL

HIBIKI	14,9
TOUGUCHI	9,9
AKASHI	8
TOKI JOHNY WALKER	8
BLACK LABEL	8
JAMESON	7
JACK DANIELS	7

COGNAC 4CL

HENNESSY VSOP[1]	10,9

WEISSWEINE

OFFEN

PFIRMANN GAUER BURGUNDE 2023 BIO

0,1l	7
0,2l	14
Flasche	44

PFIRMANN RIESLING KALKMERGEL

0,1l	7,5
0,2l	15
Flasche	46

DOMAINE PIERRE RIFFAULT SANCERRE BLANC 2023

0,1l	7,5
0,2l	15
Flasche	46

JEAN CHARTRON CHASSAGNE MONTRACHET 2022 130

- Chardonnay Flasche
- Bourgogne

DOMAINE CHAVY CHOUET MEURSAULT 1ER CRU LES

Chardonnay Flasche 290

CUVEE ELISABETH CHATEAU LA TROCHOIRE

Flasche 79

ROSEWEIN

OFFEN

CHATEAU TOUR ST HONORE APRES PLAGE ROSÉ 2023

0,1l	5,8
0,2l	11,6
Flasche	37

FLASCHE

TRADITION ROSÉCLOS CIBONNE 2021 — Flasche 84

- Tibouren grenache
- Tiefdunkles Lachsrosa mit bernstein reflexen
- Salzkaramell mineralix balance
- großartiger, besonderer Rose

ROTWEIN

BOURDIC LE PRESTIGE 2020 — OFFEN

- Cabernet Sauvignon Merlot

0,1l	5
0,2l	10
0,7l	37

CHATEAUNEUF DU PAPE ST ANTONIN — FLASCHE 139

CHÂTEAU LA CRÉATION — FLASCHE 110

- Bordeaux
- Pomerol

ALLERGENE

A= glutenhaltiges Getreide B= Krebstiere C= Eier D= Fisch E= Erdnüsse F= Soja G= Milch und Michprodukte (einschließlich Laktose) H= Schalenfrüchte L= Sellerie M= Senf O= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration

von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

P= Lupinen

E= Weichtiere

N= Sesamsamen

Z U S A T S T O F F E

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = Milcheiweiß, 11 = koffeinhaltig, 12 = chininhaltig

Alle Preise verstehen sich in EURO und inkl. gesetzlicher MwSt.