

SUPPEN

- Hot & Sour** 7,20
Klassische Sauer-Scharf Suppe mit Hühnerfleisch
- Wan-Tan-Suppe** ^b 7,80
Teigtaschen mit Hähnchenfüllung, Pak Choi & Champignons
- Miso Shiru** ^{b,f}
Japanische Miso Suppe mit Wakame & Frühlingszwiebeln
a) Seidentofu 6,50 b) Bio-Lachs 7,80
- Kokoscreme-Suppe** ^e
Rotes Kokos-Curry mit Cherrytomaten, Champignons, Zitronengras & Koriander
a) Hähnchen 8,50 b) Garnelen 9,50 c) Bio-Lachs 9,50
- Chef Suppe**
Suppe mit Frühlingszwiebeln, Dill, Koriander, Cherrytomaten, Ananas, abgeschmeckt mit Ingwer & Limettensaft
a) Garnelen 9,50 b) Bio-Lachs 9,50
- Pho-Suppe** *groß*
Reisbandnudeln, Brühe, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Lauchzwiebeln
a) Hähnchen 16,50 b) Rindfleisch (*Arg. Hüftsteak*) 18,50

STARTERS

- Mini Spring Rolls**  ^{8 Stk.} ^b 7,50
Gebacken mit Gemüsefüllung, Sweet & Sour
- Spring Rolls Classic** ^{5 Stk.} ^{a,b} 11,50
Gebacken mit feingehackten Garnelen & Krebsfleisch, dazu Salat, Erdnüsse und ein Chili-Limetten-Dip
- Summer Rolls** ^{2 Stk.} ^b
Reispapier-Rollen mit Reismudeln, Salat, Erdnüssen und hausgemachtem Hoisin-Dip
a) Hähnchen 9,80 b) Tempuragarnelen 11,50
c) Entenbrust 10,80
- Crispy Wan Tan** ^{5 Stk.} ^b 8,50
Gebackene Teigtaschen mit Hähnchenfüllung, Sweet & Sour
- Edamame Beans** 
Gedämpfte Babysojabohnen
a) Meersalz 6,50 b) Gegrillt 7,00 c) Spicy 7,00
- Ebi Bites** ^{a,b} 10,80
Knusprige Tempuragarnelen, Aioli Sauce, Chili, Koriander, Limette
- Chicken Yaki** ^{g,i} ^{2 Stk.} 8,50
Gegrillte Hähnchen-Spieße, Teriyaki-Sauce, Sesam
- Sweet Fries** ^h  6,50
Frische frittierte Süßkartoffeln, Chili-Mayo-Dip
- Wakame Algensalat**  6,50
Verfeinert mit Sesam
- Spinat & Trüffel** ^b 13,50
Babypinacat mit Trüffel-Sesam-Sauce,
4 gebratene Garnelen & Kataifi
- Du Du Salat** ^{c,f}   9,50
Frischer grüner Papaya-Salat mit Cherrytomaten, Kaiserschoten, gerösteten Erdnüssen, frische Kräuter, abgeschmeckt mit einer Chili-Limetten-Vinaigrette

SALATE

Wähle zuerst den Salat und dann die Auswahl

- Mango-Salat** ^f
Frische Mango-Stücke auf Wildkräuter-Salat, Rucola, Cherrytomaten, verfeinert mit Chili-Limetten-Vinaigrette & gerösteten Erdnüssen
- Gemischter Salat** ^f
Knackige Salate, Radicchio, Eisbergsalat, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse, Sesam, Olivenöl und Shiso Purple, verfeinert mit hausgemachter Chili-Limetten-Vinaigrette
- Glasnudel-Salat** ^f
Warme Glasnudeln aus 100% Tapiokawurzeln, ohne Zusatzstoffe, mit Wildkräuter-Salat, Rucola, Chili-Limetten-Vinaigrette
a) Gegrillte Hähnchenbrust 18,80
c) Knusprige Ente ^b 21,80
d) Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak 21,80
e) Garnelen, gebraten mit Schalotten & Dill 23,80
f) Hausgemachter gebratener Seidentofu  18,80
g) Gegrillter Bio-Lachs mit Schalotten & Dill 23,80
v) Vegetarisch  16,50



HAUPTGERICHTE

Wähle zuerst das Gericht und dann die Auswahl






- Soya Classic** ^g
Frisches Gemüse in brauner Sojasauce, Wildkräuter-Salat, Sprossen dazu Jasmin-Reis
- Spicy Garlic**  ^g
Frisches Gemüse mit Knoblauch und Chili in pikanter brauner Sojasauce, Wildkräuter-Salat, Sprossen dazu Jasmin-Reis
- Red Curry**  ^e
Cremige Kokos-Curry-Sauce mit Gemüse, frischer Ananas, Wildkräuter-Salat & Koriander, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen dazu Jasmin-Reis
- Peanut-Sauce** ^c
Cremige Erdnuss-Sauce mit Gemüse & Wildkräuter-Salat, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, dazu Jasmin-Reis
- Mango-Sauce**
Cremige Kokos-Mango-Sauce mit Gemüse, Wildkräuter-Salat und Sesam dazu Jasmin-Reis
- Pho Kokoscreme**  ^e
Cremige Kokos-Curry-Sauce auf vietnamesischen Reisbandnudeln, Gemüse, frische Ananas, Wildkräuter-Salat & Koriander, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen (ohne Reis)
a) Hähnchen 17,80
b) Hähnchenbrust gebacken ^b 19,50
c) Knusprige Ente ^b 21,80
d) Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak 21,80
e) Garnelen, gebraten mit Schalotten & Dill 23,80
f) Hausgemachter Seidentofu  17,80
g) Gegrillter Bio-Lachs mit Schalotten & Dill 23,80
v) Vegetarisch  16,50

Diese Gerichte sind frei von Laktose und Glutamat

HAUPTGERICHTE

- Teriyaki** ^g
Zucchini, Chinakohl, Kaiserschoten & Kräuterseitlinge gebraten mit Teriyaki-Sauce, dazu Jasminreis
c) Knusprige Ente ^b 21,80
d) Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak 21,80
g) Gegrillter Bio-Lachs mit Schalotten & Dill 23,80
- Crazy Orange**
Gebratenes Pak Choi Gemüse auf fruchtiger, frischer Orangensauce, verfeinert mit Sesam, dazu Jasmin-Reis
b) Hähnchenbrust gebacken ^b 19,50
c) Knusprige Ente ^b 21,80
- Bun Nam Bo Style** ^f
Warme Reismudeln in Chili-Limetten-Vinaigrette, dazu Wildkräuter-Salat, Koriander, frische Ananas, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen
a) Gegrillte Hähnchenbrust 18,80
c) Knusprige Ente ^b 21,80
d) Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak 21,80
f) Hausgemachter gebratener Seidentofu  18,80
v) Vegetarisch  16,50

GEBRATENES

- Reisbandnudeln**  ^{g,h}
Breite Reisbandnudeln gebraten mit Bio-Ei, Chili, Pak Choi Gemüse, Sojasprossen, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen
a) Hähnchen 17,80
b) Hähnchenbrust gebacken ^b 19,50
c) Knusprige Ente ^b 21,80
d) Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak 21,80
e) Garnelen, gebraten mit Schalotten & Dill 23,80
f) Hausgemachter gebratener Seidentofu  17,80
v) Vegetarisch  16,50
- Eiernudeln** ^{g,h}
Gebratene Nudeln mit Bio-Ei, Gemüse & Sojasprossen...
a) Hähnchen 16,80
b) Hähnchenbrust gebacken ^b 18,50
c) Knusprige Ente ^b 20,80
d) Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak 20,80
e) Garnelen, gebraten mit Schalotten & Dill 22,80
f) Hausgemachter gebratener Seidentofu  16,80
v) Vegetarisch  15,50


KIDS

(bis 12 Jahren)

- Gebratene Nudeln** 12,50
mit Bio-Ei und Gemüse - Knusprig gebackenes Hähnchen
- Gebratener Reis** 12,50
mit Bio-Ei und Gemüse - Knusprig gebackenes Hähnchen

 = leicht scharf  = vegetarisch

DESSERTS

- Mochi Ice** 3 Stk. 8,50
- Baked Banana**  ^b Gebacken mit Honig 7,50

- Reis & Passion** ^e 4,00
Reis Dessert, Mango und Passionsfrucht
- Mimi Cake** ^e 4,00
Schokoladen Mousse, garniert mit Schokoperlen
- Crème Brûlée Vanille** ^e 4,00
- Matcha Grünntee-Eis** 4,00
- Mango Maracujá Sorbet** 4,00
- Dreierlei Desserts** 11,00
nach Wahl


GEISHA
RESTAURANT

Zusatzstoffe
1 = Surimi Fischzubereitung mit Krebsextrakt, 2 = Farbstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Konservierungsstoff, 5 = Koffeinhaltig, 6 = Geschmacksverstärker, 7 = Süßungsmittel, 8 = Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle), 9 = Chenin
Allergene
a) Krebstiere, b) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste), c) Erdnüsse, d) Schalenfrüchte (Mandeln), e) Milch (Laktosefrei), f) Fisch, g) Soja, h) Eier, i) Senf, j) Sesam, k) Weichtiere

NIGIRI 1 STK.



- 61. **Sake:** Lachs 3,20
- 63. **Unagi:** Gegrillter Süßwasseraal 4,50
- 64. **Ebi:** Gekochte Garnele 3,80
- 65. **Hotate Aburi:** Jakobsmuschel flambiert 4,50
- 67. **Maguro:** Thunfisch 4,20
- 68. **Avo** ✓: Avocado, Miso Aioli & Sesam ^h 2,80
- 69. **Sake NY:** Lachs mit Knoblauch 3,50
- 71. **Tamago:** Japanisches Omelette 2,80
- 72. **Inari** ✓: Tofutasche mit Sesam ^g 2,80
- 73. **Ibodai:** Butterfisch 3,50
- 74. **Sake Aburi:** Lachs flambiert 3,50

SASHIMI



- 101. **Sake:** Lachs 5 Stk. 12,00
- 102. **Maguro:** Thunfisch 5 Stk. 15,00
- 104. **Sashimi Mix:** 18 Stk. 38,00
Thunfisch, Lachs, Jakobsmuscheln, Unagi, Surimi, Garnelen, Butterfisch

GEISHA SIGNATURE

- 19. **Crispy Rice** ^{g,h} 17,00
Knusprig gebackener Reis, Spicy Lachstatar, Sojasauce
- 103. **Sake Aburi Miso:** ^g 6 Stk. 16,00
Flambierter Lachs-Sashimi mit Miso- & Unagi-Sauce, garniert mit Daikon-Kresse und Sesam
- 105. **Sake Kataifi** ^{b,g} 6 Stk. 16,00
Lachs-Sashimi, Kataifi, Daikon-Kresse, Trüffel-Yuzu-Sauce
- 106. **Tobiko Maguro Tataki** ^g 6 Stk. 17,00
Flambierter Thunfisch, Sesam, schwarzer Pfeffer echte Tobiko Flugfischrogen & Schnittlauch, Yuzu-Ponzu-Sauce

MAKI 6 STK.



- 80. **Kampyo** ✓: Kürbissstreifen 6,50
- 81. **Avo** ✓: Avocado 6,50
- 82. **Kappa** ✓: Gurke, Frischkäse ^e 6,00
- 83. **Aspara** ✓: Grüner Spargel 6,50
- 84. **Tamago** ✓: Japanisches Omelette 6,00
- 86. **Sake:** Lachs 7,00
- 87. **Sake Avo:** Lachs, Avocado 7,00
- 88. **Hot Sake** ^h 7,50
Lachs, Chilisauce, Mayo, Tobiko
- 89. **Salmon Skin:** Knusprige Lachshaut 6,50
- 90. **Maguro:** Thunfisch 8,00
- 91. **Maguro Avocado:** Thunfisch, Avocado 8,00
- 92. **Hot Maguro** ^h: Thunfisch, Chilisauce, Lauch ^h 8,50
- 93. **Creamy Tuna:** Gekochter Thunfisch, Mayo, Lauch ^h 7,50
- 94. **Ebi Avo:** Gekochte Garnele, Avocado 8,00
- 95. **Unagi:** Süßwasseraal 9,00
- 96. **Chicken:** Hähnchenbrust, Gurke, Frischkäse ^e 7,00
- 97. **California:** Premium Surimi, Avocado ¹ 7,00

INSIDE OUT 8 STK.



- Auf Wunsch auch mit einer Umhüllung Ihrer Wahl:
Sesam / Schnittlauch / echte Flugfischrogen*
- 110. **Mama Mia** ✓ 10,50
Avocado, Gurke & Schnittlauch
 - 111. **Philadelphia** ^e 12,50
Lachs, Avocado, Frischkäse & Flugfischrogen
 - 112. **California** ^{a,1,e} 12,50
Premium Surimi, Avocado, Frischkäse & Flugfischrogen
 - 113. **Chicken** 12,00
Würzig gegrillte Hähnchenbrust, Gurke & Sesam, Unagi-Sauce
 - 115. **Creamy Tuna** ^h 12,00
Gekochter Thunfisch, Mayo, Gurke & Schnittlauch
 - 116. **Crispy Ebi** ^b 14,50
Tempuragarnele, Avocado, Flugfischrogen
 - 117. **Crispy Sake** ^b 13,50
Tempuralachs, Avocado, Sesam, Unagi-Sauce
 - 118. **Spicy Sake** ^{b,h} 13,50
Spicy Lachstatar, Avocado, Gurke & Flugfischrogen / Kataifi
 - 119. **Spicy Maguro** ^{b,h} 14,00
Spicy Thunfischstatar, Avocado, Gurke & Flugfischrogen / Kataifi

TEMPURA 6 STK.



- 131. **Tempura Vegi** ✓ ^{b,e} 13,00
Avocado, Gurke, grüner Spargel, Frischkäse
- 132. **Tempura Chicken** ^{b,e} 14,00
Gegrillte Hähnchenbrust, Gurke, Frischkäse
- 133. **Tempura Ente** ^{b,e} 15,00
Entenbrustfilet, Gurke, Frischkäse
- 134. **Tempura Sake** ^{b,e} 14,00
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse
- 135. **Tempura Ebi** ^{b,e} 15,00
Gekochte Garnelen, Avocado, Gurke, echte Flugfischrogen, Frischkäse

SUSHI EXTREME 4 STK.



- 121. **Ebi NY** ^b 9,50
Tempuragarnele, Avocado, garniert mit Lachs & Knoblauch
- 122. **Sake On Fire** 9,50
Zuckerschote, Avocado, Gurke & Frischkäse, garniert mit flambiertem Lachs, Lachskaviar, Sweetsauce
- 123. **Ebi Panko** ^b 9,50
Tempuragarnele, Gurke, Frischkäse, garniert mit Avocado, Sweetsauce
- 124. **Hell's Kitchen** ^{b,h} 10,00
Tempuragarnele, Avocado, scharfe Sauce, garniert mit Thunfisch & Cocktailsauce
- 126. **Ebi Dragon** ^b 10,00
Tempuragarnele & Gurke, garniert mit Süßwasseraal & Sweetsauce
- 127. **Paradise** ^b 9,50
Gemüsetempura, garniert mit Lachs, Kresse, Misosauce & Sweetsauce

SUSHI MENÜS



- Vegi Menü** ✓ ^e 17,50
Nigiri: 2 Stk. Inari
Maki: 6 Stk. Kappa, 6 Stk. Avo



- Tokio Menü** 19,50
Nigiri: 2 Stk. Sake
Maki: 6 Stk. Sake, 6 Stk. Maguro



- Geisha Menü** ^{b,e,1} 23,50
Nigiri: 1 Stk. Ebi, 1 Stk. Sake
Maki: 6 Stk. Sake,
I-O: 8 Stk. California / Kataifi



- Sake Menü** ^{b,e} 25,50
Nigiri: 1 Stk. Sake
Maki: 6 Stk. Sake,
I-O: 4 Stk. Philadelphia / Kataifi
Tempura Roll: 6 Stk. Lachs



- Hot & Spicy Menü** ^{b,h} 25,50
Maki: 6 Stk. Hot Sake, 6 Stk. Hot Maguro
I-O: 8 Stk. Spicy Maguro / Kataifi



- Extreme Roll Menü** ^{b,e,h} 36,00
4 Stk. Ebi NY, 4 Stk. Ebi Panko,
4 Stk. Hell's Kitchen, 4 Stk. Sake On Fire



- MENÜ FÜR 2** ^{b,e,h,1} 58,00
Nigiri 4 Stk.: 1 Sake, 1 Maguro,
1 Ebi, 1 Ibodai
Maki 12 Stk.: 6 Sake, 6 Kappa
I-O 8 Stk.: 4 California / Kataifi,
4 Philadelphia
Extreme Roll 4 Stk.: Ebi Panko
Tempura Roll 6 Stk.: Sake

- MENÜ FÜR 4** 110,00