



Herzlich Willkommen beim Geisha - Sushi Bar Restaurant

Genießen Sie eine außergewöhnliche Reise des Geschmacks

Wir betrachten unsere Gäste als eingeladene Besucher auf einer Feier – und wir sind die Gastgeber. Jeden Tag ist es unser Ziel, jedes Detail Ihres Erlebnisses ein wenig besser zu machen.





BEST OF GEISHA

1000. CHEF'S SELECTION OF GEISHA	Pro Person	48
2000. "SHARING IS CARING"	Pro Person	89
GEISHA TASTING SET MENÜ		

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 ^γ F	7
Mit weißen Miso, Tofu und Wakame	
03. TOM YAM ^B	10
Mit Garnelen, Gemüse und Koriander	
06. COCONUT CHICKEN 	9
Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Zitronengras & Austernpilzen	

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. CHERRY TOMATEN CEVICHE 8
Fresh cilantro | Sesamöl | Ginger Dressing
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
17. GRÜNER SALAT AVOCADO 13
Cocktail Dressing, Trüffel Mayonnaise
18. SUMMER ROLLS^{A,B,E} 10
Garnelentempura, Salat, frische Kräuter, Reismudeln, homemade Erdnuss-Dip
-



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, E, N}	14 15 16
Mit Wolfsbarsch Lachs Thunfisch	
26. HOTATE YUZU ^B	20
Jakobsmuscheln mit Schnittlauch, Trüffel, Yuzu-Sauce	
27. BEEF TATAKI	16
Ribeye, Trüffle, Ponzu	



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 | |
| 36. MAISKOLBEN | 9 |
| Sweet corn shichimi pepper, Jalapeno | |
-



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)	



CLASSIC STARTERS

51. WILDER BROCCOLI	8
Zarter Brokkoli, würziges Misu & 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 Tempuramantel Lauch, 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. CRISPY RICE	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 γ	Gurke	6
63. SHIITAKE MAKI γ	marinierte Shiitake Pilze	6
64. AVOCADO MAKI γ		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 Kingfish	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	12
78. SATO (2 STK) ^D	Flambierter Tuna mit Avocado	12
80. NIGIRI MORIAWASE CHEF'S ^D		
CHOICE 6 STK/ 8 STK		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}	14
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}	14
Räucherlachs, Apfel, Frischkäse, Koriander, Sesam, Unagi-Sauce	
96. DOJOU (8 STÜCK) ^{A,D,G,R}	16
Jakobsmuscheln, Frischkäse, Avocado, Tobiko	
97. EBI TEMPURA (8 STÜCK) ^{A,B,G,N}	14
Garnelentempura, Frischkäse, Avocado, Sesam	
98. KIJI (8 STÜCK) ^{A,G,N}	14
Gebackenes Hühnchen, Mango, Gurke, Sesam, Unagi Sauce	
99. OMAZU (8 STÜCK) ^{A,N}	14
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 Omlette, Frischkäse, Gurke, Sesam	
104. FRESH GARDEN (8 STÜCK) ^{A,D,G,N}	13
Gurke, Avocado, Mango, Frischkäse, Sesam	
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	
108. 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
112. HAMACHI ^D	Yellowtail (3 Stk.)	10
113. MORIAWASE CHEF'S CHOICE 12 STÜCK		32
114. HANDROLL MIT	^D	
	Lachs, Kaviar	8
	Thunfisch, Kaviar	9
	Wagyu, Trüffle	15



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^Y (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 Jakobsmuscheln, 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
Flusskrebstatar, 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 Tempura, 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 Rettich, Kaviar
-



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,E,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
Karamellierte 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. CRÈME BRÛLÉE	☑	9,5
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 Matchaeis		
204. EXOTIC ASIAN FRUITS		20
205. HOMEMADE MATCHA CHEESECAKE	☑ A,G	9,5
Cheesecake (hausgemacht), Sorbet		
207. MOCHI MIX	☑	9,5
In drei verschiedenen Geschmackssorten		
208. DOUBLE ESPRESSO AFFOGATO	☑ II,G	8,9



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

GEISHA SPRITZ	10,5
Kwai Feh, Lycheesaft, Prosecco, Himbeersirup	
MIZUAGE	10,5
Maracujasaft, Maracuja Liqueur, Ingwer, Prosecco	
LILLET BERRY	10,5
Lillet, Wildberry, Gurke, Beeren, Minze	
PIMM'S CUP1	10,5
Pimm's No.1, Ginger Ale, Orange, Gurke, Beeren	
FEEL GOOD	10,5
Rhababersaft, Minze, Cointreau, Prosecco	



SIGNATURE COCKTAILS

GEISHATINI	12
Vodka, Kwai Feh, Lychee, Lime, Himbeersirup	
MANANA COLADA I	12
Havana Rum, Mango, Banana, Ginger, Dark Chocolate, Cocos	
ASAKUSA I	12
Bourbon Whiskey, Caramel, Maracuja	
MAIKO	12
Gin, Sake, Lemongrass, Vanille	
CLASSIC MAI TAI I	12
Myers's Jamaica Rum, Lime, Cointreau, Zucker, Orgeat	
MOJITO	12
Havana Rum, Lime, Brauner Zucker, Minze	
PHO COCKTAIL (HANI'S RECEIPT)	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 ¹	12
Triple Rum, Lime, Ananassaft, Orgeat	
ESPRESSO MARTINI ^{1,II,C}	12
Vodka, Kahlua Liqueur, Espresso, Zucker	
GEISHA NEGRONI ¹	12
Gin, Campari, Martini Rosso, Orangenzeste	
YUZU WHISKEY SOUR / AMARETTO SOUR ¹	12
Bourbon Whiskey / Amaretto, Yuzu, Lime, Zucker, Eiweiß	
SAMUREI LOVES GEISHA	13
Tequila, Rum, Vodka, Gin, Lychee, Mango, Blue Curacao	

MOCKTAILS

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
HELLES ALKOHOLFREI ^A	0,5l	4,9
WEISSBIER ALKOHOLFREI ^A	0,5l	5,5
RADLER ^A	0,5l	4,9
RUSEN ^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
TAFELWASSER	Glas 0,5l	4,5
THOMAS HENRY TONIC, BITTER LEMON, GINGER BEER	0,2l	4,9



WATERS & SOFTDRINKS

COLA, COLA ZER, SPEZI, ^{1,3,9}	0,4l	4,9
SPRITE, FANTA, LIMO ORANGE		

JUICES

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

COFFEE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO ^{II/II,G}	3,5
DOPPIO ESPRESSO / MACCHIATO ^{II/II,G}	4,5
CAPPUCCINO ^{II,G}	4,5
LATTE MACCHIATO ^{II,G}	4,5
CA PHE VIETNAMESESISCHER COFFEE ^{II,G}	5,5



TEA

SENCHA GREEN ^{II}	4,5
SENCHA JASMIN ^{II}	4,5
FRISCHER INGWERTEE MIT HONIG	4,5
FRISCHER MINZTEE MIT HONIG	4,5
FRISCHER ZITRONENGRAS TEE	4,5
ROSENTEE ^{II}	4,5
GEISHA TEE MIT INGWER, MINZE, ZITRONENGRAS, HONIG	6,5
DETOX TEE	6,5



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	3,9

VODKA 4CL

ABSOLUT	9
BELVEDERE	9
GREY GOOSE	10
HAKU	9
NEP MOI REISSCHNAPS	9
Nach Wahl mit Thomas Henry	3,9



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	8
JOHNY WALKER	8
BLACK LABEL	8
JAMESON	7
JACK DANIELS	7

COGNAC 4CL

HENNESSY VSOP ¹	10,9
----------------------------	------





WEISSWEINE

OFFEN

PFIRMANN GAUBURGUNDE 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 Milchprodukte (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.
