

GEISHA TAPAS

1	SOUL BROTHERS 2 STK. ^{D, N, A, F} Lachstatar und Thunfisch-Tatar auf Avocado mit Frühlingszwiebeln	10
2	SALMON FLAME 2 STK. ^{D, N, A, F, C} flambierter Lachs mit Lachstatar	9
3	TUNA SAKURA 2 STK. ^{D, N} flambierter Thunfisch mit Thunfisch-Tatar	10
4	CRAZY SALMON flambierter Lachs mit grünem Babyspargel	9
5	TUNA UME 2 STK. ^{D, N, A, F, C} flambierter Thunfisch mit grünem Babyspargel	10
6	CRAYFISH ASAGAO 2 STK. ^{D, N} Flusskrebstatar mit Gurken umwickelt	9

TAPAS SELECTIONS



T1	GEISHA TAPAS SELECTION FÜR 1 Mix aus diversen Tapas von uns für Sie zusammengestellt	32
T2	GEISHA TAPAS SELECTION FÜR 2 Mix aus diversen Tapas von uns für Sie zusammengestellt	64

GEISHA SELECTIONS




Täglich neue Kreationen nach Empfehlung des Chefkochs,
fantasievoll für Sie angerichtet. Ein Erlebnis für den Gaumen.

S1	GEISHA CHEF'S SELECTION PRO PERSON	39
----	------------------------------------	----

SALATE



10	GOMA WAKAME ^{A, F, N}  eingelegerter Algensalat mit Sesam	6.5
11	HORENSO TRUFFLE  roher Spinat mit Trüffel und Miso-Dressing	16
12	SOFT SHELL CRAB TEMPURA ^{A, B, C, F} panierter Butterkrebs auf frischen Blattsalaten	14
13	TAKO ODER ENTRECÔTE gegrillter Oktopus oder gegrilltes Entrecôte mit Tomaten, Avocado, rote Zwiebeln und Soja-Dressing	18
14	SASHIMI gemischter Fisch auf Wildkräutersalat mit Trüffelmayonnaise und Yuzu-Dressing	14
15	CRISPY EBI Garnelen im Tempuramantel auf grünem Salat mit Chili-Mango-Dressing	12

VORSPEISEN

20	EDAMAME ^F  gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz	6
21	PIMIENTOS DE PADRÓN  mit Meersalz und Olivenöl	7
22	GYOZA 4 STK. ^A knusprige Teigtaschen mit Gemüse	7
23	SWEET POTATO ^{A, G, M}  gebackene Süßkartoffel	5.5
24	CHICKEN KARAAGE 4 STK. marinierte, knusprige Hähnchenschenkelstücke mit Trüffelmayonnaise und süßem Chili-Dip	8
25	TAKO KARAAGE 4 STK. knusprig frittierte Oktopusstücke mit Trüffelmayonnaise und süßem Chili-Dip	9
26	CRISPY SHRIMP DUMPLINGS 4 STK. knusprige Teigtäschchen mit Garnelen und süß-saurer Sauce	9

27	TARTARE OVERDOSE Lachs- und Thunfischtatar nach Bangkok Art	16
28	ASPARGUS TEMPURA Spargel im Tempuramantel mit Cocktail-Dip	7

GEISHA CRUNCHY ROLLS 8 STK.

30	SALMON CRUNCHY ^{A, C, D, G, N} panierte Mini-Rollen mit Lachs, Frischkäse und Sesam	10
31	CHICKEN CRUNCHY ^{A, C, F, N} panierte Mini-Rollen mit marinierter Yakitori, Gurke und Sesam	10
32	EBI AVOCADO CRUNCHY ^{A, B, C, G, N} panierte Mini-Rollen mit Garnele, Frischkäse, Avocado und Sesam	10
33	SPICY EBI CRUNCHY ^{A, B, C, N} panierte Mini-Rollen mit Krebsfleisch-Tatar und Sesam	10
34	SPICY TUNA CRUNCHY ^{A, C, D, N} panierte Mini-Rollen mit Thunfisch-Tatar, Frühlingszwiebel und Sesam	10
35	SPICY BUTTERFISH CRUNCHY ^{A, C, D, G, N} panierte Mini-Rollen mit Butterfisch, Frischkäse und Sesam	10
36	CRUNCHY VEGGIE ROLL  panierte Mini-Rollen mit verschiedenem Gemüse und Frischkäse	10
37	BIG CRUNCHY GEISHA Lachs, Avocado, Thunfisch, Frischkäse, im Tempurateig gebacken	20
38	BIG CRUNCHY VEGGIE  Avocado, Gurke, Kürbis, Rucola im knusprigen Tempuramantel	18

GEISHA PIZZA 4 STK.

40	CRAYFISH A, C, D, F, G, M, N Flusskrebstatar und Frischkäse auf frittierte Reis-Pizza	9
41	SAKE A, C, D, F, G, M, N Lachstatar, flambierter Lachs und Frischkäse, auf frittierte Reis-Pizza	9
42	MAGURO A, C, D, F, G, M, N Thunfischstatar, flambierter Thunfisch und Frischkäse, auf frittierte Reis-Pizza	9

TORTILLA „GEISHA STYLE“ 3 STK.

45	TUNA Thunfisch mit Jalapeño, Trüffel- und Sriracha-Mayonnaise	15
46	SAKE Lachs mit Avocado, Jalapeño, Trüffel- und Sriracha-Mayonnaise	15
47	BUTTERFISH Butterfisch mit Jalapeño, Trüffel- und Sriracha-Mayonnaise	15
48	MORIAWASE Thunfisch, Lachs und Butterfisch mit Avocado, Trüffel- und Sriracha-Mayonnaise	26

GEISHA DELIGHTS 4 STK.


50	RIVER OF JOY ^{A, B, C, D, F, N} Flusskrebstatar mit Babyspargel bedeckt mit flambiertem Lachs, Lachstatar und Sesam	12
51	AIKO ^{A, C, D, F, G, N, O} frittierte Avocado, Oshinko und Frischkäse bedeckt mit flambiertem Butterfisch und Sesam	12
52	SALMON ORGY ^{A, D, F, G, M, N} Lachshaut, Babyspargel und Frischkäse bedeckt mit flambiertem Lachs, Lachstatar und Lachskaviar	13
53	OCEAN'S FOUR ^{A, D, F, G, M, N} Lachs, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit gegrilltem Aal, flambiertem Lachs, Lachstatar und Sesam	13
54	CHILDREN OF THE SEA ^{A, B, C, D, F, G, N} Garnelen Tempura, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Thunfisch, Thunfischtatar und Sesam	13
55	RING OF FIRE ^{A, B, C, D, F, G, N} Garnelen Tempura, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Lachs, Lachstatar und Sesam	13
56	TUNA ATTACK ^{A, D, F, G, N} Thunfisch, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Thunfisch, Thunfischtatar und Sesam	13
57	NINJA PRAWNS 5 STK. ^{A, B, C, F, G, M, N} Lachs, Avocado, Gurken, Frischkäse und Sesam bedeckt mit fünf Riesengarnelen und Tobiko	20
58	CROWN PRINCE CRAB 5 STK. Butterkrebs, Babyspargel, Chilli-Mayo, Avocado, Tobiko und Sesam	20
59	GEISHA GORINTO TOWER ^{A, N} Turm bestehend aus 5 Ebenen, bedeckt mit Crispy Flakes, Sesam, Lauch und Tobiko - wahlweise mit Lachs oder Thunfisch -	26

SUPERIOR INSIDE-OUT ROLLS 10 STK.

60	TIGER & DRAGON ^{A, B, C, D, F, G} Garnelen mit Tempuramantel, Mango, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Lachs und Tobiko	23
61	TUNA FIREWORKS ^{B, C, D, F, G} Surimi, Mango, Rettich, Fischkäse, bedeckt mit flambiertem Thunfisch	22
62	GLOW IN THE DARK Lachs, Thunfisch, Avocado, Mango, Gurke, Babyspargel, Rucola und Tobiko	22
63	BEEF IN JAPAN Gemüse im Tempuramantel und Frischkäse, bedeckt mit Rindfleisch und Trüffel	25
64	TUNA SAMURAI 10 STK. gegrillter Thunfisch, Gurke, Avocado-Tempura und Frischkäse	20

DON BURI „JAPANISCHE REISSCHALE“

serviert mit Guacamole, Salsa Roja, Kaiserschoten, Shiitake,
Oshinko, Sesam und frischen Salaten

70	SAKE DON ^{A, C, D, F, M, N} rohes Lachsfilet, Ikura und Mango	15
71	CHICKEN DON ^{A, C, F, M, N} mariniertes Hähnchen und Mango	14
72	GEISHA SEAFOOD DON ^{A, B, C, D, F, M, N} gekochte Garnelen, frischer roher Lachs, Thunfisch, Ebi Tempura, Tamago und Surimi	22
73	VEGGIE DON ^{A, C, F, M, N}  verschiedenes Gemüse im Tempuramantel	14

CARPACCIO & TATAKI

serviert mit Salat und Ponzu-Sauce, garniert mit Bonitoflocken, Tobiko ^F und Sesam ^N

80	SALMON CARPACCIO 7 STK. ^{A, D, F} rohe Lachsscheiben mit Salat und Yuzu-Sauce on top Bonitoflocken, Tobiko und Sesam	17
81	TUNA CARPACCIO 7 STK. ^{A, D, F} rohe Thunfischscheiben mit Salat und Yuzu-Sauce on top Bonitoflocken, Tobiko und Sesam	19
82	BURI CARPACCIO 7 STK. ^{A, D, F} rohe Yellowtailscheiben mit Salat und Yuzu-Sauce on top Bonitoflocken, Tobiko und Sesam	22
83	SALMON TATAKI 9 STK. ^{A, D, F} leicht angegrillte Lachsscheiben	20
84	TUNA TATAKI 9 STK. ^{A, D, F} leicht angegrillte Thunfischscheiben	22








SASHIMI

90	SALMON 8 Scheiben vom rohen Lachs	17
91	TUNA 8 Scheiben vom rohen Thunfisch	19
92	HAMACHI 8 Scheiben vom rohen Yellowtail	20
93	MORIAWASE (20 STCK.) große Platte mit gemischten Fischen und Meeresfrüchten	40

NIGIRI SUSHI 2 STK.

100	ABURI SAKE flambierter Lachs ^D	7
101	ABURI MAGURO flambierter Thunfisch ^D	8
102	SAKE Lachs ^D	6
103	MAGURO Thunfisch ^D	7
104	HOTATEGAI Jakobsmuschel ^R	6
105	MUTSU Butterfisch ^D	6
106	TAI Dorade ^D	6
107	EBI eingelegte Garnele ^B	6
108	UNAGI gegrillter Aal ^{A, D, F}	7
109	HAMACHI Yellowtail	8
110	BEEF flambiertes Rindfleisch	8
111	AVOCADO Avocado 	5
112	OSHINKO frittierter Rettich ^O 	5
113	SHIITAKE marinierte Pilze ^A 	5
114	INARI Tofutasche ^F 	5
115	ASPARAGUS Babyspargel 	5
116	TAMAGO Omelette ^C 	5

MAKI SUSHI 8 STK.

120	SAKE Lachs ^D	6
121	SAKE AVO Lachs und Avocado ^D	7
122	TEKKA Thunfisch ^D	7
123	FRIED EBI frittierte Garnele ^{A, B, C}	7
124	EBI AVO Riesengarnele und Avocado ^B	7
125	SALMON SKIN MAKI Knusprige Lachshaut und Sesam ^{A, F, N}	6
126	UNAGI gegrillter Aal	7
127	BURI Yellowtail	7
128	AVOCADO Avocado 	5
129	KAPPA Gurke 	5
130	OSHINKO marinierter Rettich ^O 	5
131	SHIITAKE marinierte Pilze ^A 	5
132	INARI Tofutasche ^F 	5
133	ASPARAGUS Babyspargel 	5
134	TAMAGO Omelette ^C 	5

INSIDE-OUT ROLLS 8 STK.

140	ALASKA'S SUNRISE Lachs, Avocado, Frischkäse, Gurke, Tobiko und Sesam	12
141	CALIFORNIA'S WAVES Surimi, Avocado, Gurke und Tobiko	9
142	MAGURO POWER Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Gurke, Tobiko und Sesam	12
143	FIERY TUNA pikantes Thunfischtatar, Gurke und Sesam	12
144	MAMA PRAWNS frittierte Garnelen, Avocado, Frischkäse und Sesam	12
145	AVOCADO IN HEAVEN  Avocado, Frischkäse und Sesam	8
146	KATSUMI  Aubergine im Tempuramantel, Schnittlauch und Sesam	8
147	TAMAGO MEETS CREAM CHEESE  Omelette, Gurke, Frischkäse und Sesam	10
148	KINGDOM OF GREENS  Avocado, Mango, Gurke, Paprika, Babyspargel und Sesam	10
149	MOMO ROLLS  Avocado, Frischkäse, Gurke, Rettich, Kürbis, Zuckererbsen und Sesam	14
150	PYJAMA PARTY  Spargel im Tempuramantel, Avocado und Frischkäse on top Tofutäschchen und Sesam	14
151	NATSUMI ROLLS  Paprika und Lauchzwiebeln im Tempuramantel, Frischkäse umwickelt mit blanchiertem Spinat und Sesam	13
152	SALMON ROYAL Lachstatar, Mango, Gurke bedeck mit flambiertem Lachs	16

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; N= Sesamsamen; O= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l; P= Lupinen; R= Weichtiere

ZUSATZSTOFFE:

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