



VORSPEISEN

ONSENEI / WASSERSPINAT / KAVIAR

Onsenei mit sautiertem Wasserspinaat

€

9

GARNELEN / PFEFFER / BANANE

Garnelen in Pfeffer-Karamellsauce
mit Bananenblütensalat

14

STEINBUTT / PAPAYA / SESAM

Confierter Steinbutt mit Papaya-Gurkenragout
und Sesamcreme

14

LACHS / PONZU / APFEL

Sashimi von Lachs und Apfel

12

REIS / HÄHNCHEN / GARNELE

Zwei verschiedene Summerrolls

12

RIND / TOMATE / KORIANDER

Rindertatar mit Zweierlei von der Tomate

16

DIM SUM / FRÜHLINGSROLLE / EDAMAME

Asiatischer Fingerfoodmix

12

RIND / GARNELE / LACHS


Rindertatar, gebratene Garnelen und
Lachssashimi

 für eine Person

ab 2 Personen

18

p. P. 14





SUPPEN

REIS / NUDEL / KARDAMOM

Reisnudelsuppe mit karamellisiertem Rindersaté

€

7

ZITRONENGRAS / KUMQUAT / GARNELE

Zitronengrassüppchen mit Kumquatchutney
und Garnelensaté

7

HAUPTGERICHTE

SEITAN / AVOCADO / KORIANDER

Seitansteak mit Pfeffer-Koriandermarinade
und Avocado-Mangosalat

15

TEMPEH / SÜßKARTOFFEL / PAK CHOI

Orangen-Sesam-Tempeh, Süßkartoffelcreme
und Baby-Pak-Choi

13

HÄHNCHEN / GEMÜSE / BABYLEAVE

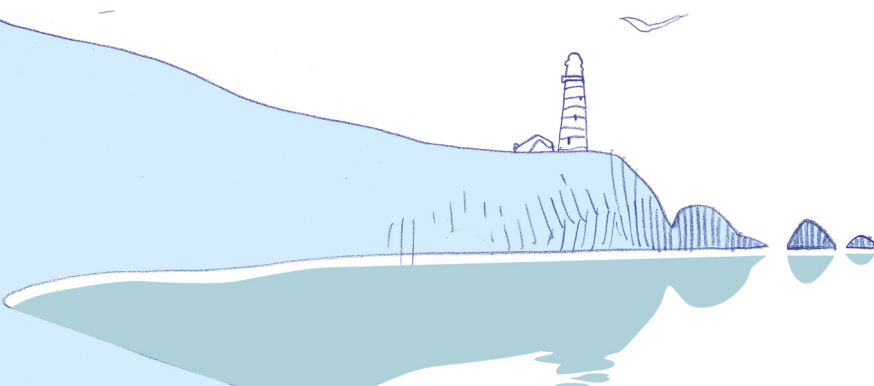
Rotes Hähnchencurry mit Sommergemüse
und Reis und Babyleave

19

MAISPOULARDE / LOTUS / HOI SIN

Maispouardenbrust mit Szechuanpfeffer
und Lotuswurzel

21





GARNELEN / REIS / BABYLEAVE

Rotes Garnelencurry mit Reis und Salat

€

19

SAIBLING / KALAMANSI / FRÜHLINGSLAUCH

Saiblingsfilet mit Kalamansi-Butter und Frühlingslauchpüree

21

LOUP DE MER / MANGO / THAISPARGEL

Loup de Mer mit Mango, Thaispargel und Hummersauce

22

HEILBUTT / KAROTTE / PASSIONSFRUCHT

Gedämpfter Schwarzer Heilbutt mit Karottencreme

24

DUROC / PAPAYA / ZUCKERSCHOTE

Steak vom Duroc-Schwein mit Papayasalsa
und Zuckerschotencreme

27

KALB / AUBERGINE / SOJA

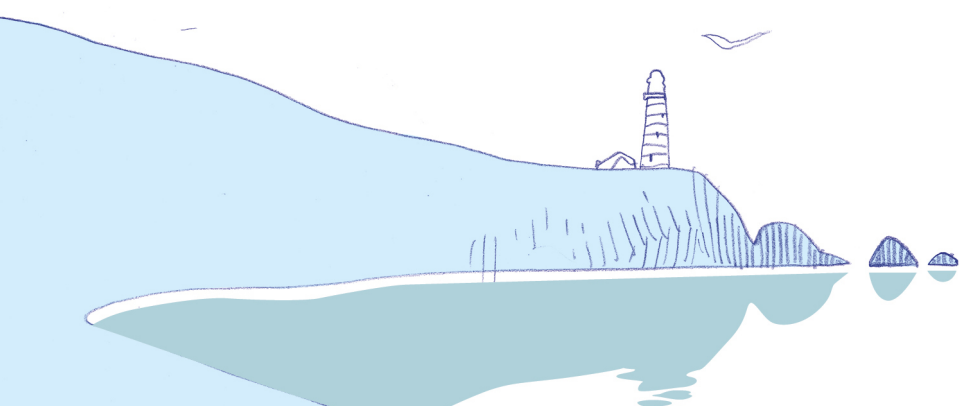
Kalbsrückenmedaillon, Baba Ganoush
und Sesam-Soja-Jus

28

LAMM / OKRA / WILDKRÄUTER

Lammfilet mit gebackener Okraschote
und Wildkräutersalat

32





STEAKS AUS DEM DRY AGER

HOCHRIPPE / SALAT / SZECHUAN

Dry-Aged-Hochrippen-Steak (ab ca. 250 Gramm)
mit Szechuanpfeffer und Wildkräutersalat

€

33

oder

Sie wählen Ihr Steak direkt aus dem Dry-Ager

je 10 Gramm mehr

1

BEEF / SALAT / SESAM

Rinderfilet-Steak (ca. 200 Gramm) mit Sesampfeffer
und Wildkräutersalat

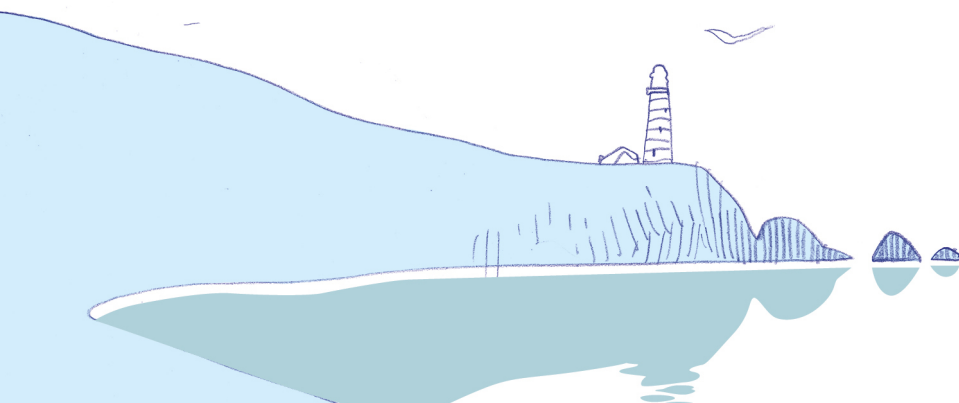
39

FRAGEN SIE AUCH GERNE NACH UNSEREM STEAK DES MONATS.

DRESSINGS

Orangen-Thaibasilikum-Vinaigrette
Limetten-Joghurt-Vinaigrette
Ingwer-Zitronengras-Vinaigrette
Apfel-Vinaigrette

JEDES STEAK SERVIEREN WIR MIT EINER ZUSÄTZLICHEN BEILAGE
IHRER WAHL.





DESSERTS

LIMETTE / KIRSCHKE / KUBEKENPFEFFER

Limettenparfait mit Kirschragout
und Kubebenpfeffer-Krokant

€

6

KOKOS / MANGO / CHILI

Mangoküchlein mit Kokoseis und süßem Chili-Gel

6

SORBET UND EIS AUSWAHL

Mandarinen-Sorbet
Weißer-Pfirsich-Sorbet
Holunderblüten-Sorbet
Weißes Schokoladen-Eis

3

STELLEN SIE SICH IHR 5 GANG MENÜ NACH IHREN
WÜNSCHEN ZUSAMMEN UND LASSEN SIE SICH GERN
VON IHREM GASTGEBER BERATEN. 59 P.P.

