

# Tapas

## Vegetarisch:

Gebratener Pak Choi mit Shiitake-Pilzen in Knoblauch-Butter, verfeinert mit Sojasauce

**Fried pak choi with shiitake mushrooms in garlic butter, refined with soy sauce**

**Wahlweise:** Grüne Papaya- oder Mango-Karottensalat mit Minze, Erdnüssen und Ingwer-Limetten-Vinaigrette

**Optional: Green papaya or mango and carrot salad with mint, peanuts and ginger-lime vinaigrette**

Burrata in Kirschtomaten-Sugo mit Ciabatta-Chip

**Burrata in cherry tomato sugo with ciabatta chip**

Edamame mit Meeressalz

**Edamame with sea salt**

Sommerrolle gefüllt mit Salat, Reismnudeln & Tofu, dazu Limetten-Knoblauch-Vinaigrette

**Summer roll filled with salad, rice noodles & tofu, served with lime-garlic vinaigrette**

Süßkartoffelpommes mit Exotischen Dip

**Sweet potato fries with exotic dip**

Tofu-Nuggets mit Homemade Senfsauce

**Tofu nuggets with homemade mustard sauce**

€

6.8

6.8

6.8

6.8

6.8

6.8

6.8

## Fleisch:

Gebeiztes Entrecôte in Meeressalzflöcken, Rosmarin, serviert auf Rucola-Gurken Beet

**Marinated entrecôte with sea salt flakes and rosemary, served on a bed of rocket and cucumber**

Gegrilltes Entrecôte im Betelpfefferblatt mit Erdnüssen

**Grilled entrecote in betel pepper leaf with peanuts**

Blanchiertes Entrecote Salat mit Minze, Chili, Koriander & Dressing

**Blanched entrecote salad with mint, chili, coriander & dressing**

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Erdnussauce

**Chicken breast fillet with peanut sauce**

Sommerrolle gefüllt mit Salat, Reismnudeln & Limetten-Knoblauch-Vinaigrette

**Wahlweise:** Rind/Huhn

**Summer roll filled with salad, rice noodles & lime-garlic vinaigrette**

**Optional: Beef/chicken**

## Fisch:

Avocado-Lachs-Tatar

**Avocado and salmon tartare**

Gebackene Tigergarnele im Reispuffermantel mit Mango-Sauce

**Baked tiger prawn in rice puffer coat with mango sauce**

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Knoblauchcreme & Chili-Jam

**Grilled scallops with garlic cream & chili jam**

€

8.6

8.6

8.6

8.6

6.8

8.6

8.6

8.6

# Hauptgerichte

## Fleischgerichte / meat

€

Wasserbüffel geschmort in Rotweinjus dazu  
Kartoffel-Sellerie Creme und Röstzwiebeln  
**Water buffalo braised in red wine jus served with  
potato-celery cream and fried onions** 24.0

Gerösteter Kalbstafelspitz  
mit gebratenen Bacon-Pfifferlingen und Kartoffelgratin  
**Roasted prime boiled beef  
with fried bacon-chantrelles and potato ,au gratin'** 22.0

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit gerösteten Honigmandeln,  
lauwarme Reismudeln und Wildsalat  
**Fried chicken breast fillet with roasted honey almonds,  
lukewarm rice noodles and game salad** 24.0

Angus Entrecôte mit Wildbrokkoli,  
Shiitake-Pilzen und Pak Choi  
**Wahlweise:** Süßkartoffelpüree, Süßkartoffel-Pommes oder Salat  
**Angus entrecôte with wild broccoli,  
shiitake mushrooms and pak choi**  
**Optional: Sweet potato puree/ sweet potato fries/ salad** 33.0

## Vegetarisch/ Vegan

Tofu im Knuspermantel mit Tempuragemüse,  
Saisonsalat, Avocado & Senf-Vinaigrette  
**Tofu in a crispy coating with tempura vegetables,  
seasonal salad, avocado & mustard vinaigrette** 16.8

## Fischgerichte / fish

€

Gegrilltes Lachsfilet auf Avocado-Saisonsalat dazu  
lauwarme Reismudeln mit Tamarin Sauce  
**Grilled salmon fillet on avocado salad served with  
lukewarm rice noodles with tamarin sauce** 24.0

## Dessert

€

Himbeersorbet mit Winzersekt  
**Raspberry sorbet with sparkling wine** 12.9

San Sebastian Cheesecake mit Portweinpflaumen und Sorbet  
**San Sebastian cheesecake & port wine plum sorbet** 11.0

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit  
Milchmädchensauce und Vanille Creme Eis und Pflaume  
**Half-liquid chocolate cake with  
Milkmaid sauce and vanilla cream ice cream and plum** 10.0

Informieren Sie das Servicepersonal bei  
Unverträglichkeiten bitte rechtzeitig.

Please inform the service staff in good  
time if you have any intolerances.