

Tapas

Vegetarisch:

Sommersalat mit Blattsalat, Grillgemüse,
Kirschtomaten und gebackenem Schafskäse
**Summer salad with lettuce, grilled vegetables,
cherry tomatoes and baked sheep's cheese**

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 Meeressalzflocken
Edamame with sea salt flakes 31

Sommerrolle gefüllt mit Salat, Reisnudeln & Tofu,
dazu Limetten-Knoblauch-Vinaigrette
**Summer roll filled with salad, rice noodles & tofu,
served with lime-garlic vinaigrette**

Süßkartoffelpommes mit Exotischem Dip
Sweet potato fries with exotic dip

Tofu-Nuggets mit Homemade Senfsauce
Tofu nuggets with homemade mustard sauce

€

8.6

6.8

6.8

6.8

6.8

6.8

6.8

6.8

Fleisch:

Gebeizter Entrecôte in Meeressalzflocken, 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, Reisnudeln &
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

€

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

Angus Entrecôte 200g mit Wildbrokkoli,
Shiitake-Pilzen und Pak Choi 33.0
Wahlweise: Süßkartoffelpüree, Süßkartoffel-Pommes oder Salat
**Angus entrecôte 200g with wild broccoli,
shiitake mushrooms and pak choi**
Optional: Sweet potato puree/ sweet potato fries/ salad

Vegetarisch/ Vegan

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

Fischgerichte / fish

€

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

Yin-Yang-Tiger-Kingsize-Garnelen mit Wildbrokkoli,
Süßkartoffelpüree, dazu Avocado- und Ananassalsa 32.0
**Yin-yang tiger king prawns with wild broccoli,
sweet potato puree, served with avocado and pineapple salsa**

Dessert

€

Himbeersorbet mit Winzersekt 12.9
Raspberry sorbet with sparkling wine

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

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

Informieren Sie das Servicepersonal bei
Unverträglichkeiten bitte rechtzeitig.

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