

Tapas

Vegetarisch / vegetarian:

Herbstsalat mit karamellisierten Walnüssen, Feigen, Grillgemüse, Kirschtomaten und gebackenem Schafskäse

**Autumn salad with caramelized walnuts, figs, grilled vegetables, cherry tomatoes & baked sheep's cheese*

Roasted Pak Choi und Shiitake-Pilze, verfeinert mit Saft der Edamame

**Roasted pak choi and shiitake mushrooms, refined with edamame juice*

Thai Papaya- oder Thai Mango Salat mit frischer Minze, Koriander und hausgemachter Vinaigrette

**Thai papaya or thai mango salad with fresh mint, coriander and homemade vinaigrette*

Yuzu Burrata mit Kirschtomaten, Rauchmandeln und karamellierte Feigen

**Yuzu burrata with cherry tomatoes, smoked almonds Served and caramelized figs*

Japanische Edamame bohnen mit Meersalzflocken

**Japanese edamame beans with sea salt flakes*

Batata-pommes mit homemade Himbeer-Dip

**Batata fries with homemade raspberry dip*

Crunchy-Tofu mit homemade Honig-Senf-Dip

**Crunchy tofu with homemade honey and mustard dip*

€

8.6

6.8

6.8

8.6

6.8

6.8

6.8

Fleisch / meat:

€

18/h gegarter Duroc-Schweinebauch auf Apfelrisotto garniert mit Shiitake-Marinade

**18/h cooked Duroc pork belly on apple risotto garnished with shiitake marinade*

Gebeiztes Rib-Eye mit Meersalzflocken, Rosmarin serviert auf Rucola-Gurken-Beet

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

Gegrilltes Entrecôte im Betelpfefferblatt dazu Karamellierte Sojasauce

**Grilled entrecôte in a betel pepper leaf served with Caramelized soy sauce*

Blanchierter Roastbeef-Salat mit Minze, Chili und Koriander

**Blanched roastbeef-salad with mint, chili and coriander*

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Erdnusscreme, dazu hausgemachtes koreanisches Kimchi

**Grilled chicken breast fillet with peanut cream served with homemade Korean kimchi*

Hanoi-Rolle gefüllt mit Salat, Reismudeln und Lime-Vinaigrette

Wahlweise: Rind/Huhn/Tofu/Garnelen
**Hanoi roll filled with salad, rice noodles and lime vinaigrette*

Optional: Beef/chicken/tofu/shrimp

Fisch / fish:

Avocado-Lachs-Tatar auf Cracker

**Avocado-salmon tartare on crackers*

Crunchy Seawater-Garnele im Reispuffermantel garniert mit Trüffelkartoffelchips und Mango-cocktail

**Crunchy seawater-prawns in a rice pancake coatinggarnished with truffle potato chips and mango*

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Knoblauchcreme und Chili-Jam

**Grilled scallops with garlic cream and chili jam*

8.6

8.6

8.6

8.6

8.6

6.8

8.6

8.6

9.8

Hauptgerichte

Fleischgerichte / meat

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit gerösteten Honigmandeln, lauwarmer Reismnudeln und Wildsalat
**Fried chicken breast fillet with roasted honey almonds, lukewarm rice noodles and game salad* 24.8

Rib-Eye Teppanyaki 200g mit geröstetem Bimi, sautierten Pilzen und homemade Kimchi
**Rib-eye teppanyaki 200g with roasted bimi, sautéed mushrooms and homemade kimchi* 29

- Batata-püree / **batata-puree* 4.2
- Batata-pommes / **batata-fries*

Australisches Rumpsteak 200g serviert mit grünem Spargel, sautierten Pilzen und homemade Kimchi
**Australian rump steak 200g served with green asparagus, sautéed mushrooms and homemade kimchi* 29

- Homemade Kräuterbutter / **Homemade herbal butter* 2.5

Vegetarisch/ Vegan

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

Fischgerichte / fish

Gegrilltes Lachsfilet auf Avocado-Saisonsalat dazu lauwarmer Reismnudeln mit Tamarin Sauce
**Grilled salmon fillet on avocado salad served with lukewarm rice noodles with tamarin sauce* 24

Dessert

Homemade Himbeersorbet mit Winzersekt
**Homemade raspberry sorbet with sparkling wine* 12.8

San Sebastian Cheesecake mit Portweinpflaumen & Sorbet
**San Sebastian cheesecake & port wine plum sorbet* 10.8

Romantische crème brûlée mit homemade Himbeersorbet
**Romantic crème brulée with homemade raspberry sorbet* 6.8

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Milchmädchensauce, Creme Eis und Pflaume
**Half-liquid chocolate cake with Milkmaid sauce and ice cream and plum* 9.8

Informieren Sie das Servicepersonal bei Unverträglichkeiten bitte rechtzeitig.
 Please inform the service staff in good time if you have any intolerances.