

Tapas

Menü / menu:

4 Gang-Überraschungsmenü

**4 course surprise menu*

48€

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*

8.6

Hokkaido-Kürbiscremesuppe, veredelt mit saisonalen Pilzen und einer Krone aus Kokosschaum

**Hokkaido pumpkin cream soup, refined with seasonal mushrooms and a crown of coconut foam*

6.8

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

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

6.8

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

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

6.8

Yuzu Burrata mit Kirschtomaten, Rauchmandeln und karamellierte Feigen

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

8.6

Japanische Edamame bohnen mit Meersalzflocken

**Japanese edamame beans with sea salt flakes*

6.8

Batata-pommes mit homemade Himbeer-Dip

**Batata fries with homemade raspberry dip*

6.8

Crunchy-Tofu mit homemade Honig-Senf-Dip

**Crunchy tofu with homemade honey and mustard dip*

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*

8.6

Gebeiztes Roastbeef mit Meersalzflocken, Rosmarin serviert auf Rucola-Gurken-Beet

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

8.6

Gegrilltes Rib-Eye im Betelpfefferblatt dazu Karamellierte Sojasauce

**Grilled rib-eye in a betel pepper leaf served with Caramelized soy sauce*

8.6

Blanchierter Entrecôte-Salat mit Minze, Chili und Koriander

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

8.6

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Erdnusscreme, dazu hausgemachtes koreanisches Kimchi

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

8.6

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

6.8

Fisch / fish:

€

Avocado-Lachs-Tatar auf Cracker

**Avocado-salmon tartare on crackers*

8.6

Crunchy Seawater-Garnele garniert mit Trüffelkartoffelchips und Mango-cocktail

**Crunchy seawater-prawns coatinggarnished with truffle potato chips and mango*

8.6

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Knoblauchcreme und Chili-Jam

**Grilled scallops with garlic cream and chili jam*

9.8

Hauptgerichte

Fleischgerichte / meat

€

Curcuma-Springchicken mit Misocaramel,
Granatapfel-Walnuss-Risotto
**Curcuma spring chicken with miso caramel,
Pomegranate and walnut risotto*

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*
- Batata-pommes / **batata-fries*

4.2

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

€

Black Sole mit Tomaten, Kapern und
grünem Spargel, Singapur-Style
**Black Sole with tomatoes, capers and
green asparagus, Singapore style*

28

Shimishi-Lachsfilet mit homemade
Orangen-Maracuja-Mousseline, Tokyo-Style
**Shimishi salmon fillet with homemade orange and
passion fruit mousseline, tokyo-style*

24

Dessert

€

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

12.8

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

10.8

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

8.6

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

9.8

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