

# Menü

## 4 Gang-Überraschungsmenü

*\*4 course surprise menu*

### 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*

**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*

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

**Yuzu Burrata** mit Kirschtomaten, Rauchmandeln und karamellisierten Feigen  
*\*Yuzu burrata with cherry tomatoes, smoked almonds 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*

### Tapas:

€  
48

#### **Fleisch/Meat:**

**18/h gegarter Duroc-Schweinebauch** auf Apfelrisotto-Style garniert mit Shiitake-Marinade  
*\*18/h cooked Duroc pork belly on apple risotto style 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 arugula and cucumber*

6.8

**Gegrilltes Rib-Eye** im Betelpfefferblatt dazu karamellierte Sojasauce  
*\*Grilled rib-eye in a betel pepper leaf served with caramelized soy sauce*

6.8

**Blanchierter Entrecôte-Salat** mit Minze, Chili und Koriander  
*\*Blanched entrecôte-salad with mint, chili and coriander*

6.8

**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*  
*\*Options: beef/chicken/tofu/shrimp*

6.8

**Avocado-Lachs-Tatar** auf Cracker  
*\*Avocado-salmon tartare on crackers*

6.8

**Crunchy Seawater-Garnele** garniert mit Trüffelkartoffelchips und Mango-cocktail  
*\*Crunchy seawater-prawns garnished with truffle potato chips and mango-cocktail*

6.8

**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

8.6

€

8.6

8.6

9.8

# Hauptgerichte

## Fleischgerichte/Meat

€

**Curcuma-Springchicken** mit Misocaramel, Granatapfel-Walnuss "Risotto-Style" und Butternut-Kürbispüree 26.8  
*\*Curcuma spring chicken with misocaramel, Pomegranate-walnut "risotto-style" and butternut pumpkin puree*

**Rib-Eye Teppanyaki 200g** mit geröstetem Bimi, sautierten Pilzen und homemade Kimchi 33.8  
*\*Rib-eye teppanyaki 200g with roasted bimi, sautéed mushrooms and homemade kimchi*

**Australisches Rumpsteak 200g** serviert mit grünem Spargel, sautierten Pilzen und homemade Kimchi 31.5  
*\*Australian rump steak 200g served with green asparagus, sautéed mushrooms and homemade kimchi*

• Homemade Kräuterbutter/\*homemade *herbal butter* 2.5

## Vegetarisch/Vegan

€

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

**Beilagen zum Hauptgericht:** 4.8  
*\*Side dishes for the main course:*

- Batata-Püree/\**batata puree*
- Batata-Pommes/\**batata fries*
- Reis/\**rice*
- Reis Nudeln/\**rice noodles*
- Grillgemüse/\**grilled vegetables*
- Kartoffelpüree/\**mashed potatoes*

## Fischgerichte/Fish

€

**Gegrillter Wolfsbarsch** mit Bimi, grünem Spargel, Süßkartoffelpüree, Knoblauchcreme und Chili-Jam 29  
*\*Grilled sea bass with bimi, green asparagus, sweet potato puree, garlic cream and chili-jam*

**Shimishi-Lachsfilet** mit Limettenpüree, homemade Orangen-Maracuja-Mousseline Tokyo-Style 28  
*\*Shimishi salmon fillet with lime puree, homemade orange-passion fruit mousseline Tokyo style*

## Dessert/Dessert

€

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

**San Sebastian Cheesecake** mit Portweinpflaumen und Sorbet 10.8  
*\*San Sebastian cheesecake with Port wine plums and sorbet*

**Romantische Crème brûlée** mit homemade Himbeersorbet 8.6  
*\*Romantic crème brulée with homemade raspberry sorbet*

**Halbflüssiger Schokoladenkuchen** mit Milchmädchensauce, Eiscreme und Wildbeeren 9.8  
*\*Half-liquid chocolate cake with Milkmaid sauce, ice cream and wild berries*

Informieren Sie das Servicepersonal bei Unverträglichkeiten bitte rechtzeitig.

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