

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:

€
52

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*

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Erdnusscreme, dazu hausgemachtes koreanisches Kimchi
**Grilled chicken breast fillet with peanut cream served with homemade Korean kimchi*

6.8

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

Wahlweise: Rind/Huhn/Tofu/Garnelen
**Hanoi roll filled with salad, rice noodles and lime vinaigrette*
**Options: beef/chicken/tofu/shrimp*

9.6

Fisch/Fish:

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

6.8

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Knoblauchcreme und Chili-Jam
**Grilled scallops with garlic cream and chili jam*

9.6

Hauptgerichte

Fleischgerichte/Meat

€

Curcuma-Springchicken mit Misocaramel, Chimichurri, Granatapfel-Walnuss „Risotto-Style“ und Butternut-Kürbispüree 25.8
**Curcuma spring chicken with misocaramel, chimichurri, Pomegranate and walnut “risotto style” and butternut pumpkin puree*

Rib-Eye Teppanyaki 200g mit Tomaten-Kapern-Sauce und homemade Kimchi 26.5
**Rib-eye teppanyaki 200g with tomato and caper sauce and homemade kimchi*

Australisches Rumpsteak 200g, serviert mit Thaibasilikum-Pesto und homemade Kimchi 25.5
**Australian rump steak 200g, served with Thai basil pesto and homemade kimchi*

Tonkatsu 190g – „Japanisches Duroc-Schweineschnitzel“ mit Krautsalat und hausgemachter Teriyakisaucе 22.8
**Australian rump steak, 200g, served with Thai basil pesto and homemade kimchi.*

Vegetarisch/Vegan

Tofu im Knuspermantel mit Tempuragemüse, Saisonsalat, Avocado und Senf-Vinaigrette 18.6
**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
- Kartoffelpüree/*mashed potatoes
- Bimi, Grüner Spargel & Pack Choi/
**Bimi, green asparagus & pack choi* 6.5
- Reis Nudeln/*rice noodles 3.5
- Reis/*rice 3.5

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

€

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

Romantische Crème brûlée 8.6
**Romantic crème brulée*

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Beerencouli, Eiscreme und Wildbeeren 9.8
**Half-liquid chocolate cake with Berry couli, ice cream and wild berries*

Homemade Eisceme/*homemade ice cream 3.5

- Weißeschokoladeneis/*white chocolate ice cream
- Hibiskus-Himbeersorbet/*hibiscus raspberry sorbet
- Mangosorbet/*mango sorbet

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