

# Menü

## 4-Gang-Überraschungsmenü

## 8-Gang-Überraschungsmenü

## 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 Kokoschaum  
*\*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** mit Meersalzflocken  
*\*Japanese edamame with sea salt flakes*

**Batata-Pommes** mit homemade Himbeer-Dip  
*\*Batata fries with homemade raspberry dip*

**Crunchy-Bio Seidentofu** mit homemade Honig-Senf-Dip  
*\*Crunchy bio tofu with homemade honey and mustard dip*

## Tapas:

€

52

### Fleisch/Meat:

€

86

**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*

8.6

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

6.8

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

8.6

6.8

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

8.6

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*

8.4

9.6

### Fisch/Fish:

€

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

8.6

6.8

**Crunchy Seawater-Garnele** garniert mit Trüffelkartoffelchips und Mango-cocktail

8.6

6.8

*\*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*

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*

**Chicken-Womanizer**  
 Zarte Hähnchenbrust im Honig-Senf-Dressing eingelegt, mit grünem Gemüse, Trüffel-Kroketten und Mango-Zitronengras-Schaum 24  
*\*Chicken Womanizer-Soft chicken breast marinated in a honey-mustard dressing, with green vegetables, truffle croquettes and mango-lemongrass foam*

**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 €

**Bio-Seidentofu im Knuspermantel** mit Tempuragemüse, Saisonsalat, Avocado und Senf-Vinaigrette 18.6  
*\*Bio 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 €

**Himbeersorbet** mit Winzersekt 11.0  
*\*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** 8.6  
*\*Romantic crème brûlée*

**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.