

Menü

4-Gang-Überraschungsmenü

8-Gang-Überraschungsmenü

Tapas:

Vegetarisch/Vegetarian:

Herbstsalat mit karamellisierten Walnüssen, Kaki, 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 Kaki
**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

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

Fisch/Fish:

€

9.6

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

8.6

6.8

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

8.6

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 26.8
**Curcuma spring chicken with misocaramel, chimichurri,
Pomegranate and walnut “risotto style” and butternut pumpkin puree*

Chicken-Womanizer

Zartes Hühnerbrustfilet auf einem Gemüsebett, dazu karamellisierte
Trüffelpotatoes vom Grill mit Mascarponecreme „Saigon style“ 27.8
**Chicken-womanizer soft chicken breast fillet on a bed of vegetables,
served with caramelized grilled truffle potatoes with mascarpone cream*

Rib-Eye Teppanyaki 200g mit Tomaten-Kapern-Sauce
und homemade Kimchi “Korean-Style” 28.6
**Rib-eye teppanyaki 200g with tomato and caper sauce
and homemade kimchi korean-style*

Australisches Rumpsteak 200g, serviert mit
Thaibasilikum-Pesto und homemade Kimchi “Korean Style” 26.8
**Australian rump steak 200g, served with Thai basil pesto
and homemade kimchi Korean-style*

Tonkatsu 190g - “Japanese Duroc pork escalope”
with cabbage salad and homemade teriyaki sauce 24

Vegetarisch/Vegan

Bio-Seidentofu im Knuspermantel mit Japanischem
Tempuragemüse, Saisonsalat, Avocado und Senf-Vinaigrette 18.6
**Bio tofu in a crispy crust with Japanese 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
- Trüffelpotato mit Mascarponecreme – Karamellisiert 5.8
**Truffle potato with mascarpone cream - Caramelized*
- 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*

Winterliche Panna Cotta 8.4
**Winter panna cotta*

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.