

WEEKLY SPECIAL

SPICY TUNA TEMPURA

spicy Tuna Tatar – Frühlingslauch – Trüffelmayonnaise – vegetarische BBQ-Teriyakisauce

CRISPY CHICKEN TERIYAKI

Kimchi Pak Choi – Avocado-creme – Röstzwiebel – Frühlingslauch

WARME KOKOSNUSSMOCHI^V

Kokosmilchsauce – Sesam – Fruchtgel

als 2-Gang-Menü 24

als 3-Gang-Menü 29

STARTER

LACHSTATAKI

asiatisch mariniertes Rettich-Karotten-Salat –
Nuoc-Cham-Dressing – Avocado-creme –
Koriander

17

SPICY LEMON CAESAR SALAD^V

Baby-Romana – spicy Lemon-Dressing –
Kirschtomaten – Gurkenstreifen – Shiso

13

VEGANE DUMPLINGS^V

Dashi Miso – Shiitake – Sesamöl

19

MAIN

ASIATISCH MARINIERTER KABELJAU

gebratener Kabeljau – Honig – Limette –
Pak Choi – frittiertes Topinambur

26

LACHS-LAKSA ONE POT

gelbe Currysauce – Lachs – Kartoffel –
gekochtes Ei – Rettich – Karotten – Koriander

19

IN ROTWEIN GESCHMORTE KALBSBACKE

cremige Polenta – Brokkolini

28

KIMCHI-RISOTTO^V

pochiertes Ei – Wakame – Grana Padano –
Erbsenkresse

16

SWEETS

FITZROY APPLE PAVLOVA^V

grünes Apfelsorbet – Holunderblütengel –
Mernigue

11

KOKOSNUSSPARFAIT^V

Ananas-Maracuja-Ragout – Minze

10

^V = vegetarisch, vegan auf Nachfrage

Unser Team gibt Ihnen gerne alle notwendigen Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen.