

## 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<sup>V</sup>

Kokosmilchsauce – Sesam – Fruchtgel

als 2-Gang-Menü 27

als 3-Gang-Menü 32

## STARTER

### LACHS-YAKITORI

Soja-Spinat – Teriyakisauce – Sesamkresse

17

### BEEF TATAR

Schalotten – Essiggurken – Schnittlauch – Senf – cremiges Eigelb

14

### BLUMENKOHLSUPPE<sup>V</sup>

Kräuteröl – Croutons

9

### VEGANE DUMPLINGS<sup>V</sup>

Dashi-Miso – Shiitake – Sesamöl

19

## MAIN

### GERÖSTETER BLUMENKOHL<sup>V</sup>

Auberginenpüree – eingelegte Zwiebeln – frische Minze

16

### RISOTTO MIT TINTENFISCH

gebratene Tintenfische – Grana Padano – frische Kräuter – gegrillter Frühlingslauch – Röstzwiebel

19

### GEBRATENES ROASTBEEF

Beluga-Linsen – Shiitake-Pilze – Spitzpaprika – Koriander-Joghurt

22

### FISH & CHIPS

Kabeljau im Bierteig – Erbsenstampf – hausfrittierte Pommes – Limetten

21

## SWEETS

### MILLIONAIRE'S SHORTBREAD<sup>V</sup>

Beeren – Cassisgel

11

### MOCHI-EISVARIATION<sup>V</sup>

10

<sup>V</sup> = vegetarisch, vegan auf Nachfrage

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