

## SIGNATURE MENU

### WÜRZIGE THUNFISCH-TEMPURA

würziges Thunfischtatar – Frühlingslauch – Trüffelmayonnaise – vegetarische BBQ-Teriyaki-Sauce

### KNUSPRIGES HÄHNCHEN-TERIYAKI

Kimchi Pak Choi – Avocadocreme – gebratene Zwiebel – Frühlingszwiebeln

### WARMER KOKOS-MOCHI<sup>V</sup>

Kokosmilchsauce – Sesam – Fruchtgel

als 2-Gang-Menü 27

als 3-Gang-Menü 32

## STARTER

### VEGAN BOWL 2.0<sup>V</sup>

weißes Bohnenpüree – Oliven – Gurke – Minze –  
Dill – Kichererbsen – getrocknete Tomaten –  
Walnüsse – eingelegte Schalotten –  
Granatapfel – Feta

14

### MISO-SUPPE<sup>V</sup>

Shiitake – Tofu – Frühlingszwiebeln –  
Sesam – Gyoza

9

### FITZROY SALAT „CAESAR STYLE“ MIT GARNELEN

Kirschtomaten – Garnelen – Kräuter-Panko

18

### SZECHUAN GYOZA

Schweinefleisch – Garnelen –  
Soja- & Teriyakisauce

19

## MAIN

### PFANNENGERÜHRTES RIND

Paprika – Pak Choi – Wasabi-Ponzu –  
Süßkartoffelpüree

26

### MARINIERTES BLUMENKOHLSTEAK<sup>V</sup>

Kurkuma – Ahornsirup – Gochujang – Zitrone –  
Shiso-Salat

16

### KIMCHI-RISOTTO<sup>V</sup>

pochiertes Ei – Chinakohl-Kimchi – Nori –  
Frühlingszwiebeln

17

### SAIBLINGSFILET

Karottenpüree – gegrillter Spargel –  
Beurre blanc – Babykorn

21

## SWEETS

### ERDBEER-PANNACOTTA<sup>V</sup>

mariniertes Erdbeergelee

10

### ZITRONEN- & MASCARPONETOPF<sup>V</sup>

10

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

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