

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^V

Kokosmilchsauce – Sesam – Fruchtgel

als 2-Gang-Menü 27

als 3-Gang-Menü 32

STARTER

VEGAN BOWL 2.0^V

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

14

MISO-SUPPE^V

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^V

Kurkuma – Ahornsirup – Gochujang – Zitrone – Shiso-Salat

16

KIMCHI-RISOTTO^V

pochiertes Ei – Chinakohl-Kimchi – Nori – Frühlingszwiebeln

17

SAIBLINGSFILET

Karottenpüree – gegrillter Spargel – Beurre blanc – Babykorn

21

SWEETS

ERDBEER-PANNACOTTA^V

mariniertes Erdbeergelee

10

ZITRONEN- & MASCARPONETOPF^V

10

^V = vegetarisch, vegan auf Nachfrage

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