

SIGNATURE MENU

GARNELEN IN KATAIFI-TEIG

Knuspriges Kataifi – Zitronengras-Chili – Limetten-Aioli

GLASIERTE ENTENBRUST

Gegrilltes Gemüse der Saison – Sesamjus

WARMER YUZU-KÄSEKUCHEN

Mandelstreusel / Zitruscreme / Shiso

als 2-Gang-Menü 27

als 3-Gang-Menü 33

STARTER

SESAM RAMEN^V

geröstete Pilze – Pak Choi – knuspriger Tofu –
pochiertes Ei

12

SZECHUAN GYOZA

Schweinefleisch – Garnelen

17

ASIATISCHER BIRNENSALAT^V

Sesamvinaigrette – knusprige Schalotten – Minze

19

AVOCADO SASHIMI^V

Kokosnuss – Korianderemulsion – Gurken-
Daikon-Salat – Schalotten-Tempura

19

MAIN

RINDERRIPPCHEN

Kartoffel-Wasabi-Püree – Rinderjus

26

THAI-GEMÜSEEINTOPF^V

marinierte Auberginen – Zuckerschoten –
Basilikum – Jasminreis

17

IN SAKE GEDÄMPFTER
KABELJAU

Daikon – Spinat – Bisque-Reduktion

22

KÜRBIS-PINIENKERN-RISOTTO^V

gerösteter Kürbis – gereifter Pecorino –
Kürbiskernöl

17

SWEETS

FONDANT AUS DUNKLER
SCHOKOLADE UND MISO

flüssiger Kern – Vanille-Soja-Eis

10

KOKOS-KALAMANSI
PANNA COTTA

Ananas-Carpaccio – Limettensirup – geröstete
Kokosnuss

10

^V = vegetarisch, vegan auf Nachfrage | Bitte informieren Sie unser Team über besondere Ernährungsbedürfnisse, Allergien oder Unverträglichkeiten. Wir bereiten alle Gerichte sorgfältig zu, jedoch können Spuren aufgrund unbeabsichtigter Kreuzkontamination auftreten.