# STARTERS

## DUMPLINGS & BAO

**DUMPLINGS**
JEWEILS 6 STÜCK
17
SAUCEN:
ERDNUSS / ESSIG / SOJA / SESAM

HUHN A,N,1,4,6
RIND A,N,1,4
GARNELE A,D,N,R,1,4,6
VEGGIE A,N,1,4,6
VEGAN A,N,1,4,6

**PORK BELLY BAO**
2 STÜCK
BBQ-Schweinebauch
A,N,1,4,6
17

**DUMPLING & BAO PLATTE**
A,N,A,B,C,D,E,F,G,L,M,N,O, 1,2,4,6,10
38

### THUNFISCHTATAR 22.50
Sushi-Qualität – Avocado-Gazpacho – Tomate – Gurke – Kräuter – Chili – Limette A,D,1,4,6

### ROTE BETE UND BIRNE V 18.50
Geröstete Rote Bete – Asiatische Birne – cremiger Ziegenkäse – Shiso – Rucola – schwarzer Sesam – Limetten-Gel A,G,1,6

### WINTER GREENHOUSE SALAD V 18
Baby Leaf, Birne, Edamame, Yuzu Dressing N,O,1,2,5
mit Garnelen D 28
mit Hähnchenbruststreifen 24

### KÜRBIS-TEMPURA V 18
Knuspriger Hokkaido-Kürbis – Jalapeño – Knoblauch – Kräuter – Limette A,N,1,6

### KARTOFFEL UND LAUCH AUF JAPANISCHE ART V 18
Knusprige Kartoffel – gegrillter Lauch – geräucherte Aubergine – Yuzu beurre blanc – Kräuteröl – Schnittlauch C,G,1,2,5,6

# MAINS

### GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST 32
vom Stubenküken – geröstete Süßkartoffel – knuspriges Enoki-Pilz-Tempura – Shiso-Salsa A,O,1,5,6,10

### LAMMFILET MIT PFLAUME 34
Gebratenes Lammfilet – gerösteter Knollen-sellerie – Kräuterseitlinge – Pflaumen-Rotweinjus – knusprige Schalotten L,O,1,6,10

### RINDERFILET VOM GRILL 200 gr JAPANISCHER WINTER-STYLE 49
Kartoffel-Miso-Püree – gegrillte Kräuterseitlinge – Wintergemüse – schwarzer Knoblauch – Yuzu-Butter L,O,1,2,5,6,10

### KNUSPRIG GEGRILLER OKTOPUS 32
Cannellini-Bohnen – gerösteter Hokkaido-Kürbis – Jalapeño – Knoblauch – Kräuter – Limette D,R,1,5,6

### SCHWARZER KABELJAU 43
Filet vom Grill – Kombu-Shiitake-Dashi – gebratener Blumenkohl D,1

### TOFU MIT SESAMGLASUR V 26
gerösteter Hokkaido-Kürbis – Edamame – Ingwer – Sesamöl – Frühlingszwiebel – Chili Babyspinat – Soja-Ingwer-Dressing G,N,1,6

## FITZROY'S FINEST FOR MEATLOVERS

### WAGYU STRIPLOIN 120 gr 70
Rotweinjus – Asiatisches Chimichurri L,O,6

### T-BONE-STEAK 500-600 gr 75
Rotweinjus – Asiatisches Chimichurri L,O,6

### BLACK ANGUS RIB-EYE 250 gr 46
Rotweinjus L,O,6

### BEILAGEN

| | |
|---|---|
| gerösteter Blumenkohl V N,1,6 | 11 |
| geröstete Kräuterseitlinge V N,1,3,6,10 | 10 |
| Süßkartoffel-Pommes V N,6 | 10 |
| frischer Gurkensalat V O,F,2,6,10 | 10 |
| Pilz-Bao (2 Stück) V A,F,G,N,1,6 | 12 |

### SAUCEN & BUTTER jeweils 4

Sauce Béarnaise C,G,1,3,5,10
Rotweinjus L,O,6
Chimichurri L,O,6
Sesambutter G,N

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.