Mittwochs -Sonntags ab 18 Uhr geöffnet

Speisekarte im April:

Knusprige Asia Sesam-Sticks (Stäbchen)
mit Hühner-Gemüse-Füllung
und würzigem BBQ-Dip 6.70

Pikanten Öl-Sardinen auf Salat-Herzen,
Pecorino-Käse und getrockneten Tomaten 7.65

Rinder-Carpaccio mit Zitronen-Öl,
Parmesan und Pinienkernen 6.70

Gemischte Blatt-Salate:
Lollo Rosso, Lollo Bionda, Radicchio
und Rauke mit Kürbiskernen 4.30

Fünf Dim-Sum im Bambusdämpfer:
Shrimp Shai Mai (mit Fisch und Bambus),
Veggi Dreieck, Tofu-Gemüse-Kissen
Gyoza (mit Fisch und Schnittlauch),
Kim Chee Dumpling (mit eingelegtem China-Kohl),
dazu süße Soja-Ingwer-Sauce, Mango-Curry-Dip
und Honig-Sauce 7.40

Zehn Dim-Sum im Dämpfer: Inhalt siehe oben,
dazu:, Teigtasche mit Huhn-Thai-Basilikum-
Füllung, Shao Mai Shrimp (Crevetten-Füllung),
Hakao Shrimp (Garnele und Gemüse), Haukao
mit Lauch, Hakau (Fisch, Gemüse) 10.75

Gemüse-Törtchen
(Paprika, Zucchini, Aubergine) mit
Zitronen-Schnittlauch-Schmand 5.10

Italienische Spargel-Frittata
mit Spinat, grünem Spargel, Kartoffeln,
Thymian, getrockneten Tomaten Zucchini,
Walnußkernen, Schalotten, 8.90

Hähnchen-Spieße-Saté (mit Honig, Sesam
und Ingwer) dazu Mango-Apfel-Sambal
und Juwelen-Reis 14.65

Japanische Ramen Nudel-Suppe
mit Gemüse, Lauch-Zwiebeln, Kimchi,
Shiitake-Pickles, Maiskolben 7.80
Dazu - Scheiben von der Entenbrust
oder Scheiben von der Hühnerbrust 12.90

Vegetarische Cannelloni gefüllt
mit Ricotta, Parmesan, Kräutern, Salzzitrone
dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce und
Kapern-Sardellen-Topping 17.75

Gebratene Brust vom franz. Maishähnchen
mit kleinen Röst-Kartoffeln,
geschmortem Wirsing, Kichererbsen,
Sesam-Creme und Granatapfel 24.85

Gebratenes Filet von der Dorade Royal
auf Kartoffel-Calamaretti-Salat
mit Radieschen, schwarzen Oliven, Kapern
und Basilikum-Creme 24.90

Scheiben vom Lamm-Rücken
mit grünen Bohnen, Bärlauch-Polenta,
Paprika-Gemüse-Kruste und
Thymian-Rosmarin-Sauce 25.30

Lachsschnitte-Teriyaki auf der Haut gebraten
(mit Sake, Ingwer, Sojasauce, Reisessig)
auf Rotwein-Chicorée mit
Zimt und Feta-Käse 24.75

Selbstgemachte Jiaozi (kleine Teigtaschen)
gefüllt mit:
Lammfleisch mit Kürbis, Petersilie, Sesam,
oder
Schweinefleisch mit Lauch und Chinakohl,
oder
Fisch mit Zitrone, Chili und Koriander,
oder
Hühnchenfleisch mit Schnittlauch und Zitrone
oder
Tofu mit Gemüse, Sesam, Togarashi-Gewürz
oder
Gemüse mit Pak Choi, Chinakohl, Ingwer, Sesam
oder
Chile-Shrimps mit Rotalgen und Meeres-Fenchel
oder
Rindfleisch gewürzt mit Sojasauce und Ingwer
oder
Entenfleisch mit Schnittlauch und Gewürzen

Alle werden in würziger vegetarischer Brühe
mit frischem Koriander serviert.

Kleine Portion als Vorspeise 4.40
Große Portion 8.25

Ein Vorschlag für eine Vorspeise
auch für 2 Personen:
Sardinen aus der Manufaktur,
manuell eingelegt.

Kleine Sardinen mit Chili in Olivenöl 7.80

Makrelen-Mousse pikant 7.80

Jahrgangs-Sardinen in Olivenöl 10.20
große 4-6 Stück

Sardinen Mousse mit Chili 7.80

Mies-Muscheln mariniert 7.80

Die Fische werden wahlweise serviert
mit gerösteten Weißbrot-Scheiben,
oder
mit Kartoffel-Chips aus Coruna/Spanien
(ein handwerkliches Produkt in hauchdünn
in Olivenöl fritiert und mit sehr wenig
Meersalz bestreut)

Kirsch Creme Törtchen mit Himbeersauce 5.45

Schoko-Muffin mit Mandarinen-Sauce 5.45

Blaubeer-Muffin mit Blaubeer-Sauce 5.45

Cookie Cream Brownie Schokokuchen
mit Passionsfrucht-Sauce 6.50

Olivenöl-Tortas aus Sevilla, handgemachtes
dünnes knuspriges Gebäck 1.10

Trüffel-Praline aus Alba, 1. dunkle mit Nuss,
2. weisse Schokolade mit Haselnuss oder
3. Milch-Schokolade mit Salzkaramel Stück 1.00

Parmesan-Stückchen (Reggiano Parmigiano 24 Mon.)
mit altem Balsamico-Essig (8 Jahre) 5.45

Würziger Deichkäse mit Mango-Chutney 6.30

Fünf hausgemachte Eis-Sorten
zum Kombinieren:

1. Schokoladen Eiskreme

2. Geröstete Mandel-Eiscreme

3. Ananas-Mascarpone Eiscreme

4. Pflaumen-Joghurt-Eiscreme

5. Orange-Kürbis-Sorbet

Portion 2 Kugeln 4.60