

Tageskarte im März:

Frühlingsgemüse-Eintopf
mit Kräuter-Pesto 3.60

Petersilienwurzel-Creme-Suppe
mit Risotto-Reis 3.60

Indische Zwiebel-Suppe mit Curry,
Nelken, Zitrone und Fladenbrot 3.60

Rinder-Carpaccio mit
Zitronen-Olivenöl und Parmesan 5.70

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),
Cabbage Roll (mit shrimps, Karotten im Kohlblatt),
seaweed Roll (mit shrimps, Morcheln und sprossen)
Gyoza (mit Fisch und schnittlauch),
Kim Chee Dumpling (mit eingelegtem China-Kohl),
dazu süße soja-Ingwer-sauce, Mango-Curry-Dip
und Honig-sauce 6.60

Zehn Dim-sum im Dämpfer: Inhalt siehe oben,
dazu: Thai Veggi, Mai shape Flower
(Fisch und Gemüse), Shao Mai shrimp (Crevetten-
füllung), Hakao shrimp (shrimps und Gemüse), Deli
Vegetable (shiitake Pilze, Glasnudeln, Gemüse) 9.40

Gegrillte Parmesan-Polenta-scheiben
mit süßkartoffel-spinat-salat 6.30

Safran-Risotto
mit gebratenem grünen Spargel,
Zuckererbsen, Frühlingszwiebeln
und Parmesan 8.10

Gebratene Lachs-Würfel
in Kokosrahm mit Soja und Sesamöl
dazu gelber Korinthen-Reis 9.70

Geschmorte Rippchen vom Schwein
mit dunkler Bier-Honig-Sauce,
Bundmöhren, Staudensellerie, Tomaten
und Ofen-Kartoffeln 11.25

Scheiben von der geschmorten Lamm-Schulter
auf Tomaten, Sellerie-Stangen, Petersilie, Minze,
kleinen Kartoffeln, Rosmarin, Zitrone
und geriebenem Pecorino-Käse 12.25

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

Hähnchenfleisch mit Schnittlauch und Zitrone
oder

Tofu mit Gemüse, Sesam, Togarashi-Gewürz
oder

Gemüse mit Pak Choi, Bambussprossen, Möhren
oder

Bremer Jiaozi mit Krabben, Zitrone, Minze

Alle werden in würziger vegetarischer Brühe
mit frischem Koriander serviert.

Kleine Portion als Vorspeise 4.40

Große Portion 8.25

Apfel Crème Brûlée
mit Ahornsirup und Zimt 3.60

Kokos-Milchreis mit Orange
und Dattelsirup 3.60

Brooklyn Cheese-Cake mit Himbeer-Sauce 3.60

Schokoladenkuchen (pure Schokolade ohne Mehl) mit
Cassis-Sauce 3.60

Olivener-Tortas aus Sevilla, handgemachtes
dünnes knuspriges Gebäck 1.10

Trüffel-Praline aus Alba, Stück 0.90

Würziger Reichkäse
(Backensholzer Hof von zufriedenen Kühen) mit
Birnen-Chutney 5.60

Parmesan-Stückchen (Reggiano Parmigiano 24 Mon.)
mit altem Balsamico-Essig (8 Jahre) 4.60



sechs Eis-Sorten zum Kombinieren:

1. Chocolate Brownie Schokoladen-Eis
mit Schokoladen-Kuchenstücken
 2. Cookie Dough Vanille-Eis mit
Plätzchenteig und Knusperstücken
 3. Cherry Garcia Kirsch-Eiscreme
mit dunklen Schokostücken
 4. Blondie Vanille Peacan Eiscreme
mit hellen Kuchen-Bröckchen und Salzkaramel
 5. Honey Honig Karamel-Eis mit Schoko
Karamel-Stücken
- hausgemacht:
6. Mangosorbet mit Chilli und Ingwer

Portion 2 Kugeln 4.50