

TO GO

Vegane Karottensuppe

Kokos / Orange / Ingwer

7,30

Geflammtes Carpaccio vom Rind

Trüffelcrème / Teriyaki-Sauce /
knuspriges Bohnenkraut-Tempura

12,90

SALATE

Bowl

Kikok Wok-Hähnchen / Rucola / Cherrytomaten /
Edamame / Wasabi-Mayonnaise / gepickelte Karotten /
Avocado / Vadouvan Reis / Honig-Senf-Dressing

14,90

Caesar

Romanasalat / zweierlei Parmesan / Cherrytomaten /
Croûtons / Caesar-Dressing

10,80

US Beef Short Ribs

2 Rippen / 12 Stunden am Knochen gegart Malzsirup Gasur /
Steakhouse Pommes / hausgemachte BBQ-Sauce / Coleslaw

38,90

Knusprige Ente

Hausgemachtes Rotkraut / Serviettenknödel / Senfkörnerjus

23,20

Norwegischer Fjord Lachs in Honiglack

Rosmarinkartoffeln / mediterranes Gemüse / Sour Creme

20,90

Kalbsbäckchen

Mit Vanille geschmort / glasierter Spitzkohl / Selleriepüree

22,60

Beilagensalat

Blattsalate der Saison / gepickelte Karotte / Tomate / Gurke / Honig-Senf-Dressing

3,90

DÜFTE ASIENS

Chicken Tikka Masala

Wok-Hähnchen / Zucker Schoten / Karotten /
Tomaten-Joghurt-Soße / Knoblauch / Ingwer /
Garam-Masala / Raita / Papadam / Sesam-Erdnuss-Mix /
Vadouvan-Reis

17,90

Kantonesische Siu Mai Ente

Gaeng Phed Ente / Brokkoli / Zuckerschoten /
Lauch / Karotten / Pflaumensoße / Chilli /
Sprossen / gerösteter Sesam / Koriander /
Vadouvan-Reis

22,90

Gans, entspannt zu Hause genießen...

niedrig gegart, 9 Stunden / hausgemachter Rotkohl mit
wohlabgestimmten Gewürzen / handgedrehte Klöße mit Apfel gefüllt /
würzige Orangen Jus

42,00 p.P.