

Restaurant am Deich 0421-5979682

## Speisekarte im Mai:

Paprika-Rhabarber-Suppe mit  
Limette, Ingwer und Soja 3.70

Grün-weiße-Spargelcreme-Suppe mit  
Flußkrebis-Fleisch 3.70

Sauerampfer-Suppe mit  
Würfeln vom Lachsfilet 3.70

Rinder-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöl,  
Rucola und Parmesan-Spänen 5.90

Gemischte Blatt-Salate:  
(Lollo Rosso, Lollo Bionda, Radicchio und Rauke)  
mit gerösteten Kürbiskernen  
und Obstessig-Traubenkern-Öl Dressing 3.80

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 6.10

Neun Dim-sum im Dämpfer: Inhalt siehe oben,  
dazu: Bananen-Blatt-Päckchen mit Shrimp,  
Mangoldblatt gefüllt mit Lachs, Garnelen  
und Gemüse-Paste am Zitronengras Stengel,  
Lachsmousse mit Spinatcreme 8.60

Salat von jungem Spinat mit Kirschtomaten,  
Büffelmozzarella, Senfdressing und  
gebratenen Bamberger Hörnchen 8.90

Salat von dreierlei Bohnen und Spinat  
mit Zitronen-Dressing,  
Chorizo picante (scharfe Paprikawurst)  
und gebratenen Jacobsmuscheln 12.70

Gebackene Kräuter-Fleischbällchen  
auf Möhren, Schalotten, Staudensellerie  
und Orangen-Petersilien-Gremolata 8.85

Gericht aus Vietnam:  
Carpaccio vom Lachsfilet (roh) mit  
Passionsfrucht, Minze, Koriander und Chili 7.10

Gedämpftes Filet aus der Mitte vom Kabeljau  
mit schwarzem Quinoa, Sellerie-Püree,  
Zitronen-Sauce und  
Streifen von der Salz-Zitrone 13.25

Venezianisches Gemüse-Risotto mit Parmesan  
und Streifen von der Poularden-Brust 12.90

Probieren Sie die Jiaozi  
(kleine Teigtaschen)  
Aus einem chinesisches Kochbuch:

Lammfleisch mit Kürbis, Porree, Ingwer,-  
oder  
Schweinefleisch mit Lauch und Chinakohl,-  
oder  
Fisch mit Zitrone, Chili und Koriander,-  
oder  
Tofu mit Algen, Karotten, Sesam, Togarashi

Alle werden in würziger vegetarischer Brühe,  
mit Mu-Err Pilzen und  
frischem Koriander serviert.

kleine Portion als Vorspeise 4.20  
große Portion 7.95

Scheiben vom Kalbsfilet aus dem Gemüsesud  
mit Lauch-Sahne-Polenta,  
gebackenem Hokaido-Kürbis mit Rosmarin und  
Orange dazu gebratene Rose Champignons 16.40

Gebratene Maischolle  
dazu italienischer Kartoffel-Salat  
mit schwarzen Oliven, roten Zwiebeln, Rucola  
und Olivenöl-Dressing 15.75

Die Bento Box:

Gebratene Lamm-Koteletts mit Senfsauce,  
Ratatouille-Gemüse,  
Salat mit Champignons und Parmesan,  
Curry-Reis mit Korinthen 14.85

Asiatische gedämpfte Garnelen (8/12) mit  
Wok-Gemüse, (Broccoli, Möhren, Zucchini und  
Zuckerschoten) im Bambusdämpfer serviert 15.85

Rhabarber und Orange  
im Filoteig-Säckchen  
mit Trauben-Cassis-Sauce 3.60

Joghurt Mousse mit  
Kivi und Caramel 3.60

Parmesan-Stückchen  
(Reggiano Parmigiano 24 Mon.)  
mit altem Balsamico-Essig (8 Jahre) 4.10

Olivenöl-Tortas aus Sevilla, handgemachtes  
dünnes knuspriges Gebäck 1.10

Trüffel-Praline aus Alba Stück 0.70

Eis ist auf der nächsten Seite ->



Fünf Eis-Sorten zum Aussuchen:

1. Chocolate Brownie Schokoladen-Eis  
mit Schokoladen-Kuchenstücken

2. Cherry Garcia helles Mandel-Eis mit dunklen  
Kirsch- und Schokoladen-Stücken

3. New York Super Fudge Schokoladen-Eis  
mit Pecannuß-, Mandel- und Schoko-Stücken

4. Cookie Dough  
Vanille-Eis mit Plätzchenteig  
und Knusperstücken

5. Zitronen Melonen Sorbet

Portion 2 Kugeln 3.50