

speisekarte im juli:

Cantaloupe-Melonen-Suppe
mit Chile-Shrimps und Kräutern 4.50
kann kalt oder warm serviert werden

Gemüse-Creme-Suppe mit grünen Bohnen,
Zucchini und Tomaten, dazu Pistou 4.50
kann kalt oder warm serviert werden

Paprika-Aprikosen-Suppe mit Scheiben
von der pikanten Chorizo-Wurst 4.50

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

Orientalische Vorspeisen:
Avocado-Creme,
Auberginen-Sesam-Creme,
Gurken-Minze-Salat mit Joghurt
Muhammara-Paprika-Walnuss-Creme 8.35

Nizzsalat:

salat mit grünen Bohnen, Karoffeln,
strauchtomaten, gekochten Eiern, sardellen,
gebratenem Thunfisch und Zitronen-Dressing
mit Lauchzwiebeln und Basilikum 11.70

Pulpo-salat (Tintenfisch) mit Fregola (kleine sardische
Nudeln) und weißen Bohnen, Tomaten,
staudensellerie, Aubergine, Oliven, Kapern
salzzitrone und salat 11.90

Tagliatelle (schmale Bandnudeln) alla Putanesca,
mit Tomaten, schwarzen Oliven, Peperoni,
gerösteten salzkapern und sardellen 12.20

Gebratene Hähnchen-Brust
mit Sesam-Kruste,
Aprikosen-Tomaten-Gemüse
mit Korinthen, Cumin, Zitrone
und Couscous-salat 13.40

Aus einem chinesisches Kochbuch:

Jiaozi (kleine Teigtaschen) gefüllt mit

Lammfleisch mit Kürbis, Porree, Ingwer,-
oder

Schweinefleisch mit Lauch und Chinakohl,
oder

Fisch mit Zitrone, Chili und Koriander,
oder

Tofu mit Gemüse, Sesam, Togarashi,
oder

Gemüse mit Pak Choi, Bambussprossen, Möhren

Alle werden in würziger vegetarischer Brühe
mit frischem Koriander serviert.

kleine Portion als Vorspeise 4.40

große Portion 8.25

Gebratenes Lamm-Hüft-Steak
mit Chimichurri-Kruste
auf Mandel-Polenta mit Paprika-Sauce
und Grill-Gemüse 17.85

Gebratene Filets vom Wolfsbarsch
aromatisiert mit Rosmarin-Öl,
auf Tomaten-Salsa mit Thymian, Schalotten
und Basilikum-Sauce 17.65

Scheibe vom Rinderfilet
mit Rendang-Kruste (schärfer als Pfeffersteak)
mit Kürbis-Püree und Ofentomate
mit Gemüse-Couscous-Füllung 18.25

Bouillabaisse - südfranzösischer Fischeintopf
mit Filet vom Knurrhahn, Rotbarbe, Petersfisch,
Seeteufel und Rotgarnele,
kleine Tomaten, Fenchel und Safran,
dazu Rouille (Knoblauch-Dip) und Röstbrot 17.85

Kirsch Pannacotta mit Aprikosen-Sauce
und gerösteten Mandeln 4.50

Pfirsich Crème Brûlée
mit Joghurt und Honig 4.50

Brooklyn Cheese-Cake mit Himbeer-Sauce 4.50

Schokoladenkuchen (pure Schokolade ohne Mehl)
mit Cassis-Sauce 4.50

Olivenöl-Tortas aus Sevilla, handgemachtes
dünnes knuspriges Gebäck 1.10

Trüffel-Praline aus Alba, Stück 0.90

Würziger Bergkäse (Genossenschaft Bregenzer
Wald) mit Birnen-Chutney 5.60

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



fünf 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. Fairly Nuts Vanille Eiscreme
mit Ahornsirup und Pecannüssen
5. Cinnamon bun Karamel Eiscreme
mit Zimtschnecken-Stücken

Portion 2 Kugeln 4.00