

## speisekarte im Mai:

Asiatische Hühner-Suppe mit Galgant  
Frühlingszwiebeln und Kokos 4.50

Fisch-Suppe mit Zander, Tomate, Kartoffel,  
Safran und Rouille (Paprika-Mayonnaise) 4.50

Suppe von ital. Wurzelspinat  
mit Creme fraiche und frischem Lachs 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

Vorspeise:

Asiatische pikante Fleischbällchen  
mit Limette und Frühlingszwiebel  
auf Rucola-Salat mit Zuckerschoten 7.80

Hokaido-Kürbis mit Berberitzen-Reis  
und Bitter-Orangen-Sauce 8.70

Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander  
auf Tomaten-Paprika-Gemüse mit Korinthen,  
gegrilltem Fenchel  
und Fregola  
(kleine geräucherte Nudel-Perlen aus Sardinien) 13.80

Gebratene Brust vom Mais-Hähnchen  
auf grün-weißem Spargel-Salat  
mit Salzzitronen-Mayonaise 13.90

Grünes Veggie-Curry  
mit Zucchini, Möhren, Porree,  
Paprika, Lauchzwiebeln, Ingwer, Kokos  
und Basmati-Reis 12.80

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

Gegrilltes Nacken-Steak  
vom spanischem Iberico-Schwein  
mit Zucchini-Scheiben,  
gebratenen Kräuter-Polenta-Mondeln  
und Rote Bete-Meerrettich-Chutney 16.85

Im Ganzen gebratene Dorade Royal  
dazu Auberginen-Püree mit Sesam  
und kleine Ofen-Kartoffeln 16.70

Gebratenes Entrecote  
vom Rind aus der Region  
mit Petersilien-Pesto und  
Spinat-Gorgonzola-Risotto 17.45

Scheiben vom Seeteufel-Filet  
auf Cassoulet-Gemüse  
(Gemüse-Eintopf mit Bohnen, Möhren, Fenchel, Tomaten,  
und Calamaretti (kleine Tintenfische) 16.85

Blaubeer-Mousse mit  
Cantaloupmelonen-Sauce 4.50

Crème Brûlée Indochine mit Mango  
Kokoscreme und Ingwer 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