

## speisekarte im Juni:

süßkartoffel-Suppe mit Ingwer,  
Muskat und Kokos (Vegetarisch) 4.20

Minestrone (ital. Gemüse-Suppe) mit Möhren,  
Zucchini und Fenchel (Vegetarisch) 4.20

Grüne Petersilienwurzel-Suppe mit Muskat,  
Zitrone und Mandel-Blättchen (Vegetarisch) 4.20

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: Shao Mai Shrimp, Mai Shape Flower  
(Fisch und Gemüse), Shrimp im Kartoffelmantel,  
Hakao Shrimp (Shrimps und Gemüse), Deli Vegetable  
(Shiitake Pilze, Glasnudeln, Gemüse) 9.40

Petaton -  
Backförmchen mit Kartoffeln, Oliven,  
Thymian, Balsamico, Petersilie,  
überbacken mit Ziegenkäse 6.10

Tomaten-Puffer mit getrockneten Tomaten,  
Kartoffeln, Rosmarin und Möhren  
mit Rucola-Sahnequark 7.10

Nizza-Salat mit Tomaten, Salatgurke,  
Frühlingszwiebeln, schwarzen Oliven, Anchovis,  
und gekochtem Eigelb (Onsen-Ei) 8.90

Orientalische Vorspeisen:

Rote Bete-Granatapfel-Salat mit Walnüssen,  
Frische Datteln mit Zimt-Frischkäse-Füllung,  
Lammballchen mit Bulgur, Pinienkernen  
und Minze-Dip,

Avocado-Tomaten-Creme mit Oliven 13.85

Butter Chicken:

Hühnerbrust-Filet mit indischen Gewürzen,  
Mango, Frühlingszwiebeln Kokos, Cashewnüssen  
und Basmati-Reis 13.70

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

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 Wasserkastanie, Bambussprossen  
Möhren, Algen, Ingwer und Thai Basilikum

Alle werden in würziger vegetarischer Brühe  
mit frischem Koriander serviert.

kleine Portion als Vorspeise 4.40

große Portion 8.25

Involtini - (Röllchen vom Kalbfleisch mit  
Parmaschinken, Kräutern, Pinienkernen)  
auf Erbsen-Risotto und Parmesan 17.65

Hähnchen-seeteufel-spieße  
mit Rhabarber-Kompott,  
asiatisch marinierte Rinderspieße mit Ananas  
und gebackene Minze-Kartoffeln  
mit Zucchini-Tzatziki 17.45

Couscous mit Fisch:  
Gebratene Filets von Rotbarben, Kabeljau,  
und Wolfsbarsch auf Gemüse-Couscous  
mit Zucchini, Möhren, Petersilie,  
und Safran-Sauce 17.25

Gebratenes Zander-Filet mit Kräuter-Kruste  
auf Fregola (geräucherte Nudel-Perlen aus Sardinien)  
und jungem Gemüse (Spargel, Karotten, Petersilienwurzel,  
Bohnen) und Estragon-Sauce 16.85

Buttermilch-Pannacotta  
mit Aprikosen und Mandeln 4.10

Johannisbeer Mousse  
mit Pfirsich-Sauce 4.10

Brooklyn Cheese-Cake  
mit Himbeer-Sauce 4.10

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 0.90



fünf Eis-Sorten zum Kombinieren:

1. Chocolate Brownie Schokoladen-Eis  
mit Schokoladen-Kuchenstücken
2. New York Super Fudge Schokoladen-Eis  
mit Pecannuß-, Mandel-  
und Schoko-stücken
3. Cookie Dough Vanille-Eis mit  
Plätzchenteig und Knusperstücken
4. Cherry Garcia Kirsch-Eiscreme  
mit dunklen Schokostücken
5. Fairly Nuts Vanille Eiscreme  
mit Ahornsirup und Pecannüssen

Portion 2 Kugeln 3.70

