

## Speisekarte im Februar:

Winter-Gemüse-Suppe mit Möhren, Tomaten, Kürbis, Wirsing, Mangold, Cannellini-Bohnen und geröstetem Brot 3.90

Kichererbsen-Suppe mit Tomaten, Rosmarin, Schalotten, gebratenen Esskastanien und Parmesan 3.90

Rinder-Carpaccio mit Schnittlauch, süßer Ingwer-Vinaigrette und gerösteten Kapern 6.40

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),  
Lauch-Tasche, Tofu-Gemüse-Kissen  
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: Veggi Dreieck, Mai Shape Flower  
(Fisch und Gemüse), Shao Mai Shrimp  
(Crevetten-füllung), Hakao Shrimp (Shrimps  
und Gemüse), Deli Vegetable (Shiitake Pilze,  
Glasnudeln, Gemüse) 9.40

Dämpfer mit drei Sorten Dumplings:  
Schweinefleisch mit Shrimps und Schnittlauch  
Huhn-Mais Füllung, Schweinefleisch-Chinakohl,  
gesamt acht Stück mit Thai-Kokos-  
und Ingwer-Chili-Dip 8.70

Rote-Bete-Eintopf  
mit Erbsen, Kartoffeln,  
Balsamico, Honig,  
sesamkernen, Soja,  
Ingwer und Dill 13.10

Gebratene Scheiben vom Flank-Steak  
mit Thymian-Rosmarin-Kartoffel aus dem Ofen  
und gebackenen Tomaten mit Walnuss und  
Schafskäse, dazu Pebre-Dip mit  
Tomaten, Chili und Limette 17.80

Filet vom Steinbutt aus dem Dampf  
in Tomaten-Ingwer-Sud,  
und Auberginen-Püree (Motabbal)  
mit Tahini, Zitrone,  
Walnuß-Kern und Granatapfel 18.65

Ossobuco bedeutet wörtlich „Knochen mit Loch“, nach dem  
Hohlknochen, der verwendetet Beinscheibe vom Kalb  
mit Bundmöhren Tomaten, Staudensellerie  
und Gremolata  
dazu in Butter gebratene Schupfnudeln 18.45

Gebratene Entenbrust  
mit Orangen, Linsen-Sauce,  
auf Bio-Linsen-Gemüse  
von der schwäbischen Alp  
mit Balsamico-Essig, Wacholder, Rosmarin  
und karamellisierten Orangen-Scheiben 18.75

Bowl vom skrai-  
dem Winter-Kabeljau von den Lofoten  
mit Salzzitrone, Tomaten, Fenchel,  
Cumin und Piment d'Espellette,  
dazu Gewürz-Couscous 18.25

Selbstgemachte Jiaozi (kleine Teigtaschen)  
gefüllt mit:  
Lammfleisch mit Kürbis, Petersilie, Sesam,  
oder  
Schweinefleisch mit Lauch und Chinakohl,  
oder  
Fisch mit Zitrone, Chili und Koriander,  
oder  
Hühnerfleisch mit Schnittlauch und Zitrone  
oder  
Tofu mit Gemüse, Sesam, Togarashi-Gewürz  
oder  
Gemüse mit Pak Choi, Chinakohl, Ingwer, Sesam  
oder  
Chile-Shrimps mit Rotalgen und Meeres-Fenchel  
oder  
Rindfleisch gewürzt mit Sojasauce und Ingwer

Alle werden in würziger vegetarischer Brühe  
mit frischem Koriander serviert.

Kleine Portion als Vorspeise 4.40

Große Portion 8.25

Cremiger Schoko-Kokos-Kuchen  
mit Passionsfrucht 4.60

Brooklyn Cheese-Cake  
mit Orangen-Dattelsauce 4.60

Schokoladen-Mandelkuchen (ohne Mehl) oder  
Schoko-Lavakuchen mit Waldbeeren-Sauce 4.60

Oliveneöl-Tortas aus Sevilla, handgemachtes  
dünnes knuspriges Gebäck 1.10

Trüffel-Praline aus Alba, dunkle, oder weiße  
Schokolade mit Haselnuss oder  
Milch-Schokolade mit Salzkaramel, Stück 0.90

Parmesan-Stückchen (Reggiano Parmigiano 24 Mon.)  
mit altem Balsamico-Essig (8 Jahre) 4.60

Würziger Deichkäse mit Birnen-Chutney 5.60



sechs Eis-Sorten zum Kombinieren:

1. Chocolate Brownie Schoko-Eis mit dunklen Kuchenbröckchen
2. Cookie Dough Vanille-Eis mit Plätzchenteig und Knusperstücken

hausgemacht:

3. Apfel-Zimt Eiscreme mit Rum-Rosinen
  4. Honey Honig-Eis mit Schokokeks und Walnuss-Karamel-Stücken
  5. Joghurt-Johannisbeer
  6. Mangosorbet mit Chilli und Ingwer
- Portion 2 Kugeln 4,50

Bitte denken sie an Ihre Impf- und Genesenen Zertifikate

2G (ab 15. Februar) Zugang ist für Gäste nur möglich mit mindestens 2 Impfungen

(1x genesen ersetzt 1 Impfung für 3 Monate)

Kinder (bis 18 Jahren) dürfen kommen, wenn sie in der Schule getestet werden.

Wer Essen abholen möchte kann dies gerne am Vortag per mail anfragen.

Wir setzen die Gäste so, dass zwischen Ihnen und anderen Besuchern mindestens 1,50 m Platz bleibt.