

Menu

TAGESMENÜ
35,80 €

VORSPEISE

PRINZESSBOHNENSALAT

Gebratene Prinzessbohnen, fermentierte Senfblätter in Olivenöl, Tamari, Knoblauch
8,80 €

MAIN

TANNENZAPFEN WOLFSBARSCH FIELET

knupringes Wolfsbarsch Filet in fruchtiger süß-sauer-Soße

DESSERT

MATCHA- ERDBEER- MOUSE- KUCHEN

Match, Erdbeere, Ei, Weizenmehl

Menu

TAGESMENÜ
34,80 €

VORSPEISE

BIO SUSHI HAUSART

6 Stück hausgerollte Sushi

jeweils mit Lachs & Gurke und Gurke & fermentierter Blattsenf in Olivenöl

MAIN

ZWEIERLEI RIPPCHEN VOM SCHWEIN

*Schweinerippchen in hausgemachte süß-sauer-soße & knusperige
Knoblauchsoße*

DESSERT

SÜSSES ASIA

vanille eis & süße akuzibohnen & mangosoße & cocosnus

Menu

VORSPEISE

PRINZESSBOHNENSALAT

Gebratene Prinzessbohnen, fermentierte Senfblätter in Olivenöl, Tamari, Knoblauch

8,80 €



BIO MUSSE SALAT

*Saisonsalat, Cherrytomaten, Frischer Kräuter, Knoblauch,
Hausdressing French Art*

8,80 €



BIO DUMPLING - ASIA MAULTASCHEN

Hausgemachte Dumpling, gedämpft, vegan aus Weizenmehl

8,80 €



BIO SUSHI HAUSART

6 Stück hausgerollte Sushi

jeweils mit Lachs & Gurken und Gurken & fermentierter Blattsenf in Olivenöl

12,80 €



FRITTIERTES HÄHNCHEN

Hausmarinierte Hähnchenstück mit Süß-sauer-Dip

12,80 €



Menu

FLEISCH

BIO RIPPEN VOM WEIDERIND

Weiderindrippen geschmort in Haussoße mit Rotwein

27,80 €



ZWEIERLEI RIPPCHEN VOM SCHWEIN

Schweinerippchen in hausgemachte süß-sauer-soße & knusperige

Knoblauchsoße

24,80 €



BIER ENTE

Gebratene Entenbrust

in hausgemachte Bio-Weizenbier-Soße

25,80 €



Beilage zur Auswahl: Gebratene Bio Ramennudeln

Oder Gegrillter Gemüseteller

Menu

FISCH & VEGAN

FORELLE HAUSART

Gegarte ganze Forelle mit Tamari- und Austernsoße, Tempeh, Ingwer und Frühlingszwiebel

26,80 €



TANNENZAPFEN WOLFSBARSCH FILET

knupringe Wolfsbarschfilets in fruchtiger süß-sauer-Soße, Gemüse

27,80 €



Beilage zur Auswahl: Bio Basmatireis oder Bio Kräuter-Kartoffeln

BIO TOFU HAUSART

in Miso-Soße eingelegte gebratene Natur Tofu mit Pilzmischung, Kohlmischung, Karotten, Frühlingszwiebel in hausfementierter süß-sauer-Soße, Bio Basmatireis

24,80 €



Menu

GRILL

FORELLE

Gegrillte ganze Forelle mit Gemüse in Yangtze Art, Saisonsalat

26,80 €



BIO HÄHNCHEN

Gegrillte Hähnchenschenkel mit Kokosnusmilch, Zitronengras, Zitrone, Hausgewürze, Gemüse- & Kartoffelngrill, Saisonsalat

25,80 €



BIO FITNESSGRILL

Grillteller von Pilz, geräucherte Tofu und Gemüse- & Kartoffeln Saisonsalat

23,80 €



Hausdip zur Auswahl: Knoblauch Dip, Kräuter Dip, Joghurt Dip, Chill Dip

Beilage zur Auswahl: Olivenreis oder Olivenramennudeln

Menu

FÜR KINDER

FRITTIERTES HÄHNCHEN

6 Stück Hausmarinierte Hähnchenstück mit Süß-sauer-Dip

8,80 €



OLIVEN BASMATIREIS

Eier, Olivensenblätter, Saisongemüse, Basmati Reis

12,80 €



BIO DUMPLING - ASIA MAULTASCHE

*Hausgemachte Dumplings, gekocht/gebraten, vegan aus Weizenmehl,
Saisongemüse*

12,80 €



OLIVEN RAMENNUDELN

Olivensenblätter, Ramennudeln in Terriyaki-Soße, Saisongemüse

12,80 €



HINWEISE

Wir haben folgende Zutaten nur in Bioqualität:

- *Ramennudeln/Dumplings/Basmatireis/Eier*
- *Rind/Hähnchenkeule*
- *Gemüse, Tofu, Öl, Reis, Teigwaren, Milch und Eis aller Art*
- *Tamari/Shoyo/Tariyaki/No-Fish-Soße/Miso/Salz*
- *Zucker/Balsamico/Pfeffer/Marmelade*
- *Sesam/Nori/Tempeh/Seitan*
- *Prinzess-/Schwarz-/Azuki-/Kaffeebohnen*
- *Wein*

Bei der Zubereitung unserer Gerichte geben wir uns stets Mühe, nur gekennzeichnete Inhaltsstoffe zu verwenden. Dennoch kann nicht vollkommen ausgeschlossen werden, dass Spuren von Allergenen in den Speisen zu finden sind.



VEGETARISCH



ALLERGIEKER



GLUTENFREI

MÖGLICHE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE IN UNSEREN SPEISEN:

Sellerie: Bleich-, Knollen- und Staudensellerie

Weichtiere: u. a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische, Galamares

Schalenfrüchte: Mandeln, Hasel- und Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne

Sesam: u.a. Sesamöl, -samen und -mehl

Schwefeldioxid/Sulfite: E220 bis E228 in Trockenobst und Wein

Senf: u.a. Senfsprossen, -pulver und -körner

Milch: einschließlich Lactose, alle Milchprodukte

Glutenhaltiges Getreide: u. a. Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer

Krebstiere: u. a. Krebse, Shrimps, Scampi, Garnelen, Hummer

Lupinen: Lupinenmehl, -protein, -konzentrat

Fisch: alle Fischarten, Kaviar, Anchovis

Soja und Sojaerzeugnisse | Eier | Erdnüsse

Über die aktuellen Informationen erkundigen Sie sich gerne bei unserer Kollegen vor Ort.