

Menu

VORSPEISEN

DUMPLING: ASIATISCHE MAULTASCHEN

*5 Stück hausgemachte Weiderind Maultaschen aus
Weizenmehl / gedämpft*

9,80€

BEIJING ZHAJIANGMIAN: WARMES NUDELSALAT



Bunter Bowl mit fermentierte Tempehsoße auf authentischer
Beijing Art Ramennudeln/Saison Gemüse/Räucher
Tofu/Schnittlauch/Sesam

12,80€

ZWEIERLEI RIPPCHEN VOM SCHWEIN

*Schweinerippchen / hausgemachte süß-sauer-Soße /
hausgemachte knusprige Knoblauchsoße*

12,80€

TYPHOON-SHELTER-GARNELEN

*2 Stück knusprig gebratene Garnelen mit Knoblauch und
koreanischen Bröseln/
Hongkong Art/2 Scheiben Baguette*

12,80 €

Menu

FLEISCH

WEIDERIND



*geschmortes Weiderindfleisch / Haussoße
/Saisongemüse/Koriander/ Lauchzwiebel*

27,80 €

BIER ENTE

*gebratene Entenkeule / hausgemachte Bio-Weizenbier-
Soße / Saisongemüse*

26,80 €

HÄHNCHEN GRILL



*gegrillte Hähnchenschenkel / Kokosmilch /
Zitronengras / Zitrone / Hausdip / Grillgemüse*

26,80 €

BEILAGE ZUR AUSWAHL:

Basmatireis

ODER

Gebratenes Oliven - Basmatireis

ODER

Gebratene Oliven - Ramennudeln

Menu

FISCH

FORELLE HAUSART



*gegarte ganze Forelle / hausgemachte Tamarifischsoße
/ Ingwer / Lauchzwiebel*

25,80 €

TANNENZAPFEN WOLFSBARSCH - FILET



*knusprige Wolfbarschfilets / Hausfermentierte
Kimchi-Rettich-Pepperoni-Soße mit Tomaten /
Saisongemüse / Lauchzwiebel*

25,80 €

BEILAGE ZUR AUSWAHL:

*Gebratenes Oliven - Basmatireis
ODER
Ofen-Curry-Käse-Kartoffeln*

Menu

VEGAN SPECIAL



TOFU MUSSE ART

*in Miso-Soße eingelegter gebratener Natur Tofu /
Gemüsemischung mit Pilzen / Hausfermentierte
Kimchi-Rettich-Pepperoni-Soße mit Tomaten /
Lauchzwiebel*

23,80 €



FITNESSGRILL

*Grillgemüse mit Pilzen / geräucherter Tofu /
Kartoffeln / Lauchzwiebel*

23,80 €



BEILAGE ZUR AUSWAHL:

*Gebratenes Oliven - Basmatireis
ODER*

Gebratene Oliven - Ramennudeln

Menu

KLEINES & FEINES

FRITTIERTES HÄHNCHEN

*hausmarinierte Hähnchenstücke / hausgemachter
Süß-sauer-Dip*

12,80 €

GEBRATENE OLIVEN BASMATIREIS/RAMENNUDELN

*Olivensenfblätter / Saisongemüse /
Basmati Reis ODER Ramennudeln gebraten*

12,80 €



WEIDERIND RAMENNUDELSUPPE

*Weiderindfleisch und -suppe / Ramennudeln /
Saisongemüse / Lauchzwiebel / Koriander*

14,80 €

MISO-TOFU-GEMÜSE-RAMENNUDELSUPPE

Miso Tofu Suppe / Ramennudeln / Saisongemüse

13,80 €



HINWEISE



Wir haben folgende Zutaten in Bioqualität:

- *Ramennudeln/Maultaschen/Basmati Reis/Eier*
- *Rind/Hähnchenkeule/Goldbarschfilets*
- *Gemüse/Kräuter/ Früchte/Tofu/Öl/Reis/Weizenmehl/Milchprodukte und Eis*
- *Tamari/Shoyu/Teriyaki/No-Fish-Soße/Miso/Salz*
- *Zucker/Balsamico/Pfeffer/Marmelade/Sirup/Honig*
- *Sesam/Nori/Tempeh/Seitan/Nüsse*
- *Prinzess-/Schwarz-/Azuki-/Kaffeebohnen*
- *Wein*

DE-ÖKO-006

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.



VEGAN



GLUTEN, NUSS, LAKTOSE



GLUTENFREI

MÖGLICHE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE IN UNSEREN SPEISEN:

Sellerie: Bleich-, Knollen- und Staudensellerie

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

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: Laktose, 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 unseren Kolleg:innen vor Ort.

Menu

TAGESMENÜ

34,80 €

VORSPEISE

ASIATISCHE MAULTASCHEN

hausgemachte Maultaschen / gedämpft / Weizenmehl

HAUPTSPEISE

ZWEIERLEI RIPPCHEN VOM SCHWEIN

*Schweinerippchen / hausgemachte süß-sauer-Soße /
hausgemachte knusprige Knoblauchsoße*

DESSERT

SÜSSES ASIEN

*Mango Eis / süße Azukibohnenpüree / Mango /
Kokosmilch*

Menu

TAGESMENÜ

35,80 €

VORSPEISE

PRINZESSBOHNENSALAT

*gebratene Prinzessbohnen / fermentierte Senfblätter in
Olivenöl / Tamari / Knoblauch*

HAUPTSPEISE

TANNENZAPFEN WOLFSBARSCH FILET

*knusprige Wolfsbarschfilets / hausgemachte fruchtige
süß-sauer-Soße / Gemüse*

DESSERT

MATCHA- ERDBEER- MOUSSE- KUCHEN

Matcha / Erdbeere / Ei / Weizenmehl