



Tages Karte

Vorspeisen

Wild Pilz Essence ^(3, 6, 10, 14)

Tamari Bio Ei/ Eingelegte Gurke / Senfsaat

Wein und Sake Empfehlung

Nugnes Aglianico 2021

0,1l **5 €** 0,2l **10 €**

Ninki Sparkling J-Ginjo

0,1l **14 €**

ZWISCHENGANG

Geräuchert Pulpo am Stiel (2 Stk.) ^(1, 4, 6, 7, 11, 15)

Aktivkohle/ Yuzu / Furikake

18 €

Louisvale Chardonnay 2020

0,1l **5,5 €** 0,2l **11 €**

Sake

Nanbu Bijin Junmai

0,1l **14 €**

HAUPTGERICHTE

Gegrillte Kabeljau ^(4, 6, 7, 9, 12, 15)

Hokaido Kürbis / Rotes Curry/ Miesmuscheln

28 €

Lugana 2022

0,1l **6 €** 0,2l **12 €**

Sake

Urkasumi Junmai

0,1l **13 €**

ALLERGENE: (1) Gluten, (2) Krustentiere, (3) Eier, (4) Fisch, (5) Erdnüsse, (6) Sojaprodukte, (7) Laktose, (8) Nüsse allgemein, (9) Sellerie, (10) Senf, (11) Sesam, (12) Schwefeldioxid & Sulphite, (13) Lupinen, (14) Sulphur dioxide, (15) Weichtiere & Muscheln



STARTER

Edamame ⁽⁶⁾

Gedämpfte Edamame / Salz-Zitronen-Dressing / Minzöl
5 €

Aubergine-Miso-Orange ^(3, 6, 12)

Frittierte Aubergine / Miso Karamell / Orange
8 €

Schweinebauch-Szechuan Pfeffer ^(1, 4, 6, 7, 11, 12)

Iberico Schweinebauch / Topinambur-Püree / Szechuan Marinade
11 €

Gegrillte Black Tiger Garnele ^(1, 2, 4, 6, 11)

Mango / Gelbes Curry / Passionsfrucht
17 €

Japanisches Rinder-Tartar ^(1, 4, 7, 8, 10)

Dashi / Japanischer Senf / Oyster Pilz / BaoBun
17 €

Thunfisch-Wasabi ^(1, 4, 6, 7, 11)

Sashimi Thunfisch-Tartar / knuspriger Blätterteig / Wasabi Mayo /
gelber Rettich
18 €

USA Black Angus Tatakya ^(1, 3, 4, 6, 11)

Jalapeño Relish / Ponzu / Eingelegte Wild Pilze
24 €

ALLERGENE: (1) Gluten, (2) Krustentiere, (3) Eier, (4) Fisch, (5) Erdnüsse, (6) Sojaprodukte, (7) Laktose, (8) Nüsse allgemein, (9) Sellerie, (10) Senf, (11) Sesam, (12) Schwefeldioxid & Sulphite, (13) Lupinen, (14) Sulphur dioxide, (15) Weichtiere & Muscheln



DIM SUM

Fish KIN-SUM (2 Stk.) (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 14)

Gedämpfte Teigtaschen / Jalapeño / Saibling Kaviar/ Yuzu

15 €

Siu Mai-Shiitake-Ingwer (4 Stk.) (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 11, 12)

Gedämpfte Teigtaschen / Hühnchen-Ente-Garnele / Shiitake-Ingwer-Jus

9 €

Mandu-Chinakohl (4 Stk.) (1, 6, 9, 11)

Gebratene Teigtaschen / Geräucherter Tofu / Wildpilze

8 €

Pulled Pork Frühlingsrolle (1, 3, 4, 6, 10, 11)

Thai Salat / Ponzu

7 €

SALAT

Asia Cesar Salat (1, 3, 4, 6, 7, 11)

Schwarzer Knoblauch/ Wakame/ Bonito

10 €

Mit extra Koreanisches Hähnchen : + 5,00€

Mit extra Black Tiger Garnele : + 7 ,00€

Romana-Yuzu (4, 10)

Baby Romana Salat / Yuzu-Petersilie-Dressing /
japanischer Sancho Pfeffer

9 €

Baby Spinat-Sesam-Chili-Wildreis (1, 6, 11)

Junger Spinat / Sesam-Chili Dressing / Gepufft Wildreis

9 €



MAIN COURSE

Geräucherter Tofu mit Shitake Jus (Vegan) ^(6, 9, 12)

Pak Choi/ Edamame / Yuzu

23 €

Fjordforelle Grünes Curry ^(4, 6, 9, 12)

Naschi Birne / Pak Choi- Kimchi- Estragon

26 €

Heilbutt-Bonito Beurre Blanc ^(3, 4, 6, 7, 9, 12)

Gebratenes Heilbutt-Filet / Blumenkohl Puree / Bonito Beurre Blanc

24 €

Geschmorter Kalbskamm ^(4, 6, 7, 9, 12)

Topinambur / Trauben / Shitake

29 €

Deutsche Rinder Entrecote (250g) ^(4, 6, 7, 9, 11, 12)

Pimento de Padron / Baby Mais / Kampot-Pfeffer-Jus

36 €

ZUM TEILEN (2 PERSONEN)

Knuspriger Schweinebauch ^(1, 3, 4, 6, 7, 8, 11)

oder

Rosa gebratene Entenbrust ^(1, 3, 4, 6, 7, 11)

Bao Bun /Ein Salat und eine Beilage nach Wahl,
dazu eingelegter gelber Rettich / Gurken und 2 Dips

60 €

ALLERGENE: (1) Gluten, (2) Krustentiere, (3) Eier, (4) Fisch, (5) Erdnüsse, (6) Sojaprodukte, (7) Laktose, (8) Nüsse allgemein, (9) Sellerie, (10) Senf, (11) Sesam, (12) Schwefeldioxid & Sulphite, (13) Lupinen, (14) Sulphur dioxide, (15) Weichtiere & Muscheln



BEILAGE

Bio Jasmin Reis

Furikake / Lauchzwiebeln

5 €

Pak Choi

Ingwer / Oyster Sauce ^(4, 5, 6, 14)

6 €

Fried Reis

Bio Onsen Ei/ Saison Gemüse ^(1, 3, 4, 6, 12)

8 €

KIN-Chi

Fischsoße/ Sesam/ Lauchzwiebel ^(4, 6, 11, 10)

5 €

Sautierter Baby-Spinat ^(4, 6, 11)

6 €

Gedämpfter Bao Bun ^(1,3, 4, 6, 7)

Wasabi Mayo / Miso Mayo

6 €

ALLERGENE: (1) Gluten, (2) Krustentiere, (3) Eier, (4) Fisch, (5) Erdnüsse, (6) Sojaprodukte, (7) Laktose, (8) Nüsse allgemein, (9) Sellerie, (10) Senf, (11) Sesam, (12) Schwefeldioxid & Sulphite, (13) Lupinen, (14) Sulphur dioxide, (15) Weichtiere & Muscheln



DESSERT

Cheesecake-Yuzu-Karamell ^(1, 3, 7, 8)

10 €

Milchreis-Mango-Vanille ⁽⁷⁾

10 €

Camembert in Tempura – Preiselbeeren- Topinambur ^(1, 7, 8)

13 €

Jersey Kuh Eis (2 Kugel)

Vanille / Schokolade / Zitrone (Vegan)

5 €