

Speisekarte im November:

Möhren-Aprikosen-Suppe mit
Chili und Basilikum 4.50

Artischocken-Cremesuppe
mit Chile-shrimps 4.50

Cremesuppe von weißen Bohnen mit
Chorizo-Wurst und Petersilie 4.50

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

Vorspeise:

Weintrauben-Gelee auf Blattsalaten
und Ziegenfrischkäse
mit Balsamico und Mandeln 7.35

Gebackene Birnen-Quiche (Durchmesser 18cm)
mit Roquefort-Käse, Mandeln
und Schnittlauch 8.70

Indisches Muschel-Curry (mit Miesmuscheln)
auf gebratenem Spitzkohl mit
Bundmöhren, Erbsen, Petersilie
und Duftreis 12.40

Ein japanisches Gericht:
Hayashi-Ragout
streifen vom Rindersteak-Fleisch
geschmort mit Schalotten, Rotwein,
Shanton-Brühe, Zucchini, Tomatenmark
und Koriander dazu Basmati-Reis 13.20

Gebratene Kokos-Ingwer-Hähnchen-Brust
mit Soja, Sesamöl, frischem Spinat,
thailändischer Jasmin-Reis
mit Ananas und Minze 13.80

Aus einem chinesisches Kochbuch:
Jiaozi (kleine Teigtaschen) gefüllt mit

Lammfleisch mit Kürbis, Porree, Ingwer,
oder
Schweinefleisch mit Lauch und Chinakohl,
oder

Fisch mit Zitrone, Chili und Koriander,
oder

Hühnerfleisch mit Shiitakepilzen und Sesam
oder

Tofu mit Gemüse, Sesam, Togarashi-Gewürz
oder

Gemüse mit Pak Choi, Bambussprossen, Möhren

Alle werden in würziger vegetarischer Brühe
mit frischem Koriander serviert.

kleine Portion als Vorspeise 4.40
große Portion 8.25

Gebratenes Lamm-Hüftsteak
mit Oliven-sauce,
dazu Auberginen-Püree mit Salzzitrone und
kleine geröstete Rosmarin-Kartoffeln 17.85

Aus dem Ofen:
Wolfsbarsch-Filets und Venusmuscheln
im Pergament gebacken
mit Möhren, Staudensellerie Tomaten,
Rosmarin, Thymian, Petersilie 17.55

Scheiben von der geschmorten Reh-Schulter
mit Walnußkruste, Rosenkohl-Püree
und Wild-sauce 18.25

Im Bambuskorb gedämpfte rote Garnelen
(aus Argentinien), gewürzt mit Ingwer, Soja,
Sesamöl und Koriander, pfannengerührter
Pak Choi (Kohl-sorten aus Asien) und
gebratener Aubergine 17.85

Orientalische-Mousse mit Feigen,
Datteln und Lebkuchengewürzen 4.50

Orangen-Sesam Crème Brûlée 4.50

Brooklyn Cheese-Cake mit Himbeer-Sauce 4.50

Schokoladenkuchen (pure Schokolade ohne Mehl)
mit Cassis-Sauce 4.50

Oliveneöl-Tortas aus Sevilla, handgemachtes
dünnes knuspriges Gebäck 1.10

Trüffel-Praline aus Alba, Stück 0.90

Würziger Bergkäse (Genossenschaft Bregenzer Wald)
mit Birnen-Chutney 5.60

Parmesan-Stückchen (Reggiano Parmigiano 24 Mon.)
mit altem Balsamico-Essig (8 Jahre) 4.10



sechs Eis-Sorten zum Kombinieren:

1. Chocolate Brownie Schokoladen-Eis mit Schokoladen-Kuchenstücken
2. Cookie Dough Vanille-Eis mit Plätzchenteig und Knusperstücken
3. Cherry Garcia Kirsch-Eiscreme mit dunklen Schokostücken
4. Fairly Nuts Vanille Eiscreme mit Ahornsirup und Pecannüssen
5. Cinnamon bun Karamel Eiscreme mit Zimtschnecken-Stücken

hausgemacht:

6. Mangosorbet mit Chilli und Ingwer

Portion 2 Kugeln 4.00