

Speisekarte im Februar:

Überbackene Fenchel-Suppe (die französische
Zwiebelsuppe ist die Mutter der Fenchel-Suppe)
mit Röstbrot und Käse überbacken,
die leichte und verdauliche Variante 4.50

Lauch-Kokos-Suppe mit Muskat, Zitrone
und frischer Dattel 4.50

Sellerie-Suppe mit Senfkörnern, Chicorée
und gerösteten Esskastanien 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

Buntes Mangold-Gemüse,
mit Parmesan überbacken und
gebratene Polenta-Schnitte 7.80

Mit Orangensaft glasierte süßkartoffel-spalten
mit Palmzucker, Thymian und Angostura dazu
gebratene Blutorange-scheiben 12.80

Marokkanische Kaninchen-Keule aus dem Ofen
mit Kichererbsen und Auberginen, dazu
Couscous mit Oliven und Salzzitrone 14.60

Wirsing-Roularde aus dem Dämpfer,
gefüllt mit Kabeljau, Polenta und
Parma-Schinken mit Soja-Ingwer-Sauce
und Basmati-Reis 13.20

Mais-Hähnchen-Brust, mexikanisch mit
Mole poblano Gewürz (Schokoladen-Chili-Sauce)
und Paprika, Tomaten, Mangold, Mandeln,
Rosinen, dazu Quinoa, das Korn der Inkas 14.80

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
Tofu mit Gemüse, Sesam, Togarashi,
oder
Gemüse mit Wasserkastanie,
Bambussprossen, Möhren, Algen,

Alle werden in würziger vegetarischer Brühe
mit frischem Koriander serviert.

kleine Portion als Vorspeise 4.40
große Portion 8.25

Fleisch von der geschmorten Kalbs-Haxe
mit Petersilienwurzel, Tomaten, Fenchel,
Schalotten und kleinen Röstkartoffeln
dazu Gremolata

(Würzpaste mit Petersilie, Zitrone, Chili) 17.65

Gedämpfter Skrei (Der Winter-Kabeljau aus Norwegen)
mit Grünkohl-Parmesan-Kruste, kleinen
Kartoffeln, Schwarzwurzel-Creme, Paprika-Sauce
und Scheiben von der Chorizo-Wurst 16.80

Gebratenes Lamm-Hüft-Steak
mit Thymian-Rosmarin-Kruste,
Lavendel-Honig-Sauce, grünen Bohnen,
Zucchini, Auberginen
und kleinen Strauchtomaten 17.85

Mango-Kokoscreme
mit Karamel-Sauce und Casenüssen 4.10

Nougatparfait mit Baumkuchenkragen
und Aprikosen-Sauce 4.10

Brooklyn Cheese-Cake mit Himbeer-Sauce 4.10

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

Olivener-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



fünf 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

Portion 2 Kugeln 4.00