

## speisekarte im Oktober:

Chicorée-Suppe mit Ahornsirup, Creme fraiche  
und Kartoffel-Croûtons 4.20

Dill-spinat-Suppe mit Joghurt, Muskat,  
Flußkrebsfleisch und Mandeln 4.20

Porree-Suppe mit frischen Datteln,  
Thymian und Schnittlauch 4.20

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: Shao Mai Shrimp, Mai Shape Flower  
(Fisch und Gemüse), Shrimp im Kartoffelmantel,  
Hakao Shrimp (Shrimps und Gemüse), Deli Vegetable  
(Shiitake Pilze, Glasnudeln, Gemüse) 9.40

Vorspeisen:

Chicoree-Schiffchen gefüllt mit Gorgonzola-  
Creme, Walnüssen und Preiselbeeren,  
dazu frische Feigen 7.10

Herbstgemüse aus dem Ofen:

Im ganzen gebackener Sellerie,

Im Pergament gegarte Möhren im Mohn-Mantel  
Spitzkohl bei 250° 90 min im Ofen gebacken

12.80

Kichererbsen-Spinat-Eintopf

mit grünen Linsen, Curry, Joghurt, Limette  
und würzigen Lammhack-Bällchen 13.80

Gebratene Brust vom Land-Hähnchen

auf Kürbis und geschmorten Äpfeln mit  
Rosmarin-Öl und Lorbeer-Blättern 14.70

Gefüllte Tintenfische

mit Tomaten, Knollen-Sellerie

Zucchini, Petersilie,

Paprika-Sauce

und Kartoffel-Püree mit Parmesan 14.70

Probieren Sie die Jiaozi (kleine Teigtaschen)

Aus einem chinesischen Kochbuch:

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, Ingwer und Thai Basilikum

Alle werden in würziger vegetarischer Brühe  
mit frischem Koriander serviert.

kleine Portion als Vorspeise 4.40

große Portion 8.25

Scheiben vom Kalbs-Tafelspitz,  
im Ofen gebackener Rote Bete,  
Buttersud-Kartoffeln und  
Meerrettich-Petersilien-Pesto 17.45

Filet vom Zander mit Pesto-Kruste  
auf Cassoulet von Bohnen (grüne Bohnen,  
Canellini Bohnen, schwarze Bohnen)  
und Fisch-safran-Sauce 17.25

Päckchen vom gebratenen Wolfsbarsch-Filet  
mit Ratatouille-Gemüse (Aubergine, Kirschtomate,  
Zucchini, Paprika) auf schwarzem Risotto  
(mit Tintenfisch-Tinte) 17.25

Orientalische Scheiben vom Lamm-Steak  
mit Kichererbsen, Möhren, Fregola,  
kleinen Tomaten, Fenchel  
und gebratenen Feigen 17.85

Kürbis Creme Brûlée mit Walnüssen 4.10

Schokoladen-Esskastanien Mousse  
mit Pflaumen 4.10

Brooklyn Cheese-Cake  
mit Himbeer-Sauce 4.10

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

Oliveneöl-Tortas aus Sevilla, handgemachtes  
dünnes knuspriges Gebäck 1.10

Trüffel-Praline aus Alba Stück 0.90



fünf Eis-Sorten zum Kombinieren:

1. Chocolate Brownie Schokoladen-Eis  
mit Schokoladen-Kuchenstücken
2. New York Super Fudge Schokoladen-Eis  
mit Pecannuß-, Mandel-  
und Schoko-stücken
3. Cookie Dough Vanille-Eis mit  
Plätzchenteig und Knusperstücken
4. Cherry Garcia Kirsch-Eiscreme  
mit dunklen Schokostücken
5. Fairly Nuts Vanille Eiscreme  
mit Ahornsirup und Pecannüssen

Portion 2 Kugeln 3.70