

speisekarte im August:

Thai-Geflügel-safransuppe
mit Galgant, Zitronengras, Zitrone und
Champignons

süßkaroffel-Limetten-Suppe mit Kokos,
Chili und Minze 4.50

südliche Tomaten-Brot-Suppe mit kleinen
Tintenfischen, geröstetem Brot, Möhren,
staudensellerie und gerösteten Mandeln 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

Sommer-Gericht:
Halbe Aubergine mit Cherrytomaten,
getrockneten Tomaten, Petersilie, Salzzitrone
und überbacken mit Schafskäse 8.35

Vorspeisen:

Pulpo mit Paprika,
Fleischbällchen in Tomatensauce,
Spinat mit Korinthen und Chorizo-Wurst
marinierte Artischockenherzen mit Thymian,
kleine Paprika gefüllt mit Thunfisch 11.70

Meeresfrüchte-Salat mit Pulpo-Scheiben,
Chile-shrimps, Calamaretti Neuseeland-Muscheln
und gegrillten Paprikastreifen 12.40

Gebratenes Kabeljau-Filet mit Piment
d'Espelette (Paprikagewürz) auf Linsengemüse
mit Curry-Kokos-Sauce 13.20

Gebratene Zitronen-Hähnchen-Brust
mit Petersilien-Wurzel, Staudensellerie,
frischem Blatt-Spinat und
kleinen Rosmarin-Kartoffeln 13.40

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

Knuspriges Schnitzel von der Kalbsleber
mit Rosmarin und Salbei, Auberginen-Würfel
mit griechischem Joghurt, schwarzem Knoblauch,
Basilikum, Estragon und Chili 17.85

Ganze Dorade Royal aus der Pfanne,
gefüllt mit Oliven, kleinen Tomaten, roten
Zwiebeln und Basilikum auf
italienischen Wurzelspinat 17.65

Orientalische Lammcarre mit
Honig-sesam-Kruste, Mango-Filets
Champignon-Thymian-Sauce und
Couscous mit frischen Datteln 18.25

Bouillabaisse - südfranzösischer Fischeintopf
mit Filet vom Knurrhahn, Rotbarbe, Seeteufel
und Rotgarnele, kleine Tomaten, Fenchel
und Safran, dazu Rouille (Knoblauch-Dip) und
Röstbrot 17.85

Mandel Mousse mit Brombeer-Sauce
und Pistazien 4.50

Pflaumen Crème Brûlée
mit Kokosmilch und Honig 4.50

Brooklyn Cheese-Cake mit Himbeer-Sauce 4.50

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

Olivenöl-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