

Speisekarte im Juni:

Thailändische, würzige Gemüse-Fisch-Suppe
mit Kürbis, Mais und Spinat 4.50

Erbsen-Minze-Suppe mit Zitrone
Garam Marsala und Joghurt 4.50
(kann kalt oder warm serviert werden)

Kräuter-Gazpacho mit Cherry-Tomaten 4.50
kalt serviert, vegan

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

Orientalische Vorspeisen:
Avocado-Tahini-Dip mit Pinienkernen
Auberginen-Sesam-Creme,
Gurken-Minze-Salat mit Joghurt
Muhammara-Paprika-Walnuss-Creme 8.35

Ganze gegrillte Aubergine, gefüllt mit Cherry-Tomaten, gebratenen Salz-Kapern, Chili und Knoblauch, überbacken mit Parmesan
dazu Rote-Bete-Joghurt 8.70

Salimbocca vom Kabeljau-Filet (mit Basilikum-Pesto und mit Parmaschinken umwickelt) auf
Kräuter-Risotto 13.80

Kreolisches Kokos-Zitronen-Huhn
mit Brust vom Mais-Hähnchen, Tomaten,
roten Zwiebeln, Staudensellerie, Limetten, grünem
Paprika, Ingwer, Cumin und Duft-Reis 13.90

Safran-Gemüse-Eintopf
mit Möhren, Kartoffeln, Zucchini,
Chili, Broccoli, Sternanis,
und Basmati-Reis 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

Tofu mit Gemüse, Sesam, Togarashi,
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-Hüft-Steak
mit Möhren-Ingwer-Sauce
auf Beluga-Paprika-Linsen
mit Weinessig-Sesamöl-Dressing 17.85

Kross gebratene Filets vom Wolfsbarsch
auf Rataouille-Gemüse (rote Paprika,
Zucchini, Aubergine, Tomate)
mit Parmesan-Sauce 17.45

Kalbs-Schnitzel mit Knusper-Kruste
und ital. Kartoffel-Salat mit Oliven,
Rucola und Pinien-Kernen 17.45

Scheiben vom Seeteufel-Filet
auf Cassoulet-Gemüse
(Gemüse-Eintopf mit Bohnen, Möhren, Fenchel, Tomaten,
und Calamaretti (kleine Tintenfische) 16.85

Kirsch Pannacotta mit Aprikosen-Sauce
und gerösteten Mandeln 4.50

Pfirsich Crème Brûlée
mit Joghurt 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