

## Speisekarte im Februar

Grünkohl-Suppe mit Kartoffeln  
Ingwer und mildem Ziegenkäse 4.70

Ital. Kichererbsen-Suppe mit Kastanien,  
Tomaten, Kartoffeln, Thymian, Parmesan  
und Petersilie 4.70

Blumenkohlcreme-Suppe mit Schalotten,  
Muskat und Chile-shrimps 4.70

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:  
Geröstete Zitronen-Mandeln mit Safran  
Kichererbsen mit Zatar und Salzzitrone  
Pikante Bohnen mit Cumin und Paprika 7.80

Indische Gemüse-Bowl mit Möhren,  
Zucchini, Süßkartoffeln, Mandeln,  
Limette, Kirschtomaten, Korinthen  
und Feta-Käse, dazu Mango-Chutney 12.80

Gebackenes Huhn thailändische Art  
aus dem Ofen mit Ingwer, Schalotten,  
Tomate, Kokos, Paprika, kleinen Kartoffeln,  
Zucchini und Lauch 13.40

Winterlicher Lamm-Curry-Eintopf  
(Fleisch aus der Keule vom ostfriesischen Bio-Lamm)  
mit Spinat, Möhren, Basmati-Reis,  
Joghurt und mit Parmesan überbacken 13.45

Gebratenes Filet vom Bio-Lachs  
auf Bohnen-Kürbis-Gemüse mit Augen-Bohnen,  
weißen Bohnen, Hokaido-Kürbis,  
Lauch und Pecorino-Käse 14.10

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

Entenfleisch 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

## Cataplana Algarvia

Ein Fisch-Eintopf aus Portugal

mit Venusmuscheln, Tomaten, großen Garnelen,  
Miesmuscheln, Kartoffeln, Chorizo-Wurst, Spinat,  
roter Paprika, Thymian und Piri-Piri 19.25

Seitenfilet im Pergament gebacken  
mit getrockneten Tomaten, Thymian,  
frischem Wurzel-Spinat, schwarzen Oliven  
Petersilie und Schalotten 19.55

Gebratene-Mitte vom Rinder-Hüftsteak  
dazu Oliven-Rosinen-Dip mit Cherry-Tomaten,  
schwarzen Oliven, Petersilie, Honig  
und gebratenen Kartoffeln 19.65

Scheiben vom gebratenem Lamm-Rücken  
mit Minz-Béarnaise-Sauce,  
grünen Kenia-Bohnen,  
und kanadischem Wild-Reis 19.75

Orangen-Joghurt Crème Brûlée 4.70

Tropische-Mousse mit Kokoscreme, Mango  
Ananas und Limette 4.70

Brooklyn Cheese-Cake mit Himbeer-Sauce 4.70

Schokoladenkuchen (pure Schokolade ohne Mehl)  
mit Cassis-Sauce 4.70

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



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