

## Speisekarte im Dezember:

Kastanien-Creme-Suppe  
mit Scheiben von der Entenbrust 4.50

Steinpilz-Kartoffel-Suppe  
mit Majoran 4.50

Ital. Pastinaken-Suppe  
mit Scheiben vom Parmaschinken 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

Vorspeisen im Glas:  
Avocado-Creme, geschichtet mit zweierlei  
Tomaten (Kirsch-Tomaten und getrocknete Tomaten)  
mit Limette, Olivenöl und Koriander 7.80

Gebackene Rote Bete-Filets aus dem Salzteig  
auf Couscous mit gebratenen Maronen-Stücken  
und Petersilie, dazu Estragon-Sauerrahm  
und Rote Bete Chips 12.80

Die Mitte vom Kabeljau-Filet gewürzt mit  
Piment d'Espelette (Paprika-Gewürz) auf  
grünen Linsen mit jungem Spinat und  
milder Meerrettich-Tomaten-Sauce 14.80

Persischer Gemüse-Couscous mit Granatapfel,  
Korinthen, Süßkartoffeln, Tomaten, Kichererbsen,  
Mandelblättchen, Petersilie, Salzzitrone 14.80

Zanderfilet aus dem Backofen, überbacken  
mit Champignon-Kräuter-Frischkäse und  
Ofengemüse (Möhren, kleine Tomaten, Fenchel) 14.30

Asiatische Kalbs-Bäckchen auf Möhren-Püree,  
Gemüse-Sauce und Tomaten-Polenta 14.90

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,

Alle werden in würziger vegetarischer Brühe  
mit frischem Koriander serviert.

kleine Portion als Vorspeise 4.40

große Portion 8.25

Krosse Filets vom Wolfsbarsch mit  
Verjus-Mohn-Dressig,  
auf Ratatouille-Gemüse mit Sellerie, Karotten,  
Paprika, Tomaten und Parmesan 16.85

Lamm-Karree mit Walnuss-Kruste,  
Auberginen-Sauce mit Estragon,  
grünen Bohnen mit gebratenem Speck,  
und Kräuter-Risotto 17.80

Gebratene Entenbrust  
mit Hagebutten-Sauce,  
Apfel-Rotkraut mit Zimt und Nelken,  
dazu Kartoffel-Gratin 17.85

Gebratene ganze Dorade  
gefüllt mit würzigem Auberginen-Püree  
dazu Kräuter-Vinaigrette, gegrillter Fenchel  
und kleine Moorkartoffeln 17.35

Orangen Crème Brûlée  
mit Cranberrys 4.10

Schokoladen-Mousse  
mit Bratapfelstücken 4.10

Brooklyn Cheese-Cake  
mit Himbeer-Sauce 4.10

Würziger Bergkäse  
(Genossenschaft Bregenzer Wald)  
mit Birnenchutney 5.60

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



sechs 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
6. Cinnamon bun Karamel Eiscreme  
mit Zimtschnecken-Stücken

Portion 2 Kugeln 3.70