

Speisekarte im August:

Portugiesische Kichererbsen-Suppe
mit Spinat und Chorizo-Wurst 4.20

Petersilienwurzel-Suppe mit
Crème fraîche und Sherry-Essig 4.20

Gekühlte Melonen-Gazpacho mit Cantaloupe-
Melone, Zucchini und Paprika 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

Scheiben von der Auberginen
knusprig ausgebacken
mit Kräuter-Joghurt-Dip
und Salzzitronen-Würfeln 7.10

Tabouleh-Salat mit Bulgur,
Petersilie, Minze, Tomaten, Schalotten,
Zitronensaft und Olivenöl,
dazu Tempura-Gemüsespieße
(Wasserkastanien, Karotten, Zwiebel, Paprika) 9.80

Gebratenes Zander-Filet
auf neuen Kartoffeln,
Auberginen-Püree
und Rote-Bete-Sauce 13.20

Sommer-Cassoulet mit grünen Bohnen,
Cannelini-Bohnen Bohnenkraut,
Möhren, Strauchtomaten, Staudensellerie
und Scheiben vom Flank-Steak 14.25

Die Mitte vom Kabeljau-Filet
auf Ratatouille-Gemüse
(Auberginen, Tomaten,
Schalotten, Thymian) und Kichererbsen 13.70

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 im Sud gegarten Rinderfilet
auf Kartoffel-salat mit Schalotten
und verschiedenen Kräutern,
dazu violetter Senf 17.45

Bouillabaisse - Mittelmeer-Fischeintopf
mit Kartoffeln, Tomaten,
Filet vom Knurrhahn, Seeteufel,
Rotbarben, Greenshell Muschel
dazu Röstbrot mit Rouille 17.25

Gebratene Spanferkel-Koteletts
mit Karotten-Püree, Brokkoli,
kleinen Röstkartoffeln Thymian-Sud
und Mojo Verde (Koriander Dip) 17.25

Seeteufel-Filet im Pergament gegart
mit Strauchtomaten, neuen Kartoffeln,
Bundmöhren und Fenchel, Olivenöl
und Lorbeerblättern 17.85

Pfirsich-Orangen Creme Brûlée 4.10

Pflaumen-Trauben Mousse
mit weisser Schokolade 4.10

Brooklyn Cheese-Cake
mit Himbeer-Sauce 4.10

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

Olivenöl-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