

Speisekarte im April:

Safran-Muschelsuppe mit Safran, Möhren,
Staudensellerie und Dill 4.50

Erbсен-Minze-Cremesuppe
mit Chile-shrimps 4.50

Marrokanische Kichererbsen-Suppe
mit Kreuzkümmel und Spinat 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

Vorspeise:

Asiatische pikante Fleischbällchen
mit Limette und Frühlingszwiebel
auf Rucola-Salat mit Zuckerschoten 7.80

Parmigiana di Melanzane:

Auberginen-Auflauf mit Tomaten,
Basilikum, Mozzarella und Parmesan 12.80

Gebratene Scheibe von der Kalbsleber
mit in Olivenöl gegarte Bundmöhren
und Salbei-Risotto mit Erbsen 14.30

Gebratenes Kabeljau-Filet
mit Piment d'Espelette (Paprika-Gewürz)
auf Orangen-Rahmlinsen mit Möhren,
Lauch und Sellerie 14.10

Grünes Veggie-Curry
mit Zucchini, Möhren, Porree,
Paprika, Lauchzwiebeln, Ingwer, Kokos
und Basmati-Reis

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

Kaninchen-Keule aus dem Ofen
mit Kräuter-Senf-Sauce

Ratatouille-Gemüse (Tomaten, Zucchini,
Paprika, Rosmarin) Röstkartoffeln und
Kürbiskern-Pesto 15.60

Franz. Mais-Hähnchen-Brust auf
Wurzel-Spinat aus dem Wok mit Parmesan,
Kapernmayonnaise, Liebstöckel-Öl und
Küchlein aus Kichererbsen-Mehl 14.80

Thailändischer Garnelen-Eintopf
mit grünem Spargel, Ananas, Ingwer,
Limette, Kokoscreme und Duftreis 15.80

Gebratene Lamm-Kotelettes mit Kräuterkruste,
dazu grünen Bohnen mit gebratenem Speck,
Thymian-Schittlauch-Sauce
und Kartoffelgratin mit Ziegenkäse 16.85

Pistazien-Mousse mit Rhabarber 4.50

Mango Creme Brûlée mit Joghurt 4.50

Brooklyn Cheese-Cake mit Himbeer-Sauce 4.50

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

Oliveneöl-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