



Kalt

<i>Edamame</i>		5,00
<i>Oystershot</i>		7,90
<i>Frische Austern mit Yuzu-Ponzu-Schalottendip</i>	pro Stk	3,80
<i>Thunfisch-Toastado mit Kapern, Anchovis & Aioli</i>		11,00
<i>Lachs Sashimi mit Ingwer-Grapefruit Vinigraite</i>		10,50
<i>Kurz mariniertes Thunfischsashimi mit Sesam-Sojasauce</i>		12,50
<i>Sashimi New Style von der Gelbschwanzmakrele mit Trüffel-Yuzu Sauce</i>		14,00
<i>Thunfisch-Tatar mit Ingwer, Koriander, Paprika, Sojasauce & feinem Frühllauch</i>		15,50
<i>Gebratene Riesengarnelen an Wildkräutersalat mit Ingwer-Kumquats-Vinaigrette</i>		9,50
<i>Sepia-Salat „Thaistyle“ mit Stangensellerie, Tomaten und Frühlingszwiebeln</i>		9,50

Sushi - California Rolls (je 4 Stück)

<i>Rindfleischtatar, Pilzragout mit Mayo und frischem Trüffel</i>	8,00
<i>Tandori-Chicken, Joghurt, Karotten, Ingwersalat</i>	7,00
<i>Lachs, Mango und Labneh</i>	6,80
<i>Thunfisch, Spargel, Schnittlauch, Wasabimayo</i>	7,40
<i>Friteusenrolle Tagesform (lasst euch überraschen)</i>	
<i>-Vegetarisch</i>	7,50
<i>-Fisch</i>	8,80

Fried and deep fried

<i>Nori Pommes</i>	4,50
<i>Garnelenpopcorn mit Wasabiaoli und Chilimayo</i>	7,50
<i>Rindfleischtempura mit Miso Dip</i>	8,80
<i>Gemüsetempura mit Soja-Ingwersauce</i>	6,20
<i>Oktopusbällchen mit Bonitoflocken und japanischer Mayo</i>	7,60
<i>Gyozas 5 Stk (Chinakohl- Hackfleischfüllung)</i>	6,90
<i>Springrolls 4 Stk mit Garnelen, grünem Spargel und Ingwersojasauce</i>	5,80
<i>Springrolls 4 Stk mit Gemüse, Tofu, Sesam und sweet Chili Dip</i>	5,50
<i>Marinierte Thunfischwürfel gebacken</i>	12,50

Bowls

<i>Pho Bo mit frischen Kräutern, Reismudeln und Rindfleischsashimi</i>	9,50/14,90
<i>Schweinebauch-Ramen mit Tee-Ei</i>	8,90/13,90
<i>Misosuppe mit Tofu und Gemüsetempura</i>	8,50/12,90
<i>Udon Schweinerei mit Hackfleisch, Pak Choy, Amai, Brokkoli & Chili</i>	9,00/13,50
<i>Sobanudeln mit Garnelen, Kokos, Kafir und Gemüse</i>	9,50/14,50
<i>Gelbes Thaihühnchencurry mit Gemüse und JasminReis</i>	9,00/14,20
<i>Grünes Thaischickencurry mit Gemüse und JasminReis</i>	12,00/17,90



Vom Grill

Fleisch

<i>Marinierter Rindfleischspieß mit gegrilltem Salatherz und Kimchivinaigrette</i>	11,00
<i>Fruchtig marinierter Hähnchenspiess mit Erdnussdip</i>	7,90
<i>Kalbsfilet (100 Gr) mit Wasabi und Seeigelbutter an Hijiki/Wakamesalat</i>	16,20
<i>Schweinebauch mit Ingwer-Schoko Sojajus</i>	9,50
<i>Boneless Chicken mit sweet Misomarinade</i>	8,50
<i>Iberico Spareribs nach vietnamesischer Art mit Rum BBQ Sauce</i>	13,50
<i>Asia Salsiccia mit Nam Plaa Prik Sauce</i>	7,90

Fisch

<i>Thunfischsteak (100GR) mit Sojazwiebeln und Grapefruit- Avocadodip</i>	14,00
<i>Oktopusarm mit Nori-Gurkensalat, Forellenkaviar und Mayo Nero</i>	11,50
<i>Teriyaki Lachs mit Rotkohl-Ingwersalat</i>	14,00

Veggy

<i>Teriyaki Süsskartoffel vom Grill</i>	4,90
<i>Baba Ganoush- gegrillte Aubergine, Zitrone und Tahine</i>	7,50
<i>Spargelspieße mit Dip und Ingwerstroh</i>	9,00
<i>Gemüsespieße mit sweet Miso Mirinsauce</i>	6,20
<i>Wilder Brokkoli (Brokkolini) mit Sesam und Sojasauce</i>	9,50
<i>Gegrilltes Maisbrot mit geminzter Sour Cream</i>	6,50

STEAK a la "Don Carne"

<i>Filet Dry Aged, Hereford Irisch Prime vom Weideochsen, "Black Label" 200gr</i>	39,50
<i>Roastbeef, Black Angus Reserve Wingham, Australia 250gr</i>	26,95
<i>Ribeye, Black Angus Reserve Wingham, Australia 300gr</i>	37,00
<i>Txogitxu Ri-bEye "Japones", EU 300gr</i>	31,90
<i>Teres Major, Black Angus Prime Beef, Creekstone Farms USA 250gr</i>	22,50



Dessert

Schokoschocktarte mit Mangosorbet
8,70

Crème Brûlée mit Kaffir, Zitronengras und Yuzu
6,90