

DUMPLING BAR

Perfekt allein oder zum Teilen, serviert mit
leichter Soja-Sauce und Teriyaki-Sauce

GYOZA 16

Gedämpfte Teigtaschen
(5 Stück pro Portion)

SZECHUAN

Schwein – Garnelen

HAO KAO

Garnelen – Bambus

VEGAN^V

Lotus – Shiitake – Nüsse

VEGETARISCH

Süßkartoffel – Jackfrucht

DUMPLINGS-PLATTE 32

(10 Stück)

STARTERS

BEEF TATAKI 23

Trüffel-Ponzu – Togarashi Pfeffer

HAMACHI SASHIMI 21

Yuzu-Gel – gepickelte Gurke

LACHSTATAR 19

Tapioka Knusper – Yuzu – weißes Miso

GEPICKELTER BLUMENKOHL^V 16

Avocado-Creme – Sumach

DESSERTS

SCHOKOLADEN TART 9

Mango-Passionsfrucht-Sorbet –
Maldon Sea Salt

SUDASHI CRÈME BRÛLÉE 9

MOCHI VARIATION 9

Yuzu-Creme

MAINS

CÔTE DE BOEUF USDA PRIME BEEF

1,1 kg am Knochen 140
2 Saucen nach Wahl inklusive

BLACK ANGUS RIB-EYE

Rotwein-Jus
- Single 250 gr 40
- Sharing 350 gr 53

SAUCEN 3

Béarnaise – Chimichurri - Rotweinjus –
Trüffeljus

SIDES 7

Knusprige Süßkartoffeln – Togarashi

Gemischter Blumenkohl – Wilder Brokkoli –
Rotweindressing

Gemischter Salat

Drillinge – Rosmarin – Knoblauch

KABELJAU 32

Kartoffeln – Kapern – Baba Ghanoush –
Haselnuss-Praline – Zitronenöl

WOLFSBARSCH 29

Wilder Brokkoli – Erbsen – Minz-Püree –
Tarama – Bottarga

OKTOPUS 29

Kohlrabi-Püree – Haselnuss – XO Sauce

GRÜNES RISOTTO^V 24

Erbsen – Ackerbohnen – Spargel – Minze

VEGAN ODER VEGETARISCH

RHABARBER ETON MESS 9

Mascarpone-Creme – Namelaka

MILLEFEUILLE 9

Weißer Schokolade – Himbeer-Namelaka –
Himbeersorbet

^V = vegan | Unser Team gibt Ihnen gerne alle notwendigen Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen.