
DUMPLING BAR

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

GYOZA

Gedämpfte, japanische Teigtaschen
(5 Stück pro Portion)

Huhn – Edamame – Rind – Kimchi 16

Jackfrucht – Süßkartoffel – Tofu 16

SHAO MAI

Gedämpfte, chinesische Teigtaschen
(5 Stück pro Portion)

Schwein – Garnelen 16

Gemischte Dumplings (10 Stück) 32

STARTERS

RINDFLEISCH TATAKI 21

Trüffel-Ponzu – Togarashi Pfeffer

HAMACHI SASHIMI 19

Yuzu-Gel – Gewürzgurken

**SALZGEBACKENE
ROTE & GELBE BETE** 16

Feta-Espuma – Feige – Walnuss

**SALAT VON VIOLETTEN &
GELBEN KAROTTEN** 14

Kumquat – Kokosnuss – Dattel-Sesam-Dressing

MAINS

OKTOPUS 28

Kohlrabi-Püree – Haselnuss – XO Sauce

BLACK ANGUS RIB-EYE

Asian style Jus

- Single 250 gr 38

- Sharing 350 gr 51

KABELJAU 29

Erbsen – Lardon – Kabeljau-Emulsion – Bottarga

PUMPKIN RISOTTO 24

Safran – knusprige Schalotte –
eingelegter Kürbissalat

SIDES 6

Geröstete Süßkartoffel – Togarashi Miso Sesam

Gemischtes Gemüse der Saison

Gemischter Salat

Drillinge – Rosmarin – Knoblauch

DESSERTS

SCHOKOLADENFONDANT 9

Mango-Maracuja-Sorbet

GEBACKENER YUZU CHEESECAKE 9

Honigwabe

PAVLOVA 9

Tonga Cream Cheese – Beeren

MOCHI VARIATION 9

Yuzu-Creme

Unser Team gibt Ihnen gerne alle notwendigen Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen.