

VOM GRILL

STEAK

| | |
|--|------|
| Rib Eye, Black Angus <i>Jack´s Creek, Australia 300gr</i> | 39,8 |
| Roastbeef, Black Angus Reserve <i>Jacks´s Creek, Australia, 300g</i> | 38,5 |
| Teres Major, Black Angus Prime Beef <i>Greater Omaha Packers Company (GOP), USA 250g</i> | 29,5 |
| Flap Steak, Black Angus Prime Beef <i>Greater Omaha Packers Company (GOP), USA 250g</i> | 28 |

FISH

| | |
|--|------|
| Thunfisch Steak 100gr <i>Sojazwiebeln Grapefruit-Avocadodip</i> | 16,5 |
| Oktopusarm <i>Nori Gurkensalat, Forellenkaviar, Mayo nero</i> | 14,8 |
| Teriyaki Lachs <i>Rotkohl-Ingwersalat</i> | 15,5 |
| Gegrilltes Doradenfilet <i>Papapayasalat, Erdnüsse & Chili</i> | 14,9 |

VOM GRILL

VEGGIE

| | |
|--|------|
| Teriyaki Süsskartoffel | 6,6 |
| Baba Ganoush- gegrillte Aubergine <i>Zitrone, Tahine</i> | 9,8 |
| Spargelspiesse <i>Dip, Ingwerstroh</i> | 9,8 |
| Portobello Pilz <i>Trüffelvinaigrette</i> | 7,8 |
| Wilder Brokkoli (Brokkolini) <i>Sesam, Sojasauce</i> | 10,6 |
| Gegrilltes Maisbrot <i>geminzte- Sour cream</i> | 6,8 |

VOM GRILL

FLEISCH

| | |
|---|------|
| Marinierter Rindfleischspieß <i>Salatherz, Kimchi Vinaigrette</i> | 13,5 |
| Fruchtig marinierter Hähnchenspiess <i>Erdnussdip</i> | 10,5 |
| Kalbsfilet 100 gr <i>Wasabi, Seeigelbutter Hijiki-Wakamesalat</i> | 18,8 |
| Schweinebauch <i>Ingwer-Schoko-Soja Jus</i> | 12 |
| Boneless Chicken <i>sweet Misomarinade</i> | 10,9 |
| Spareribs vietnamesischer Art <i>Rum BBQ Sauce</i> | 14 |
| Laotische Salsiccia <i>Nam Plaa Prik Sauce</i> | 8,8 |
| Kotlett vom Ibericoschwein <i>Grillgemüsesalat, Majo Verde</i> | 19,5 |

POKE BOWL

| | |
|--|------|
| <i>Rotkohl, Edamame, Mango, Möhre Rettich, Gurke, Sushi Reis</i> | 16 |
| <i>Wahlweise mit</i> | |
| <i>-mariniertem, frittiertem Tofu</i> | 19 |
| <i>-Lachs, Hamachi sashimi</i> | 22 |
| <i>-karamellisiertem Schweinebauch</i> | 19,5 |

FRIED AND DEEP FRIED

| | |
|---|-----|
| <i>Nori Pommes</i> | 5 |
| <i>Garnelen Popcorn</i> <i>Wasabi Aioli, Chili Mayo</i> | 8,5 |
| <i>Spargel-Tempura</i> <i>Soja-Ingwer Sauce</i> | 8,8 |
| <i>Pikanter Tofu</i> <i>Ingwer, Frühlingslauch, Chili, Knoblauch, Sojasauce</i> | 7 |
| <i>Gyozas</i> <i>Chinakohl- Hackfleischfüllung</i> | 8,9 |
| <i>Spring rolls</i> <i>Garnelen, grüner Spargel, Ingwer Soja Sauce</i> | 7,5 |
| <i>Spring rolls</i> <i>Gemüse, Tofu, Sesam, sweet Chili Dip</i> | 6,8 |
| <i>Hähnchen „Kara Age“</i> <i>Knoblauch-Soja-Majo</i> | 8,8 |
| <i>Cauliflower Drums</i> <i>Kross gebackener Blumenkohl, Petersilien Mayo</i> | 8,5 |

SALADS

| | |
|--|------|
| <i>Spargel Salat</i> <i>Spargel grün/weiß, Erdbeeren, Ziegenkäsepralinen mit Mandeln, Limetten-YuZu Dressing</i> | 11,5 |
| <i>Wildkräuter Salat</i> <i>gebackene Black Tiger Garnelen, Orangenvinaigrette</i> | 13,5 |
| <i>Hähnchen Papayasalat</i> <i>Laab, Chili, Minze, Koriander, Tomate und Latuga</i> | 10,8 |

KALT

| | |
|---|------|
| Edamame | 6 |
| Oyster shot <i>Frische Auster mit Gewürzen und Wodka</i> | 8,6 |
| Frische Austern (pro Stück) <i>mit Yuzu-Ponzu-Schalotten</i> | 4,5 |
| Thunfisch-Toastado <i>mit Kapern, Anchovis & Aioli</i> | 13,8 |
| Lachs Sashimi <i>mit Wafu-Vinaigrette</i> | 15,5 |
| Kurz mariniertes Thunfisch Sashimi <i>mit Sesam-Sojasauce</i> | 16,5 |
| Sashimi New Style <i>Gelbschwanzmakrele mit Trüffel-Yuzu Sauce</i> | 17 |
| Thunfisch-Tatar <i>Ingwer, Koriander, Paprika, Sojasauce & feiner Frühlauch</i> | 16,9 |
| Ceviche von Seebarsch <i>Limette, Chili, Koriander, Sushireis</i> | 14 |
| Thunfisch Tataki, kurz gebratener marinierter Thunfisch <i>in cashew-Erdnußmantel, Sellerie-Apfel Salat, Sriracha</i> | 16 |
| Vitello Asiatico <i>Kalbsfleisch rosa gebraten, Soja-Sesam, Pak Choi, Kokosdressing</i> | 14 |

SUSHI

| | |
|---|------|
| Dreierlei Nigiri <i>Thunfisch, Lachs, Hamachi</i> | 12,5 |
| <u>California Rolls (je 4 Stück) mit:</u> | |
| Rindfleischtartar <i>Pilzragout mit Mayo und frischem Trüffel</i> | 9,8 |
| Lachs <i>Mango, Labneh</i> | 9 |
| Friteusenrolle Tagesform <i>(warme Sushi)</i> | |
| -vegetarisch | 9,8 |
| -Fish | 10,8 |
| -Tandoori chicken | 9,50 |

DESSERT

| | |
|--|-----|
| <i>Schokoschocktarte mit Mangosorbet</i> | 9,7 |
| <i>Matcha Panna Cotta</i> <i>Passionsfruchtschaum</i> | 6,7 |
| <i>Crème Brûlée</i> <i>Kafir, Zitronengras, Yuzu Eis</i> | 8,6 |