

PICA PICA

iva ist inbegriffen

gedämpfte sojabohnen mit meersalz von d'es trenc	4,90 €
in der pfanne gebratene sojabohnen mit chili und geröstetem sesam	5,50 €
schweinebauch bao mit eingelegter gurke und hoisin sauce (2 stck.)	9,90 €
frittierte garnelen auf japanische art mit limetten mayonnaise (4stck.)	11,90 €

SUSHI & RAW BAR

auster mit zitrone	3,50 €/u
auster mit eingelegtem gemüse	3,90 €/u
auster mit forellenkaviar und ponzu	4,50 €/u
lachs-avocado california roll mit wasabi-mayonnaise und lachsrogen (8 stck.)	12,90 €
spicy tuna roll mit gurke, yuzu tobiko, sesam und kimche emulsion (8 stck.)	12,90 €
yellowfin thunfisch tartar mit avocado, gurke und reiscracker	16,50 €
iberisches-schwein joselito tataki mit trüffel alioli, rettich und orangen vinaigrette	15,50 €
marinierte jakobsmuscheln mit mango, rote zwiebel, zitrone und süße chili-sauce	14,50 €

VORSPEISEN

dumplings von der ente mit birne, frühlingzwiebel und ingwer (4 stck.)	12,90 €
tomaten salat mit feta, granatapfel molasse und walnüssen	14,50 €
erdbeer-gazpacho, mit garnelen, balsamico gelee und nussbrot	13,50 €
thaispargel salat mit mahon käse, iberischer schinken und sesam dressing	14,50 €
gänseleber terrine mit brioche und ananas-papaya chutney	16,50 €
muscheln mit rotem curry, zitronengras und kokosmilch	13,50 €

FISCH

iva ist inbegriffen

mediterraneischer gegrillter wolfsbarsch mit venere reis und meeresfrüchte sauce	27,50 €
seehecht-filet mit miso hollandaise, yuzu gnocchi und knusprigem kale	22,50 €
fish & chips vom schwarzen kabeljau und chili-limetten mayonaise	23,50 €
linguine mit krebsfleisch, jakobsmuschel und shitake	22,50 €

FLEISCH

getrübte freilandhuhn brust mit erbsen risotto und geräuchertem speck	22,50 €
glasierte rinderbäckchen mit shimeji pilzen, karotten püree und schalotten	23,50 €
mallorquinisches spanferkel mit zitronen-kartoffeln und kürbis	27,50 €

VEGETARISCH

wok mit sautierten yakisoba nudeln, marktgemüse und sojasprossen	14,50 €
spinat und ricotta-ravioli, mit mahonkäse und balsamico-perlzwiebeln	18,50 €
friarielli risotto mit basilikum und getrockneten tomaten	18,50 €
rigatoni mit pesto, burrata und gerösteten pinienkernen	16,50 €

BEILAGEN

sautierter pak choy mit austern sauce und schnittlauch	4,00 €
sautierte grüne thai spargel mit miso butter	5,00 €
süßkartoffel-püree mit geröstetem sesam	4,00 €
pommes frites	4,00 €

NACHSPEISEN

THE KITCHEN käsekuchen mit yuzu und thymian crumble	5,90 €
chawan mushi mit kokos, mango und passionsfrucht	6,90 €
schokoladen mousse mit toffee und orangen	7,90 €
auswahl an hausgemachtem eis und sorbets	2,90 €/u