



### **SAKE Ceviche**

**11,50**

marinierte Würfel vom kalten Bio-Lachs mit Limettensaft, roten Zwiebeln, frischen Chilis, Avocado,

Süßkartoffeln und Koriander

marinated cubes of cold salmon with lime juice, red onions, fresh chili, avocado, sweet potatoes & cilantro

### **Teriyaki-sashimi**

**11,80**

Thunfisch-Sashimi mit Shiso-Kresse-Salat in Ingwer-Chili-Limettendressing, weißem geröstetem Sesam und würziger Teriyaki-Sauce

tuna sashimi with shiso-cress-salad in a ginger-chili-lime-dressing, roasted sesame and aromatic teriyaki-sauce

### **Chicken-Lemontree-Bowl**

**9,50**

Gehackte Hähnchenbrust mit Paprika, grünen Bohnen, Zitronenblättern & Basilikum gebraten mit leicht pikanter Sauce, dazu Duftreis

Chopped chicken breast with peppers, green beans, Lemon leaves & basil fried with slightly spicy sauce, to fragrant rice

### **Duck-Bowl**

**9,50**

Lauwarmer Entensalat auf gebratenen Eiernudeln mit Gemüse

Lukewarm duck salad on fried egg noodles with vegetables

### **Beef Bowl**

**9,50**

Lauwarmes Rindfleisch auf Reismudeln mit frischen Kräutern & Ingwer-Limetten-Chili- Dressing

Lukewarm Beef with ricenoodles, fresh herbs and ginger-lime-chili-dressing

### **Spicy- Ginger-Chicken Bowl**

**10,50**

Gedünstetes Hähnchen mit hausgemachter Ingwer-Koriander-Chili - Sauce, aromatisiertem Duftreis, Gurke & klarer Brühe

Stewed chicken with homemade ginger-coriander-chili-sauce, flavored rice, cucumber and clear broth