



new taste aperitif

Pisco sour

7,50

**Pisco - peruanischer Brandy - Limettensaft, frisches Eiweiß,
Spritzer Angostura Bitters**

Pisco - peruvian Brandy - lime juice, fresh egg white,
Angostura Bitters

Saké-Ceviche

9,50

**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 Reisnudeln mit frischen Kräutern &
Ingwer-Limetten-Chili- Dressing**

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