

# VORSPEISEN & SUPPEN



Thunfisch Tataki  
Ponzu | Sesam | Wasabi | Mango  
18

Bun Cha Hanoi  
Vietnamesische Fleischbällchen | Reismudeln | Salat | gepickeltes Gemüse  
10

Som Tam Thai (Thai Papaya Salat)  
Thai Papaya | Schlangenbohnen | Spitzkohl | Thai-Basilikum  
7.5

Pai Huang Gua (chinesischer Gurkensalat)  
Gurke | geröstetes Sesamöl | Koriander | Knoblauch  
5

Yaki Gyoza (japanische gebratene Teigtaschen)  
Rinderhackfleisch | Kohl | Frühlingslauch  
4.5

Gegrillter Grüner Spargel  
Miso Mayo | Togarashi | Ei | Trüffel  
10

California Sushi Roll  
Lachs | Avocado | Gurke | geflämmt Lachs | Kaviar | Frischkäse  
15.5

Bao Bun  
Knusprige Ente Pekingstyle | gepickeltes Gemüse | Hoisin-Sauce | frische Gurke  
6

Thai Garnelen Salat  
Black Tiger Garnelen | Chili | Knoblauch | Koriander  
14

Yakitori Spieße  
Hähnchenspieße | würzige Sauce  
7

Laab Ped (Thai-Entensalat)  
Gehacktes Entenfleisch | gerösteter Reis | Gemüse | Minze  
11

Tom Yum Suppe (vegetarisch)  
Kokosmilch | Austernpilze | Zitronengras Wahlweise mit Thai-Garnelen  
7 | 9

Peking Suppe  
Sauer-Scharf | Hühnerfleisch 8

Miso Suppe  
pochierter Lachs | Frühlingslauch  
7

## HAUPTSPEISEN

Yu-Xiang (Aubergine geschmort)  
gehacktes Schweinefleisch | Duftreis | Chili | Knoblauch  
18

Hong Shao Rou (Geschmorter Schweinebauch)  
Shiitake | Duftreis  
19

Yaki Udon Noodles  
Rindfleisch | frisches Gemüse  
17

Knusprige Kanton Ente  
Duftreis | Frühlingslauch | Chinakohl | Pak Choi  
22

Kaeng Khiao Wan (grünes Thai Curry)  
Knackiges Grünes Gemüse | Kokosmilch | Kaffir-Limette | Duftreis (vegan)  
*Optional mit gebratenem Sesam-Thunfisch*  
19 | 25

Wagyu Shabu Shabu (japanisches Fondue)  
Enoki Pilze | Konjak Nudeln | Chinakohl | Shiitake Pilze  
35

Gedämpfter Wolfsbarsch Thai Style  
Chili | Ingwer | Knoblauch | Frühlingslauch | Duftreis  
26

## DESSERT

Sticky Rice  
Kokos-Reis | Mango  
6

Japanese Matcha Cheese  
Lychee Sorbet  
7

