

TAPAS
ALL TIME
FAVOURITES

SPECIALS

Neben unserer regulären Karte
haben wir immer wieder
neue Highlights für euch – nur für
kurze Zeit erhältlich.
Sprech bitte unsere Servicekräfte an.

HAUSGEMACHTE SAUCEN

- Aioli 3,5
- Saigon-Sauce 3
- Barbecue-Sauce 3,9
- Teriyaki-Sauce 3
- Hoisin-Peanut-Sauce 3,5
- Crispy-Garlic-Chili Oil 3,5

- 1

WAN-TAN
Hausgemachte Wan-Tan gefüllt mit Schwein, Garnele, Frühlingslauch und Knoblauch, abgeschmeckt mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und Chili-Öl
wahlweise:
A. gedämpft B. frittiert

7,9
- 2

GYOZAS
Japanische Teigtaschen, von unten gebraten, von oben gedämpft, abgeschmeckt mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und Chili-Öl, wahlweise gefüllt mit:
A. Gemüse und Tofu
B. Rindbulgogi

7,9
- 3

KING ROLLS
Knusprige Reispapierrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen, Glasnudeln, Kartoffeln, Shiitake-Pilzen und Möhren, würzig abgeschmeckt mit Saigon-Sauce

8,5
- 4

TOFU TERIYAKI
Japanischer Tofu in Tempuramantel mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und Chili-Öl

7,5
- 5

EBI TEMPURA
3 Stk. hausgemachte knusprige Wildfanggarnelen im Pankomantel mit hausgemachter Sweet-Chili-Sauce

9,9
- 6

SIU MAI PEARLS
Gedämpfte Dumplings mit Garnelen und Schweinefleisch mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und Chili-Öl

7,9
- 7

WHITE GOLD
Gedämpfte Dumplings mit Garnelen und Wasserkastanien mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und Chili-Öl

7,9
- 8

GARLIC GAMBAS
geschälte Garnelen in Knoblauch-Kräuter Marinade gebraten

11,9
- 9

GLAZED MUSHROOMS
marinierte Champignons

7,5

TAPAS
ALL TIME
FAVOURITES
VEGETARISCH

- 11

QUEEN ROLLS
Knusprige Reispapierrollen gefüllt mit Süßkartoffeln, Glasnudeln, Kartoffeln, Shiitake-Pilzen und Möhren, würzig abgeschmeckt mit hausgemachter Teriyaki-Sauce

7,9
- 12

OFENGEMÜSE

7,5
- 13

ZIEGENKÄSE VALLEYS
Gratinierter Ziegenkäsetaler mit Ofengemüse

8,9
- 14

PATATAS FRITAS
Knusprige Kartoffelscheiben mit Rauchpaprika-Salz, dazu wahlweise:
A. hausgemachter Sweet-Chili-Sauce
B. hausgemachte Aioli

6,9
- 15

KOREAN VEGAN FRIED CHICKEN
Marinierte Austernpilze in Panko-Cajunpanade knusprig frittiert, dazu wahlweise:
A. hausgemachter Sweet-Chili-Sauce
B. hausgemachte Barbecue-Sauce

8,5
- 16

MELANZANE
Hausgemachte Auberginenbällchen mit Mozzarella

7,9
- 17

KIMCHI LADY
Hausgemachter fermentierter Chinakohl nach koreanischer Art

6,9
- 18

MASSAMAN CURRY
Kleines Curry mit frischem Gemüse in mild-fruchtigem Curryfond mit Jasmin-Reis

11,5
- 19

EDAMAMEBOHNEN

7,5
- 20

MOODBALLS
Mini Mozzarellabällchen in Knoblauch-Kräuter-Marinade

5,9
- 22

PORTION JASMINREIS
Jasminreis mit Frühlingslauch

4,5
- 23

BROT EXTRA
Körbchen mit Déli France Baguette

4,0

VEGAN SCHARF GLUTENFREI

Achtung:
Unsere Fritteuse kann nicht vollständig vegan betrieben werden.

MEAT

- 63

JERK CHICKEN
Gegrillte Kikok-Hähnchenkeule vom Lavasteingrill ohne Knochen dazu ein kleines Salatbouquet

13,5
- 64

GRILLED CHORIZO
Drei Chorizowurstchen vom Lavastein Grill

12,5
- 65

EASTERN BARBECUE PORK
Schweinenacken-Kotelett in süßlich-asiatischer Marinade vom Lavasteingrill

12,9
- 66

GRILLED BEEF
Gegrilltes Rumpsteak vom argentinischen Weiderind (ca 180 g Rohgewicht)

22,9
- 67

LAMMKOTELETT
Lammkoteletts vom neuseeländischen Weidelamm (180-200 g Rohgewicht) in Knoblauch-Kräuter-Marinade

22,9

DESSERT

- 68

TAGESDESSERT

7,5
- Einige der Speisen enthalten Allergene und Zusatzstoffe.
Eine Übersicht hierzu haben wir für Euch
in einem separaten Ordner zusammengestellt.
Bei näherem Interesse geben wir gerne Auskunft.