

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
- Harissa Mayonaise 3,5

IMMER passt:

Grauburgunder zu allen Speisen mit Teriyaki, Aioli und Barbecue
Scheurebe-Riesling zu Sweet Chili Sauce und allen Currys, zu allem mit Schärfe
St. Laurent zu Aioli und Barbecue
Colombelle | Spätburgunder zu Sweet Chili, Barbecue, Aioli

TAPAS ALL TIME FAVOURITES

- | | | |
|---|--|------|
| 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
 Tagtraum | 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
 Tagtraum  Serre dei Roveri Piemonte Barbera DOC | 7,9 |
| 3 | KING ROLLS 
Knusprige Reispapierrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen, Glasnudeln, Kartoffeln, Shiitake-Pilzen und Möhren, würzig abgeschmeckt mit Saigon-Sauce
 Grauburgunder  Serre dei Roveri Piemonte Barbera DOC | 8,5 |
| 4 | TOFU TERIYAKI 
Japanischer Tofu in Tempuramantel mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und Chili-Öl
 Grauburgunder  Serre dei Roveri Piemonte Barbera DOC | 7,5 |
| 5 | EBI TEMPURA
3 Stk. hausgemachte knusprige Wildfanggarnelen im Pankomantel mit hausgemachter Sweet-Chili-Sauce
 Cabernet Blanc | 9,9 |
| 6 | SIU MAI PEARLS
Gedämpfte Dumplings mit Garnelen und Schweinefleisch mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und Chili-Öl
 Grauburgunder  Serre dei Roveri Piemonte Barbera DOC | 7,9 |
| 7 | WHITE GOLD
Gedämpfte Dumplings mit Garnelen und Wasserkastanien mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und Chili-Öl
 Grauburgunder  Serre dei Roveri Piemonte Barbera DOC | 7,9 |
| 8 | GARLIC GAMBAS
geschälte Garnelen in Knoblauch-Kräuter Marinade gebraten
 Cabernet Blanc | 11,9 |
| 9 | GLAZED MUSHROOMS 
marinierte Champignons
 Grauburgunder  St. Laurent | 7,5 |



TAPAS ALL TIME FAVOURITES

Vegetarisch

- 11 **QUEEN ROLLS** 7,9
Knusprige Reispapierrollen gefüllt mit Süßkartoffeln, Glasnudeln, Kartoffeln, Shiitake-Pilzen und Möhren, würzig abgeschmeckt mit hausgemachter Teriyaki-Sauce
Tagtraum Serre dei Roveri Piemonte Barbera DOC
- 12 **OFENGEMÜSE** 7,5
Tagtraum Serre dei Roveri Piemonte Barbera DOC
- 13 **ZIEGENKÄSE VALLEYS** 8,9
Gratinierter Ziegenkäsetaler mit Ofengemüse
Grauburgunder | Scheurebe-Riesling
- 14 **PATATAS FRITAS** 6,9
Knusprige Kartoffelscheiben mit Rauchpaprika-Salz, dazu wahlweise:
A. hausgemachter Sweet-Chili-Sauce
B. hausgemachte Aioli
Grauburgunder | Scheurebe-Riesling Colombelle Rosé
- 15 **KOREAN VEGAN FRIED CHICKEN** 8,5
Marinierte Austernpilze in Panko-Cajunpanade knusprig frittiert, dazu wahlweise:
A. hausgemachter Sweet-Chili-Sauce
B. hausgemachte Barbecue-Sauce
Grauburgunder | Scheurebe-Riesling Colombelle Rosé
- 16 **MELANZANE** 7,9
Hausgemachte Auberginenbällchen mit Mozzarella
Grauburgunder St. Laurent
- 17 **KIMCHI LADY** 6,9
Hausgemachter fermentierter Chinakohl nach koreanischer Art
Grauburgunder | Scheurebe-Riesling Colombelle Rosé
- 18 **MASSAMAN CURRY** 11,5
Kleines Curry mit frischem Gemüse in mild-fruchtigem Curryfond mit Jasmin-Reis
Gelber Muskateller
- 19 **EDAMAMEBOHNEN** 7,5
Tagtraum Colombelle Rosé | Spätburgunder Rosé
- 20 **MOODBALLS** 5,9
Mini Mozzarellabällchen in Knoblauch-Kräuter-Marinade
Grauburgunder Colombelle Rosé St. Laurent
- 22 **PORTION JASMINREIS** 4,5
Jasminreis mit Frühlingslauch
- 23 **BROT EXTRA** 4,0
Körbchen mit Déli France Baguette

VEGAN

SCHARF

GLUTENFREI

MEAT

- 63 **JERK CHICKEN** 13,5
Gegrillte Kikok-Hähnchenkeule vom Lavasteingrill ohne Knochen dazu ein kleines Salatbouquet
Weißburgunder König Colombelle Rosé | Spätburgunder Rosé
- 64 **GRILLED CHORIZO** 12,5
Drei Chorizowurstchen vom Lavastein Grill
Colombelle Rosé | Spätburgunder Rosé
Serre dei Roveri Piemonte Barbera DOC
- 65 **EASTERN BARBECUE PORK** 12,9
Schweinenacken-Kotelett in süßlich-asiatischer Marinade vom Lavasteingrill
Serre dei Roveri Piemonte Barbera DOC
- 66 **GRILLED BEEF** 22,9
Gegrilltes Rumpsteak vom argentinischen Weiderind (ca 180 g Rohgewicht)
Rochade Cuvée
- 67 **LAMMKOTELETT** 22,9
Lammkoteletts vom neuseeländischen Weidelamm (180-200 g Rohgewicht) in Knoblauch-Kräuter-Marinade
Königs Cuvée

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.

Achtung!

Unsere Fritteuse kann nicht vollständig vegan betrieben werden.

Weinbegleitung

EMPFEHLUNGEN UNSERER SOMMELIÈRE

Mains

- 40 **PAD KRA PAO** | 18,9
Schweinehack mit Ofengemüse | Jasmin-Reis an Thai-Basilikum-Jus
🍷 Cabernet Blanc | Scheurebe-Riesling
- 41 **GANGNAM BLONDY** | 20,9
Reisbandnudeln mit Tofustreifen | Pak Choi | Sojasprößlinge
Kräutern | Gyoza Kimchi | Teriyakisauce (lauwarm)
🍷 Grauburgunder
- 42 **PHO BEEF TERRY** | 21,9
Teriyaki-Reisbandnudelsuppe | frischen Rind-Hüftsteakstreifen
Sojasprößlinge | hausgemachte Rinderbrühe | Kräutern
🍷 Cabernet Blanc
- 43 **UDON PORK** | 21,9
Frische Udon-Nudeln | Pak Choi | Schweinenacken vom Lavasteingrill
Sojasprößlinge | hausgemachte Rinderbrühe | Kräutern
🍷 Weißburgunder König | Grauburgunder
- 44 **RAMEN GAMBERETTO** | 21,9
Jajang Ramen | Garnelen | Sojabohnen | Pak Choi | Kräuter
Frühlingslauch | Röstzwiebeln | Knoblauch | Chili-Öl
🍷 Gelber Muskateller | Riesling Springer
- 45 **CHO'S - SNACKTELLER** | 20,9
King Roll | Ebi Tempura | Wan Tans | Ofengemüse
Jasminreis | Teriyaki-Sauce
🍷 Grauburgunder | Cabernet Blanc | Scheurebe-Riesling

VEGAN 🌱

GLUTENFREI 🌾

COM THIT NUONG

King Roll | Jasminreis | Ofengemüse | Chos Salatboquet
Teryakisauce auf Jasminreis, wahlweise mit:

46 EASTERN BARBECUE PORK | 22,9

Schweinenacken-Kotelett in "süßlicher" Asia Marinade vom Lavastein Grill



Tagtraum



Serre dei Roveri Piemonte Barbera DOC

47 GRILLED JERK CHICKEN | 23,9

Kikok Hähnchenoberkeule (ohne Knochen) vom Lavastein Grill
in jamaikanischer Jerk Marinade



Tagtraum



Serre dei Roveri Piemonte Barbera DOC



Colombelle Rosé | Spätburgunder Rosé

MASSAMAN CURRY

indisches Curry an Ofengemüse auf Reis, wahlweise mit:

48 EASTERN BARBECUE PORK | 20,9



Gelber Muskateller

49 GRILLED JERK CHICKEN | 22,5



Gelber Muskateller

50 GYOZA KIMCHI | 17,9



Gelber Muskateller



WEISSWEIN



ROSÉWEIN



ROTWEIN

Unsere Hausweine

Scheurebe-Riesling | Weingut Theo Minges
Cabernet Blanc | Altes Schlösschen
Spätburgunder Rosé | Altes Schlösschen
Serre dei Roveri Piemonte Barbera DOC | Sartirano Figli

