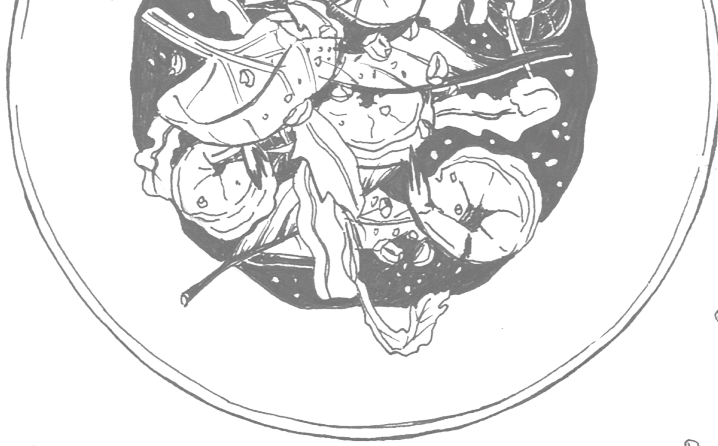


# HAUPTGERICHTE

---

*MAIN DISHES*



15

**Wildkräuter Curry** <sup>e, g, k, 1, 2, 4</sup>

Cremiger Kokos-Curry (scharf), verfeinert mit Basilikum, einem Wildkräuter Salat auf Sesamreis und Erdnüssen.

*Creamy coconut curry, served with basil, a herb salad, sesame rice, roasted peanuts (spicy).*

A	Frischer Tofu / fresh tofu <sup>f</sup>	10,90
B	Hähnchen / chicken	11,90
C	Roastbeef	17,90
D	Großgarnelen / tiger prawns <sup>b</sup>	16,90
E	Ente / duck	16,90

16

**Mama Mango** <sup>e, g, 1, 2, 4</sup>

Mango Creme verfeinert mit Kokosmilch, serviert mit Rucola Salat, Salsa Roja, gerösteten Erdnüssen und Sesamreis.

*Mango cream with coconut milk, served with rocket salad, roasted peanuts and sesame rice.*

A	Frischer Tofu / fresh tofu <sup>f</sup>	10,90
B	Hähnchen / chicken	11,90
C	Roastbeef	17,90
D	Großgarnelen / tiger prawns <sup>b</sup>	16,90
E	Ente / duck	16,90

# FISCH – FISH



23

## **Best of the Ocean** <sup>a1, b, c, d, m</sup>

Frischer roher Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, gekochte Garnelen, Ebi Tempura auf Sushi Reis, verfeinert mit einem Wildblüten Rucola Salat.

*Raw salmon, tuna, scallops, cooked fresh water shrimps, tempura shrimps served on sushi rice, wild flower salad and guacamole.*

18,90

25

## **Maguro Power** <sup>d, k, f, 4</sup>

Thunfisch in einer japanischen Gewürzkruste, kurz gegrillt, auf einem Wildblüten Salat und Sesamreis, serviert mit Spargel und frischer Guacamole.

*Japanese spice seared tuna with wild flower salad and sesame rice, asparagus, guacamole.*

20,90

26

## **Sweet Salmon** <sup>d, f, k, 4</sup>

Lachs gegrillt mit Saison Gemüse, gebraten in Soja Balsamico Dressing, serviert mit Sesamreis und Guacamole.

*Grilled salmon with seasonal vegetables in soja balsamico dressing, served with sesame rice, guacamole.*

18,90

27

## **Surf and Turf** <sup>b, k, d, 4</sup>

Medium gegrilltes Roastbeef und Großgarnelen, gebraten mit Saison Gemüse, serviert mit Wildkräutersalat und Sesamreis.

*Grilled roastbeef medium and tiger prawns with seasonal vegetables, served with wild flower salad and sesame rice.*

18,90

28

## **Tama Shrimp** <sup>b, k, d, 4</sup>

Gegrillte Großgarnelen mit Saison Gemüse in Tamarindensauce, serviert mit Wildkräutersalat und Sesamreis.

*Grilled tiger prawns with seasonal vegetables, in tamarind sauce, served with wild flower salad and sesame rice.*

17,90

# FLEISCH – MEAT

---



20

## **Kuh auf der Weide** <sup>1,2,4,d,f,k</sup>

Roastbeef, medium gebraten mit Saison Gemüse, serviert mit Sesamreis. Garniert mit Soja Balsamico und Guacamole, bestrichen mit einer Knoblauchbuttermarinade.

*Roastbeef medium grilled with seasonal vegetables served with sesame rice. Garned with soja balsamico and guacamole.* 18,90

21

## **Kamo Temptation** <sup>1,2,4,d,f,k</sup>

Gegrillte Ente mit Saison Gemüse, Wildkräuter Salat und Sakurakresse, serviert mit Sesamreis.

*Grilled duck with seasonal vegetables, wild flower salad and sakura cress, served with sesame rice.* 17,90

## **Childhood 1** <sup>1,2,c,j</sup>

Frittierte Süßkartoffeln mit Hühnerspieße vom Grill oder hausgemachten Chicken-Crispies, serviert mit Mayo und Ketchup.

*Fried sweet potatoes with chicken-skewers or homemade chicken-crispies, served with mayonnaise and ketchup.* 7,90

## **Childhood 2** <sup>2,c,j</sup>

Bratreis mit Eier, dazu Hühnerspieße vom Grill.

*Fried rice with eggs, served with chicken skewers.* 7,90

---

Extras:	Frittierte Süßkartoffeln	3,50
	Eier-Reis	3,00
	Portion Reis	1,50
	Guacamole	2,00