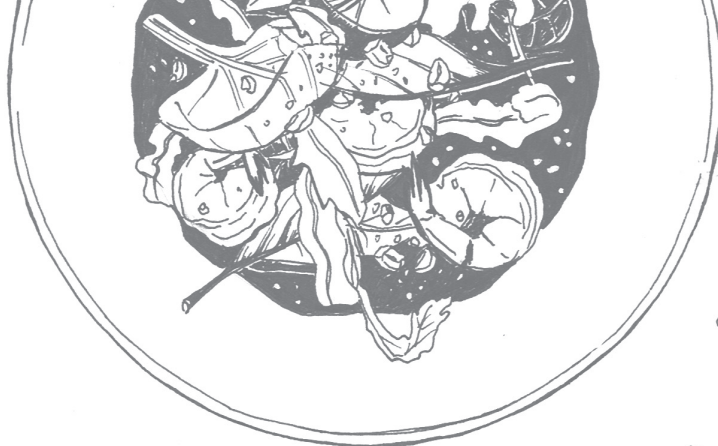


# HAUPTGERICHTE

---

*MAIN DISHES*



15

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

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

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

A Hausgemachter Tofu / homemade tofu <sup>f</sup>	9,50
B Hähnchen / chicken	10,50
C Rindfleisch / beef	12,90
D Großgarnelen / tiger prawns <sup>b</sup>	14,50
E Ente / duck	14,50

16

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

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

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

A Hausgemachter Tofu / homemade tofu <sup>f</sup>	9,50
B Hähnchen / chicken	10,50
C Rindfleisch / beef	12,90
D Großgarnelen / tiger prawns <sup>b</sup>	14,50
E Ente / duck	14,50

# FISCH – FISH



23

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

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

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

17,90

25

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

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

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

17,90

26

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

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

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

16,90

27

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

Gegrilltes Rind, medium und Großgarnelen gebraten mit Saison Gemüse, serviert mit Wildkräuter Blüten Salat, Salsa Roja und Sesamreis.

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

17,90

# FLEISCH – MEAT

---

20

## **Kuh auf der Weide**<sup>2,k</sup>

Rindfleisch, medium gebraten mit Saison Gemüse, serviert mit Sesamreis. Garniert mit Soja Balsamico, hausgemachtem Salsa Roja und Guacamole.

*Beef medium grilled with seasonal vegetables served with sesame rice. Garned with soja balsamico, homemade salsa roja and guacamole.*

15,90



21

## **Kamo Temptation**<sup>2,k</sup>

Gegrillte Ente mit Saison Gemüse, Wildkräuter Salat, Sakura-kresse, abgeschmeckt mit Salsa Roja, serviert mit Sesamreis.

*Grilled duck with seasonal vegetables, wild flower salad, sakura cress, garned with salsa roja and sesame rice.*

15,90

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

Frittierte Süßkartoffeln mit Hühnerspieße vom Grill oder hausgemachten Chicken-Crispies, serviert mit Mayonnaise.

*Fried sweet potatoes with chicken-skewers or homemade chicken-crispies, served with mayonnaise.*

7,20

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

Bratreis mit Eier, dazu Hühnerspieße vom Grill.

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

7,20

---

Portion Reis	1,50
Salsa Roja	1,50
Guacamole	2,00
Frittierte Süßkartoffeln	3,00
Eier-Reis	3,00