

|   |               |
|---|---------------|
| KOKOS - CHILI SUPPE MIT MAISHENDEL, AUSTERNPILZE, FRÜHLINGSZWIEBEL<br>LIMETTE UND KORIANDER (L)                 | € 15,50       |
| WILDGARNELE IN TEMPURATEIG, GEMÜSE, YUZU - CHILI CREME (A,B,C,M)  | € 23,90       |
| CEVICHE VOM SEESAIBLING, GRÜNE PAPAYA, SCHALOTTENZWIEBEL<br>AVOCADO, DATTERINO KORINANDER (D)                   | € 25,90       |
| GELBES THAICURRY - FRANZÖSISCHES MAISHENDL<br>GEMÜSE, GERÖSTETEN ERDNÜSSEN, THAIBASILIKUM, JASMINREIS (A,E,L,D) | € 29,50       |
| AUS DEM WOK - ARGENTINISCHE WILDGARNELEN, GEMÜSE,<br>KNOBLAUCH, CHILI, KORINANDER, JASMINREIS (A,F,N,R)         | € 31,50       |
| ODER FRANZÖSISCHE MAISHENDLBRUST, GEMÜSE, KNOBLAUCH, CHILI<br>KORIANDER, JASMINREIS                             | € 29,50       |
| RIB EYE - AUSTRALISCHES BLACK ANGUS GEGRILLT, BUSCHBOHNEN,<br>PERLZWIEBEL, FIVE SPICE SAUCE (F,L)               | € 45,00       |
| PHILADELPHIA - ZITRONEN CHEESCAKE MIT ERDBEERSORBET (C,A,G,H)   | € 13,50       |
| FONDANT - VALRHONA SCHOKOLADE 72%, VANILLEEIS, PASSIONSFRUCHT (G,A,C)   | € 15,00       |
| MANGOMUS MIT KOKOSSORBET  | € 15,00       |
| CREME BRULÉE - NOUGATEIS (H,C,E)  | € 12,50       |
| GEDECK - EDAMAME, OLIVENÖL, SAUERTEIGBAGUETTE   | € 4,50        |
| OLIVENÖL EXTRA VERGINE AUS EIGENIMPORT, GRANITO<br>FRANTOIO BARGAGLI, TOSCANA ERNTE 2021                        | 0,75L € 24,50 |