



VORSPEISEN kalt

Couscous – Räuchertofu – Koriander	6,40
Tofu – Sardellen mit Sesamöl (<i>scharf</i>)	7,40
Sellerie – Tofu „Pow“ (<i>leicht scharf</i>)	6,50
Rettich – rote Rüben (<i>ingelegt</i>)	5,60
Thunfischsashimi auf Salat mit Mango – Limetten – Chili Dressing (<i>leicht scharf</i>)	9,50
Thunfischtatar mit Kernöl (<i>scharf</i>)	8,90
Thunfisch Carpaccio „Japan-Style“	9,60
Lachs – Gurken in Reispapier	8,30
Fjordforellen Sashimi auf Salat (<i>scharf</i>)	9,60
Fjordforellen Tatar (<i>scharf</i>)	9,50
Oktopussalat in Basilikum und Chili-Dressing (<i>scharf</i>)	9,50
Calamari mit Kräutern (<i>scharf</i>)	9,20
Rindswangen Sechuan light (<i>scharf</i>)	6,90
Beef Tatar à la Chinabar (<i>scharf</i>)	10,20
Kuttelsalat (<i>leicht scharf</i>)	6,50
Schweigen ist Gold	6,60

VORSPEISEN warm

Miso-Suppe	4,10
Vegetarische Teigtaschensuppe mit Miso	4,40
Wan-Tan Suppe (<i>leicht scharf</i>)	5,10
Shrimps Nudelsuppe (<i>leicht scharf</i>)	5,20 / 15,30
Heilbutt Nudelsuppe (<i>leicht scharf</i>)	6,40 / 14,60
Hühner Nudelsuppe	4,60 / 12,50
Chorizo mit Wok Gemüse	9,20
Spanische Blutwurst mit Pilzmischung	9,60
Lammspießchen auf Salat (<i>4 Stück</i>)	9,50
Hühnerspießchen auf Salat (<i>4 Stück</i>)	8,10
Garnelen mit Ingwer und Jungzwiebeln	8,90
Mariniertes Heilbuttsteak mit süßlicher Misosauce (<i>scharf</i>)	9,90
Muscheln Thai Style (<i>scharf</i>)	9,20
Grüntee – „Glücksei“ im Mantel von faschiertem Mangalitza auf Wok Pak Choi	9,70

HAUPTSPEISEN

Teigtaschen aus Bio Weisen (5/10 Stück)	9,70 / 15,90
Vegetarische Teigtaschen mit Wok Gemüse	11,50
Bio Hausnudeln in Sauce aus eingelegtem Tofu	8,60 / 12,00
Tofu – Trio Ragout (scharf)	9,50 / 12,80
Wok Gemüse mit Tofu & Reis	8,50 / 11,00
Hühnerleber mit Wok Gemüse (scharf)	8,10 / 12,90
Maishähnchen Thai Style mit Reis oder Bio Hausnudeln (scharf)	9,90 / 14,80
Mangalitzaschwein mit Bio Hausnudeln (scharf)	14,60
„Ma-Po“ Tofu mit Mangalitzaschwein (scharf)	12,90
Geschmortes Rind mit Reis oder Bio Hausnudeln (scharf)	13,90
Rindsfilet mit Pfefferoni und Thai-Basilikum (scharf)	18,20
Kalbszunge mit Pfefferoni (scharf)	10,20 / 14,80
Ente mit Mango – Limetten Sauce (scharf)	15,00
Lammstelze mit Angelikawurzeln und Goji (leicht scharf)	16,80
„Gan-Guo“ Froschschenkel mit Wok Gemüse (scharf)	16,90
Thunfisch Tataki im Sesammantel auf Bio Hausnudeln (scharf)	11,60 / 16,90
Bio Hausnudeln mit Calamari und Kräutern (scharf)	10,00 / 14,90
Heilbutt mit Gemüse und fermentierten Bohnen mit Reis oder Bio Hausnudeln.....	15,80
Fisch mit Meeresfrüchten im Tontopf (scharf)	15,60
Lachs in süß-scharfer Bohnensauce (scharf)	14,30
Süßwasserbarsch in Scheiben mit Wok Gemüse (scharf)	13,80
Calamari Risotto in eigener Tinte (scharf)	14,80
Geschmorte Oktopus mit Chorizo – Fisch & Meeresfrüchten (scharf)	16,30
Gegrillte Riesen-Calamari mit Mangalitz-Gemüse Füllung auf Wok Gemüse (scharf)	16,90
Gegrillte Riesen-Garnelen auf schwarz „Risotto“(scharf)	11,30 / 17,50

NACHSPEISEN

Grüntee – Lassi mit Limoncino	5,90
Klebereisbällchen	5,10
Flammierte Bananen	3,90
Crème Brûlée Pandan	5,90
Schokomousse mit Feigenessig	5,10