

Frashi

PETITE CHINOISERIE

Menü

Auberginen Salat, Apfel, Kürbis 12

2022 Silvaner, Weingut am Stein, Franken, Bio, 0,1l

Shaomai Shanghai Style, gefüllt m.
Ochenschwanzfleisch und Klebreis 12

2021 unfilterierter Grauburgunder, Höfflin, Baden 0,1l

Zanderfilet, Möhren – Gemüse, Paspierre Alge 27

2022 Cuvee Blanc, Gardiés, Roussillon, Bio 0,1l

Surf & Turf

Rinderfilet, Wildgarnelen, Wok Gemüse 37

2020 La Cote, Cuvee Rouge, Chateau de Montfaucon 0,1l

Mond Kuchen, Kaki Feigen, Vanilleeis 12

2019 Riesling Auslese, Regnery, Mosel 5cl

4 Gänge ohne Dessert 65 / 4 Gänge mit Dessert 59 /

5 Gänge 69 / Weinbegleitung nach Absprache

Menü nur Tischweise, die Gerichte kann einzeln gewählt werden

Wir akzeptieren Barzahlung und EC Karte, keine Kreditkarten!
Bei Allergien bitte wenden Sie sich bei unserem Mitarbeiter

Klassik

Kleinigkeiten:

- Duroc Speck vom Grill, Marktkräuter, Soja – Yuzi - Soße 12
- Oktopus, Kohl Knosper, a la Monsieur Wang 18
- Wildgarnelen, warmer Latugasalat 18
- Wings von Schwarzfederhuhn, geschmort, Soja Jus 12
- Hausgemachte Teigtaschen: (Bio Urweizen aus Meran)
 - Hong You Wantans, gekochte Teigtasche, gefüllt m. Miéral Schwarzfederhuhn in Sud von Soja – Chili öl -Reisessig 12
 - Topping mit BurgunderTrüffel 12
 - Jiao Zi, Duroc Schweinefleisch, Chinakohl, Taleggio 12
 - Xiao Long Bao, Duroc Schwein, Lauch 12
 - Sauerteig Bao, Steinpilze 12

Zwischengericht (Hausgemacht Dan Dan Nudeln mit Chili Öl)

- Rindergehachtes 16
- Burgunder Trüffel 22

Hauptgericht:

- Kungpao, Geschnetzeltes von Miéral Schwarzfederhuhn, Blumenkohl, Paprika, Pilze, Erdnüsse, Chili Soße 25
- Brust von Miéral Schwarzfederhuhn, Asia Aubergine 34
- Kabeljau Filet Stücke, Chili Sud, Schmorgurke, Pilze 27
- Entrecote vom Grill mit Wok Gemüse und Soja Rinder Jus 32

Dessert mit Hausgemachtem Eis

- Reispraline, schwarze Sesam Füllung, Grüntee Sorbet 9,0
- Warmes Schoko Törtchen, Himbeeren Sorbet 10
- Litschi Sorbet, Roku Gin 9
- Eis Variation 12

Getränke

- | | | |
|--|-------------|-------------|
| - Mineralwasser Taunusquelle, Medium/naturell | 0,25l / 3,0 | 0,75l / 8,0 |
| - Juuuz, Verjus , Weingut Türk, Österreich | | 0,33l / 6,0 |
| - Tiger Pils aus Singapur | | 0,33l / 4,5 |
| - Radler 2,5% oder Alkoholfreies Pils Bitburger 0,0% | | 0,33l / 3,5 |
| - Hausgemachter Himbeeren Kombucha mit
Tonic Water von Thomas Henry, alk. Frei | | 8,0 |
| - Bio Proviant Schorle:
Rhabarber od. Apfel od. Ingwer – Zitrone | | 0,33l / 4,0 |
| - Orangina | | 0,25l / 3,5 |
| - Kaffee, Espresso | | Tasse / 3,5 |
| - Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato | | Tasse / 4,0 |
| - Teekanne zur Wahl, Bio | | Kanne / 8,0 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Chrysantheme Blüte, in der Sonne getrocknet, floral • Weißer Tee, Natur, nicht fermentiert, nicht gerüstet, herb, leicht • Oolong Tee, halb fermentiert, nüssig • Pu Er Tee, gerüstet, voll fermentiert, intensiv, würzig | | |

Offene Weine

<u>Aperitif</u>	/€	Fl/€	Jahr
- Rieslingsekt, Nik Weis, Mosel	8,0	35	
- Blutorangen Sirup, Prosecco Aufguss	7,5		
- 0,375l Champagne B. Pitois, demi sec		45	
<u>Weißwein</u>	0,15l/€	Fl/€	Jahr
- Riesling Kabinett, Spindler, Pfalz, Bio	7,5	30	2022
- Riesling trocken, Nik Weis, Mosel	7,5	32	2022
- Silvaner, Weingut am Stein, Franken, Bio	8,5	35	2022
- Cuvee Blanc, Gardiés, Roussillon	8,5	35	2022
- Grauburgunder, Höfflin, Baden, Bio	8,5	35	2021
- Chardonnay, Lageder, Südtirol, Bio	8,5	35	2022
<u>Rotwein</u>	0,15l/€	Fl/€	Jahr
- La Côte, Cuvee Rouge, Chateau de Montfaucon, Rhône	8,5	35	2020
- Sangiovese, Weingut Volpaia, Toskana, Bio	8,5	35	2020

Flaschen Weinkarte separat

Wir akzeptieren Barzahlung und EC Karte, keine Kreditkarten!
Bei Allergien bitte wenden Sie sich bei unserem Mitarbeiter