

## Klassik

Hausgemachte Dim Sum: (Bio Urweizen aus Meran und Reismehl) €

- **Hong You Wan Tans**, gekocht, Schwarzfederhuhn, Soja, Chili Öl 12 / 4 Stk.
- **Shao Mai**, gedämpft, Kaninchenfleisch, Reis, Möhre 12 / 4
- **Jian Jiao**: gebraten, Duroc Schweinefleisch, Chinakohl, Taleggio 12 / 4
- **Xia Jiao**, gedämpft, Wildgarnelen, Wasserkastanien, Tomaten 12 / 2
- **Xiao Long Bao**, gedämpft, Kalbsfleisch, Ingwer, Frühlingszwiebeln 12 / 4
- **Su Jiao**, gebraten, Taro Kartoffeln, Cima di Rapa 12 / 4
- **Shui Jiao**, gekocht, Artischocken, Buffel Mozzarella 12 / 3

## Kleine Gerichte

Spargel – Reis – Brühe, Yun Nan Schinken	12
Ochsenfleisch Salat, Reissessig, Chili Öl	15
Spargelsalat, Verjus, Soja Soße	16
Gebratenes Tofu, fermentierter wildblumenkohl	14
Löwenkopf, Topinambur, Pilze	16

Wir akzeptieren Barzahlung und EC Karte, keine Kreditkarten! Bei Allergien bitte unbedingt melden!

Hausgemachte Nudeln mit Rindergehacktem (Dan Dan Mian)	18
Nudel Noir mit Thunfisch, Pas Pierre Alge	22

### Hauptgericht mit Reis

- Schwarzfederhuhn Geschnetzeltes, Gemüse, Pilze, Erdnüsse, Kungpao Art, scharf	26
- Entrecote vom Grill mit Wok Gemüse, Gewürz Jus	36
- Kalbsfilet, Wok Gemüse, Kräuterseitlinge	34
- Mit Klebreis gefüllte Wachtel, Pakchoy, Soja Jus	22
- Chili Fisch, Seeteufel, Gurke, Kimchi Sud	34

### Dessert mit Hausgemachtem Eis

- Warme Reispraline, gekocht, schwarze Sesam Füllung, Grüntee Sorbet	10
- Warmes Schoko Törtchen, Himbeeren Sorbet	12
- Litschi Sorbet mit Roku Gin	10



PETITE CHINOISERIE

Menü ab 2 Personen

Lotus Wurzel Carpaccio, roher Thunfisch, Kräuter öl 20

\*\*\*

Hong You Wantans, Füllung v. Schwarzfedern Huhn, Soja Soße, Chili öl 12

\*\*\*

Entenbrust, Süßkartoffel, Pflaumensoße 34

\*\*\*

Rhabarber Crumble, Buttermilch Eis, Erdbeeren Sorbet 15

\*\*\*

4 Gänge – €72,00 Weinbegleitung €36,00

Wir akzeptieren Barzahlung und EC Karte, keine Kreditkarten! Bei Allergien bitte unbedingt melden!

## Getränke

Mineralwasser Taunusquelle, Medium/Naturell	0,25l / 3,0	0,75l / 8,0
Tiger Pils	0,33l / 5,0	
Alkoholfreies Pils, Lamms Bräu, Bio	0,33l / 5,0	
Plan B, alkoholfreies Pils, Apfelsaft, Maracuja Sirup, auf Eis	0,15l / 7,0	
Bio Roy Kombucha, Raspberry oder Ginger	0,33l / 5,5	
Bio Proviant Schorle: Kirschen-Granatapfel / Apfel / Ingwer – Zitrone	0,33l / 4,5	
Orangina	0,25l / 4,0	

### Kaffee und Tee

Hausgemachter Ingwer Orangen Tee	Tasse / 5,0
Kaffee, Espresso	Tasse / 3,5
Cappuccino, Milch Kaffee, Latte Macchiato	Tasse / 4,0
<u>Bio Tee zur Wahl</u>	Kännchen / 5,0

- Weißer Tee, Natur, nur getrocknet
- Oolong Tee, halb fermentiert, getrocknet,
- Pu Ehr Tee, voll fermentiert, gerüstet intensiv
- Bergkräuter Tee, Griechenland, floral, frisch

Wir akzeptieren Barzahlung und EC Karte, keine Kreditkarten! Bei Allergien bitte unbedingt melden!

## Offene Weine, Flaschen Weinkarte separat

<u>Aperitif</u>	0,1l /€ Fl/€	Jahr
Rosé Cava, Juvé & Camps, Barcelona	9,0	
Mandarine Sirup mit Sekt Aufguss	8,5	
Alkoholfreier Sekt, St. Antony, Rheinhessen	8,0	
<u>Weißwein</u> & Rosé	0,1l / 0,2l /€ Fl.	Jahr
Reiswein, gekühlt	0,1l / 6,0	
Pflaumen Wein, trocken	0,1l / 6,0	
Riesling trocken, Reinhardt, Pfalz, Bio	6,0 / 12 / 38	2024
Chardonnay, Beaujolais, Burgund	7,0 / 14 / 40	2023
Cuvee Blanc, Chateau Suduiraut, Bordeaux	6,0 / 12 / 38	2022
Gut Edel, Max Geitlinger, Baden, Maischvergoren, Bio	6,0 / 12 / 38	2023
Hippy Rosé, Chateau Roubine, Province, Bio	5,0 / 10 / 36	2025
<u>Rotwein</u>	0,1l / 0,2l / € Fl.	Jahr
Syrah & Grenache, Terre d'Agence, Nime, Bio	7,0 / 14 / 40	2022
Garnacha, Bodegas Frontonio, Aragonien, Bio	9,0 / 18 / 55	2020

Wir akzeptieren Barzahlung und EC Karte, keine Kreditkarten! Bei Allergien bitte unbedingt melden!