



P E T I T E C H I N O I S E R I E

Menü, ab 2 Personen

Fermentierter winterlicher Salat 15

Skrei Filet, Schwarzwurzel, Reiswein Sud 34

Poularden Brust, Lotus Kerne, Kürbis 32

Apfeküchlein, hausgemachter Buttermilch Eiscreme 12

4 Gänge – €75,00 Weinbegleitung €35,00

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

Klassik

Starter

€

Frische Austern, Oostschelde, Chalotten – Reisessig	15
Tofu, Walnuss, Radicchio, Cranberry	14
Schweinenacken vom Grill, Rosenkohl, Soja Soße	15
Frühlingsrollen, Pouladen Fleisch, Reisnudeln, Spitzkohl	2 Stück / 12

Hausgemachte Teigtaschen: (Bio Urweizen aus Meran und Reismehl)

- Hong You Wan Tans, gekocht, Schwarzfederhuhn, Soja, Chili Öl
Topping mit Perigord Trüffel 12 / 4 Stk.
- Jian Jiao: gebraten, Duroc Schweinefleisch, Chinakohl, Taleggio 12 / 4
Gebraten, Reh, Radicchio di treviso 12 / 4
- Xia Jiao, gedämpft, Wildgarnelen, Wasserkastanien, Tomaten 12 / 2
- Xiao Long Bao, Kalbsfleisch, Ingwer, Frühlingszwiebeln 12 / 4

Zwischen: Hausgemachte Nudeln aus der Bio Urweizen mit Chili Öl

€

- mit Perigord Trüffeln, Pak choy 24
- Mit Rindergehacktem (Dan Dan Mian) 18

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

Hauptgericht mit Reis

	€
- Schwarzfederhuhn Geschnetzeltes, Gemüse, Pilze, Erdnüsse, Kungpao Art, scharf	25
- Chili Fisch, Winter Kabeljau, Schmorgurke, Emiji Pilze, Chili – Fisch - Sud	34
- Entrecote Vom Grill mit Wok Gemüse, Gewürz Jus	35
- Mit Spinat gefülltes Lammbällchen, Asia Aubergine, Schwarzwurzel	26
- Rehragout, an Wok Gemüse	28
- Winter Wok, Kerbelwurzel, Kaiserschoten, Mu Ehr Pilze	24

Dessert mit Hausgemachtem Eis

- Warme Reispraline, gekocht, schwarze Sesam Füllung, Grüntee Sorbet	9,0
- Warmes Schoko Törtchen, Himbeeren Sorbet	10
- Litschi Sorbet mit Roku Gin	10
- Kaki Sobe mit Sake	10

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
Kombucha	Trauben, Tonic Water, alkoholfrei	0,2l / 9,0	
Tiger	Pils	0,33l / 5,0	
Alkoholfreies	Pils, Lamms Bräu, Bio	0,33l / 5,0	
Plan B,	alkoholfreies Pils, Apfelsaft, Marakuja Sirup, auf Eis	0,15l / 6,5	
Bio Proviant Schorle:	Rhabarber / Apfel / Ingwer – Zitrone	0,33l / 4,5	
Orangina		0,25l / 4,0	

Kaffee und Tee

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

- Weißer Tee, Natur, nicht fermentiert, nicht gerüstet, herb, frisch
- Oolong Tee, halb fermentiert, nussig
- Pu Er Tee, gerüstet, voll fermentiert, intensiv, würzig
- Bergkräuter Tee, Griechenland, floral

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

Offene Weine, Flaschen Weinkarte separat

Aperitif 0,1l / € Fl/€ Jahr

Winzersekt, Brut, Klumpp, Baden, Bio	9,5
Pflaumensirup mit Sekt Aufguss	8,5
Plan B, alcoholfreies Pils, Marakuja Sirup, Zitronensaft	7,0

Weißwein 0,1l / 0,2l / € Fl. Jahr

Reiswein, gekühlt	0,1l / 7,0	
Pflaumen Wein	0,1l / 6,0	
Riesling trocken, Prinz, Rheingau, Bio	6,0 / 12 / 38	2023
Chardonnay, Holreiter, Pfalz, Bio	6,0 / 12 / 38	2023
Pinot Blanc Reserve, Heitlinger, Baden, Bio	7,0 / 14 / 40	2023
Gewürztraminer, Lageder, Südtirol, Bio	6,0 / 12 / 38	2022
Müller Thurgau, Max Geitlinger, unfiltriert	7,0 / 14 / 40	2021

Rotwein 0,1l / 0,2l / € Fl. Jahr

Cuvee Rouge, Perrin, Cote du Rhône, Bio	6,0 / 12 / 38	2022
Chianti classico, Tenuta la Nouvelle, Bio	7,0 / 14 / 40	2018

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