

#### PETITE CHINOISERIE

### Menü, ab 2 Personen

Jacobsmuschel, Avocado 18

\*\*\*

Gänse Wantans, in Consommé 15

\*\*\*

Kabeljau Filet, Gemüse Sud, Blumenkohl, Fenchel, Kohlrabi 34

\*\*\*

Roastbeef vom Grill, Pak Choy, Soja Jus 34

\*\*\*

Backapfel Parfait, Walnuss Biskuit, Buttermilch Eis 14

\*\*\*

4 Gänge – 70 4 Gänge ohne Dessert – 75 5 Gänge – 80

Weinbegleitung nach Absprache:)

# Klassik

Starter	€		
Frische Austern, Nr. 2, Oosterschelde, Ingwer, Reisessig 3 Stü	ick/15		
Gänsemägen Salat, Rosenkohl	12		
Portion Miesmuscheln, Reiswein Sud	16		
Kalbszunge in dünne Scheibe, Chili Öl	15		
Frühlingsrollen, Poularden Fleisch, Reisnudeln, Spitzkohl 2 Stü	ıck / 12		
Hausgemachte Teigtaschen: (Bio Urweizen aus Meran und Reismehl)			
Hong You Wan Tans, gekocht, Schwarzfederhuhn, Soja, Chili Öl	12 / 4 Stk.		
Topping mit Perigord Trüffel	10		
Jian Jiao, gebraten, Duroc Schweinefleisch, Chinakohl, Taleggio	12 / 4		
Bao Zi, Hefe Teig, gedämpft, Entenfleisch, Foie Gras	12 / 1		
Xia Jiao, gedämpft, Wildgarnelen, Wasserkastanien, Tomaten	12 / 2		
Shao Mai, Gedämpft, Taschenkrebs, Reis, Krustentiere Schaum	14 / 4		
<ul> <li>Xiao Long Bao, Kalbsfleisch, Ingwer, Frühlingszwiebeln</li> </ul>	12 / 4		

Zwischen: Hausgemachte Nudeln aus der Bio Urweizen mit Chili Öl					
- mit Perigo	ord Trüffeln, Pak choy	24			
- Mit Rindei	rgehacktem (Dan Dan Mian)	18			
<ul> <li>Frische Sp</li> </ul>	itzmorcheln	24			
Hauptgericht mit Reis					
- Schwarzfe	derhuhn Geschnetzeltes, Gemüse, Pilze, Erdnüsse,				
Kungpao /	Art, scharf	25			
- Frische Sp	itzmorcheln, Tofu, Kerbel, Baby Pak Choy	30			
- Chili Fisch	, Zander, Schmorgurke, Emiji Pilze, Chili – Fisch - Sud	34			
- Jakobsmu	scheln, Palmkohl, Speck	32			
- Entrecote	Vom Grill mit Wok Gemüse, Gewürz Jus	35			
<ul> <li>Geschmor</li> </ul>	tes Ochsen Bäckchen, Pak choy, Goji Beeren, Gewürzsud	32			
- Portion Pe	etersgans, Reiskuchen, Gemüse, Gewürz Jus	48			
- Rehrücker	n, Kerbe Wurzel, Chinesische Dattel Jus	42			
Dessert mit Hausgemachtem Eis					
- Warme Re	eispraline, gekocht, schwarze Sesam Füllung, Grüntee Sorbet	9,0			
- Warmes S	choko Törtchen, Himbeeren Sorbet	10			
<ul> <li>Litschi Sor</li> </ul>	bet mit Roku Gin	10			

## Getränke

Mineralwasser Taunusquelle, Medium/Naturell	0,251 / 3,0	0,751 / 8,0
Kombucha Trauben Saft, Tonic Water, alkoholfrei	0,21	/ 9,0
Tiger Pils	0,331	/ 5,0
Alkoholfreies Pils, Lamms Bräu, Bio	0,331	/ 5,0
Plan B, alkoholfreies Pils, Apfelsaft, Marakuja Sirup, auf Eis	0,151	/ 6,5
Bio Proviant Schorle: Rhabarber / Apfel / Ingwer – Zitrone	0,331	/ 4,5
Orangina	0,251	/ 4,0
Kaffee und Tee		
Kaffee, Espresso	Tasse	/ 3,5
Cappuccino, Milch Kaffee, Latte Macchiato	Tasse	/ 4,0
Tee zur Wahl, Bio	Känno	chen / 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

## Offene Weine , Flaschen Weinkarte separat

<u>Aperitif</u>		0,1	11/€	FI/€	Jahr
	Winzersekt, Brut, Klumpp, Baden, Bio	9,5	5		
	Shochu Cocktail, Branntwein, Grapefruit Sirup, Zitronen				
	Alkoholfreies Sekt v. Loimer, Österreich, Bio	8,5	5		
Weißwein 0,1		0,11 / 0,21	/€ FI.		Jahr
	Reiswein, gekühlt	0,11 / 7,0			
	Riesling trocken, Musenhang, Spindler, Bio	6,0 / 12 /	39		2022
	Chardonnay, Holreiter, Pfalz, Bio	6,0 / 12 /	39		2023
	Weissurgunder, Heitlinger, Baden, Bio	7,0 / 14 /	40		2023
	Avesso, Cozas Novas, Colheita, Portugal	6,0 / 12 /	39		2023
	Müller Thurgau, Max Geitlinger, unfiltriert	7,0 / 14 /	40		2021
Rotwein 0,1		0,11 / 0,21	/ € FI		Jahr
	Pinot Noir, Regnery, Mosel, Deutschland	6,0 / 12 /	39		2022
	Cuvee Rouge, Perrin, Cote du Rhône, Bio	6,0 / 12 /	39		2022
	Tempranillo, Ocho dos dos, Ribera del Duero	7,0 / 14 /	40		2022