

Klassik

Starter

	€
Frische Austern, Oostschelde, Ingwer - Charlotten – Reisessig	15 / 3 Stk.
Kerbelwurzel, in Beeren Sud eingelegt	12
Kalbszunge vom Grill, Kräuter - Chili - Öl	15
Spargelsalat, Verjus, Soja Soße	18
Thunfisch Tartar, Avocado, Curry Mayo	18

Hausgemachte Teigtaschen: (Bio Urweizen aus Meran und Reismehl) €

- **Hong You Wan Tans**, gekocht, Schwarzfederhuhn, Soja, Chili Öl 12 / 4 Stk.
Topping für die Hong You Wantans mit Berg Trüffel 8,0
- **Shao Mai**, gedämpft, Kaninchenfleisch, Reis, Möhre 15 / 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

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

<u>Zwischen:</u> Hausgemachte Nudeln aus der Bio Urweizen mit Chili Öl	€
- Mit Rindergehacktem (Dan Dan Mian)	18
- Frühling Berg Trüffel	24
<u>Hauptgericht mit Reis</u>	
- Schwarzfederhuhn Geschnetzeltes, Gemüse, Pilze, Erdnüsse, Kungpao Art, scharf	26
- Entrecote vom Grill mit Wok Gemüse, Gewürz Jus	36
- Kalbsragout, Pakchoy, Pilze, Soja Bohnen	28
- Lammschulter, geschmort, Maiskuchen, Buschbohnen	29
- Spargel Wok, Kalbsfilet Spitzen, getrocknete Morcheln	36
- Barbarie Entenbrust, Wok Gemüse, Pflaumen Sauce	34
- Chili Fisch, Zander, Gurke, Kimchi Sud	32
<u>Dessert mit Hausgemachtem Eis</u>	
- Warme Reispraline, gekocht, schwarze Sesam Füllung, Grüntee Sorbet	10
- Warmes Schoko Törtchen, Himbeeren Sorbet	12
- Litschi Sorbet mit Roku Gin	10

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



PETITE CHINOISERIE

Menü ab 2 Personen

Porto Bello, fermentierter Wildblumenkohl 15

Meeräsche Filet, Auberginen, fermentierte Soja Bohnen 28

Kalbsfilet, Wilder Brokkoli, Kräuterseitlinge, Soja Jus 36

Rhabarber Törtchen, Schoko – Kaffee – Biskuit, Baiser, Schwarzsésam Eis 14

4 Gänge – €85,00 Weinbegleitung €40,00

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
Jahrgang Winzersekt, Brut, Frank John, 36 Monate, Demeter	12,0	2020
Mandarine Sirup mit Sekt Aufguss	8,5	
Alkoholfreier Sekt, St. Antony, Rheinhessen	8,0	
<u>Weißwein & Rosé</u>	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, Bio	6,0 / 12 / 38	2023
Elyo, Aureto, Grenache, Caladoc, Mouvedre	6,0 / 12 Magnum	2021
<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	8,0 / 16 / 55	2020y

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