

Vorspeisen

Frisches Baguette mit Bananen-Curry-Kokos-Creme	3,80
Frisches Baguette mit Avocado-Tomaten-Salsa	3,80
Edamame „Classic“ Gekochte Sojabohnen mit Meersalz	6,00
Salat von jungem Spinat mit Sesamdressing und geröstetem Sesam	5,00
Rote Thai-Currysuppe aus Kokosmilch, Ingwer, Chili, Limette und Zitronengras Vegan	6,50
Gambapfanne Gebratene Gambas mit Chili, Tomaten, Frühlingslauch und Baguette	
kleine Portion mit zwei Gambas	8,50
große Portion mit 4 Gambas	15,00
Knuspriger Entensalat mit Orangen- und Grapefruitfilets, Hoisin, Erdnüssen roten Zwiebeln und Romanasalat	12,50
Spicy Beef & Beans Gebratene Rinderstreifen mit grünen Buschbohnen, Tomate, Frühlingslauch und Kimchi in scharfer Marinade	12,00

Hauptgerichte

Bunter Salat mit Avocado, Tomaten, Romana, roten Zwiebeln und Koriander im Asia-Dressing	
Als vegane Vorspeise	9,50
Als vegane Hauptgangportion	15,00
-mit ganzer gebratener Maishähnchenbrust	19,00
-mit Rumpsteak vom Grill	24,00
-mit Lachsfilet vom Grill	22,00
Wok Nudeln Würzige Asia-Nudeln mit Kaiserschoten, Paprika, Pak Choy, Shii-Take, Zucchini und roten Zwiebeln	
Als vegetarische Variante	14,00
mit 3 gebratenen Riesengarnelen	22,00
mit gebratener Hähnchenbrust	19,00



Hauptgerichte

Der große El Diablo Burger

220g. bestes Rindfleisch,
Sesam-Brioche mit Butter und Meersalz, Salat, Käse, Tomate,
Mayonnaise, Ketchup und Zwiebel 12,50

Chicken Burger

Sesam-Brioche mit Butter und Meersalz,
gebratene Hähnchenbrust, Zwiebeln, Salat,
Avokadocreme, Tomate, Chili und Curry-Kokos-Creme 12,50

Spicy Asia-Burger

220g. bestes Rindfleisch
Sesam-Brioche mit Butter und Meersalz
Teriyakisoße, eingelegter Rettich, Frühlingslauch,
Salat, Käse, Tomate und rote Zwiebel 12,50

BBQ-Burger

220g. bestes Rindfleisch,
Sesam-Brioche mit Butter und Meersalz, Salat, Käse,
hausgemachte BBQ-Soße, knuspriger Bacon
Mayonnaise, Ketchup und Zwiebel 12,50

Wilder Brokkoli, Spitzkohl und gebratene Drillinge Speck und Zwiebeln

mit gebratener Maishähnchenbrust 22,00
mit Rumpsteak vom Grill 26,00
mit gebratenem Lachsfilet vom Grill 24,00

Rotes Thai-Curry

mit Kaiserschoten, Frühlingslauch, Zucchini,
Paprika, Zitronengras, wildem Brokkoli,
Kokosmilch, Ingwer und Duftreis
als veganes Gericht 12,00
mit Hähnchenbruststreifen 16,00

Spare Ribs 24/62 sous-Vide gegart

mit Curry-Cole-Slaw und BBQ-Honig-Marinade 18,00

Beilagen

Knusprige Pommes Frites 2,50
Trüffel- Pommes Frites mit Parmesan 5,50
Wok-Gemüse 4,00
Basmatireis 3,50

Dessert

Makadamia-Nuss-Brownie

mit Vanilleeis und Himbeersoße 6,50

Waldbeerenragout mit Vanilleschaum

mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50

