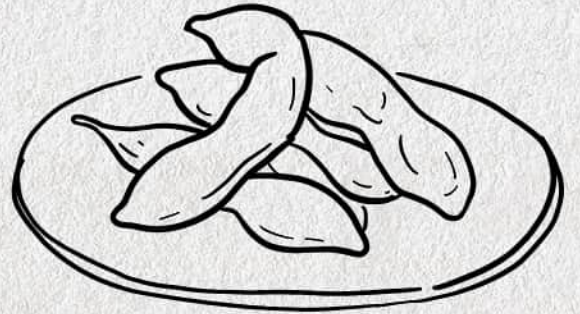




**Menü**

# 小菜 Kaltes

Edamame



Scharf mit Knoblauch

下酒毛豆 (v)

8€

Gurkensalat



Mit Miso und Sesamöl

8€

(v) 拌黄瓜

Zucchini salat  
mit getrockneten Shrimps  
und Chiliöl

虾皮小瓜

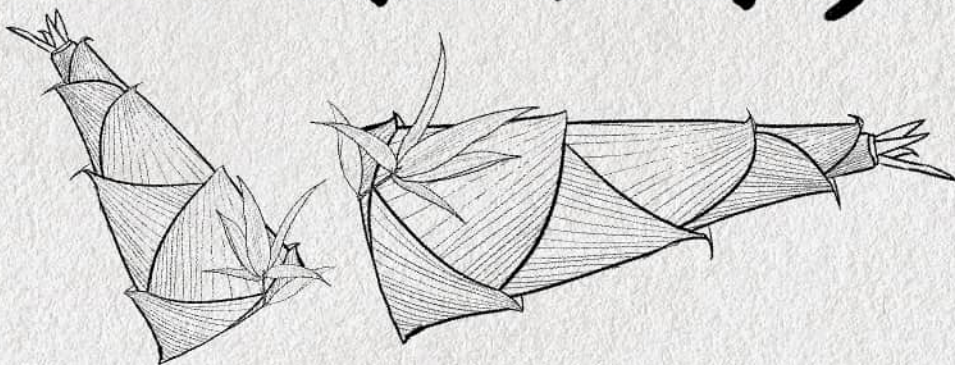
9€



Gebratene Bambusstäbe  
in dicker Sojasoße

8€

油焖笋 (v)



Burrata

Burrata mit hausgemachter

Chili-Pinien Pesto

辣油松子

布拉塔奶酪球

10€

Kimchi Loves

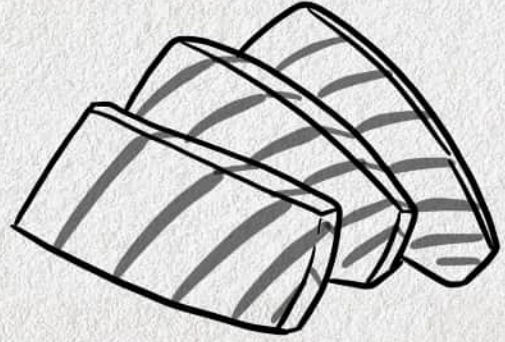
Burrata

布拉塔奶酪球

佐泡菜

10€

Lachs Sashimi mit  
Yuzu und  
Soja



三文鱼刺身 14 €

FrISChe Austern (3 Stück)  
in French Quality mit Limettenblätter  
und eingelegtem Ingwer

15 €

生蚝



煎炸 Pan Fried

Kaarage mit

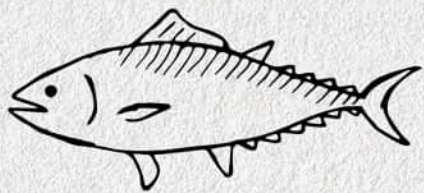
Japanischer Majo



und Zitrone

12 €

炸鸡



Crispy Fried

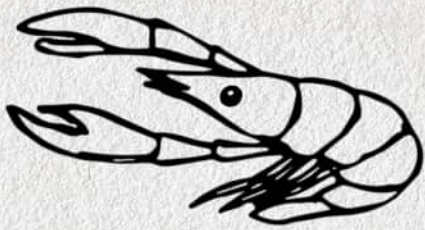
Tempura Sardinen

10 €

炸沙丁魚

Riesengarnelen frittiert  
dazu Chili mayo

炸大球 12 €



Pfannkuchen  
Homestyle mit

12 € Shiitake

香菇素饼 (辣 / 不辣) (V)

Pfannkuchen

Homestyle mit Wagyu

牛肉薄饼

(辣 / 不辣)

14 €

Riesengarnelen

gebraten mit Trüffelöl

und Klebreisküchlein

(4 Stück)

18 €

松露年糕虾球



Riesengarnelen  
gebraten mit Asiakräuter  
und Pinienkern

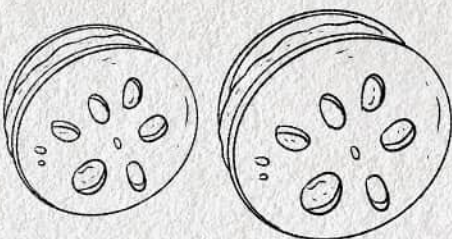
(4 Stück)

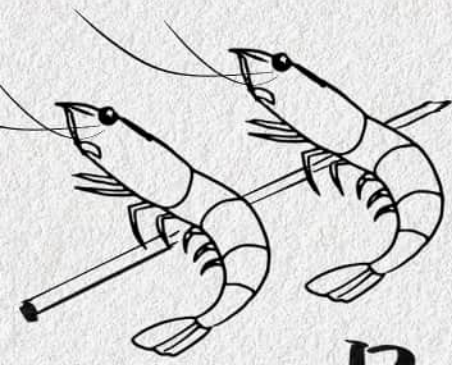
16 € 芥菜松子虾球

Lotuswurzel gefüllt  
mit Garnelen in  
leichter Sojasoße

藕酿虾蓉

15 €





Garnelen Spieße

mit Paprika —

Chili und Sesam

3 Stück

15<sup>€</sup>

大中小串

Onigiri Riceball:  
Vegan mit Shitake und  
Parmesan 10€  
飯球 (v)

Onigiri Riceball:  
mit Wagyu und Parmesan 14€  
飯球  
和牛碎

蒸

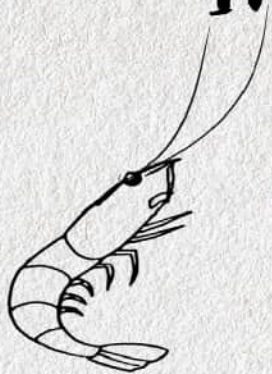
Steamed

Seafood

Mit leicht fermentierter gelber

Paprika - Miso auf Glasnudelnbett

mit Tintenfisch



15 €

鱿鱼筒



mit Riesengarnelen

3 Stück

大虾三只

16 €

Edamame mit Gewürzsalz

und Sesam

盐味毛豆

# Boiled Seafood:

海鮮  
大叻

L = 29,9€ ; XL = 39,9€

XXL = 49,9€

## Zutaten:

Garnelen

Miemuscheln

Venusmuscheln

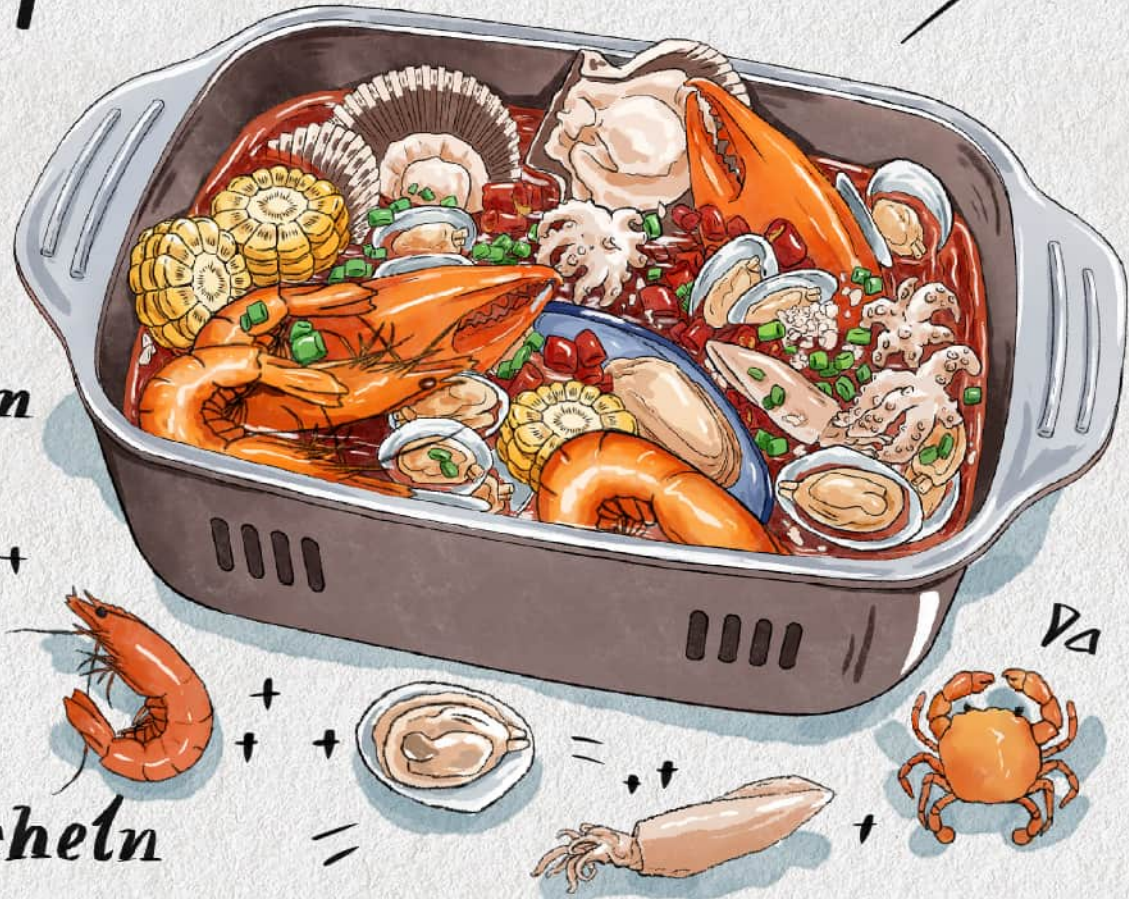
Calamari

Tintenfisch +

Sepia

Krabben

Jakobsmuscheln



Extras: Lagustenschwanz = 45€/Stück

Austern = 12€/3 Stück

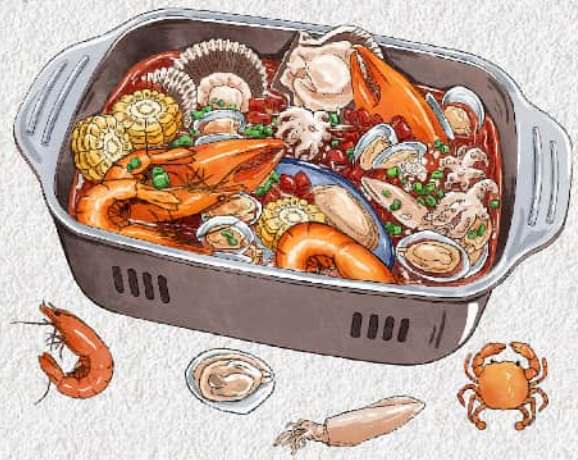
Lachs = 5€/100g ; Ramen = 4€/Portion

Glasnudeln = 3€/Portion

Reis = 2€/Portion ; Austernpilze = 4€/Portion

Broccoli = 3€/Portion

Soße:



Knoblauchsoße 蒜香

Scharfe Soße aus

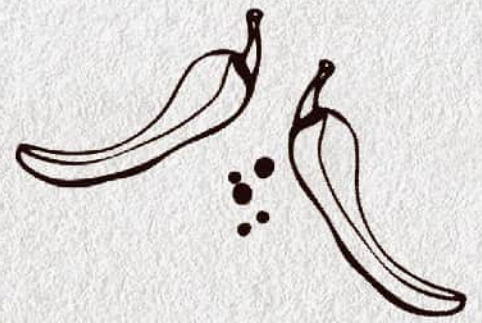


Chinese Soul 孜然, 香辣

Kitchen mit Kreuzkümmel

Tom Yam Soße

冬阴功酸辣,



Shachasoße 沙茶