

Menü

小菜 Kaltes

Edamame



mit Gewürzsalz und Sesam^F
oder
scharf mit Knoblauch^E

下酒毛豆 (v) 8€

Minigurken Salat



mit Miso und Sesamöl^{A.E.F}

9€ (v) 拌黄瓜

Zucchini Salat
mit getrockneten Shrimps
und Chiliöl ^{B.E.F}

虾皮小瓜

9 €



Gebratene Bambusstäbe
in dicker Sojasoße ^F

8 €

油焖笋



(V)

Lachs Sashimi

mit Yuzu und Soja
(Label Rouge)



三文鱼刺身

14 €

Thunfisch Sashimi ♥

dazu frischer Wasabi und
milde Sojasoße
(Blauflossen, Akami)

金枪鱼刺身

18 €

Frische Austern Grillardeau


No° 3^Q

吉娜朵生蚝

6,5 € / Stk.




Burrata^G

布拉塔奶酪球 

mit Kimchi^G 佐泡菜

oder  **12€**

mit hausgemachter
Chili-Pinien Pesto^R

佐辣油松子 

Pan Fried 煎炸

Gebratene Pimientos

mit Sichuan-Pfeffer &

Salz Gewürz (v) 10€

椒盐西班牙椒



A.C.G

Kaarage ♥

mit japanischer

Majo und Zitrone

炸鸡



12€

Crispy Tempura

Sardinen^A



炸沙丁鱼 12 €

Riesengarnelen
frittiert

A.B.C.G

dazu Chili Majo



炸虾球

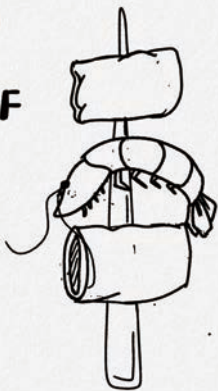
14 €

Garnelen Spieße mit Paprika ♥

Chili und Sesam^{E.F}

(3 Stk.)

大虾小串 15 €




Lotuswurzel gefüllt mit Garnelen in leichter Sojasoße^{B.E}

藕酿虾蓉



15 €

Gebratene

handmade Gyoza 
gefüllt mit Garnelen,
Lotuswurzeln
und Lauchzwiebeln^{A.B.F}

虾肉煎饺 (4 Stk.) 12€

Omelett

mit Nori-Algen
& Tintenfisch^{A.C.Q}

14€ 紫菜海鲜饼

Homestyle Pfannkuchen ^{A.E.F}

scharf /

/ nicht scharf

mit Shiitake

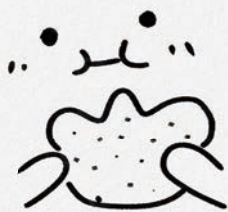
香菇素饼

(V) 12 €

oder

♥
mit Wagyu

和牛薄饼



14 €

**Riesengarnelen
gebraten (4 Stk.)**

**mit Trüffelöl und
Klebreisküchlein^B**

松露年糕虾球 18€

oder

**mit Asiakräuter
und Pinienkern^{B.G}**

芥菜松子虾球 16€

Onigiri Riceball

mit Shiitake und
Parmesan^{E.F.G}

香菇饭球

12€

oder



mit Wagyu und
Parmesan^{E.F.G}

和牛饭球

14€

Steamed Seafood 蒸

Gedämpfte Tintenfisch
mit leicht fermentierter
gelber Paprika-Miso
auf Glasnudelnbett ^{E.Q}

黄椒粉丝蒸鱿鱼筒 15 €



Calamari gefüllt
mit Nori gedämpft
mit Knoblauchöl & Chili

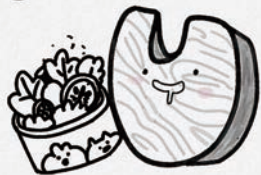
蒸紫菜鱿鱼筒 16 €

Black Cod ♥

银鳕鱼 21,9€

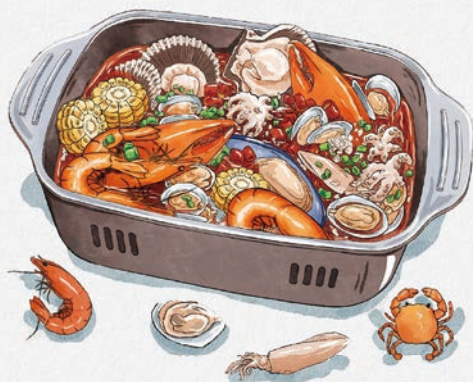
in Sake & süße Miso
mariniert und auf
Teppanyaki gegrillt^M

oder



gedämpft mit leicht
fermentierter
gelber Paprika-Miso
auf Glasnudelnbett^{A.E}

Boiled Seafood ^{B.Q}



39,9 €

Zutaten:

Garnelen, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Calamari, Tintenfisch, Sepia, Krabben, Scallops, Maiskolben

Extras:

Ramen ^A 4€/Portion

Reis 2€/Portion

Austernpilze 4€/Portion

Langustenschwanz 50€/Stk. Lachs Filet 12€/ca.150g

Riesengarnelen 11€/3 Stk. Scallops 12€/3 Stk.

Tintenfisch 7€/3 Stk.

Miesmuscheln 5€/3 Stk.

Calamari 7€/ca.150g

Venusmuscheln 8€/ca.150g

Sepia 7€/ca.150g

Krabben 6€/4 Stk.

Maiskolben 4€/Portion

Soße:



Knoblauchsoße 蒜香



Shachasoße^{D.F} 沙茶

Tom Yam Soße^G

冬阴功酸辣

scharfe Soße aus
Chinese Soul Kitchen^A

香辣



Zusatzstoffe

A glutenhaltiges Getreide Weizen

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eier und Eiererzeugnisse

D Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

E Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse

F Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

G Milch und Milcherzeugnisse

H Glutamat

I Farbstoff

J Sellerie und Sellerieerzeugnisse

K Phosphat

L Antioxidationsmittel

M Schwefeldioxid

N koffeinhaltig

O Chininhaltig

P Süßungsmittel (Aspartan)

Q Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

R Macadamianuss und Macadamianuss
Erzeugnisse (Pinienkern)

M Alkohol