

## Vorspeisen

Sticky Chili Porkbelly  
Iberico Schweinebauch langsam geschmort mit asiatischen Aromen  
Honig, Sesam und Chili  
€ 13

Mexikanische Mini Wraps  
gefüllt mit gebratener Ente / Avocado und fruchtiger Chilicreme  
€ 9

### Frisch gerollte California Sushi:

- mit gebackener Tempura Garnele € 13
- mit geräuchertem Tofu / Gurke / Papaya (vegetarisch) € 10
- gefüllt mit Spargel/ Papaya und Wakame (vegetarisch) € 10
  - mit gebratener Ente / Mango / Miso Mayonnaise € 12
- mit schottischem Lachs/Gurkenrelish/Papaya /Tobbiko-Kaviar € 13
  - - Pulled Pork BBQ Style € 12

## Suppe

Fruchtige Kürbissuppe  
mit Ingwer/ Apfel/ Kokosmilch & gebackener Hühnchen Praline  
€ 9  
...ohne Fleisch= VEGAN + Lactosefrei  
€ 6

Thailändische Bouillabaisse  
Kokosmilch / gebratene Edelfische/ Garnele  
€ 10

### **Caesar Salat**

Feiner Römersalat mit Parmesan  
gebratenes Schwarzfederhuhn  
Croutons/ Kirschtomaten

Vorspeise € 9 / Hauptgang € 17

### **California Salat**

Feiner Römersalat mit fruchtigem Curry Dressing  
Friesisch Blue Käse / Taco Chips / Erdnüsse  
Frühlingslauch / gebackene Papaya

Vorspeise € 8 / Hauptgang € 16

## Veganes Menü

Rote Beete Carpaccio  
Apfel / Champignon / gerösteter CousCous  
~~~  
Gebackene Currypolenta  
Möhren-Ingwercreme und gewokter Brokkoli  
~~~  
Frische Beeren und Basilikumsorbet  
€ 29

## Fisch

Filet vom Schottischen Lachs -Cajun blackened-  
gebratener Wilder Brokkoli / Bacon / geröstete Knoblauchkartoffeln

€ 24

Cajun-Gewürz wird traditionell in der Südstaaten-Küche der USA verwendet.  
Das Gewürz besteht aus: Pfeffer, Chili, Oregano, Thymian, Zwiebel, Knoblauch

Gebratenes Dorschfilet

Venusmuschelragout / karamellisierter Fenchelsamen / Bratkartoffelstampf  
Schmorgurken mit Koriander und Limetten-Sesamdressing

€ 25

Gebackene Garnelen in Tempurateig

Gewoktes Gemüse / Rotes Thaicurry / Basmatireis

€ 26

## Fleisch

Halbe knusprige Flugente

mit gebratenen Mienudeln / Wokgemüse / Cashewnüssen **oder** mit Rotkohl und Klößen

€ 25

Wiener Kalbschnitzel mit Bratkartoffeln und feinem Gemüse

€ 24

Fehmaraner Rehgulasch

gebackenes Kartoffelkuchlein und Gemüse

22€

-Surf & Turf-

Australisches Flanksteak & gebratene Riesengarnele  
Hokkaido-Kokos-Thaicurry / Cranberries / Cashewnüsse / Basmatireis

€ 36

Ribeye vom US-Beef -330g-

gebratener Paksoi und wilder Brokkoli in Teriyakisauce  
Bacon-Cheese-Steakhouse Fries mit Chili-Mayo-Dipp

39€

## VEGAN

Rotes Kürbis-Kokosmilch-Curry

Cranberries / Nüsse / Frühlingslauch / Basmatireis

€ 17

## Dessert

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern  
warme Schokoladen-Ingwer Sauce / Mango Ragout / Kokos Eis  
€ 8

Cheesecake-Crème brûlée  
Beerenragout/ Zitronengras Eis  
€ 8

Zwetschgen Crumble-  
Zwetschgen / Bretonischem Crumble / Vanilleeis  
€ 8

~Apple Pie~  
Warmer Apfelkuchen/ Buttermilchparfait in weißer Schokolade/ Mascarponeschaum  
€ 8

Käseauswahl mit Traubensenf -Soße  
und hausgebackenem Früchtebrot  
€ 10

Das besondere Sorbet -hausgemacht-  
Basilikum legendär Süßer Ingwer Apfel-Koriander  
Weiße Schokolade Beere pur!

Das besondere Eis -hausgemacht-  
Zitronengras-Butter-Eis Schokolade  
Pandan Eis Vanille Erdbeer-Butter-Eis  
Ahornhonig-Eis Kokos-Eis Nougat Eis  
€ 2,80 / Kugel Portion Sahne € 0,80

## After Dinner Cocktail

Malibu Crème  
Maracujasaft / Sahne / Likör 43 / Malibu Rum  
0,11 € 8

## Dessertwein

2017 Château Jean Fonthenille / Louphiac / Gironde / Bordeaux  
5cl € 6

2007 Scheurebe Trockenbeerenauslese, Gimmeldinger Meerspinne  
August Ziegler, Pfalz  
5cl € 10