



ERST MAL ANKOMMEN

YUZU-SAKE-SPRITZ

Tradition & Geschmack, für Neuentdecker
Fruchtiger Yuzu-Sake, aufgefüllt mit Prosecco
9,90

PRISECCO

Weiß , Rot & Rosé
Manufaktur Jörg Geiger - alkoholfrei
9,60

VORWEG

-Die erste Runde geht auf uns, aber immer mit Hauptgang-

HAUSGEBACKENES BROT von JENS

Veganer Brotaufstrich mit Zitronengras und Ingwer

Als Zusatz 6,90



SUPPEN

BOUILLABAISSE des NORDEN

Unsere pikante Fischsuppe mit reicher
Fischeinlage und Sc. Rouille | 13,50

KRUSTENTIER

SCHAUM-SUPPE | Lauwarm
gebratene Riesengarnele | 12,50

VORSPEISEN

SPICY CRISPY SHRIMP's

scharfe
Gochjuang-Mayo | Wasabisesam | 13,50

SCALLOPS

Jakobsmuscheln
Mango Habanero Salsa | Wasabi-Mayo
karamellierte Sojareduktion | 17,50

GOMA WAKAME

Japanischer Seealgensalat mit Sesam | 6,90

VEGAN

Hausgemachter NUSSBRATEN



Ein Braten aus Basmatireis, glutenfreien
Haferflocken, Flohsamen, versch. Nüssen,
Roten Linsen, Zwiebeln und ganz vielen
Gewürzen, dazu reichen wir
Wintergemüse mit gerösteter Hanfsaat
& milder Ajvasoße | 24,50

TERIJAKI-VEGGIE-BOWL

mit Pulled Jackfruit, Wintergemüse,
Broccoli, Edamame & Basmatireis,
dazu Sesam & Frühlingslauch | 23,50



MEAT

ZÜRICHER

KALBSGESCHNETZELTES

classic style

Kalbsfleisch in Rahm | Pilze | Zwiebeln
dazu Goldbrauner Tellerrösti | 29,50