

Abendkarte

ERST MAL ANKOMMEN

YUZU – SAKE – SPRITZ

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

PRISECCO

Manufaktur Jörg Geiger – alkoholfrei
9,60

VORWEG

- Die erste Runde geht auf uns, aber immer mit Hauptgang -
HAUSGEBACKENES BAUERNBROT.....6,50
Vegane Butter mit Zitronengras & Ingwer



VORSPEISEN

SPICY CRISPY SHRIMP'S.....12,90

Gochjuang-Mayo | Wasabisesam



GOMA WAKAME.....6,90

Seelgensalat mit Sesam

Scallops (Kammuscheln).....16,80

Mango Habanero Salsa | Miso-Mayo
karamellierte Sojareduktion

SUPPEN

BOUILLABAISSE DES NORDENS.....12,80

Unsere pikante Fischsuppe mit reicher Fischeinlage
& scharfer Sc. Rouille

ROTE BETE SCHAUMSUPPE.....8,60

Lauwarmes Süppchen mit frischem Meerrettich

VEGAN

VEGANER NUSSBRATEN24,50

(Ein leckerer Braten aus Basmatireis, glutenfreien
Haferflocken, Flohsamen, verschiedenen Nüssen,
Rote Linsen, Zwiebeln und ganz vielen Gewürzen)
Wurzelgemüse aus Kohlrabi, Pastinake & Möhre mit
Panko-Crunch | gerösteter Hanfsaat & Ajvasoße

TERIYAKI GEMÜSE.....18,90

Vier Sorten Gemüse (Kohlrabi, Pastinake,
Möhre & Broccoli) mit Panko-Crunch,
Safran – Basmatireis und würzige Teriyakisauce

MEAT



TAFELSPITZ26,50

Zart geschmort mit buntem Wurzelgemüse,
Panko-Crunch, Meerrettichsoße & Kartoffelstampf

KALBSGESCHNETZELTES

ZÜRICHER ART.....29,50

Champignons | Rahm | Zwiebeln | Teller-Rösti

VEGGIE-MENÜ

**Schaumsuppe
von der Roten Bete** €8,60
mit frischem Meerrettich

Veganer Nussbraten €24,50
Buntes Wurzelgemüse | geröstete
Hanfsaat | Ajvasauce

Süße Dessert-Variation €12,90

3-Gänge-Menü
p.P 39,50