

## “Exoticatessen“ im März

### Aperitif

#### **“Sake sour“**

Sake, Yuzu, Cane Sirup  
Glas € 9

### Kalte Vorspeise

#### ***Ossuzuguri (Carpaccio) vom Tuna***

mit Siracha Tomaten,  
Auberginen-Sesam Püree und grünem Thai-Spargel  
€ 23

### Hauptgang

#### ***Roulade vom “Kobe Steak“***

gefüllt mit “Nippon Pilzen“ und Gemüse  
dazu Pfeffer-Teriyaki-Sauce und Frühlingszwiebel-Kartoffel Wan Tons  
€ 47

### Dessert

#### ***Pochierte Ingwer “Alexander Birne“***

gefüllt mit Medjool Dattel,  
auf einem Duo von Schokoladensaucen  
dazu Zitronengras-Sauerrahm-Eis  
€ 13

**Menüpreis inkl. € 85** Aperitif

Bei einem Menüpreis von € 85  
ist leider ein Wechsel der Speisenfolge nicht möglich!

### ***Thai Cooking School von und mit Joseph Peter***

***Sie suchen ein Geschenk oder möchten selbst einen Tag lang Einblick in die asiatische Kochkunst erhalten? Besuchen Sie unsere Kochkurse!***

***NEU***

***Der Kochkurs „Die Küche Vietnams“ mit Chef Binh am 11. Mai 2019.  
Weitere Informationen erhalten Sie gerne am Empfang.***