

WOCHENEMPFEHLUNG

W1 | 9,50 EUR ^{4,5})

Leicht scharfe Seafood-Suppe mit Black-Tiger-Garnelen, Tintenfisch, Zitronengras, Kirschtomaten und Pilzen

W2 | 9,50 EUR ^{2,3,4,9}

Spezielle Crunchy-Sushi-Rolle, gefüllt mit Ebi Fry, Avocado und Philadelphia, garniert mit zweierlei Toppings – Kani-Salat und Spicy Lachstatar – sowie Kaviar (in 4 Stücke geschnitten)

W3 | 20,50 EUR ^{4,5,7})

Gebratene Black-Tiger-Garnelen und Tintenfisch mit Sellerie, Paprika, Pilzen, Peperoni und Dill in feiner Chili-Knoblauch-Sauce, serviert mit Jasminreis

W4 | 19,50 EUR ¹)

Gegrilltes, mit Galanga, Zitronengras und Knoblauch mariniertes Hähnchenfleisch auf gebratenen Udon-Nudeln mit Gemüse

Dazu empfehlen wir:

0,2l Forster Mariengarten Riesling (halbtrocken) – 7,50 EUR

Feinherber, saftiger Riesling mit dezenter Restsüße

0,2l Emil Bauer & Söhne Sauvignon Blanc (trocken) – 8,00 EUR

Animierend mit ausgeprägter Frucht nach Holunder, Zitrus und grüner Paprika