

WOCHENEMPFEHLUNG

W1 | 7,50 EUR ^{2,4,5}


Wan-Tan-Suppe gefüllt mit Hühnchen und Garnelen,
dazu Gemüse, Pilze und Glasnudeln

W2 | 11,50 EUR ³


Mariniertes Thunfisch-Carpaccio in Ponzu-Sauce
auf Avocado-Algen-Salat

W3 | 10,50 EUR ^{1,2,3,9} 

Gebackene Spezial-Sushi-Rolle, gefüllt mit Avocado und Frischkäse,
getoppt mit Spicy Lachstatar und Kaviar (aufgeschnitten in 8 Stücke)

W4 | 16,90 EUR ^{3,6} 

Gebratene Hühnchenbruststreifen mit Marktgemüse, Peperoni und
Thai-Basilikum in einer feinen Soja-Austern-Sauce

W5 | 19,50 EUR ^{3,4,5,7} 

Seafood (Garnelen, Tintenfisch und Rotbarschwüfel) mit verschiedenem
Gemüse, Sellerie und Frühlingszwiebeln in einer Knoblauch-Fisch-Sauce

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