MENMŌ

Mo.–Fr. ab 17 Uhr | Sa.–So. ab 12 Uhr

STARTER

HAMACHI CRUDO *16*

**Nur limitiert verfügbar*

Hamachi | Tomate | Holunder | Mairübchen | Seetang

TASCHENKREBS *16*

**Saisonal verfügbar*

Taschenkrebs | Wilde Kamille | Grüne Tomaten

MAI-TAKE IT! *13*

Maitake | Chao (fermentierter Tofu) | Stachelbeeren | Fichtensprossen

THINH N TALK *13*

Austernpilz-Tempura | Malzessig | Thính (gerösteter Reis) | Shiso

WANTAN TOFU & GEMÜSE *14*

Cashew-Curry-Chao (viet. fermentierter Tofu) Soße

SO DEEP *24*

**Nur limitiert verfügbar*

Handgetauchte norwegische Jakobsmuschel | Feigenblatt | Zucchini

DER SPIESS *16*

Lammspieße gegrillt | Nordvietnamesische Glasur | Viet. Fladenbrot | Pickles

ICH HAB DOCH HUNGER! *16*

Fried Chicken | Chili-Crisp | Viet. Limetten-Kräuter | Teriyaki | Pickles

HAUPTSPEISE

VEGGIE WELLINGTON *25*

Rettich | Blätterteig | Shiitake | Kokoscreme

RIB ON RICE *32*

Zwölf Stunden lang geschmorte Rinderrippe | Viet Zitronengras-Soja-Soße | Saisonales Gemüse| Reis

CHILDHOOD MENMŌRIES *29*

Catch-of-the-day Fisch | XO-Soße | Saisonales Gemüse | Reis

WAGYU STEAK BMS 8 *je 100gr. 25*

Schwarzer Knoblauch | Saisonales Gemüse | Kartoffel Pavé

BEILAGE ∗ Reis *3* ∗ Fladenbrot *4* ∗ *Kartoffel Pavé* *5*

DESSERT

CHEESE PLEASE! *9*

Basque Burnt Cheesecake | Litschi Sorbet

SCHOKO-BROWNIES *9*

Hot Fudge Brownies | Salzkaramell Eis

Alle Preis in Euro (€)