

THE FOOR

Restaurant Menu

Ganze Barbarie-Ente "Peking Style"

Unsere Barbarie-Ente "Peking Style" vereint traditionelles asiatisches Flair mit dem unvergleichlich aromatischen Fleisch der Barbarie-Ente. Die kunstvolle Zubereitung garantiert eine knusprige Haut und zartes, saftiges Fleisch – perfekt für besondere Anlässe und Feinschmecker.

Zart und knusprig, begleitet von aromatischem Kürbispüree, Sushi-Reis, gebratenen Bohnen mit Sesam, hausgemachtem Kimchi und verfeinert mit einer raffinierten Enten-Teriyaki-Jus.

49,00 EUR pro Person

ab 4 Personen

Käse-Hotpot "Fondue Style"

Unser Käse-Hotpot "Fondue Style" ist eine genussvolle Hommage an das traditionelle Käsefondue – perfekt für kalte Tage und gesellige Abende! Eine aromatische Mischung aus hochwertigem Käse, einem Schuss Weißwein und einer feinen Knoblauch-Note vereint sich zu einem cremigen Geschmackserlebnis, das zum Teilen einlädt.

Ein cremiges Käsevergnügen im Hotpot, begleitet von knusprigem Brot, saisonalem Gemüse, zarten Kartoffeln und Tofu zum Eintauchen.

39,00 EUR pro Person

ab 4 Personen

Bitte beachten Sie, dass für die Barbarie-Ente und dem Käse-Hotpot eine Reservierung mindestens 3 Tage im Voraus erforderlich ist.

STREETFOOD

HOKKAIDO-KÜRBIS-SUPPE **vegan** E.H.A 10

Kokosmilch | Chinakohl | Nori-Öl

HOKKAIDO PUMPKIN | coconut milk | napa cabbage | nori oil

BLACK SESAM BURGER C.E.H.I.D.A 19

Rindfleisch | Wok-Gemüse | Matcha-Frischkäse | Tomate | Mayonnaise
Pommes Frites

*BLACK SESAM BURGER | beef | wok vegetables | matcha cream cheese | tomato
mayonnaise | French fries*

UDON **vegetarisch** I.D. A 19

Trüffel | Spinat | Süßrahm

UDON | Truffle | spinach | cream



CHICKEN TONKATSU SANDWICH C.E.H.D.A 16

Maishähnchen | Sweet-Chili | Tomate | Ei | Wasabi-Mayonnaise

*CHICKEN TONKATSU SANDWICH | breaded corn-fed chicken | sweet chilli | tomato
egg | wasabi | mayonnaise*

SPINATSALAT **vegan** D.H.A 14

Babyspinat | Rote Beete | fermentierte rote Zwiebeln | Croûtons | Sesam
Cranberries | Soja-Zwiebel-Dressing

*SPINACH SALAD | baby spinach | soy onion dressing | beetroot | fermented red onion
croûtons | sesame | cranberries*

CAESAR SALAD C.E.N.H.A 15

Romanasalat | Parmesan | Sardellen | Bacon | Croûtons | Caesar-Dressing
*CAESAR'S SALAD | romana salad | parmesan | anchovies | bacon | croûtons
caesar dressing*

b' TOPPINGS

b' GARNELEN 7

PRAWNS

b' GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 7

GOAT CHEESE

b' MAISPOULARDE 5

CHICKEN

BMINE BOWL *vegan* M,N,B,H,I,D,A,K  19

Sushi Reis | Edamame | Algen | Mango | Lachs | Goma Dressing |
Sriracha Mayo | Green Shiso Leaves

*BMINE BOWL | Sushi Rice | Edamame | Seaweed | Mango | Salmon | Goma Dressing |
Sriracha Mayo | Green Shiso Leaves*

KARTOFFEL OKONOMIAKI *vegan* I.D.H.J  16

Eingelegter Ingwer | Kewpie | Teriyaki

POTATO OKONOMIAKI | pickled Ginger | kewpie | teriyaki

„SHARING IS CARING“

Ab 2 Personen

Genießen Sie unser exklusives Sharing Dinner
69,00 EUR pro Person

inklusive Weinbegleitung, 0,15L pro Gang
85,00 EUR pro Person

Nur auf Anfrage oder mit vorheriger Reservierung.

*“Sharing is caring”
From 2 persons*

*Enjoy our exclusive sharing dinner for EUR 69 per person
With wine accompaniment 0,15L per course at EUR 85
On request or advanced reservation.*

WINE-RECOMMENDATION

2022 RIESLING „MOSAIK“ Dr. Koehler I Rheinhessen	0,15L	7.5
2022 PINOT NOIR „WUNDERSCHÖN“ St. Antony I Rheinhessen	0,15L	7.5
2012 SYRAH-CABERNET IGP Reserve Villa Mansay I Languedoc-Roussillon	0,15L	7.5

STARTERS

RINDER TATAR H.C 18

Grober Senf | Wasabi | Schalotten | Kapern | Onsen-Eigelb

BEEF STEAK TARTARE / Coarse mustard / wasabi / shallots / capers / onsen egg yolks

LACHS CEVICHE D.N 17

Lachs | Edamame | Avocado | Mango | Limetten | rote Zwiebel | Sesamöl

SALMON CEVICHE / edamame / avocado / mango / lime / red onion / sesame oil

MEAT

LAMMRÜCKEN 200 gramm. A.C.E.I 28

Irisches Lamm | Panko | Sesam

SADDLE OF LAMB / Irish lamb / panko / sesame

b'Sides **b'Dips**

ENTRECÔTE 200 gramm. H.A.G.J 26

ENTRECÔTE 200 grammes

b'Sides **b'Dips**

TERIYAKI BEEF BREAST 200 gramm H.G.J. A 23

US-Rinderbrust | Rote Zwiebel

TERIYAKI BEEF BREAST / red onion

b'Sides **b'Dips**

KONFIERTE ENTENKEULE G.M.H.I.D.A.K.J 21

Enten-Jus

CONFIT DUCK LEG / duck jus

b'Sides **b'Dips**



SEXY CHICK G,M,H,I,D,A,K,J

24

Ganzes Stubenküken | Asiatische BBQ-Sauce | Rosmarin

Sexy chick | whole house chick | asian BBQ-sauce | rosemary

b'Sides **b'Dips**

FISH & SEA

KABELJAU SHISO BUTTER E.I.D.N.K.B

28

Shiso Blätter | Süßrahmbutter | Edamame

COD SHISO BUTTER | shiso leaves | sweet cream butter | edamame

b'Sides **b'Dips**

GEGRILLTE GARNELEN E.I.D.N.K.B

22

Lauwarmer Kimchi | Hummerschaum

GRILLED PRAWNS | lukewarm kimchi | Lobster foam

VEGAN & VEGETARIAN

SPINATSALAT | GRATINIERTER ZIEGENKÄSE vegetarisch D.H.A

21

Ziegenkäse | Babyspinat | Rote Beete | fermentierte rote Zwiebeln

Croûtons | Sesam | Cranberries | Soja-Zwiebel-Dressing

*GOAT CHEESE | SPINACH SALAD | baby spinach | soy onion dressing | beetroot
fermented red onion | croûtons | sesame | cranberries*

GYOZA vegan G.M.H.I.D.K

18

Kimchi | Shiitake | Umami

GYOZA | kimchi | shiitake | umami

b' SIDES

SHIITAKE <small>vegan</small>	8
<i>SHIITAKE</i>	
STANGENBOHNEN <small>vegan</small>	7
Sesam / Soja	
<i>BEANS / sesame / soy</i>	
EDAMAME <small>vegan</small>	7
<i>EDAMAME</i>	
POMMES FRITES <small>vegan</small>	6
<i>FRENCH FRIES</i>	
HOKKAIDO KÜRBIS WEDGES <small>vegetarisch</small>	5
<i>HOKKAIDO PUMPKIN WEDGES</i>	
KÜRBIS PÜREE <small>vegetarisch</small>	5
<i>PUMPKIN PUREE</i>	
GEDÄMPFTER SUSHI REIS <small>vegan</small>	5
<i>STEAMED SUSHI RICE</i>	

b' DIPS

WASABI-MAYONNAISE <small>G.M.E.H.I.D.J.C</small>	1
<i>WASABI-MAYONNAISE</i>	
SESAM-MAYONNAISE <small>G.M.C.H.I.D.K.J</small>	1
<i>SESAM-MAYONNAISE</i>	

SWEETS

KOKOS-MILCHREIS <i>vegan</i>		9
Mango Zitrus <i>COCONUT-RICE-PUDDING mango citrus</i>		
SCHOKOLADENTÖRTCHEN <i>C.E.A</i>		9
dunkle Schokolade japanische Chili-Kekse <i>CHOCOLATE TART dark chocolate japanese chili cookies</i>		
SORBET VARIATION <i>vegan</i>		7
Sorbets Chef's Choice <i>SORBET VARIATION three different sorbets chef's choice</i>		



*Entscheiden Sie sich zum süßen Abschluss für unseren "KOKOS-MILCHREIS"
und tun Sie dabei etwas Gutes!
Mit jedem verkauften "KOKOS-MILCHREIS" spenden wir 2,00 EUR an den Sterntaler e.V. in
Düsseldorf, der hilfsbedürftige Kinder und Jugendliche unterstützt.*

*Choose our 'KOKOS-MILCHREIS' for a sweet finish
and do something good at the same time!
With every 'KOKOS-MILCHREIS' sold, we donate EUR 2 to Sterntaler e.V. in Düsseldorf,
which supports children and young people in need.*

ENTHÄLT FOLGENDE ALLERGENE















contains the following allergens

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoffen | 3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 gewachst
8 mit Süßstoff | 8a enthält eine Phenylalinquelle | 9 mit Phosphat
10 mit Nitrit Pökelsalz | 10a mit Milcheiweiß | 10b mit Eiklar | 10c mit Sahne | 11
koffeinhaltig | 11a chininhaltig | 11b mit Taurin

Additives

*1 with dye | 2 with preservatives | 3 with antioxidants | 4 with flavour enhancer
5 sulphurized | 6 blackened | 7 waxed | 8 with sweetener | 8a contains a source
of phenylalanine | 9 with phosphate | 10 with nitrite cured salt | 10a with milk protein | 10b with egg
clear | 10c with cream | 11 caffeine-containing | 11a chinin-containing
11b with taurine*

- | | |
|--|---|
|  G, Sellerie celery |  L, Weichtiere molluscs |
|  M, Erdnüsse peanuts |  H, Senf mustard |
|  C, Ei eggs |  I, Sesam sesame |
|  E, Milchprodukte milk |  D, Soja soya |
|  N, Fisch fish |  A, Gluten gluten |
|  F, Schalenfrüchte treenuts |  K, Lupine lupin |
|  B, Krebstiere crustaceans |  J, Schwefeldioxid & Sulphite
dioxide & sulphur |

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

All prices are in Euro including VAT and service