BUSINESS LUNCH MENÜ

02. November bis 06. November 2026

VORSPEISEN

Daikon-Karotten-Salat
Vegetarische Samosa | Miso-Dip — 14 €
Daikon and Carrot Salad
Vegetarian Samosa | Miso Dip

oder

Karotten Ingwer Süppchen
Frühlingslauch | Sesam | Shizo-Kresse — 10 €
Carrot and Ginger Soup
Spring Onions | Sesame Seeds | Shizo Cress

***

HAUPTGÄNGE

Hähnchencurry-Geschnetzeltes
Koriander | Ingwer | Grillgemüse | Kräuterreis — 24 €
Chicken Curry Shreds
Coriander | Ginger | Grilled Vegetables | Herbed Rice

oder

Gebackenes Seelachsfilet
Wasabi-Kartoffelsalat | Remoulade | Wildkräutersalat | Gomadressing — 22 €
Baked Pollock Fillet
Wasabi Potato Salad | Remoulade | Wild Herb Salad | Goma Dressing

oder

Teriyakigemüse
Paprika | Zucchini | Aubergine | gegrillter Pak-Choi | Sesamreis — 20 €
Teriyaki Vegetables
Bell Peppers | Zucchini | Eggplant | Grilled Pak Choi Sesame rice

***

DESSERT

Yuzu-Mandel-Küchlein — 10 €
Yuzu almond cakes

als 3-Gang-Menü — 39 €
as 3 course menu

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service.
All prices in Euro, incl. VAT and service.