BUSINESS LUNCH MENÜ

09. November bis 15. November 2026

VORSPEISEN

Glasnudel-Chili-Salat 14 €
Karotte | Sprossen | Sesam | Gyoza(Schwein) | Sriracha Majo
Glass Noodle Chili Salad
Carrot | Sprouts | Sesame | Gyoza (Pork) | Sriracha Mayo

oder

Kürbiscurry Süppchen 10 €
Samosa | Lauch | Sesam
Pumpkin Curry Soup
*Samosa | Leek | Sesame****

HAUPTGÄNGE

Hähnchen Katsu 24 €
Rettich | Kimchi | Teriyaki | Klebreis | Soja-Sprossen
Chicken Katsu
Radish | Kimchi | Teriyaki | Sticky Rice | Soy Sprouts

oder

Gebackenes Lachsfilet 22 €
Ofenkartoffel | Yuzu Schmand | Wildkräutersalat | Gomadressing
Baked salmon fillet
Baked potato | Yuzu sour cream | Wild herb salad | Goma dressing

oder

Udon-Nudeln 20 €
Ingwer | Karotte | Lauch | Chili | Kokos-Rahm | Koriander
Udon noodles
Ginger | Carrot | Leek | Chili | Coconut Cream | Coriander

DESSERT

10 €

Yuzu Creme Brulee
Beeren
Yuzu Crème Brûlée
Berries

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.