

PETITE CHINOISERIE

Menü, ab 2 Personen

Schwertmuscheln, Kartoffelsalat, Kräuteröl 12

Gänse Wantans, in Consommé 15

Kabeljau Filet, Muschel Sud, Pilze 34

Dry aged Flanksteak vom Grill, Pak Choy, Soja Jus 32

Backapfel Parfait, Walnuss Biskuit, Buttermilch Eis 14

4 Gänge – 70 4 Gänge ohne Dessert – 75 5 Gänge – 80

Weinbegleitung nach Absprache:)

Klassik

<u>Starter</u>	<u>€</u>
Frische Austern, Nr. 2, Oosterschelde, Ingwer, Reisessig	3 Stück/15
Gänsemägen Salat, Rosenkohl	12
Jakobsmuscheln, Avocado Salat	18
Kalbszunge in dünne Scheibe, Chili Öl	15
Frühlingsrollen, Poularden Fleisch, Reisnudeln, Spitzkohl	2 Stück / 12
Hausgemachte Teigtaschen: (Bio Urweizen aus Meran und Reisme	ehl)
Hong You Wan Tans, gekocht, Schwarzfederhuhn, Soja, Chili	Öl 12 / 4 Stk.
Topping mit Perigord Trüffel	10
• Jian Jiao, gebraten, Duroc Schweinefleisch, Chinakohl, Taleggio	12 / 4
Bao Zi, Hefe Teig, gedämpft, Entenfleisch, Foie Gras	12 / 1
• Xia Jiao, gedämpft, Wildgarnelen, Wasserkastanien, Tomaten	12 / 2
Shao Mai, Gedämpft, Kürbis, Reis, Rosenkohl	12 / 4
Gedämpft, Taschenkrebs, Reis, Krustentiere Sch	aum 14 / 4
 Xiao Long Bao, Kalbsfleisch, Ingwer, Frühlingszwiebeln 	12 / 4

- mit Perigord Trüffeln, Pak choy 24	
- Mit Rindergehacktem (Dan Dan Mian) 18	
- Nudeln Noir, Meeresfrüchte 32	
Hauptgericht mit Reis	
- Schwarzfederhuhn Geschnetzeltes, Gemüse, Pilze, Erdnüsse,	
Kungpao Art, scharf 25	
- Frische Spitzmorcheln, Tofu, Kerbel, Baby Pak Choy 30	
- Chili Fisch, Rotbarsch, Schmorgurke, Emiji Pilze, Chili – Fisch - Sud 32	
- Jakobsmuscheln, Palmkohl, Speck 32	
- Entrecote Vom Grill mit Wok Gemüse, Gewürz Jus 35	
- Geschmortes Ochsen Bäckchen, Pak choy, Goji Beeren, Gewürzsud 32	
- Portion Petersgans, Reiskuchen, Gemüse, Gewürz Jus 48	
- Rehrücken, Kerbe Wurzel, Chinesische Dattel Jus 42	
Dessert mit Hausgemachtem <u>Eis</u>	
- Warme Reispraline, gekocht, schwarze Sesam Füllung, Grüntee Sorbet 9,0)
- Warmes Schoko Törtchen, Himbeeren Sorbet 10	
- Litschi Sorbet mit Roku Gin	

Getränke

Mineralwasser Taunusquelle, Medium/Naturell	0,251 / 3,0	0,751 / 8,0
Kombucha Trauben, Tonic Water	0,21 / 9,0	
Tiger Pils	0,331	/ 5,0
Alkoholfreies Pils, Lamms Bräu, Bio	0,331	/ 5,0
Plan B, alkoholfreies Pils, Apfelsaft, Marakuja Sirup, auf Eis	0,151	/ 6,5
Bio Proviant Schorle: Rhabarber / Apfel / Ingwer – Zitrone	0,331	/ 4,5
Orangina	0,251	/ 4,0
Kaffee und Tee		
Kaffee, Espresso	Tasse	e / 3,5
Cappuccino, Milch Kaffee, Latte Macchiato	Tasse	e / 4,0
Tee zur Wahl, Bio	Känn	ichen / 5,0

- Weißer Tee, Natur, nicht fermentiert, nicht gerüstet, herb, frisch
- Oolong Tee, halb fermentiert, nussig
- Pu Er Tee, gerüstet, voll fermentiert, intensiv, würzig
- Bergkräuter Tee, Griechenland, floral

Offene Weine, Flaschen Weinkarte separat

<u>Aperitif</u>	0,1I /€ FI/€	Jahr
Winzersekt, Brut, Klumpp, Baden, Bio	9,5	
Canonita Spritz (Orangen Likör aus Mallorca)	9,5	
Shochu Cocktail, Branntwein, Grapefruit Sirup, Zitroi	nen 6,5	
Alkoholfreies Sekt v. Loimer, Österreich, Bio	8,5	
Weißwein	0,1I / 0,2I /€ FI.	Jahr
Reiswein, gekühlt	0,11 / 7,0	
Riesling trocken, Musenhang, Spindler, Bio	6,0 / 12 / 39	2022
Chardonnay, Holreiter, Pfalz, Bio	6,0 / 12 / 39	2023
Grauburgunder, Franz Keller, Baden	7,0 / 14 / 40	2023
Avesso, Cozas Novas, Colheita, Portugal	6,0 / 12 / 39	2023
Müller Thurgau, Max Geitlinger, unfiltriert	7,0 / 14 / 40	2021
Rotwein	0,1I / 0,2I / € FI.	Jahr
Pinot Noir, Regnery, Mosel, Deutschland	6,0 / 12 / 39	2022
Cuvee Rouge, Perrin, Cote du Rhône, Bio	6,0 / 12 / 39	2022
Tempranillo, Ocho dos dos, Ribera del Duero	7,0 / 14 / 40	2022