

## ABENDKARTE

### FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Gebratener Kohlenfisch Den Miso (O3) (GC)  
*Hoba-Blatt, gegrillte Limette*

Marinierte Jakobsmuscheln \* (GC)  
*Oscietra-Kaviar von Calvisius, Erbsen-Edamame-Püree, Sake-Creme, Katsuobushi*

Pad Thai mit Hummer (GC)  
*Reisnudeln, Bohnensprossen, Limette, Tamarinde, Erdnüsse*  
(Als vegetarische Version mit Tofu erhältlich / Bitte fragen Sie Ihren Gastgeber)

Gebratener Atlantischer Lachs \* (O3)  
*Wasabi-Glasur, Teriyaki-Broccolini, Yakisoba-Sauce*

### VEGETARISCH

Grünes Thai Curry mit Gemüse (PB) (GC)  
*Kokosnuss, Gartengemüse, Thai-Aubergine, Süßkartoffeln, Shiitake,  
fester Tofu, Kirschtomaten*

### FLEISCH UND GEFLÜGEL

Schweinebäckchen-Confit  
*Trüffel-Selleriepüree, Räucheraal-Unagi-Sauce, knusprige Frühlingszwiebeln*

Mit Apfelholz geräucherter neuseeländischer Lammrücken \*  
*Shiso-Kruste, Yaki-Sauce*

Gebratene koreanische Miso-Wachteln (GC)  
*Gepfefferte Zitronensauce, warmer Sushi-Reis*

Teriyaki-Sirloin-Steak vom Angusrind \*  
*Wasabi-Creme, Babyspinat*

72 Stunden langsam gegarte Panang-Rinderrippchen  
*Knusprige Zwiebeln, Kokoscreme, Roti Paratha*

### BEILAGEN

Gedämpfter Bio-Vollkornreis (PB) (GC)

Gedämpfter Jasminreis (PB) (GC)

Gebratener Gemüsereis, Eier, Frühlingszwiebeln (VG)

Kurz angebratene Aubergine, scharf-saure Sauce (PB)

Sautierte Broccolini, Teriyaki-Sauce (PB)

Soba-Nudeln, Frühlingszwiebeln, Sesam (VG) (GC)

\* Gesundheitshinweis: Der Verzehr von rohem oder nicht vollständig durchgegartem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer Lebensmittelvergiftung erhöhen, insbesondere wenn Sie an bestimmten Krankheiten leiden.