

SPEISEN

LUNCH: DI-FR 12 - 14 UHR, SA 12 - 16 UHR | DINING: 18 - 21 UHR

Damit Sie sich mit unserem Konzept „Schwarzwald trifft Asien“ durch die verschiedenen Geschmäcker durchprobieren können, entsprechen unsere Portionen einer Größe von Vorspeisen bzw. Zwischengerichten.

mENU

(Tischweise)

Einfach überraschen lassen

3 Gänge 65.-
4 Gänge 80.-

BESTELLUNG BIS 13.30/20:30 UHR

Bei größerem Appetit empfehlen wir:

Unser Landbrot zur Vorspeise
oder ein zusätzliches Gericht der Wahl
zum Teilen.

KALTE SPEISEN

LANDBROT VOM „BROTBRUDER“

the best bread in town

Miso Butter | Bibeleskäse
11.-

THAI SALAT

vegetarisch

Kürbis | Chili | Spitzkohl
16.-

+Jakobsmuschel 6.-

ROTE BEETE TATAR

vegetarisch

Feige | Ziegenkäse | Meerrettich
19.-

KNUSPRIGE GARNELE

we call it Knuspernele

Wildgarnele | Reiswein | Karotte
22.-

RINDERTATAR

handgeschnitten

Zwiebel | Oxalis | Schmand
22.-

THUNFISCH SASHIMI

Grüne Chilli | Ponzu | Gurke
22.-

ASIA STARTER

„SD Sojasauce“

Sashimi / Sushi / Tempura
Zander | Saibling | Forelle
26.-

Unser Konzept lässt es nur bedingt zu,
auf Allergene Rücksicht zu nehmen.
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie
sich bitte an unsere Mitarbeiter.

LUNCH

Unser aktuelles Angebot finden Sie
auf unseren Tafeln

2 Gänge 26.-
3 Gänge 32.-

WARME SPEISEN

„TOM KHA GAI“

Thailands berühmte Hühnersuppe
Hähnchen | Ingwer | Maultäschle
16.-

DIM SUM

asiatische Maultäschle „vegetarisch“
Japanische Zitrone | eingelegte Pfifferlinge |
Steinpilzsud
24.-

FORCHHEIMER AUBERGINE

vegetarisch

Miso | Selleriejus | Badischer Trüffel
24.-

ZANDER

Indisches Curry | Minze | Artischocke
32.-

PULPO

Paprika | Gelbe Chili | Kartoffel
32.-

SCHARFE RIPPCHEN

vom Eifel Schwein

Karotte | Sesam | Kimchi
28.-

RINDERRÜCKEN

Zwiebel | Linsen | Morchel-Jus
34.-

SÜßE SPEISEN

KU MO ´s SCHWARZWÄLDER KIRSCH

#blackforestmeetsasia

Shizo-Kirsch Sorbet | Schwarze Schokolade
18.-

WEIßES CURRY

Aprikose | Verbene | Zitronenmelisse
18.-

FRANZÖSISCHE KÄSE

„Maitre Bernard Antony“
21.-