

GATEWAY TO ASIA BEI BALTHASAR RESS

Vorspeisen

Thunfisch Tataki

Ponzu | Sesam | Wasabi | Mango

Bun Cha Hanoi

Vietnamesische Fleischbällchen | Reismudeln | Salat | gepickeltes Gemüse

Som Tam Thai (Thai Papaya Salat)

Thai Papaya | Schlangenbohnen | Spitzkohl | Thai-Basilikum

Pai huang gua (chinesischer Gurkensalat)

Gurke | geröstetes Sesamöl | Koriander | Knoblauch

Yaki Gyoza (japanische gebratene Teigtaschen)

Rinderhackfleisch | Kohl | Frühlingslauch

Gegrillter Grüner Spargel

Miso Mayo | Togarashi | Ei | Trüffel

California Sushi Roll

Lachs | Avocado | Gurke | geflämmt Lachs | Kaviar | Frischkäse

Bao Bun

Knusprige Ente Pekingstyle | gepickeltes Gemüse | Hoisin-Sauce | frische Gurke

Thai Garnelen Salat

Black Tiger Garnelen | Chili | Knoblauch | Koriander

Yakitori Spieße

Hähnchenspieße | würzige Sauce

Laab Ped (Thai-Entensalat)

Gehacktes Entenfleisch | gerösteter Reis | Gemüse | Minze

Suppen

Tom Yum Suppe (vegetarisch)

Kokosmilch | Austernpilze | Zitronengras
wahlweise mit Thai-Garnelen

Peking Suppe

Sauer-Scharf | Hühnerfleisch

Miso Suppe

pochierter Lachs | Frühlingslauch

Hauptgänge

Yu-Xiang (Aubergine geschmort)
gehacktes Schweinefleisch | Duftreis | Chili | Knoblauch

Hong Shao Rou (Geschmorter Schweinebauch)
Shiitake | Duftreis

Yaki Udon Noodles
Rindfleisch | frisches Gemüse

Knusprige Kanton Ente
Duftreis | Frühlingslauch | Chinakohl | Pak Choy

Kaeng Khiao Wan (grünes Thai Curry)
Knackiges Grünes Gemüse | Kokosmilch | Kafir-Limette | Duftreis (vegan)
Optional mit gebratenem Sesam-Thunfisch

Wagyu Shabu Shabu (japanisches Fondue)
Enoki Pilze | Konjak Nudeln | Chinakohl | Shiitake Pilze

Gedämpfter Wolfsbarsch Thai Style
Chili | Ingwer | Knoblauch | Frühlingslauch | Duftreis

Dessert

Sticky Rice
Kokos-Reis | Mango

Japanese Matcha Cheese
Lychee Sorbet