

MENU
do it yourself

Chef Menü / Tasting Menu

„Sakura on the Beach“ 1, 5, 8, 11

Vorspeise | **Starter** (Nicht im Menü | **Not in the menu** 12,00 €)

Rote Bete, Avocado, Grüne Mango, Wasabi, Ingwer
Beetroot, Avocado, Green Mango, Wasabi, Ginger

„Dream Wedding“ 11, 12

Goldene Suppe | **Golden Soup** (Nicht im Menü | **Not in the menu** 8,00 €)

Kurkuma, Gelbe Linsen, Curry, Kokosmilch,
wahlweise mit Erdnussbutter
Curcuma, yellow lentils, curry, coconut milk,
with/without peanut butter

„Sound of Mekong“ 2, 4, 7, 12

Zwischengang | **Intermezzo** (Nicht im Menü | **Not in the menu** 14,00 €)

Haferboulette, Mungbohennudeln, Chicorée, Mango, Quinoa,
Minzsauce, Erdnüsse, Röstzwiebeln
oat burger, mung bean, noodles, endive salad, quinoa,
mint sauce, peanuts, onions

„Scents of the Garden“ 2, 6, 7, 8, 11, 12

Hauptgang | **Main Course** (Nicht im Menü | **Not in the menu** 16,00 €)

Aubergine, Feige, Edamame, Pistazien, Granatapfel, Hafer
oder Quinoa oder wahlweise Ga Ya Ya Curry mit Frischgemüse
der Saison und Erdnüsse
aubergine, fig, edamame, pistachios, pomegranate, oats or quinoa
or a GaYaYa curry with fresh vegetables the season and peanuts

„Paradiesblüte“

Nachtisch | **Dessert** (Nicht im Menü | **Not in the menu** 9,00 €)

Frische Ananas, Bio Banane, Mango-Kokos-Sauce,
Passionsfrucht, saisonales Obst, Zimt
fresh ananas, bio banana, mango-coconut-sauce,
passion fruit, fruits of the season, cinnamon

„Espresso Martini“¹⁰ (Nicht im Menü | **Not in the menu** 8,00 €)

Wodka Espresso, Kaffeelikör, Eiswürfel
vodka espresso, coffee liquor, crushed ice

3-Courses 25,00 € | 3 Gläser Wine 18,00 € | 3 home made drinks 12,00 €

4-Courses 30,00 € | 4 Gläser Wine 24,00 € | 4 home made drinks 16,00 €

5-Courses 35,00 € | 5 Gläser Wine 30,00 € | 5 home made drinks 20,00 €

6-Courses komplett 40,00 € | Wein und Getränke selbstwählen 23,00 €

Hausgemachte Getränke

Homemade drinks

Minz-Limette-Limonade

Mint lime lemonade

0,30 l 4,00 € 0,40 l 5,50 €

Soda-Ingwer

(leicht süß oder ungesüßt)

soda/ginger (slightly sweet or
unsweetened)

0,30 l 4,00 € 0,40 l 5,50 €

Mango Lassi (vegan)

Kokosmilch mit Mango (auf
Wunsch mit Ingwer)

coconut milk with mango
(on request with ginger)

0,30 l 4,00 € 0,40 l 5,50 €

Smoothie

Grün: Bio-Apfelsaft, Banane,
Spinat, Avocado

Green: organic apple juice, banana,
spinach, avocado

Rot: wie Grün und Rote Bete

Red: like green and beetroot

0,30 l 6,80 €

Ginger shot

Aus reinem Bio Ingwer, Power mit
angenehmer Schärfe

Pure Bio Ginger, Power
with pleasant sharpness

0,05 l 5,50 €

Getränke / drinks

Wasser water 1 l 6,50 € 0,33 l 2,80 €

Softdrinks 0,33 l 3,20 €

Coca Cola^{12,4} Coca Cola light^{12,4,6,7}

Säfte juices 0,33 l 3,50 €

(mindestens 19%-50% Fruchtsaft)

Mango, Guave oder Schorle

Bier beer Fl. 0,5 l 4,50 €

WEIN / wine

Chardonnay QbA 0,20 l 6,50 €

Franz. Weißwein, fruchtig (enthält Sulfite)

French white wine, fruity (contains sulfites)

Cabernet Syrah 0,25 l 7,80 €

Franz. Rotwein, trocken / french red wine

Tee / tea

Hausgemachter Eistee 0,25 l 3,80 €

Yogi-Tee aus Indien 0,25 l 3,80 €

Bio-Ingwertee frisch 0,25 l 3,80 €

Beste Qualität
best quality
Spitzenpreis
Best price

Ga
Ya
Ya

Kindermenu nach Absprache ab 10,00 €
Kids menu according to the arrangement 10,00 €

1 Weizen, Wheat | 2 Cashew | 3 Mandel, Almond | 4 Haselnuss, Hazelnut | 6 Sellerie, Celery | 7 Walnuss, Walnut |
8 Soja/Soy | 9 Gluten | 10 Koffein, Coffeine | 11 Sesam, Sesame | 12 Erdnuss, Peanut

Wir verzichten vollständig auf Zusätze wie Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen. Wenn Sie Allergien haben, sprechen Sie uns an,
damit wir die Gerichte für Sie anpassen können. Alle Preise incl. MwSt. und Bedienung.

We do not use additives such as flavor enhancers or artificial flavors. If you have allergies, please talk to us, so we can adapt the dishes
for you. All prices incl. VAT, service and no tip.

Wir bitten um Ihr Verständnis: der Verzehr von mitgebrachten Speisen und Getränken ist nicht gestattet.
Davon ausgenommen ist Babynahrung, die wir Ihnen gerne erwärmen.

Stand April 2023