

## 亚洲零点菜单

An exotic line-up of tastes that takes you on a journey across Thailand, India and China. Covering the four corners of the continent, this mouthwatering selection of Asian dishes has been created by renowned Chef Katsuhiko Hanamura (Katsu). Honing his art in both Japan and the US, Chef Katsu's incredible wealth of experience is reflected in each of these delightful dishes.


*Included. For life.*



## Starters

### 开胃菜

---

 <b>GF</b>	<b>Tom kha Gai with chicken and coconut</b> Tom kha Gai mit Hühnchen und Kokosnuss Tom kha Gai au poulet et noix de coco	13€
	<hr/>	
	<b>Prawn noodle soup with lemongrass</b> Garnelensuppe mit Nudeln und Zitronengras Soupe de nouilles aux crevettes et à la citronnelle	15€
	<hr/>	
<b>GF</b>	<b>Duck salad</b> Ente Salad Salade au canard	17€
	<hr/>	
	<b>Deep fried Chiu Yim squid</b> Frittierter Chiu Yim Tintenfisch Calmar frit Chiu Yim	14€
	<hr/>	
<b>GF</b>	<b>Tuna poki salad with seaweed, mango and avocado</b> Thunfischsalat mit Algen, Mango und Avocado Salade de thon aux algues, mangue et avocat	17€
	<hr/>	
	<b>House gyoza with chicken and shrimp</b> Hausgemachte Gyoza mit Hühnchen und Garnele Gyoza maison au poulet et aux crevettes	15€

## Starters

### 开胃菜

- 
- V Thai summer salad with prawns and grapefruit** 18€  
Thailändischer Sommersalat mit Garnelen und Grapefruit  
Salade d'été thaïlandaise aux crevettes et au pamplemousse
- 
- V Vegetarian spring rolls** 14€  
Vegetarische Frühlings Rollen  
Rouleaux de printemps végétariens
- 
- V Fried rice** 14€  
Gebratener Reis  
Riz frit


## Main Courses

### 主菜

---

**Chicken Yakitori with rice noodles** 26€  
Hähnchen Yakitori mit Reis Nudeln  
Poulet Yakitori aux nouilles de riz

---

 **Black pepper beef with steamed vegetables** 34€  
Gebratener Rindfleisch mit schwarzen Pfefferkörnern und dampfgegartem Gemüse  
Bœuf au poivre noir aux légumes vapeur

---

**Hoisin duck with jasmine rice and plum sauce** 32€  
Ente in Hoisin-sauce, Jasmin Reis und Pflaumensauce  
Canard sauce hoisin au riz jasmin et sauce aux pruneaux


---

**GF** **Sweet and sour pork** 30€  
Gebratener süßsaures Schweinefleisch  
Porc aigre- doux

---

**Miso marinated salmon with jasmine rice** 34€  
Marinierter Lachs mit miso und Jasmin Reis  
Saumon mariné au miso et riz jasmin



---

 **GF** **Spicy Thai red curry with prawns or chicken and jasmine rice** 28€  
Würziger thailändischer roter Curry mit Garnelen oder Huhn und Jasminreis  
Cari rouge thaï épicé aux crevettes ou riz au poulet et au jasmin

## Main Courses

### 主菜

---

	<b>Stir fry noodles with chicken or vegetables</b>	28€
	Stir fry Nudeln mit Hühnchen oder Gemüse Sauté de nouilles au poulet ou légumes	
<hr/>		
V	<b>Kung Pao Tofu</b>	30€
	Kung Pao Tofu Tofu Kung Pao	
<hr/>		
	<b>Thai yellow curry with seafood and jasmine rice</b>	32€
	Thai gelbes Curry mit Meeresfrüchten und Jasmin Reis Curry jaune thai aux fruits de mer et riz jasmin	
<hr/>		
V	<b>Stir fry vegetables</b>	22€
	Stir fry Gemüse Sauté de légumes	
<hr/>		
 GF V	<b>Lentil dahl and vegetables with jasmine rice</b>	20€
	Dahl-Linsen und Gemüse mit Jasmin Reis Lentilles au curry rouge, légumes et riz jasmin	
<hr/>		
GF	<b>Japanese tempura prawns and large cut vegetables</b>	30€
	Japanische Tempura-Garnelen und größegeschchnittenes Gemüse Crevettes tempura japonaises et gros légumes coupés	

## Desserts

### 甜点

---

**Choco pallet with ice cream** 14€  
Schokoladenpalette mit Eis  
Palet au chocolat et glace

---

**GF Coconut & white chocolate cream with crushed meringues and coconut chips** 14€  
Kokosnuss & weiße Schokoladencreme mit zerkleinerten Meringen und Kokosnuss-chips  
Crème au chocolat blanc et noix de coco avec de la meringue pilée et des copeaux de noix de coco

---

**Grilled Pineapple with banana crumbles and mango sorbet** 14€  
Gegrillte Ananas mit Bananenkrümel und Mangosorbet  
Ananas grillé avec crumbles de banane et sorbet à la mangue

---

**GF Seasonal fruits** 14€  
Saisonalers Obstsalat  
Fruits de saison

---

**Ice cream selection** 14€  
Auswahl an Eiscreme  
Sélection de glaces

## Vegetarian options

### Starters

#### 开胃菜


---

<b>V GF</b>	<b>Thai summer salad with grapefruit</b>	17€
	Thai Sommersalat mit Grapefruit Salade d'été thaï au pamplemousse	
<hr/>		
<b>V</b>	<b>Vegetarian spring rolls</b>	14€
	Vegetarische Frühlings Rollen Rouleaux de printemps végétariens	
<hr/>		
<b>V</b>	<b>Fried rice</b>	14€
	Gebratener Reis Riz frit	

### Main Courses

#### 主菜

---

<b>V GF</b>	<b>Kung Pao Tofu</b>	20€
	Kung Pao Tofu Tofu Kung Pao	
<hr/>		
<b>V</b>	<b>Stir fry vegetables</b>	18€
	Stir fry Gemüse Sauté de légumes	
<hr/>		
 <b>V</b>	<b>Lentil dahl and vegetables with jasmine rice</b>	18€
	Dahl-Linsen und Gemüse mit Jasmin Reis Lentilles au curry rouge, légumes et riz jasmin	

## *Desserts*

### 甜点

---

<b>GF</b>	<b>Coconut &amp; white chocolate cream with crushed meringues and coconut chips</b>	14€
	Kokosnuss & weiÙe Schokoladencreme mit zerkleinerten Meringen und Kokosnuss-chips	
	Crème au chocolat blanc et noix de coco avec de la meringue pilée et des copeaux de noix de coco	

---

<b>GF</b>	<b>Seasonal fruits salad</b>	14€
	Saisonaler Obstsalat	
	Fruits de saison	

---

	<b>Ice cream selection</b>	14€
	Auswahl an Eiscreme	
	Sélection de glaces	



## Gluten free options

### Starters

#### 开胃菜

---

<b>GF</b>	<b>Tom kha Gai with chicken and coconut</b> Tom kha Gai mit Hühnchen und Kokosnuss Tom kha Gai au poulet et noix de coco	13€
<b>GF</b>	<b>Duck salad</b> Ente Salat Salade au canard	17€
<b>GF</b>	<b>Tuna poki salad with wakame, mango and avocado</b> Thunfischsalat mit Wakame, Mango und Avocado Salade de thon aux wakame, mangue et avocat	17€
<b>V GF</b>	<b>Thai summer salad with grapefruit</b> Thai Sommersalat mit Grapefruit Salade d'été thai au pamplemousse	17€

### Main Courses

#### 主菜

---

 <b>GF</b>	<b>Thai red curry with prawns or chicken and jasmine rice</b> Thai rotes Curry mit Garnelen oder Hühnchen und Jasmin Reis Curry rouge thai aux crevettes ou au poulet et riz jasmin	25€
<b>GF</b>	<b>Sweet and sour pork</b> Süßsaures Schweinefleisch Porc aigre- doux	21€
 <b>GF</b>	<b>Lentil dahl and vegetables with jasmine rice</b> Dahl-Linsen und Gemüse mit Jasmin Reis Lentilles au curry rouge, légumes et riz jasmin	18€
<b>V GF</b>	<b>Kung Pao Tofu</b> Kung Pao Tofu Tofu Kung Pao	20€

## *Desserts*

### 甜点

- 
- GF** **Coconut & white chocolate cream with crushed meringues and coconut chips** 14€  
Kokosnuss & weiÙe Schokoladencreme mit zerkleinerten Meringen und Kokosnuss-chips  
Crème au chocolat blanc et noix de coco avec de la meringue pilée et des copeaux  
de noix de coco
- 
- GF** **Seasonal fruits salad** 14€  
Saisonaler Obstsalat  
Fruits de saison

# Toddler's Menu

## Menü für Kleinkinder

### Menu pour les nourrissons



---

#### **Fruit puree with peach, apple and apricot**

10€

Früchtecreme mit Pfirsich, Apfel und Aprikose  
Compote de fruits, à la pêche, pomme et abricot



---

#### **Puree with potato, leek and zucchini**

10€

Püree aus Kartoffel, Lauch und Zucchini  
Purée de pommes de terre, poireaux et courgettes



---

#### **Puree of chicken, potato and zucchini**

10€

Püree aus Hühnchen, Kartoffel und Zucchini  
Purée de poulet, pommes de terre et courgettes



---

#### **Puree of cod fillet, zucchini and broccoli**

10€

Püree aus Kabeljaufilet, Zucchini und Broccoli  
Purée de morue, courgettes et brocolis



contains egg



contains vegetables



contains wheat



contains fish



contains meat









contains meat



contains cheese

## Kids Menu

---

	<b>Mini salad with julienne vegetables</b> Minisalat mit Julienne Gemüse Mini salade avec julienne de légumes	8€
	<b>Mini salad with sweet potato, baby spinach and carrot</b> Mini-Salat mit Süßkartoffel, Baby-Spinat und Karotte Mini salade avec patate douce, épinards, carotte	9€
	<b>Vegetarian spring rolls</b> Vegetarische Frühlingsrollen Rouleaux de printemps végétariens	12€
 	<b>Yakitori chicken skewer</b> Yakitori Hähnchenspieß Yakitori brochette de poulet	16€
 	<b>Spaghetti with tomato sauce</b> Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti à la sauce tomate	14€
  	<b>Pasta with minced meat and tomato sauce</b> Nudeln mit Hackfleisch und Tomatensauce Pâtes à la viande et sauce tomate	14€



contains egg



contains vegetables



contains wheat



contains fish



contains meat



contains cheese

## *Kids Desserts*



---

### **Choco palet with ice cream**

9€

Schokoladenpalette mit Eis

Palet de chocolat



---

### **Selection of ice cream**

9€

Auswahl an Eiscreme

Sélection de glaces



---

### **Chocolate fondue with fruit**

9€

Schokoladenfondue mit Früchten

Fondue au chocolat et aux fruits



contains egg



contains vegetables



contains wheat



contains fish



contains meat



contains cheese

## *Kiddies beverages and mocktails*

---

**Ladie`s sunrise** 11€

Orange and apple juice with grenadine syrup  
Orangen- und Apfelsaft mit Grenadine-Sirup  
Jus d'orange et de pomme et sirop de grenadine

---

**Shirley Temple** 11€

Sprite with grenadine syrup  
Sprite mit Grenadine-Sirup  
Sprite et sirop de grenadine

---

**Juice variety / Auswahl an Säften** 11€

Apple, banana, orange, peach, cherry, pineapple  
Apfel, Banane, Orange, Pfirsich, Kirsch, Ananas  
Pomme, banane, orange, pêche, cerise, ananas

---

**Fresh Milk / Frische Milch / Lait Frais** 11€

Served warm or cold  
Warm oder kalt serviert  
Servi froid ou chaud

**This a la carte menu has been specially designed by Michelin-starred Chef Katsu Hanamure for your pleasure. As all of our dishes are freshly prepared to order, we recommend a maximum of one dish per guest for each course. Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.**

Dieses A la Carte-Menü wurde speziell von Küchenchef Katsu Hanamure für Sie erstellt. Da alle Speisen frisch auf Bestellung zubereitet werden, empfehlen wir maximal ein Gericht pro Gang und Gast. Obwohl wir größte Sorgfalt aufwenden, können die Speisen Zutaten umfassen, die nicht auf der Speisekarte ausgewiesen sind und möglicherweise allergische Reaktionen hervorrufen können. Gäste mit Lebensmittelallergien sollten sich dieses Risikos bewusst sein und sich bei unseren Mitarbeitern über Allergene informieren, die möglicherweise in unseren Speisen enthalten sind.

Ce menu à la carte a été spécialement conçu par le Chef Katsu Hanamure pour votre plaisir. Comme tous nos plats sont fraîchement préparés sur commande, nous recommandons au maximum un choix par personne pour chaque plat. En dépit de toutes les précautions prises, les plats peuvent cependant contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients pourraient provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies alimentaires doivent être conscients de ce risque et devraient consulter l'un des membres de notre équipe pour obtenir des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.