

Unsere Weinempfehlung

Weißwein, offen

2019 Schwanentanz Silvaner und Riesling, trocken
Weingut Schwane
frisch - fruchtiger Cuvée aus würzig, erdigem Silvaner
und fruchtig, elegantem Riesling

0,25 l: 5,90 €

2019 Bremers Sommerwein - Rivaner trocken
Bezirkshellerei Markgräflerland
feinblumiger, leichter und herrlich spritziger Rivaner aus dem
Süden Deutschlands

0,25 l: 5,90 €

Als Flaschenwein empfehlen wir den

2016 Cöllner Rosenberg Riesling und Traminer,
trocken - ein feiner sehr eleganter Wein aus
traditionellem gemischtem Satz im ökologischen Anbau

0,75 Fl: 27,90 €

Dürfen wir Sie mit einem vietnamesischen Kaffee bekannt
machen? Auf jeden Fall ist das ein Kaffee-Erlebnis.
Für Gäste, die lieber etwas Klares zum Ausklang mögen,
haben wir Nep Moi, einen aromatisch nussig schmeckenden
Reisschnaps aus Vietnam.

Wir laden Sie ein zu einer kulinarischen Reise aus Japan und Vietnam

Wir beginnen für Sie die Reise mit köstlicher Suppe
sauer-scharfe Boullion, Garnelen, Seidentofu,
Zuckerschotten, Möhren Sojasprossen und frische Kräuter

Nun führen wir Sie in die Zauberwelt von Sushi, mit
Komposition von Nigiri, Hosomaki und Uramaki

Frische Champignons,
umhüllt von Schweinefleisch/Garnelenpastete in exotischer
Hoisin-Sauce an Wildkräuter-Salatbouquet

Gyoza-japanische Teigtasche mit Hähnchenfleischfüllung

Küchenchef Trinh van Ngoc verwöhnt Sie zum Hauptgang
mit französischer Entenbrust, zart rosa gebacken, kalt
gerührter Kräutersauce, frischer Mango und Grapefruit

Beilage:

gebratene Nudeln, wahlweise auch gedämpften Reis

Zur Krönung Ihrer kulinarischen Reise genießen Sie einen
feinen Crêpe; Vanilleeis, exotische Früchte, verfeinert durch
Cointreau flambiert

Preis pro Person 33,50 €