

19

by
LIVINGDREAMS[†]

Brot, Kalamata-Oliven und Trüffel-Aioli.

| P.P. | 4.90

| SOMMERSPEZIAL |

| *Vorspeisen* |

Kalte Tomaten-Himbeer-Suppe, geröstete Cashews, Gurkensorbet und Olivenölstaub.

21.90

Wassermelonen-Salat mit im Wok geschwenktem, frischen Lachs, Gurke, Kalamanta-Oliven, Pinienkerne,

Avocado, Minze an Maracuya-Ingwer-Dressing

Vorspeisen | 23.50 - *Hauptgerichte* | 28.90 - *Vegetarische Option mit Fetakäse* *Vorspeisen* | 21.50 - *Hauptgerichte* | 28.50

Knusprige Samosas gefüllt mit gewürztem Freilandhuhn, Paprika, Kichererbsen, Karotten und

Kaffirlimette-Blatt, serviert mit Sesammayonaise.

3 u | 23.90

| *Hauptgerichte* |

Auberginen-Röllchen mit Quinoa und Gemüse, rote Miso-Butter-Zitronen-Sauce, Norialge, Erdnüsse,

Sesam und Schnittlauch.*

26.90

Gegrillter Schnapper an grünem Aprikosencurry, mit Cherry-Tomaten, Baby Karotten, Zucchini,

Pistazien, Lauchzwiebeln und frischem Koriander.**

34.50

Lammkarree (Neuseeland) in Kräuter-Senf-Kruste, blanchierten Schalotten, "Blumenkohl-CousCous"

mit Mandeln, Kardamom-Shichimi Togarshi-Sauce. Serviert mit Jasminreis

37.90

| UNSERE KLASSISCHEN VORSPEISEN |

Hausgemachte Croquettes des Küchenchefs, umhüllt mit japanischem Panko.

(Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach den verfügbaren Geschmacksrichtungen.)

4 u | 14.90

*Wok-Stil Edamames mit Knoblauch und Ingwer, Sesam, Soja und Shichimi Togarashi. **

11.90

Iberischer Schinken aus Freilandhaltung, Mandeln und Glasbrot.

29.00

Asiatischer Garnelensalat mit rosa Grapefruit, Mango, Shiitake-Pilzen, frischen Kräutern, Wakame-Algen und

*Nuoc-Cham-Vinaigrette. **

Vorspeisen | 23.90 - Hauptgerichte | 29.90

*Exotisches Sumatra-Stil mariniertes Thunfischtartar mit Avocado, Sriracha, Schnittlauch, Sesam und Garnelentoast. ***

Vorspeisen | 24.50 - Hauptgerichte | 36.90

Nikkei-Ceviche aus Corvina, Kokosnuss- und Pisco-Emulsion, gerösteter Süßkartoffel, Edamames, Avocado,

*Kirschtomate, Koriander und roter Zwiebel. **

Vorspeisen | 23.90 - Hauptgerichte | 35.90

*Dumplings gefüllt mit schweinefleisch, Ingwer und Kaffir-Limette, trockenem Chili-Teriyaki und Apfelkompott. **

6 Stk | 23.90

| HAUPTGERICHTE |

| Meer |

*Gebratener Wolfsbarsch mit Kimchi, Sesam und Limette, cremigen Kartoffeln, grüner Spargel, Tintenfischtinte, gerösteten Kirschtomaten und Apfel. **

35.90

*Thailändisches gelbes Curry mit Seehecht, Shiitake-Pilzen, Schalotten, Zuckerschoten, konfierter Tomate, Erdnüssen und Kokosschaum. **

32.00

| Land |

*Rendang Padang: ein typisches Gericht aus der Stadt Padang auf der Insel Sumatra. ****

(Rinderbäckchen, langsam gekocht in einem Curry aus roten Chilis, Galgant, Knoblauch, Ingwer, Zitronengras, Gewürzen und Kokosmilch, serviert mit Jasminreis).

34.90

Iberisches Schweine-Secreto mit rauchiger und zitrusartiger Marinade, Karottencreme mit Kurkuma und Kokos, sautiertem Spinat und grünen Bohnen, Cashewnüssen und Balsamico-Reduktion.

33.90

*Black Angus Rinderfilet-Tagliata (Uruguay), Thai-Curry, Kartoffel-Sauté, Pak Choi, Shimeji-Pilze, Basilikum und Macadamianuss. **

39.90

"Livingdreams Burger"

100 % Wagyu-Rindfleisch (Son Bellut Farm, Santa Maria Del Cami), Brioche-Brötchen, karamellisierte Zwiebeln, Goudakäse, Speck, Tomate, gemischter Salat und rustikale hausgemachte Kartoffeln mit unserer "signature" sauce.

27.90

*Thai Wok: Breite Reismudeln, frisches Gemüse, asiatische Soße, Erdnüsse und Sesam. **

24,00 | mit Hähnchen 26,00 | mit Garnelen 27,00 | mit Hähnchen und Garnelen 29,00

19

by
LIVINGDREAMS[†]

| BEILAGEN |

Gedämpfter Jasminreis.

3.90

Hausgemachte rustikale Kartoffeln.

8.00

Gemischter Grüner Salat mit Kirschtomaten, Avocado, roter Zwiebel, Gurke, Edamame und Passionsfrucht-Dressing.

9.00

Sautiertes Gemüse mit Knoblauch, Ingwer und Teriyaki-Soße.

11.00

| KINDERKARTE |

Pasta nach italienischer Art.

mit Tomatensoße und Parmigiano Reggiano | Basilikumpesto, Erdnüssen und Zitrone.

10.50 | 11.50

Gebratene Hähnchenbrust mit Pommes Frites, Gemüse oder Reis.

15.50

Knusprige marinierte Hähnchenstreifen, mit Pommes Frites, Gemüse oder Reis.

15.50

100% Wagyu-Rindfleischburger mit Käse und Pommes Frites.

19.50

Gegrilltes Fischfilet mit Pommes Frites, Gemüse oder Reis.

26.00

Black Angus Rinderfilet mit Pommes Frites, Gemüse oder Reis.

28.00

19

by
LIVINGDREAMS[†]

| NACHSPEISEN |

"Tiramisu Bistro" mit Ensaimada, Kaffee-Amaretto-Gelee, Kakaobohnen, Tonkabohnen und frischen Himbeeren. 12.90
Weisses Schokoladen-Limetten-Ganache, marinierte Ananas mit Wacholder und süßen Kräutern, Himbeersorbet und karamellisiertem Blätterteig.

14.90

Unser "freestyle" banoffe dessert mit bananeneis, caramel crème, schlagsahne, toffee-Krümeln und Knisterbrause.

13.90

Hausgemachter Karotten-Apfel-Kuchen mit Honig, belegt mit Butter- und Frischkäsefrosting.

8.90

Hausgemachter roher Mandelkuchen mit Puderzucker.

8.90

Hausgemachter Apfelkuchen mit Rosinen, Walnüssen, Zimt auf Keksboden.

8.90

Eiscreme und Sorbet, köstlich als Beilage zu Kuchen, herrlich zum alleinigen Genießen.

Vanille | Belgische dunkle Schokolade und Walnuss | Bananen | Sesam | Pistazien | Erdbeer-Cheesecake | Himbeere | Yuzu

1 Stk | 4.90

Falls Sie spezifische Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien haben, werden Sie höflich gebeten, unser Personal nach der Allergenkarte zu fragen, entsprechend dem Lebensmittelinformationsgesetz gemäß der Europäischen Verordnung Nr. 1169/2011.

Unser Ziel ist es, Ihnen ein köstliches kulinarisches Erlebnis zu bieten, das auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und Ihre Zusammenarbeit.

19
by
LIVINGDREAMS[®]

| *DEUTSCH* |

Welcome to the world of Livingdreams