

| UNSERE KLASSISCHEN VORSPEISEN |

*Brötchen Variation angereichert mit nativem Olivenöl extra und Basilikum-Aioli.*

| P.P. | 4.90

*Hausgemachte Krokette nach Art des Küchenchefs, paniert mit japanischem Panko.*

4 u | 14.90

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

\*/\*\*\* 11.90

*Iberischer Schinken aus Freilandhaltung, Mandeln und rustikales Sauerteigbrot.*

28.50

*Asiatischer Garnelensalat mit rosa Grapefruit, Mangopüree, Shiitake-Pilzen, Gewürzkräuter, Wakame-Algen und*

*Nuoc-Cham-Vinaigrette.*

\*/\*\*\* Vorspeisen | 23.90 - Hauptgerichte | 29.90

*Thunfischtartar im Sumatra-Stil mariniert mit Avocado, Sriracha, Schnittlauch, Sesam und Garnelentoast. \*/\*\*\*.*

\*/\*\*\* Vorspeisen | 26.90 - Hauptgerichte | 36.90

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

*Koriander und roter Zwiebel.*

\*/\*\*\* Vorspeisen | 23.90 - Hauptgerichte | 35.90

*Bio-Quinoa mit eingelegtem lombardischem Kohl, Zucchini, Karotten, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Koriander,*

*Sesam und Erdnuss-Satay-Sauce.*

Vorspeisen | 19.50 - Hauptgerichte | 25.50

*Eine Auswahl von vier europäischen Käsesorten (Payoyo, Appenzeller, Trüffel-Pecorino und Stilton), rustikales*

*Sauerteigbrot, karamellierte Walnüsse und hell Trauben.*

24.50

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

\*\*/\*\* 6 u | 23.90

| HAUPTGERICHTE |

| *Mar* |

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

\*/\*\*\* 36.90

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

*Serviert mit Jasminreis.*

\*\*/\*\* 34.90

| *Vegetarian* |

*Gelbes Thai-Curry mit Kichererbsen, Auberginen und Gemüse. Serviert mit Jasminreis*

. \*\*/\*\* 26.90

| *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, geröstetem Sesam und Portweinreduktion.*

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 Reisnudeln, frisches Gemüse, asiatische Soße, Erdnüsse und Sesam*

\*/\*\*\* 24 | mit geräuchertem Tofu 25.00 | mit Hähnchen 26.00 | mit Garnelen 27.00 | mit Hähnchen und Garnelen 29.00

# 19

by  
LIVINGDREAMS®

## | **BEILAGEN** |

***Gedämpfter Jasminreis.***

3.90

***Dünne, knusprige Pommes frites.***

8.50

***Hausgemachte rustikale Kartoffeln mit Thymian und rosa Pfeffer.***

8.00

***Sautiertes Gemüse mit Knoblauch, Ingwer und Teriyaki-Soße.***

11.00

## | **KINDERKARTE** |

***Pasta nach italienischer Art.***

Olivenöl und Parmesan 9.00 | Tomaten-und Parmesansauce 10.50

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

15.50

***100% Wagyu-Rindfleischburger mit Käse und Pommes Frites.***

19.50

***Gegrillter Seehecht mit Pommes Frites, Kartoffelpüree, Gemüse oder Reis.***

26.00

***Black Angus Rinderfilet mit Pommes Frites, Kartoffelpüree, Gemüse oder Reis***

28.00

| **NACHSPEISEN** |

***“Crema catalana” mit Zitronengras, Palmzucker und Kokosmilch, frischer Mango und Kräutern.***

13.90

***Unser “freestyle” banoffe dessert mit Bananeneis, Caramel Crème, Schlagsahne, Toffee-Krümeln und Knisterbrause.***

13.90

***Zartbitterschokoladenfondant 70% und Tonkabohne, Ingwercreme anglaise, Vanilleeis und Physalis.***

13.90

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

8.90

***Hausgemachter roher Mandelkuchen mit Puderzucker.***

8.90

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

Vanille | Belgische dunkle Schokolade und Walnuss | Bananien | Pistazien | Himbeere

1 u | 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*