

| 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 28.50 | mit Hähnchen und Garnelen 29.50

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