

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

| P.P. | 4.90

| HERBST-SPEZIALITÄTEN |

| Vorspeisen |

Lauwarmer Creme aus Süßkartoffeln und Kastanien, schwarzes Knoblauchöl, Scheiben von iberischem Schinken und Schnittlauch.

22.50

“Dendeng Balado im balinesischen Stil“. Rinder-Rippchen Black Angus (Irland), karamellisiert mit Knoblauch–Chilischoten–Zitrone, serviert mit Mango-Gurken-Schalotten-Lemongrass-Salat.

Schärfegrad ***/**

27.50

Marinierte Freilandhähnchen-Satay, Masaman-Curry mit Erdnüssen, süß-sauer eingelegte Perlzwiebeln, Frühlingszwiebel, Basilikum, Koriander und gerösteter Sesam.

4 Stk | 24.90

| Hauptgerichte |

Wonton-Pasta gefüllt mit Kürbis, Gruyère- und Emmentaler-Käse, cremige Pilzsauce, geröstete Kürbiskerne, Salbei und Zitrone.

24.90

Gebratenes Lachsfilet, Kürbis-Basilikum-Püree, cremige Safran-Dashi-Zitronensauce, Babymais, Pinienkerne, Radieschen und Brunnenkresse.

32.90

Lammkarree (Neuseeland) in Kräuterkruste, mit Senf und Honig glasierten Schalotten, Blumenkohl-“Couscous“, grünem Kardamom, Shichimi Togarashi und gerösteten Mandeln.

38.50

| VORSPEISEN |

Hausgemachte gebratene Hühnerkroketten mit indischen Gewürzen, Paprika, Karotten, getrockneten Aprikosen und Kokosnussmilch.

4 u | 14.90

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

11.90

Bio-Quinoa mit eingelegtem lombardischem Kohl, Zucchini, Karotten, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Koriander, Sesam und Erdnuss-Satay-Sauce.

Vorspeisen | 19.50 - Hauptgerichte | 25.50

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

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. */****

36.90

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

*/***

33.90

| Vegetarisch |

*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 Reismnudeln, 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

| **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

Cremiges Kartoffelpüree mit Butter.

8.00

| **KINDERKARTE** |

Pasta nach italienischer Art.

Oliveöl und Parmesan 9.00 | Tomaten- und Parmesansauce 10.50 | Basilikum-, Erdnuss- und Zitronenpesto 11.50

Gebratene Hähnchenbrust mit Pommes Frites, Kartoffelpüree, Gemüse oder Reis.

15.50

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 |

Cremiger Mascarponekäse und in Salz eingelegte Zitrone, rote Früchte und karamellisierte Walnüsse.

13.90

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

13.90

"Crema catalana" mit Zitronengras, Palmzucker und Kokosmilch, frischer Mango und Kräutern.

13.90

Zartbitterschokoladenfondant 70% und Tonkabohne, Ingwercreme anglaise, gesalzenes Karamelleis und Physalis.

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, Walnüsse, Zimt auf Keksboden.

8.90

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

Vanille | Belgische dunkle Schokolade und Walnuss | Bananien | gesalzenes Karamell | Himbeere | Mandarine

1 Stk | 4.90

Falls Sie spezifische Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien haben, werden Sie höflich gebeten, unser Personal nach der Allergienkarte 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