

Vorspeise

Bouillabaisse aus dem Pazifik 8 €

Die pazifische Antwort auf einen französischen Klassiker. Die Aromata von Shrimps, Flusskrebs, Muscheln und einer Auswahl an frischem Fisch in einer tropischen Bouillion aus Tomaten, Kokosmilch, Koriander, Zitronengras, gegrillter roter Paprika und Safran lassen den Alltag vergessen.

Gegrilltes Gemüse mit den Aromen der Provence 10 €

In einer Mischung aus Herbes de Provence und Olivenöl marinierte und gegrillte rote und gelbe Paprika, Zucchini und Auberginen auf einem Bett aus Ruccola in lauwarmer Tomaten Vinaigrette und gebackenem Ziegenkäse.

Südamerikanische Krabbenküchlein 10 €

Crabmeat, King Crab, Crablegs.... Unser Tribute an die Königskrabbe sind unsere Krabbenküchlein. In zerlassener Butter ausgebacken, an einer leicht aufgeschlagenen Mayonnaise von über dem Feuer gerösteten roten Paprika.

Marinierte Satay-Spieße aus der asiatischen Küche 9 €

In einer Chili-Limetten Marinade gebeiztes Hühnchen Filet, am Spieß zart gegrillt, mit gedämpftem Basmatireis und einem Koriander-Chili-Krautsalat an der Seite.

Thunfischfilet in Sesamkruste 10 €

Thunfischfilet in Sesamkruste auf einem Ring aus Soba Nudeln und Ingwer-Mandel-Aioli.

Salat

Bunter Beilagensalat in den Farben der Saison 5 €

Original amerikanischer Caesar Salad 8 €

Einer unserer Klassiker! Ein Dressing von Anchovies, Dijon Senf, frisch gepresstem Zitronensaft und gestossenem schwarzen Pfeffer zusammen mit gehobeltem Parmesan und Knoblauch-Kräuter-Croutons über Herzen von jungem Romana Salat.

mit gegrillter Hühnchenbrust 12 €

Scharfer Hühnchensalat mit fernöstlichem Gewürz 12 €

Frischer Garten Salat in einer Zitronengras-Koriander-Vinaigrette mit Hühnchen Filet vom Grill.

Japanischer Tempura Shrimps Salat 12 €

In Tempurateig ausgebackene Garnelen an frischen Blattsalaten und Teriyaki Vinaigrette.

Duck Confit 12 €

In Pflaumensauce glasierte Ente mit Mango, chinesischen Shitake und Enoki Pilzen auf Frisée Salat.

Pasta

Tagliatelle **10 €**

Tagliatelle in einer Soße von sonnengetrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, Ruccola, Parmesan und Olivenöl.

Penne Pasta **12 €**

Geräucherte Chipotleys - eine milde Sorte der Chilischote - geben der Sahnesoße ihr Aroma. Dazu sautierte Hühnchenfiletstreifen und gegrillte rote Paprika.

Hausgemachte Ravioli **12 €**

Frische Ravioli gefüllt mit einer leichten Zander Mousse mit Stücken von Shrimps und Avocado schwimmend in einer Koriander-Tomaten-Bouillion.

Asiatische Pesto-Nudeln **13 €**

Spaghetti in einem Thai-Pesto von Koriander, Kokos und Chili mit Garnelen.

Fleisch & Fisch

Spare Ribs vom Grill **11 €**

Grillsaison das ganze Jahr! Rack of Ribs mit hausgemachter BBQ Soße an Salat.

Brutzelnde Fajita **15 €**

Im Sizzler serviert: Auswahl von Rind oder Huhn sautiert mit roten, grünen und gelben Paprika, Zwiebeln und Tomaten. Dazu Weizenmehl Tortillas und dreierlei Dip.

Kreolische Etouffée **15 €**

Typisch kreolisches Gericht, irgendwo zwischen Suppe und Eintopf. Die Cajun Version von Surf und Turf mit gegrilltem Hühnchenfilet und Shrimps. Serviert wird das Etouffée mit Rice Pilaf.

Ribeye Steak **20 €**

Ribeye Steak vom Grill mit Knoblauch-Rosmarin-Kartoffelpüree und frischem Gemüse.

Lamm Carée in der Kräuterkruste **20 €**

Lamm Carée in Kräuterkruste vom Grill auf Basilikum CousCous und Ratatouille.

Gegrilltes Thunfischfilet **20 €**

Gegrilltes Thunfischfilet mit Basmati-Reis und asiatischem Gemüse an Wasabi-Buttersauce.

Dessert

Kokosnuss Crème Brulée **6 €**

Zweierlei Mousse au chocolat **6 €**