



SIX SENSES

— ASIAN FUSION CUISINE —

# Getränke

## Aperetives

<b>Aperol Spritz</b>	7,5
Aperol, Prosecco, Orange, Soda	
<b>Campari Spritz</b>	7,5
Campari, Prosecco, Orange, Soda	
<b>Granatapfel Spritz</b>	7,0
Granatapfel-Sirup, Prosecco, Tonic Water, Grantapfel	
<b>Negroni</b>	8,0
Tanqueray Gin, Martini Rosso, Campari, Orange	

## Crémant

Crémant de Limoux AOC Grand Cuvée Brut	0,2l	9,0
--	------	-----

## Homemade Lemonades

<b>Cleasing Cucumber</b>	6,5
Frische Limetten, Holundersirup, Soda, Gurke, Minze	
<b>Ginger Mind</b>	7,0
Frische Limetten, Ingwer, Ginger Beer, Soda, Minze	
<b>Lila Cloud</b>	7,5
Frische Limetten, Koreanischer Joghurt-Drink, Butterfly Tea, Chiasamen	

## Softdrinks

Randegger Gourmet Classic	0,25l	3,5
	0,75l	6,5
Randegger Gourmet Naturelle	0,25l	3,5
	0,75l	6,5
Cola/Cola Light/Fanta/Sprite/Spezie	0,25l	3,5
	0,5l	5,5
Säfte	0,25l	3,0
Apfel-Trüb/Cranberry/Mango/Maracuja/Johannisbeere	0,5l	4,5
Saftschorle	0,25l	3,0
	0,5l	4,5
FeverTree		
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water		

## Hotdrinks

Cafe Americano		3,2
Espresso		2,6
Espresso Doppio		4,2
Cappuccino		3,5
Jasmin Tee		3,5
Weißer Tee		4,0
Ingwer Tee mit Orange und Honig		3,5
Zitronengras Tee mit Limetten und Honig		3,5
Minz Tee mit Zitrone und Honig		3,5

## Beer

Meckatzer Weissgold vom Fass	0,5l	5,0
Meckatzer Hefeweizen	0,5l	5,0
Meckatzer alkoholfrei	0,3l	3,5
Meckatzer Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,0
Radler sauer/süß	0,5l	5,0
Asahi (Japanisches Bier)	0,3l	5,5

## Classic Cocktails

Bellini		8,0
Apfel oder Pfirsich (saisonal), Prosecco		
Cosmopolitan		9,0
Roku Gin, Cointreau, Himbeersirup, Zitronensaft		
Espresso Martini		9,0
Wodka, Kahlua, Espresso, Zuckersirup		
Gimlet		8,5
Limettesaft, Lime Juice Cordial, Tanqueray Gin		
Manhattan		9,0
Rye Whiskey, Martini Rosso, Angosturo Bitter		
Old Fashioned		8,5
Bourbon Whiskey, Angosturo Bitter, Zucker		

## **Digestives**

Williams-Birne Edelbrand, Robert Gierer - Bodensee 40%	5,0
Haselnuss Geist, Robert Gierer - Bodensee 40%	5,5
Mandarinen Geist, Faude Feine Brände - Schwarzwald 42%	5,5
Bergamotte aus Kalabrien Geist, Faude Feine Brände – Schwarzwald 42%	5,5

## **Grappa**

Grappa di Lugana die Frati 43%	4,0
Grappa Lo Merlot – Nonino 41%	5,0

**Weine**

# Weine im Offenausschank

## Aus der 0,75l Flasche

### Weißweine

	0,2 l
<b>Weissburgunder QW trocken</b> Weingut Kress, Bodensee - Baden	8,5
intensive Frucht   lebendig   erfrischende Säure	
<b>Grauburgunder QW trocken</b> Holger Koch, Kaiserstuhl - Baden	8
mineralisch   kraftvoll   elegant	
<b>Riesling QW trocken</b> VDP Weingut Wöhrwag, Württemberg	7
gelbfruchtig   leicht   erfrischende Säure	
<b>Chardonnay QW trocken</b> Bodega Enate, Somontano - Spanien	7,5
exotische Frucht   vollmundig   facettenreich	

### Rosé

<b>Spätburgunder Weißherbst feinherb „Chorherrenhalde“</b> Staatsweingut Meersburg, Bodensee - Baden	6,5
natürliche Restsüße   feine Fruchtsäure   süffig	

### Rotweine

<b>Tempranillo Crianza Rioja Tinto DOCa</b> Domeco de Jarauta, Rioja - Spanien	6,5
dunkle Beerenfrucht   würzig   samtig	
<b>Montepulciano d' Abruzzo</b> Masciarelli, Abruzzo - Italien	6,5
saftig   kraftvoll   unkompliziert	
<b>Ripasso della Valpolicella</b> Tenuta Sant Antonio, Venetien - Italien	9,0
reife Kirschen   elegant   langer Abgang	



# Feine Flaschenweine (0,75 l) Weißwein

## **Weissburgunder trocken**

Weingut Lorenz Keller, Bodensee - Baden 30  
Eleganter, ausdrucksstarker Weißwein mit gehaltvollem Aromaspiel.  
Saftig, Würzig mit reifer Säure.

## **Grauburgunder trocken**

Weingut Schmidt, Bodensee - Baden 45  
Intensive Birnen- und Ananasaromen gepaart mit feinen Zitrusnoten sowie viel Frische und Spritzigkeit bei straffer Textur und feinem Tanningerüst. Viel Schmelz im Abgang und langes Süße-Säure-Spiel.

## **Sauvignon Blanc trocken**

VDP Weingut Knipser, Pfalz 40  
Cuvée aus verschiedenen Weinbergen mit Kalkstein. Selektive Handlese. Intensiver Duft nach Holunderblüte und Stachelbeere. Lange nachklingend, saftig und animierend.

## **Sancerre AOC**

Daulny, Loire - Frankreich 45  
Ein Klassiker von der Loire. Glanzvoll ausbalanciert mit pikanter Säure und exotischer Frucht.

## **Chardonnay Santa Cristina IGT**

Azienda Zenato, Venetien - Italien 30  
In der Nase, reife gelbe Früchte, feine Noten von Haselnüssen und Feuerstein sowie einem Hauch Zitrone. Am Gaumen vollmundig und fruchtig mit herrlich langem Abgang, der von nussigen und leicht herben Aromen begleitet wird.

## **Chablis AOC**

Cornasse, Burgund - Frankreich 45  
Klassisch im Fuder ausgebauter Chablis, charmant verpackt! In der Nase Noten von Heu, Kamillenblüte und Aprikose, am Gaumen stoffig mit viel Schmelz.

## **Riesling Juffer kabinett fruchtsüß**

VDP Weingut Fritz Haag, Mosel - Deutschland 30  
Die Weinbergslage Juffer ist prädestiniert für die Erzeugung hochwertiger Kabinett Weine die von großer Leichtigkeit getragen und einer charmanten Restsüße abgerundet werden.  
Filigran, saftig, rassig mit einer feinen mineralischen Würze.

## **Riesling Alte Reben trocken**

Andreas Laible, Baden - Deutschland 35  
Leichte Kräuternote in der Nase mit viel Gestein. Klar und feinsaftig, animierende Frucht, leicht süßlich mit viel Mineralität und leichtem Blütenduft, fester Körper mit Kraft und Rückgrat, lebendig und frisch.

**Riesling Aulerde GG trocken**

VDP Weingut Weingut Wittmann, Rheinhessen - Deutschland

90

Feinste Frucht trifft auf feinste Mineralität. Am Gaumen ist das Gleichgewicht des Riesling Aulerde Grosses Gewächs schlicht perfekt.

# Feine Flaschenweine (0,75 l) Rosé

## Roséweine

### **Rosa dei Frati DOC**

Ca dei Frati, Lombardei - Italien

35

Der Kult Rosé vom Gardasee. Feinfruchtig, mineralisch, mit gut eingebundener, erfrischender Säure.

### **Whyspering Angel Rosé**

Chateau D' Esclan, Provence - Frankreich

60

Eine Cuvée aus Grenache, Cinsault und Rolle - der größte Bestandteil ist jedoch Grenache, der von mehr als 80 Jahre alten Rebstöcken stammt und damit dem Wein seinen rotbeerigen Charakter verleiht.

# Feine Flaschenweine (0,75 l) Rotwein aus aller Welt

## **Blaufränkisch**

Heinrich, Burgenland – Österreich 30  
Vereint harmonisch sortentypische Frucht, Würze und Frische: Kräftige Aromen nach Schwarzkirschen und Blaubeeren, markante Kräuterwürze, geradlinig und kompakt, mit belebenden Säurenerv und geschmeidigen Tanninen.

## **Tinto Pesquera Crianza**

A.Fernandez, Ribera del Duero - Spanien 50  
Aus handverlesenen Tempranillo-Trauben erzeugt und reift über 12 Monate in Barriquefässern aus amerikanischer Eiche. Am Gaumen ungemein konzentrierte Frucht und herrlich eingebundene Tannine.

## **Bourgogne Pinot Noir**

René Lequin-Colin, Burgund – Frankreich 35  
In der Nase wie auch am Gaumen viel reife Sauerkirsche und Zwetschge. Saftige Säure und feines Tannin. Langes Finale!

## **Le Petit Soutard St. Emillon**

Château Soutard, Bordeaux - Frankreich 65  
Der Zweitwein von Château Soutard. Dicht, stoffig liegt er auf der Zunge mit satten Aromen von Zwetschge, Brombeere und würzigen Noten von Kaffee, Leder, Zedernholz und Schokolade. Die Feine Säure sorgt dafür, dass der Wein nie sättigend wirkt.

## **Barbera d'Alba DOC**

Elvio Cogno, Piemont - Italien 45  
Elegant, balanciert und lang. Aromen von Rosen, Gewürzen und Kirschen. Schöne Struktur mit erfrischender Säure. Am Gaumen Schwarzkirschen, Tabak und Rosmarin.

## **Amarone Pietro dal Cero**

Ca dei Frati, Venetien - Italien 150  
Üppige Fruchtnoten, liebliche Sauerkirschen verschmelzen mit Schokolade zu würziger Süße. Kräftiges Aromenspiel aus balsamischen Noten mit Ansätzen von Minze, Kaffee und Tabak.

## **Tignanello DOC**

Tignanello, Toskana - Spanien EUR 333  
Ein Supertoskaner wie aus dem Bilderbuch. Er besteht zu einem Großteil aus Sangiovese, abgerundet mit Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Die Lagerung erfolgt 16 Monate in französischer Eiche. Ein sehr komplexer und dichter Wein, der im Mund sehr reichhaltig, voll und lebendig mit weichen Tanninen daherkommt.

## Champagner

<b>Veuve Clicquot Brut</b>	0,75 l	120
<b>Bollinger Rosé Brut</b>	0,75 l	170
<b>Dom Perignon Brut</b>	0,75 l	400

# APPETIZER

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 01 | <b>Miso Soup</b> <sup>B,L,2</sup>   | 5,5  |
|    | Eine traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang, Frühlingszwiebeln und Tofu  |      |
| 02 | <b>Pure White</b> <sup>B,F,2,4</sup>  | 6,9  |
|    | Curry-Kokos-Zitronengras-Suppe mit frischen Champignons, Tomaten und Garnelen   |      |
| 03 | <b>Green Power</b> <sup>A,G,I,4,1</sup>   | 6,5  |
|    | grüner Seetang-Salat mit Salsa  |      |
| 04 | <b>Mixed Tempura</b> <sup>A,B,E,M</sup>   | 12,9 |
|    | Tempuravariation von Meeresfrüchten und Gemüse, serviert mit Sesam-Sauce  |      |
| 05 | <b>Almost Nude</b>  |      |
|    | Sommerrolle gefüllt mit Kräutersalat, Gurken, Bete, Koriander, serviert mit <b>Limetten-Fisch-Sauce</b> oder <b>Soja-Schalotten-Sauce</b> |      |
|    | - Lachstatar <sup>B,F,N</sup>   | 8,5  |
|    | - gekochte Garnele <sup>M</sup>   | 9,5  |
| 06 | <b>Edamame</b>  | 5,5  |
|    | grüne Sojabohnen gedämpft mit Meersalz  |      |
| 07 | <b>Spring Rolls</b> <sup>A,B,C,L</sup>  | 5,5  |
|    | knusprige Rollen gefüllt mit Gemüse, Garnelen, serviert mit Sweet-Chilli-Sauce  |      |
| 10 | <b>Veggie Pocket</b> <sup>A,G,I,4,8</sup>   | 6,5  |
|    | knusprige Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, serviert mit Soja-Schalotten-Sauce  |      |
| 11 | <b>Salmon Tatare</b> <sup>A,B,I,I,2</sup>   | 12,9 |
|    | Tatar vom Lachs mit Avocado, Salsa, Tobiko, Sakura Kresse   |      |
| 12 | <b>Tuna Tatare</b> <sup>A,B,I,I,2</sup>   | 13,9 |
|    | Tatar vom Thunfisch mit Avocado, Salsa, Tobiko, Sakura Kresse   |      |
| 13 | <b>Six Senses Tapas</b> <sup>A,B,C,E,G,I,L,M,1,4,8</sup>  | 22,0 |
|    | verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Starter Menü   |      |

# SMALL FINE DINE

Z1	<b>Six Senses Sashimi Moriavase</b> <sup>A,B,2</sup> Jakobsmuschel, Garnele, Hamachi, Lachs, Thunfisch, Oktopus, Caviar	40,0
Z2	<b>Little Moriavase</b> <sup>A,B,2</sup> Jakobsmuschel, Garnele, Hamachi, Lachs, Thunfisch, Oktopus, Caviar	25,0
Z3	<b>Salmon Sashimi</b> <sup>B</sup> Lachs Sashimi	15,9
Z4	<b>Maguro Sashimi</b> <sup>B</sup> Thunfisch Sashimi	16,9
Z5	<b>Hamachi Tiradito Yuzu</b> <sup>B,L</sup> Hamachi in Trüffelöl, verfeinert mit Ponzu-Kräuter-Sauce	17,9
Z6	<b>Salmon Tataki</b> <sup>B,L</sup> flambierter Lachs mariniert mit Yuzu Kosho	15,9
Z7	<b>Tuna Tataki</b> <sup>B,L</sup> flambierter Thunfisch mariniert mit Yuzu Kosho	16,9
Z8	<b>Scallop Truffle</b> <sup>A,L,M,2</sup> flambierte Jakobsmuschel, verfeinert mit Trüffel, Yuzu Kosho, Caviar	17,9
Z9	<b>Ceviche</b> <sup>B</sup> nach traditioneller Art marinierter Fisch, verfeinert mit Chilli, roter Zwiebel, Koriander, Mais, Limetten-Marinade	15,9
Z10	<b>Red White Tuna Tataki</b> <sup>A,B,I,L,M</sup> Variation vom flambierten roten und weißen Thunfisch verfeinert mit Teriyaki-Ingwer-Sauce	17,0
Z11	<b>Takkoyaki</b> <sup>A,B,H,I,L,M</sup> gegrillter Oktopus mariniert in Yuzu-Teriyaki-Sauce, verfeinert mit Sakura-Kresse	16,9
Z12	<b>Mixed Carpaccio</b> <sup>A,B,2</sup> feine Scheiben von Lachs, Thunfisch, Hamachi, verfeinert mit Ponzu-Kräuter-Sauce, Trüffelöl, Caviar, Kresse	18,9

## MAKI

M1	<b>Sake</b> <sup>B</sup>	Lachs	5,2
M2	<b>Tekka</b> <sup>B</sup>	Thunfisch	5,5
M4	<b>Salmonskin</b> <sup>B</sup>	knusprige Lachshaut	5,2
M5	<b>Unagi</b> <sup>A,H,L</sup>	gegrillter Aal	6,5
M6	<b>Ebi</b> <sup>M</sup>	gekochte Garnele	5,2
M7	<b>Avocado Maki</b>	Avocado	4,5
M8	<b>Kappa Maki</b>	Gurke	4,5
M9	<b>Oshinko Maki</b> <sup>2,8</sup>	jap. eingelegter Rettich	4,5
M10	<b>Kampyo Maki</b> <sup>2,8</sup>	jap. eingelegter Kürbis	4,5

## NIGIRI

N11	<b>Sake</b> <sup>B</sup>	Lachs	5,2
N12	<b>Maguro</b> <sup>B</sup>	Thunfisch	5,5
N13	<b>Ebi</b> <sup>M</sup>	gekochte Garnele	5,2
N14	<b>Hamachi</b> <sup>B</sup>	Hamachi	6,5
N15	<b>Hotategai</b> <sup>M</sup>	Jakobsmuschel	7,5
N16	<b>Unagi</b> <sup>A,L</sup>	Aal	6,5
N17	<b>Inari</b> <sup>A,2,8</sup>	mit Reis gefüllte Tofu-Tasche	4,5
N18	<b>Tamago</b> <sup>A,I,8</sup>	Omelett	4,5
N19	<b>Unagisake</b> <sup>A,H,L</sup>	gegrillter Aal und Lachs	8,5
N20	<b>Maguronagi</b> <sup>A,H,L</sup>	flambierter Aal und Thunfisch	9,5

## GUNKAN

G1	<b>Lachstatar</b> <sup>A,B,I,L</sup>	Schnittlauch, Pfeffer	6,5
G2	<b>Thunfisch Tatar</b> <sup>A,1,2</sup>	Schnittlauch, Chilli, Tobiko	7,5
G3	<b>Tobiko</b> <sup>A,2</sup>	Flugfisch-Caviar	7,5
G4	<b>Ikura</b> <sup>A,2</sup>	Lachs-Caviar	8,5
G5	<b>Skallopccaviar</b> <sup>A,M,2</sup>	Jakobsmuschel, Lachs-Caviar	9,5



## INSIDE-OUT

U20	<b>Alaska</b> <sup>A,B,2</sup>	Lachs, Avocado, Tobiko	12,5
U22	<b>Chicken</b> <sup>A,I,2</sup>	gebackenes Hähnchen, Mango, jap. Majo, Schnittlauch	11,0
U23	<b>Unagi</b> <sup>A,B</sup>	Aal, Gurke, Sesam	15,5
U24	<b>Ebi Tempura</b> <sup>A,I,2</sup>	Tempuragarnele, Avocado, jap. Majo, Schnittlauch	12,5
U25	<b>Salmonskin</b> <sup>B,F</sup>	knusprige Lachshaut, Frischkäse, Gurke, Sesam	12,5
U26	<b>Veggie</b> <sup>A,F,2,8</sup>	Tofu, Frischkäse, Gurke, Avocado, Sesam	11,5
U27	<b>California</b> <sup>A,C,I,M,1,2,4</sup>	Surimi, Avocado, jap. Majo, Tobiko	10,5
U28	<b>Spicy Tuna</b> <sup>A,B,E,1,2</sup>	Thunfischtatar, Gurke, Tobiko, Wasabi, Schnittlauch	15,5

## SPECIAL ROLLS

H40	<b>Dragon Rolls</b> <sup>A,F,I,M</sup>	Garnelen im Tempuramantel, Frischkäse, Mango, Avocado, bedeckt mit Lachs	15,5
H42	<b>Rainbow Rolls</b> <sup>B,C,,I,M,1,2,4</sup>	Surimi, Avocado, jap. Majo, bedeckt mit Lachs, Thunfisch, Weißfisch	17,5
H43	<b>Black Tiger</b> <sup>A,F,H,I,L,M</sup>	Garnelen im Tempuramantel, Frischkäse, Avocado, bedeckt mit Aal	19,5
H44	<b>Futo of the Extreme</b> <sup>A,B,H,I,L,M</sup>	Big Roll gefüllt mit Garnelen im Tempuramantel, Lachshaut, Avocado, Mango, Aal	20,5
H45	<b>Salmonkost of Rolls</b> <sup>A,B,E,I,1,2</sup>	knusprige Lachshaut, Gurke und jap. Majo, bedeckt mit Gurke und Lachstatar	21,5
H46	<b>Ocean Pearl</b> <sup>A,B,I,M</sup>	Garnele, Mango, jap. Majo, gerollt in Aal und Avocado	22,5
H47	<b>Best Friend Rolls</b> <sup>A,B,F</sup>	gebackene Paprika, Frischkäse, Zwiebel, gerollt in Lachs	20,5
H48	<b>Diamond Club</b> <sup>A,B,F,I</sup>	gebackene Paprika, Frischkäse, Zwiebel, jap. Majo, gerollt in Al und Lachs	22,5

## TEMPURA BIG ROLLS

T50	<b>Salmon Tempura</b> <sup>A,B,F,I</sup>	15,5
	Lachs, Frischkäse, Avocado im Tempuramantel	
T51	<b>Chicken Tempura</b> <sup>A,F,I,2</sup>	16,5
	gebackenes Hähnchen, Frischkäse, Mango im Tempuramantel	
T52	<b>Six Senses Tempura</b> <sup>A,B,F,I,1,2</sup>	17,5
	Lachs, Thunfisch, Frischkäse, Mango, Avocado, Tobiko im Tempuramantel	
T53	<b>Veggie Crunchy</b> <sup>A,F,I</sup>	14,5
	Avocado, Gurke, Paprika, Frischkäse im Tempuramantel	
T54	<b>Spicy Tuna Tempura</b> <sup>A,B,L,1,2</sup>	16,5
	Tunfischtatar, Avocado, Tobiko, Wasabi, Schnittlauch im Tempuramantel	

## SUSHI SET

<b>Mixed Maki</b> <sup>B,I</sup>	15,5	<b>Funky Chicken</b> <sup>A,G,I,2</sup>	18,5
Avocado Maki Sake Maki Tekka Maki Tamago Maki		Chicken Tempura Rolls Chicken Maki Chicken Inside-Out	
<b>Salmon Tsunami</b> <sup>A,B,G,I,1,2</sup>	26,5	<b>Veggie Starter</b> <sup>A,G,2,8</sup>	15,5
Sake Maki Sake Nigiri Alaska Inside-Out Salmon-Sesam Inside-Out		Kappa Maki Inari Nigiri Veggie Inside-Out	
<b>Soulmates</b> <sup>A,B,I,L,2</sup>	50,0	<b>Veggie Lover</b> <sup>A,F,G,I</sup>	21,5
Maki Mix Freestyle Rolls Inside-Out Tempura Rolls Nigiri Sashimi		Kappa Maki Avocado Maki Veggie Inside-Out Veggie Crunchy	
	<b>Six Senses Omakase</b>		59,5
	Nach Empfehlung des Sushimeisters		

Alle Sushis werden mit Wasabi und eingelegtem Ingwer serviert.

# MAIN DISHES

21. **Six Senses Teppanyaki (Grill)** <sup>A,B,L,2,8</sup>  
Teriyaki-Sauce, Saisongemüse, Pilze, Kräuter-Reis, Wildkräutersalat, Salsa
- Lachssteak <sup>B</sup> 24,5
  - Thunfischsteak <sup>B</sup> 26,5
  - Seafood Mix <sup>C,M</sup> 32,5  
Garnele, Jakopsmuschel, Oktopus
  - Surf & Turf <sup>C</sup> 28,5  
Garnele und Rinderfilet
  - Barbarie Entenbrustfilet 22,5
15. **Coco Love** <sup>B,F,N,2,8</sup> 15,5  
Curry-Kokos-Zitronengras-Sauce, Saisongemüse, Hühnerbrust, Reis, Wildkräutersalat, Salsa, Erdnüsse
16. **Gold Temptation** <sup>B,N,1,2,8,9</sup> 17,5  
Mango-Kokos-Sauce, Saisongemüse, Riesengarnelen, Reisbandnudeln, Wildkräutersalat, Salsa, Erdnüsse
19. **Pho** <sup>B,L,4</sup> 18,5  
Eine traditionelle Suppe aus einer kräftigen Rinderbrühe der vietnamesischen Hauptstadt. Serviert mit Reisbandnudeln, Roastbeef, Sojakeimen, Lauchzwiebeln, Koriander

## BUDDHA'S FAVOURITES

22. **Monks Lunch** <sup>B,F,L,N,2,8</sup> 15,5  
Curry-Kokos-Zitronengras-Sauce, Saisongemüse, Tofu, Reis,  
Wildkräutersalat, Salsa, Erdnüsse
23. **Buddha's Delight** <sup>B,F,L,N</sup> 15,5  
Samalico-Sauce, Saisongemüse, Tofu, Reisbandnudeln,  
Wildkräutersalat, Salsa, Erdnüsse
24. **Colors Of Asia Bowl** <sup>A,L,N,2,4</sup> 15,5  
Samalico-Sauce, Radicchio, Karotte, Paprika, gegrillte Süßkartoffel,  
Wildkräutersalat, Salsa, Erdnüsse
26. **Gado Gado Bowl** <sup>B,F,L,N,2,8</sup> 15,5  
Curry-Kokos-Zitronengras-Sauce, Saisongemüse, Tofu, Reisbandnudeln,  
Wildkräutersalat, Salsa, Erdnüsse

## FIT FOR KIDS

27. **Little Chicken** <sup>A,B,F,G,N,L,1,8</sup> 7,5  
2 Hühnerspieße, Teriyaki-Sauce, Süßkartoffelpommes
28. **Tiger's Claw** <sup>A,B,F,G,N,L,1,8</sup> 7,5  
3 Garnelen im Tempuramantel, Teriyaki-Sauce, Reis, Guacamole

# DESSERT

<b>Matcha Panacotta</b> <sup>F,1,8</sup>	6,0
<b>Mochi Eis</b> <sup>A,F,G,H,1,2,8</sup>	7,5
<b>Sorbet</b> <sup>A,8</sup> 3 Kugeln hausgemachtes Fruchtsorbet	8,5
<b>Gebackene Banane</b> <sup>A,1,1,2</sup> serviert mit Früchten, Beeren, Mango-Sauce und Honig	8,5
<b>Süße Überraschung</b>	

# ALLERGENE

<b>A:</b>	Getreideprodukte/Gluten	<b>H:</b>	Nüsse
<b>B:</b>	Fisch	<b>I:</b>	Eier
<b>C:</b>	Krebstiere	<b>J:</b>	Lupine
<b>D:</b>	Schwefeloxid und Sulfite	<b>K:</b>	Senf
<b>E:</b>	Sellerie	<b>L:</b>	Soja
<b>F:</b>	Milch und Laktose	<b>M:</b>	Weichtiere
<b>G:</b>	Sesam	<b>N:</b>	Erdnüsse

# ZUSATZSTOFFE

<b>1:</b>	Farbstoffe E100-E180
<b>2:</b>	Konservierungsstoffe E200-E219, E230-E235, E239, E249-E252, E280-E285, E1105
<b>3:</b>	Antioxidationsmittel E310-E321
<b>4:</b>	Geschmacksverstärker E620-E635
<b>5:</b>	Schwefeloxide und Sulfite E220-E228
<b>6:</b>	Eisensalze E579, E585
<b>7:</b>	Stoffe zur Oberflächenbehandlung E901-E904, E912, E914
<b>8:</b>	Süßstoffe E950-E952, E954, E957, E959
<b>8:</b>	Süßungsmittel E420, E421, E953, E965, E967
<b>9:</b>	Stabilisatoren E338, E341, E450, E452
<b>10:</b>	Für Fleischerzeugnisse: Nitritpökelsalz
<b>10A:</b>	Für Fleischerzeugnisse: Milcheiweiß
<b>10B:</b>	Für Fleischerzeugnisse: Eikler
<b>10C:</b>	Für Fleischerzeugnisse: Sahne
<b>11:</b>	Koffein
<b>11A:</b>	Chenin
<b>11B:</b>	Taurin