





An exotic line-up of tastes that takes you on a journey across Thailand, India and China. Covering the four corners of the continent, this mouthwatering selection of Asian dishes has been created by renowned Chef Katsuhiko Hanamura (Katsu). Honing his art in both Japan and the US, Chef Katsu's incredible wealth of experience is reflected in each of these delightful dishes.

STARTERS
VORSPEISEN
ENTRÉES

	Shoyu Ramen with Chicken	17€
	Shoyu Ramen mit Huhn Ramen Shoyu Au Poulet	
GF	Tom Kha Gai with chicken, mushrooms and coconut	15€
	Tom Kha Gai mit Hühnchen, Pilze und Cokosnuss Tom Kha Gai avec poulet, champignons et noix de coco	
GF	Tom Yum Kung with mushrooms and shrimps	15€
	Tom Yum Kung Thailandische Suppe mit Pilze und Garnelen Tom Yum Kung soupe thai avec champignons et crevettes	
	Deep fried Pia Muk Tod squid with sweet chili and ginger sauce	15€
	Frittierter Pia Muk Tod Tintenfisch mit süßer Chili-Ingwer-Soße Pia Muk Tod calamar frits avec piment doux et sauce au gingembre	
GF	Duck salad with coriander and cashew nuts	17€
	Entensalat mit Koriander und Cashewnüsse Salade de canard avec coriandre et noix de cajou	
	House gyoza with chicken and Teriyaki sauce	15€
	Hausgemachte Gyoza mit Hühnchen und Teriyaki Soße Gyoza au poulet fait maison accompagné d'une sauce teriyaki	
	Thai summer salad with Yuzu, prawns and grapefruit	17€
	Thailändischer Sommersalat mit Zitrusfrüchte, Garnelen und Pampelmuse Salade thai d'été avec Yuzu, crevettes et pamplemousse	
	Tuna tartare with thai mayo	20€
	Thunfisch tartare mit Thai Mayo Tartare de thon accompagné d'une mayonnaise thai	
GF	Crab salad with pickled radish, avocado and green apple	19€
	Krabbensalat mit eingelegtem Rettich, Avocado und grünem Apfel Salade de crabe aux radis marinés, avocat et pomme verte	
V	Vegetarian spring rolls with sweet chili and Teriyaki sauce	15€
	Vegetarische Frühlingsrolle mit süßem Chili und Teriyaki-Soße Rouleau de printemps vegetarien accompagné de piment doux et d'une sauce Teriyaki	
V CE	Fried rice	12€
	Gebratener Reis Riz pilaf	

V vegetarian option / GF gluten free option / CW contains wheat / CE contains egg
CV contains vegetables / CF contains fish / CC contains cheese / CM contains meat

MAIN COURSES
HAUPTGERICHTE
PLATS PRINCIPAUX

- Chicken Yakitori with Yakisoba noodles and vegetables** 26€
Hühnchen Yakitori mit Yakisoba Nudeln und Gemüse
Poulet Yakitori avec des nouilles Yakisoba et légumes
-  GF **Thai red curry with chicken and jasmine rice** 28€
Thai rotes Curry mit Hühnchen und Jasminreis
Curry rouge thai avec poulet et riz au jasmin
- Hoisin duck with Daikon puree and pickled cucumber** 32€
Ente in Hoisin-Soße, Daikon Püree und eingelegte Gurken
Canard hoisin accompagné d'une purée de radis japonais et concombre vinaigré
- GF **Sweet and sour pork** 30€
Gebratener süßsaures Schweinefleisch
Porc aigre doux
- Miso marinated salmon with eggplant and black sesame puree** 34€
Marinierter Lachs mit Miso und schwarzer Sesam
Saumon marinée au miso accompagné d'aubergine et de sésame noir
-  GF **Thai yellow curry with seafood and jasmine rice** 32€
Thai gelbes Curry mit Meeresfrüchten und Jasminreis
Curry jaune thai avec fruit de mer et riz au jasmin

*V vegetarian option / GF gluten free option / CW contains wheat / CE contains egg
CV contains vegetables / CF contains fish / CC contains cheese / CM contains meat*

MAIN COURSES
HAUPTGERICHTE
PLATS PRINCIPAUX

Thai BBQ beef steak with sweet potatoes puree 36€
Thailändisches BBQ-Rindfleischsteak mit Süßkartoffelpüree
Steak de bœuf thaïlandais avec purée de patates douces

Prawns and chicken skewers with sweet chilli vinaigrette and avocado cream 36€
Γαρίδες και σουβλάκια κοτόπουλου με γλυκιά βινεγκρέτ τσίλι και κρέμα αβοκάντο
Креветки и куриные шашлычки с сладкий перец чили винегрет и крем авокадо

Chow Mein noodles with chicken or vegetables and sesame seeds 28€
Chow Mein Nudeln mit Huhn oder Gemüse und Sesam
Nouilles Chow Mein accompagné de poulet ou legumes et graines de sésames

VG **Stir fry vegetables with soy sauce and sesame oil** 20€
Gemüsepfanne mit Soja-Soße und Sesamöl
Poelée de legumes assaisonnée de sauce soja et d'huile de sesam

VG **Kung Pao Tofu with vegetables and cashew nuts** 28€
Kung Pao Tofu mit Gemüse und Cashewnüsse
Tofu Kung Pao accompagné de legumes et noix de cajou

DESSERTS

- GF **Chocolate mousse with almond touille, mango ice cream and passion fruit-lime syrup** 14€
Schokoladenmousse mit Mandeltouille, Vanilleeis und Passionslimettensirup
Mousse au chocolat avec des touille d'amandes, glace á la vanille et sirop de passion et citron
- Coconut namelaka with mango and ginger crumble** 14€
Kokosnuss-Namelaka mit Mango- und Ingwercrumble
Namelaka à la noix de coco avec crumble à la mangue et gingembre
- GF **Roasted pineapple with coconut ice cream sorbet** 14€
Geröstete Ananas mit Kokosnuss-eis
Ananas roti accompagné de glace a la noix de coco
- Chocolate ice cream topped with caramelized bananas** 14€
Schokoladeneis mit karamellisierten Bananen
Glace chocolat garnie de bananes caramélisées
- Seasonal fruits** 14€
Frisches Obst der Saison
Fruits de saison
- Ice cream selection** 14€
Auswahl an Eis
Selection de creme glacée

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

STARTERS

- VG **Vegetarian spring rolls with sweet chili and Teriyaki sauce** 15€
Vegetarische Frühlingsrolle mit süßem Chili und Teriyaki-Soße
Rouleau de printemps vegetarien accompagné de piment doux et
d'une sauce Teriyaki
- Fried rice** 12€
Gebratener Reis
Riz pilaf
- House gyoza with vegetables and Teriyaki sauce** 15€
Hausgemachte Gyoza mit Gemüse und Teriyaki-Soße
Gyoza aux legumes fait maison accompagné d'une
sauce Teriyaki

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

MAIN COURSES

- | | | |
|-------|--|-----|
| GF VG | Kung Pao Tofu with vegetables and cashew nuts
Kung Pao Tofu mit Gemüse und Cashewnüsse
Tofu Kung Pao accompagné de légumes et noix de cajou | 28€ |
| VG | Stir fry vegetables with soy sauce and sesame oil
Gemüsepfanne mit Soja-Soße und Sesamöl
Poêlée de légumes assaisonnée de sauce soja et d'huile de sésame | 22€ |
| | Chow Mein noodles with vegetables and sesame seeds
Chow Mein Nudeln mit Gemüse und Sesam
Nouilles Chow Mein accompagné de légumes et graines de sésames | 28€ |

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

DESSERTS

- GF **Chocolate mousse with almond touille, mango ice cream and passion fruit-lime syrup** 14€
Schokoladenmousse mit Mandeltouille, Vanilleeis und Passionslimettensirup
Mousse au chocolat avec des touille d'amandes, glace á la vanille et sirop de passion et citron
- VG **Coconut namelaka with mango and ginger crumble** 14€
Kokosnuss-Namelaka mit Mango- und Ingwercrumble
Namelaka à la noix de coco avec crumble à la mangue et gingembre
- Roasted pineapple with coconut ice cream sorbet** 14€
Geröstete Ananas mit Kokosnuss-eis
Ananas roti accompagné de glace a la noix de coco
- Chocolate ice cream topped with caramelized bananas** 14€
Schokoladeneis mit karamellisierten Bananen
Glace chocolat garnie de bananes caramélisées
- Seasonal fruits** 14€
Frisches Obst der Saison
Fruits de saison
- Ice cream selection** 14€
Auswahl an Eis
Selection de creme glacée

GLUTEN FREE OPTIONS

STARTERS

Tom Kha Gai with chicken, mushrooms and coconut 15€

Tom Kha Gai mit Hühnchen, Pilze und Cocosnuss
Tom Kha Gai avec poulet, champignons et noix de coco

Tom Yum Kung with mushrooms and shrimps 15€

Tom Yum Kung Thailandische Suppe mit Pilze und Garnelen
Tom Yum Kung soupe thai avec champignons et crevettes

Crab salad with pickled radish, avocado and green apple 17€

Krabbensalat mit eingelegtem Rettich, Avocado und grünem Apfel
Salade de crabe aux radis marinés, avocat et pomme verte



Duck salad with coriander and cashew nuts


Entensalat mit Koriander und Cashewnüsse
Salade de canard avec coriandre et noix de cajou




17€

GLUTEN FREE OPTIONS

MAIN COURSES

Sweet and sour pork 30€
Gebratener süßsaures Schweinefleisch
Porc aigre doux

 **Thai yellow curry with seafood and Jasmine rice** 32€
Thai gelbes Curry mit Meeresfrüchten und Jasminreis
Curry jaune thai avec fruit de mer et riz au jasmin



 **Thai red curry with chicken and jasmine rice** 28€
Thai rotes Curry mit Hühnchen und Jasminreis
Curry rouge thai avec poulet et riz au jasmin

GLUTEN FREE OPTIONS

DESSERTS

Roasted pineapple with coconut ice cream 14€

Geröstete Ananas mit Kokosnuss-eis

Ananas roti accompagné de glace a la noix de coco

Seasonal fruits 14€

Auswahl an Eis

Selection de creme glacée

T O D D L E R ' S M E N U
M E N Ü F Ü R K L E I N K I N D E R
M E N U P O U R L E S N O U R R I S S O N S

Cream of seasonal fruits and biscuits 10€
Creme aus Saisonale Früchte und Kekse
Crème de fruits de saison accompagné de biscuit

Cream of green vegetables, rice and olive oil 10€
Creme aus grünem Gemüse, Reis und Olivenöl
Crème de legumes vert, de riz et huile d'olive

Cream of chicken, potato, carrots and celery 10€
Creme aus Huhn, Kartoffeln, Karotten und Sellerie
Creme de poulet, de pommes, de terre carottes et celerie

Cream of poached fish fillet, zucchini,carrots and potatoes 10€
Creme aus Pochiertes Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln
Crème de filet de poisson poché, de courgettes, de carottes et pommes de terre

K I D S M E N U

Mini Greek salad Mini-griechischer Salat Petite salade Grecque	10€
Sea bass fillet with rice and steamed vegetables Wolfsbarschfilet mit Reis und gedünstetem Gemüse Filet de bar accompagné de riz et légumes vapeur	12€
Kids burger with tomato, lettuce and French fries Μπιφτέκι, ντομάτα, μαρούλι, πατάτες τηγανητές Говяжий гамбургер с помидорами, салат, картофель фри	12€
Chow Mein noodles with chicken or vegetables and sesame seeds Chow Mein Nudeln mit Huhn oder Gemüse und Sesam Nouilles Chow Mein accompagné de poulet ou légumes et graines de sésames	28€
Grilled chicken fillet with mashed potatoes and grilled vegetables Gegrilltes Hähnchenfilet mit Kartoffelpüree und gegrilltem Gemüse Filet de poulet grillé accompagné d'une purée de pommes de terre et de légumes grillé	12€
Spaghetti with tomato sauce Pasta mit Tomaten Sauce Pates avec sauce tomates	12€
Pasta with minced meat and tomato sauce Pasta mit Fleisch und Tomaten Sauce Pâtes à la viande hachée et à la sauce tomate	12€

K I D S M E N U

D E S S E R T S

Coconut namelaka with mango and ginger crumble	10€
Kokosnuss-Namelaka mit Mango- und Ingwercrumble	
Namelaka à la noix de coco avec crumble à la mangue et gingembre	
Ice cream selection	10€
Auswahl an Eiscreme	
Selection de glace	
Seasonal fruits	10€
Saisonale Früchte	
Fruits de saison	

KIDDIES BEVERAGES AND MOCKTAILS

Ladiebird`s sunrise

11€

Orange and apple juice with grenadine syrup
Orangen- und Apfelsaft mit Grenadinesirup
Jus d'orange ou de pommes avec sirop de grenadine

Shirley Temple

11€

Sprite with grenadine syrup
Sprite mit Grenadinesirup
Sprite et sirop de grenadine

Juices variety / Auswahl an Säften

11€

Apple, banana, orange, peach, cherry, pineapple
Apfel, Banane, Orange, Pfirsich, Kirsche, Ananas
Pomme, bananes, orange, peche, cerise, ananas

Fresh Milk / Frische Milch

11€

Served warm or cold
Warm oder kalt serviert
Servi froid ou chaud

This a la carte menu has been specially designed by Michelin-starred Chef Ettore Botrini for your pleasure. As all of our dishes are freshly prepared to order, we recommend a maximum of one dish per guest for each course. Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Dieses A la Carte-Menü wurde speziell von Küchenchef Ettore Botrini für Sie erstellt. Da alle Speisen frisch auf Bestellung zubereitet werden, empfehlen wir maximal ein Gericht pro Gang und Gast. Obwohl wir größte Sorgfalt aufwenden, können die Speisen Zutaten umfassen, die nicht auf der Speisekarte ausgewiesen sind und möglicherweise allergische Reaktionen hervorrufen können. Gäste mit Lebensmittelallergien sollten sich dieses Risikos bewusst sein und sich bei unseren Mitarbeitern über Allergene informieren, die möglicherweise in unseren Speisen enthalten sind.

Ce menu à la carte a été spécialement conçu par le Chef Ettore Botrini pour votre plaisir. Comme tous nos plats sont fraîchement préparés sur commande, nous recommandons au maximum un choix par personne pour chaque plat. En dépit de toutes les précautions prises, les plats peuvent cependant contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients pourraient provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies alimentaires doivent être conscients de ce risque et devraient consulter l'un des membres de notre équipe pour obtenir des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.