

VOM GRILL

STEAK

Rib Eye, Black Angus <i>Jack´s Creek, Australia 300gr</i>	39,8
Roastbeef, Black Angus Reserve <i>Jacks´s Creek, Australia, 300gr</i>	38,5
Hanging Tender <i>Greater Omaha Packers Company (GOP), USA 250gr</i>	29
Flap Steak, Black Angus Prime Beef <i>Jacks´s Creek, Australia 250gr</i>	28

FISH

Thunfisch Steak 100gr <i>Sojatzwiebeln Grapefruit-Avocadodip</i>	16,5
Oktopusarm <i>Nori Gurkensalat, Forellenkaviar, Mayo nero</i>	14,8
Teriyaki Lachs <i>Rotkohl-Ingwersalat</i>	15,5
Gegrilltes Doradenfilet <i>Papapayasalat, Erdnüsse & Chili</i>	14,9

VOM GRILL

VEGGIE

Teriyaki Süsskartoffel	6,6
Baba Ganoush- gegrillte Aubergine <i>Zitrone, Tahine</i>	9,8
Spargelspiesse <i>Dip, Ingwerstroh</i>	9,8
Portobello Pilz <i>Trüffelvinaigrette</i>	7,8
Wilder Brokkoli (Brokkolini) <i>Sesam, Sojasauce</i>	10,6
Gegrilltes Maisbrot <i>geminzte- Sour cream</i>	6,8

VOM GRILL

POKE BOWL

Rotkohl, Edamame, Mango, Möhre
Rettich, Gurke, Sushi Reis 16

Wahlweise mit
-mariniertem, frittiertem Tofu 19
-Lachs, Hamachi sashimi 22

BOWLS

Pho Bo 12,8
frische Kräuter, Reismudeln, Rindfleisch sashimi

Miso Suppe 9,5
Tofu, Gemüse tempura

Udon Schweinerei 14
Hackfleisch, Pak Choy, Amai, Brokkoli, Chili

Sobanudeln 14
Garnelen, Kokos, Kafir, Gemüse

FLEISCH

Marinierter Rindfleischspiess 13,5
Salatherz, Kimchi Vinaigrette

Fruchtig marinierter Hähnchenspiess 10,5
Erdnussdip

Kalbsfilet 100 gr 18,8
Wasabi, Seeigelbutter Hijiki-Wakamesalat

Schweinebauch 12
Ingwer-Schoko-Soja Jus

Boneless Chicken 10,9
sweet Misomarinade

Spareribs vietnamesischer Art 14
Rum BBQ Sauce

Laotische Salsiccia 8,8
Nam Plaa Prik Sauce

Kotlett vom Ibericoschwein
Grillgemüsesalat, Majo Verde 19,5

Barbarie Entenbrust ♀ 18
geschmorter Rotkohl, Apfel-Birnenchutney

FRIED AND DEEP FRIED

Nori Pommes	5
Garnelen Popcorn Wasabi Aioli, Chili Mayo	8,5
Gemüsetempura Soja-Ingwer Sauce	8,5
Gebackene Tofu-Bällchen Mango-Gurkensalat, Soja Mayo	8,5
Gyozas Chinakohl- Hackfleischfüllung	8,9
Spring rolls Garnelen, grüner Spargel, Ingwer Soja Sauce	7,5
Spring rolls Gemüse, Tofu, Sesam, sweet Chili Dip	6,8
Hähnchen „Kara Age“ Knoblauch-Soja-Majo	8,8

BOWLS

Gelbes Thai Hähnchen Curry Gemüse, Jasmin Reis	14
Grünes Thai Fisch Curry Gemüse, Jasmin Reis	15

DESSERT

Schokoschocktarte mit Mangosorbet	9,7
Matcha Panna Cotta Passionsfruchtschaum	6,7
Crème Brûlée Kafir, Zitronengras, Yuzu Eis	8,6

SUSHI

Dreierlei Nigiri Thunfisch, Lachs, Hamachi	12,5
<u>California Rolls (je 4 Stück) mit:</u>	
Rindfleischtartar Pilzragout mit Mayo und frischem Trüffel	9,8
Tandoori chicken Joghurt, Karotten, Ingwersalat	9
Lachs Mango, Labneh	9
Friteusenrolle Tagesform (warme Sushi)	
-vegetarisch	9,8
-Fish	10,8

KALT

Edamame	6
Oyster shot <i>Frische Auster mit Gewürzen und Wodka</i>	8,6
Frische Austern (pro Stück) <i>mit Yuzu-Ponzu-Schalotten</i>	4,5
Thunfisch-Toastado <i>mit Kapern, Anchovis & Aioli</i>	13,8
Lachs Sashimi <i>mit Wafu-Vinaigrette</i>	15,5
Kurz mariniertes Thunfisch Sashimi <i>mit Sesam-Sojasauce</i>	16,5
Sashimi New Style <i>Gelbschwanzmakrele mit Trüffel-Yuzu Sauce</i>	17
Thunfisch-Tatar <i>Ingwer, Koriander, Paprika, Sojasauce & feiner Frühlauch</i>	16,9
Ceviche von Seebarsch <i>Limette, Chili, Koriander, Sushireis</i>	14
Thunfisch Tataki, kurz gebacken, mit Shiitakepilzen <i>Knoblauch Limettenmarinade, Balsamico Sojadressing</i>	16
Hähnchen Papayasalat <i>Laab, Chili, Minze, Koriander, Tomate und Latugasalat</i>	13,8

Alle Preise in Euro

#restaurant_zweigleisig

*Join us on Instagram
and tag us with food photos*

THANKS!



WILLKOMMEN IM ZWEIGLEISIG!

FUSIONSKÜCHE „EAST MEETS WEST“



Ein wichtiger Bestandteil unserer Fusionsküche, die asiatisch inspirierte Gerichte mit kreativer, europäischer Küche verbindet, ist ein japanischer Robata Grill. Robotaya ist eine Zubereitungsmethode ähnlich der eines Barbecues, bei dem die Zutaten langsam über heisser Holzkohle gegrillt werden.

Die vielfältigen Gerichte, die in einer Tapas-Manier serviert werden, kommen in mehreren Runden auf den Tisch und werden gesellig geteilt. Es gibt keine klassischen Vor- und Hauptspeisen oder Beilagen. Alle Speisen werden frisch zubereitet und werden je nach Fertigstellung serviert. In der Hinsicht behalten wir unsere Rheinsche Kultur und sagen:

"Es kütt wie es kütt".

Wir empfehlen ein bis zwei Tapas pro Person in einer Runde. So können die unterschiedlichen Facetten unserer Gerichte ausprobiert werden.

Geniesst den Abend!