



*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 heiser 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: „Et kütt wie et kütt“.*

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

*Genießt den Abend!*



### **Kalt:**

<i>Edamame</i>		5,50
<i>Oystershot</i>		7,90
<i>Frische Austern mit Yuzu-Ponzu-Schalottendip</i>	pro Stk	4,00
<i>Thunfisch-Toastado mit Kapern,Anchovis &amp; Aioli</i>		12,50
<i>Lachs Sashimi mit Wafu-Vinaigrette</i>		14,00
<i>Kurz mariniertes Thunfischsashimi mit Sesam-Sojasauce</i>		15,00
<i>Sashimi New Style von der Gelbschwanzmakrele mit Trüffel-Yuzu Sauce</i>		16,00
<i>Thunfisch-Tatar mit Ingwer,Koriander,Paprika,Sojasauce &amp; feinem Frühlauch</i>		15,50
<i>Lachstatar mit Sushireis, Avocado, Trauben und Wasabimayo</i>		13,50
<i>Gebr. Black Tiger Garnelen an Wildkräutersalat mit Ingwer-Kumquats-Vinaigrette</i>		12,50
<i>Tuna Tataki Vitello Style, Thunfisch, Kalb mit Kapernsauce, geschmorten Tomaten, knusprigen Kapern und Wildkräutersalat</i>		14,50

### **Sushi**

*Dreierlei von Nigiri aus Thunfisch, Lachs und Hamachi* 11,50

#### **California Rolls (je 4 Stück)**

<i>Rindfleischatar, Pilzragout mit Mayo und frischem Trüffel</i>	8,80
<i>Tandori-Chicken, mit Joghurt, Karotten, Ingwersalat</i>	8,20
<i>Lachs, mit Mango und Labneh</i>	8,20

#### **Friteusenrolle Tagesform (lasst euch überraschen)**

<i>-Vegetarisch</i>	8,60
<i>-Fisch</i>	9,80

### **Fried and deep fried:**

<i>Nori Pommes</i>	5,00
<i>Garnelenpopcorn mit Wasabiaioli und Chilimayo</i>	7,50
<i>Gemüsetempura mit Soja-Ingwersauce</i>	7,50
<i>Oktopusbällchen mit Bonitoflocken und japanischer Mayo</i>	8,50
<i>Gyozas 5 Stk (Chinakohl- Hackfleischfüllung)</i>	7,60
<i>Springrolls 4 Stk mit Garnelen, grünem Spargel und Ingwersojasauce</i>	6,50
<i>Springrolls 4 Stk mit Gemüse,Tofu,Sesam und sweet Chili Dip</i>	6,00
<i>Chicken Kara Age mit Knoblauch-SojaMajo</i>	8,00



**Vom Grill:**

**Fleisch:**

<i>Marinierter Rindfleischspieß mit gegrilltem Salatherz und Kimchivinaigrette</i>	12,00
<i>Fruchtig marinierter Hähnchenspiess mit Erdnussdip</i>	9,60
<i>Kalbsfilet (100gr) mit Wasabi und Seeigelbutter an Hijiki/Wakamesalat</i>	17,50
<i>Schweinebauch mit Ingwer-Schoko Sojajus</i>	10,50
<i>Boneless Chicken mit sweet Misomarinade</i>	9,80
<i>Spareribs nach vietnamesischer Art mit Rum BBQ Sauce</i>	12,50
<i>Asia Salsiccia mit Nam Plaa Prik Sauce</i>	7,90
<i>Lamm Kotelettes (4 Stk) aus dem Carrée mit Humus, Chimichurri Tomatensalat</i>	21,50

**STEAK a la "Don Carne":**

<i>Roastbeef, Black Angus Reserve Wingham, Australia 250gr</i>	28,95
<i>Wagyu Nacken Ribeye Cut, Australien 250gr</i>	24,80
<i>Flap Steak, Black Angus Prime Beef, Creekstone Farms USA 250gr</i>	24,80
<i>Teres Major, Black Angus Prime Beef, Creekstone Farms USA 250gr</i>	24,80
<i>Tafelspitz, Sous Vide, Australien 200gr</i>	25,50

**Fisch:**

<i>Thunfischsteak (100GR) mit Sojazwiebeln und Grapefruit- Avocadodip</i>	15,50
<i>Oktopusarm mit Nori-Gurkensalat, Forellenkaviar und Mayo Nero</i>	12,50
<i>Teriyaki Lachs mit Rotkohl-Ingwersalat</i>	14,00
<i>Doradenfilet, Papayasalat, Erdnüsse Chili</i>	13,90

**Veggy:**

<i>Teriyaki Süsskartoffel vom Grill</i>	5,50
<i>Baba Ganoush- gegrillte Aubergine, Zitrone und Tahine</i>	8,70
<i>Spargelspieße mit Dip und Ingwerstroh</i>	9,80
<i>Gemüsespieße mit sweet Miso Mirinsauce</i>	7,20
<i>Wilder Brokkoli (Brokkolini) mit Sesam und Sojasauce</i>	9,80
<i>Gegrilltes Maisbrot mit geminzter Sour Cream</i>	6,80



***Dessert:***

*Schokoschocktarte mit Mangosorbet*  
8,70 €

*Matcha Panna Cotta mit Passionsfruchtschaum und Crumble*  
5,90 €

*Crème Brûlée mit Kafir, Zitronengras und Yuzu-Eis*  
7,60 €



***Poke Bowl:***

<i>mit Rotkohl, Edamame, Mango, Möhre, Rettich, Gurke, Sushi Reis</i>	<i>15,50</i>
<b><i>Wahlweise mit:</i></b>	
<i>marinierten, frittiertem Tofu</i>	<i>18,50</i>
<i>Lachs, Hamachi sashimi</i>	<i>21,50</i>

***Bowls:***

<i>Pho Bo mit frischen Kräutern, Reisnudeln und Rindfleischsashimi</i>	<i>10,50</i>
<i>Misosuppe mit Tofu und Gemüsetempura</i>	<i>9,50</i>
<i>Udon Schweinerei mit Hackfleisch, Pak Choy, Amai, Brokkoli &amp; Chili</i>	<i>10,00</i>
<i>Sobanudeln mit Garnelen, Kokos, Kafir und Gemüse</i>	<i>10,50</i>
<i>Gelbes Thaihühnchencurry mit Gemüse und JasminReis</i>	<i>12,50</i>
<i>Grünes Thai Fischcurry mit Gemüse und JasminReis</i>	<i>13,00</i>