

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.

S T A R T E R S
V O R S P E I S E
N E N T R É E S

GF	Chicken ramen soup with vegetables Hühnerramen Suppe mit Gemüse Ramen de poulet aux légumes	18€
	Prawn noodle soup with lemongrass Garnelensuppe mit Nudeln und Zitronengras Soupe de nouilles aux crevettes et à la citronnelle	15€
	Duck salad Entensalat Salade au canard	18€
	Deep fried Chiu Yim squid Frittierter Chiu Yim Tintenfisch Tintenfisch Calmar frit Chiu Yim	16€
GF	Tuna poki salad with seaweed, mango and avocado Thunfischsalat mit Algen, Mango und Avocado Salade de thon aux algues, mangue et avocat	17€
	House gyoza with chicken and shrimp Hausgemachte Gyoza mit Hühnchen und Garnele Gyoza maison au poulet et aux crevettes	15€
V	Vegetarian spring rolls Vegetarische Springrolls Rouleaux de printemps végétariens	14€
V	Fried rice Gebratener Reis Reis Riz frit	14€
V	House vegetable gyoza Vegetarische hausgemachte Gyoza Gyoza maison au poulet et aux crevettes	15€

*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*

M A I N C O U R S E S
H A U P T G E R I C H T E
P L A T S P R I N C I P A U X

	Chicken Yakitori Skewer with rice noodles	26€
	Hähnchen Yakitorispieß mit Reis Nudeln Poulet Yakitori aux nouilles de riz	
	Black pepper beef with vegetables	34€
	Rindfleisch mit schwarzer Pfeffer und Gemüse Boeuf au poivre noir avec des légumes	
	Hoisin duck with jasmine rice and plum sauce	32€
	Ente in Hoisin-sauce, Jasmin Reis und Pflaumensauce Canard sauce hoisin au riz jasmin et sauce aux pruneaux	
GF	Sweet and sour pork	30€
	Süßsaures Schweinefleisch Porc aigre- doux	
	Miso marinated salmon with jasmine rice	34€
	Marinierter Lachs mit miso und Jasmin Reis Saumon mariné au miso et riz jasmin	
GF	Chicken satay skewers with ginger quinoa and Peanut sauce	28€
	Hähnchen-Satay Spieße mit Ingwer-Quinoa und Erdnusssauce Brochettes de poulet satay au quinoa au gingembre et à la cacahuète	
VG	Sichuanese aubergine with Tofu, Broad beans and jasmin rice	15€
	Sichuanische Aubergine mit Tofu, Puffbohnen und jasmin Reis Aubergine sichuanaise avec tofu, fèves et riz Jasmin	
VG	Soba Lo Main Noodles with vegetables	15€
	Soba Lo Mein Nudeln mit Gemüse Soba Lo Mein Nouilles Aux Légumes	

*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

	Stir fry Egg noodles with chicken or vegetables	28€
	Stir Fry Eiernudeln mit Hühnchen oder Gemüse Sauté de nouilles aux œufs avec du poulet ou des légumes	
VG	Peanut butter tofu	30€
	Erdnussbuttertofu Tofu au beurre d'arachide	
	Thai yellow curry with prawns or chicken and jasmine rice	32€
	Thai gelbes Curry mit Garnelen oder Hühnchen und Jasmin Reis Curry jaune thaï aux crevettes ou au poulet et riz jasmin	
VG GF	Stir fry vegetables with curry	22€
	Stir Fry Gemüse mit Curry Sauté de légumes au curry	
VG GF	Lentil dahl and vegetables with jasmine rice	20€
	Dahl-Linsen und Gemüse mit Jasmin Reis Lentilles au curry rouge, légumes et riz jasmin	
	Japanese tempura prawns and large cut vegetables	30€
	Japanische Tempura-Garnelen und großgeschnittene Gemüse Crevettes tempura japonaises et gros légumes coupés	

*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*

DESSERTS

	Choco pallet with ice cream	14€
	Schokoladenpalette mit Eiscreme Palet au chocolat et glace	
GF	Coconut & white chocolate cream with crushed meringues and shredded coconut	14€
	Kokos-weiße Schokoladencreme mit zerquetschten Meringues und Kokosraspeln Crème au chocolat blanc et à la noix de coco avec des meringues concassées et de la noix de coco râpée	
GF	Pineapple carpaccio with sorbe mango	14€
	Ananas-Carpaccio mit Sorbe-Mango Carpaccio d'ananas à la mangue de sorbe	
GF	Seasonal fruits	14€
	Saisonalers Obstsalat Fruits de saison	
	Ice cream selection	14€
	Auswahl an Eiscreme Sélection de glaces	

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

STARTERS

Vegetarian spring rolls	14€
Vegetarische Springrolls	
Rouleaux de printemps végétariens	
Fried rice	14€
Gebratener Reis	
Reis Riz frit	
House vegetable gyoza	15€
Vegetarische hausgemachte Gyoza	
Gyoza maison au poulet et aux crevettes	

*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*

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

MAIN COURSES

	Peanut butter tofu	30€
	Erdnussbuttertofu Tofu au beurre d'arachide	
GF	Stir fry vegetables with curry	22€
	Stir Fry Gemüse mit Curry Sauté de légumes au curryre	
GF	Lentil dahl and vegetables with jasmine rice	18€
	Dahl-Linsen und Gemüse mit Jasmin Reis Lentilles au curry rouge, légumes et riz jasmin	
VG	Sichuanese aubergine with tofu, broad beans and jasmin rice	15€
	Sichuanische Aubergine mit Tofu, Puffbohnen und Jasmin Reis Aubergine sichuanaise avec tofu, fèves et riz jasmin	
VG	Soba Lo Main Noodles with vegetables	15€
	Soba Lo Mein Nudeln mit Gemüse Soba Lo Mein Nouilles Aux Légumes	

*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*

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

DESSERTS

- | | | |
|----|---|-----|
| GF | Coconut & white chocolate cream with crushed meringues and shredded coconut
Kokos-weiße Schokoladencreme mit zerquetschten Meringues und Kokosraspeln
Crème au chocolat blanc et à la noix de coco avec des meringues concassées et de la noix de coco râpée | 14€ |
| VG | Seasonal fruits salad
Frischer Saisonaler Ostsalat
Fruits de saison | 14€ |
| | Ice cream selection
Auswahl an Eiscreme
Sélection de glaces | 14€ |

GLUTEN FREE OPTIONS

STARTERS

- | | | |
|----|---|-----|
| GF | Chicken ramen soup with vegetables
Hühnerramensuppe mit Gemüse
Ramen de poulet aux légumes | 18€ |
| GF | Duck salad
Entensalat
Salade au canard | 17€ |
| GF | Tuna poki salad with mix salad mango and avocado
Thunfisch-Poke-Salat mit Mix-Salat-Mango und Avocado
Salade de thon avec mélange de salade mangue et avocat | 17€ |

GLUTEN FREE OPTIONS

MAIN COURSES

Sweet and sour pork Süßsaures Schweinefleisch Porc aigre- doux	21€
Chicken satay skewers with ginger quinoa and peanut sauce Hähnchen-Satay-Spieße mit Ingwer-Quinoa und Erdnusssauce Brochettes de poulet satay au quinoa au gingembre et à la cacahuète	28€
Lentil dahl and vegetables with jasmine rice Dahl-Linsen und Gemüse mit Jasmin Reis Lentilles au curry rouge, légumes et riz jasmin	18€
Stir fry vegetables with curry Stir Fry Gemüse mit Curry Sauté de légumes au curryre	22€

*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*

GLUTEN FREE OPTIONS

DESSERTS

- Coconut & white chocolate cream with crushed meringues and shredded coconut** 14€
Kokos-weiße Schokoladencreme mit zerquetschten Meringues und Kokosraspeln
Crème au chocolat blanc et à la noix de coco avec des meringues concassées et de la noix de coco râpée
- Pineapple carpaccio with sorbe mango** 14€
Ananas-Carpaccio mit Sorbe-Mango
Carpaccio d'ananas à la mangue de sorbe
- Seasonal fruits** 14€
Frischer Saisonaler Obstsalat
Fruits de saison

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

Fruit cream with banana and apple Fruchtcreme mit Banane und Apfel Crème de fruits à la banane et pomme	10€
Cream with potato, leek and zucchini Püree aus Kartoffel, Lauch und Zucchini Purée de pommes de terre, poireaux et courgettes	10€
Cream of chicken, potato and zucchini Püree aus Hühnchen, Kartoffel und Zucchini Purée de poulet, pommes de terre et courgettes	10€
Cream of cod fillet, zucchini and broccoli Püree aus Kabeljaufilet, Zucchini und Broccoli Purée de morue, courgettes et brocolis	10€

K I D S M E N U

Mini salad with julienne vegetables Minisalat mit Julienne Gemüse Mini salade avec julienne de légumes	8€
Mini salad with sweet potato, baby spinach and carrot Mini-Salat mit Süßkartoffel, Baby-Spinat und Karotte Mini salade avec patate douce, épinards, carotte	9€
Vegetarian spring rolls Vegetarische Frühlingsrollen Rouleaux de printemps végétariens	9€
Yakitori chicken skewer Yakitori Hähnchenspieß Yakitori brochette de poulet	16€
Spaghetti with tomato sauce Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti à la sauce tomate	14€
Pasta with minced meat and tomato sauce Pasta mit Hackfleischsoße Pâtes à la viande hachée et sauce tomate	14€

*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*

K I D S M E N U

D E S S E R T S

Choco palet with ice cream Schokoladenpalette mit Eiscreme	9€
Selection of ice cream Auswahl an Eiscreme Sélection de glaces	9€
Chocolate fondue with fruit Schokoladenfondue mit Früchten Fondue au chocolat et aux fruits	9€

*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*

KIDDIES BEVERAGES AND MOCKTAILS

Ladie`s sunrise 11€

Orange and apple juice with grenadine syrup
Orangen- und Apfelsaft mit Grenadine-Sirup
Jus d'orange et de pomme au sirop de grenadine

Shirley Temple 11€

Sprite with grenadine syrup
Sprite mit Grenadine-Sirup
Sprite et sirop de grenadine

Juices variety / Auswahl an Säften 11€

Apple, banana, orange, peach, cherry, pineapple
Apfel, Banane, Orange, Pfirsich, Kirsch, ananas
Pomme, banane, orange, pêche, 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 Katsu Hanamure 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 vom Sternekoch Katsu Hanamure 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 étoilé Michelin Katsu Hanamure 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.