



Vorspeisen

starters

Gado Gado

breite Bohnen / Spinat / Sojasprossen / Tempeh / Erdnuss

Röstzwiebeln

broad beans / spinach / bean sprouts / tempeh / peanuts / fried onions

(5, 6, 7, 10, 14, vegan)

13 Euro

Beef Tatar

Wachtel-Ei / Austernseitlinge / Kapern / Affilla

quail egg / oyster mushrooms / capers / affilla

(3, 8, 9, 14)

21 Euro

Thunfisch-Steak Bowl

Reisbällchen / rote Beete / Wakame Algen / Karotte / Cashew

tuna steak bowl

rice balls / beetroot / wakame seaweed / carrot / cashew nuts

(1, 2, 6, 7, 8, 9, 14)

11 Euro



Suppen

soups

Kürbiscremesuppe Purple Curry / Croûtons

pumpkin cream soup
purple curry / croûtons
(1, 6, 7, 8, 9, 14, vegan)
8 Euro

Pho Ga Hühnerbrühe / Reismudeln / Koriander / Sojasprossen

chicken broth / rice noodles / coriander / bean sprouts
(6, 8, 9, 14)
9 Euro

Hauptgerichte

main dishes

Rendang geschmortes Rindfleisch / Kokosmilch / Basmatireis / Wurzelgemüse

braised beef / coconut milk / basmati rice / root vegetables
(6, 7, 8, 9, 14)
20 Euro

Bakwan Sayur Gemüsebratling / Endivie / Sesam-Dressing / Chili-Dip

vegetable patty / endive / sesame dressing / chili dip
(1, 6, 7, 8, 9, 10, 14, vegan)
19 Euro



Hauptgerichte

main dishes

Schweineschnitzel

Speck-Bratkartoffeln / Gurkensalat / Zitrone / Preiselbeeren

Pork schnitzel

fried potatoes with bacon / cucumber salad / lemon / lingonberries

(1, 3, 7, 8, 9, 11, 14)

19 Euro

Senses Burger

Rindfleisch / Rotkohl / Preiselbeeren / karamellisierte Zwiebeln

Raclettekäse / Pommes frites

beef / red cabbage / lingonberries / caramelized onions / raclette cheese

french fries

(1, 2, 3, 7, 8, 9, 14)

25 Euro

Argentinisches Rinderfilet

Saisonpilze / Sellerie / Trüffelbutter / Herzoginkartoffeln

argentinian beef fillet

seasonal mushrooms / celery / truffle butter / duchess potatoes

(2, 3, 8, 9, 14)

37 Euro

Skreifilet sous-vide

Winterkabeljau / Safran-Schaum / rote Beete / Wirsing / Linguine

winter cod / saffron foam / beetroot / linguine

(1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 14)

35 Euro



Nachspeisen

desserts

Dreierlei Mochi Eiskugeln

Vanille / Yuzu / grüner Tee

three kinds of mochi ice cream scoops

vanilla / yuzu / green tea

(1, 2, 3, 6, 7)

10 Euro

Sticky Rice

Kokos / Mango / Haskap

coconut / mango / haskap

(7, 11, 14, vegan)

11 Euro

Käseauswahl

Feigensenf / Walnuss / Trauben

cheese selection

fig mustard / walnut / grapes

(2, 7, 8, 9, 11, 14)

14 Euro

Allergene

allergenes

1. Gluten	1. gluten	6. Soja	6. soy	11. Trockenfrüchte	11. dried fruit
2. Laktose	2. lactose	7. Nüsse	7. nuts	12. Lupine	12. lupin
3. Eier	3. eggs	8. Senf	8. mustard	13. Weichtiere	13. mollusks
4. Krebstiere	4. crustaceans	9. Sellerie	9. celery	14. Schwefeldioxid und Sulfite	14. sulfur dioxide and sulfites
5. Erdnüsse	5. peanuts	10. Sesam	10. sesame		

alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
all prices include the legal value added tax