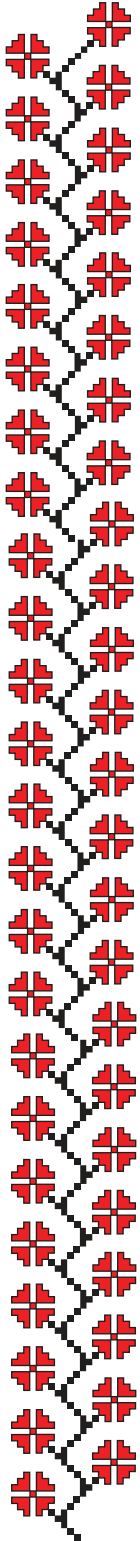


CHEF'S TABLE SPEISEKARTE



Kalte Vorspeisen.

1. Rinder-Tatar.
2. Lachs Tar tar mit Guacamole-Mousse
3. Caprese aus Tomaten und Mazzarella und Minzpesto.
4. Kalbs-Carpaccio
5. Tataki Thunfisch
6. Carpaccio vom Oktopus mit Orangenfilets

Salate.

7. Caesar-Vega.
8. Warmer Salat mit Kalbfleisch, Gemüse und gemischtem Salat
9. Salat mit Thunfisch
10. Salat mit Baby-Mozzarella, Garnelen, Avocado und Honig-Senf-Dressing.

Suppe.

11. Tomaten Suppe
12. Ukrainischer Vega Borschtsch.

Heiße Vorspeisen.

13. Vareniki mit Kartoffeln und Pilzen.
14. Aubergine Kim Chi.
15. Gemüsesauté mit Garnelen.

Hauptspeisen.

16. Chicken - Kiew mit Kartoffelpüree und Grünes Erbsenpüree.
17. Lachsteak mit Safransause, Spinat und Kartoffelpüree.
18. Rumpsteak mit Pilzsoße und «Home Made» Kartoffeln.
19. Dorado-Filet mit Zucchini-Spaghetti und Safransause.
20. Entenfilet mit Hoisinsause und grüner Salat.
21. Kabeljau mit cremiger Sauce, Babykarotten, Edamame-Bohnen und Kartoffelpüree.
22. Thunfisch in Sesam mit grünem Spargel

Nachspeisen.

23. Süße Pfannkuchen mit Sahne und Erdbeeren.
24. Fondant mit Vanillieis.
25. Matcha-Creme-Brülee

Special Suschi Roll.

- (Bestellung ist möglich ab 4 Portionen)
26. Philadelphia Roll.
 27. Crispy Roll .
 28. Krabbe Roll.