

## Vorspeise

- Gambas al Aioli** 6 €  
Gebratene Garnele mit frischem Tymian und Rosmarin mit hausgemachter Aioli zum Dippen.
- Gegrilltes Gemüse mit den Aromen der Provence** 10 €  
In einer Mischung aus Herbes de Provence und Olivenöl marinierte und gegrillte rote und gelbe Paprika, Zucchini und Auberginen auf einem Bett aus Ruccola in lauwarmer Tomaten Vinaigrette und gebackenem Ziegenkäse.
- Südamerikanische Krabbenküchlein** 10 €  
Crabmeat, King Crab, Crablegs.... Unser Tribute an die Königskrabbe sind unsere Krabbenküchlein. In zerlassener Butter ausgebacken, an einer leicht aufgeschlagenen Mayonnaise von über dem Feuer gerösteten roten Paprika.
- Marinierte Satay-Spieße aus der asiatischen Küche** 10 €  
In einer Chili-Limetten Marinade gebeiztes Hühnchen Filet, am Spieß zart gegrillt, mit gedämpftem Basmatireis und einem Koriander-Chili-Krautsalat an der Seite.
- Asiatischer Salat mit gerösteten Erdnüssen und Hähnchenbruststreifen** 9 €  
Glasnudeln mit frischem Gemüse und einem Dressing von Koriander, Packchew, Ingwer und frischen Chillis, serviert mit Hähnchenbruststreifen in einer Sesam-Kruste und gerösteten Nüssen.
- ## Salat
- Bunter Beilagensalat in den Farben der Saison** 6 €
- Original amerikanischer Caesar Salad** 9 €  
Einer unserer Klassiker! Ein Dressing von Anchovies, Dijon Senf, frisch gepresstem Zitronensaft und gestossenem schwarzen Pfeffer zusammen mit gehobeltem Parmesan und Knoblauch-Kräuter-Croutons über Herzen von jungem Romana Salat.
- mit gegrillter Hühnchenbrust** 12 €
- Scharfer Hühnchensalat mit fernöstlichem Gewürz** 12 €  
Frischer Garten Salat in einer Zitronengras-Koriander-Vinaigrette mit Hühnchen Filet vom Grill.
- Japanischer Tempura Shrimps Salat** 12 €  
In Tempurateig ausgebackene Garnelen an frischen Blattsalaten und Teriyaki Vinaigrette.

## Pasta

**Tagliatelle** 12 €  
Tagliatelle in einer Soße von sonnengetrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, Ruccola, Parmesan und Olivenöl.

**Penne Pasta** 12 €  
Geräucherte Chipotleys - eine milde Sorte der Chilischote - geben der Sahnesoße ihr Aroma. Dazu sautierte Hühnchenfiletstreifen und gegrillte rote Paprika.

**Asiatische Pesto-Nudeln** 13 €  
Spaghetti in einem Thai-Pesto von Koriander, Kokos und Chili mit Garnelen.

## Fleisch

**Duck Confit** 12 €  
In Pflaumensauce glasierte Ente mit Mango, chinesischen Shitake und Enoki Pilzen auf Frisée Salat.

**Angus Burger** 14 €  
285 Gramm reines Rindfleisch mit Fritten.

**Brutzelnde Fajita** 16 €  
Im Sizzler serviert: Auswahl von Rind oder Huhn sautiert mit roten, grünen und gelben Paprika, Zwiebeln und Tomaten. Dazu Weizenmehl Tortillas und dreierlei Dip.

**Lamm Carée in der Kräuterkruste** 20 €  
Lamm Carée in Kräuterkruste vom Grill auf Basilikum CousCous und Ratatouille.

**Rumpsteak** 22 €  
Rumpsteak vom Lavagrill mit Bratkartoffeln.

**Ribeye Steak** 22 €  
Ribeye Steak vom Lavagrill mit Knoblauch-Rosmarin-Kartoffelpüree und frischem Gemüse.

## Dessert

**Crème Brulée** 6 €

**Zweierlei Mousse au Chocolat** 6 €

**All You Can Eat BBQ** 15 €  
Jeden 1. Dienstag im Monat „All You Can Eat“ mit Spare Ribs und Chicken Wings.