



## **THE FOOD MARKET**

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Restaurant Bamboo! Genießen Sie das Gefühl eines kulinarischen Festivals. Mit bunten tibetischen Fahnen. Einem Platz unter dem Glücksknoten. Und dem verführerischen Duft asiatischer Küche.

Hier im Herzen Asiens gehen Sie selbst auf Tasting-Tour an unseren Food-Inseln und lassen sich mit erlesenen Getränken verwöhnen!

**Enjoy the taste of Asia!**

<b>Buffetpreis Erwachsene</b>	<b>43,00 €</b>
<b>Buffetpreis Kinder bis 11 Jahre</b>	<b>19,00 €</b>



## Unsere Aperitifempfehlung für den gelungenen Start Ihrer Tasting-Tour

Our aperitif recommendation for a successful start to your tasting tour

Ons aperitiefadvies voor een geslaagde start van je proeverij

Notre recommandation d'apéritif pour bien commencer votre tour de dégustation

<b>Deja-vu Wild Berry</b> Deja-vu Aperitif, Wild Berry	0,15l	8,00 €
Deja vu aperitif, wild berry Deja vu aperitief, wilde bes Apéritif déjà vu, baies des bois		

<b>Passion Breeze <sup>4</sup></b> Malibu, Maracujanektar	0,2l	8,50 €
Malibu, passion fruit nectar Malibu, passievruchtnectar Malibu, nectar de maracuja		



### Alkoholfrei

non-alcoholic | alcoholvrij | sans alcool

<b>Rose &amp; Mary <sup>4,8</sup></b> Martini Vibrante, Rosensirup, Cranberry Nektar alkoholfreier Sekt	0,2l	8,00 €
Martini Vibrante, rose syrup, cranberry nectar non-alcoholic sparkling wine Martini Vibrante, rozensiroop, veenbessennectar alcoholvrije mousserende wijn Martini Vibrante, sirop de rose, nectar de cranberry vin mousseux sans alcool		





### Unsere Sommelière Romana Echensperger

Romana Echensperger war bereits als Chef Sommelière in verschiedenen Spitzenrestaurants tätig und hat als eine von nur 419 Weinexperten weltweit die exklusive Ausbildung zur Master of Wine absolviert – die höchste Auszeichnung, die in der Weinwelt erreicht werden kann!

Für das Restaurant Bamboo hat die erfahrene Weinkennerin eine Auswahl erlesener und genussvoller Tropfen zusammengestellt, die Ihren Abend zu einem unvergesslichen Weingenuss werden lassen.

Hier finden Sie außergewöhnliche Weinentdeckungen genauso wie beliebte Klassiker und Rebsorten mit besonderer Note, die die asiatische Genusswelt gekonnt umspielen.

Genießen Sie die besondere Vielfalt und die ausgewählten Empfehlungen von Romana Echensperger und lassen Sie sich von der charmanten Weinkarte unserer Sommelière inspirieren!





---

## Wein und asiatische Küche

Asiatische Länder sind für ihre Gewürzküche bekannt. Die dortigen Speisen werden gerne kräftig mit vielfältigen Gewürzen und Mischungen wie Curry oder Garam Masala gegart. Hinzu kommen süßsaure Komponenten, Sojasoße und vor allem die Schärfe von Pfeffer und Chilischoten.

In diesen Ländern wird Schärfe besonders geschätzt und so ist dort die Weinauswahl häufig darauf ausgerichtet, die Schärfe noch zu verstärken. Es kommen daher Weine mit viel Säure, Tannin und Alkohol als Essensbegleiter in Betracht, wie etwa ein knackiger Sauvignon Blanc, ein kräftiger Bordeaux oder ein Aglianico.

Europäische Genießer reagieren oft empfindsamer auf Schärfe. Daher sind Weine, die die Schärfe mildern für diese Weinfreunde meist die bessere Wahl. Die idealen Speisebegleiter verfügen dann über eine dezente Süße und eine ausgeprägte Aromatik, wie etwa ein feinherber Riesling, ein fruchtiger Gewürztraminer oder ein nicht zu trockener Rosé. Auch trockene Weißweine können die Schärfe mit kräftigem Körper oder cremiger Textur ausgleichen, wie etwa ein vollmundiger Grauburgunder oder Chardonnay. Ebenso sollten Sie einmal neue Entdeckungen zu den Gerichten verkosten. Wie wäre es mit einem Viognier aus Australien?

Ein Rotwein sollte saftig und mundfüllend sein und über geschmeidige Tannine verfügen, um die Würzigkeit der Gerichte aufzufangen. Zum Beispiel ein Primitivo oder Nero d'Avola aus Süditalien, ein Tempranillo aus Spanien oder ein Shiraz aus Australien empfehlen sich hier als wunderbare Begleiter der asiatischen Kulinarik.

Romana Echensperger

Master of Wine





---

## Inhalt Seite

Aperitifs & Sherry	6	Heiße Getränke	17
Schaumwein, Champagner	6	Food – China	18
Weinpaket	7	Food – Vietnam	19
Weißwein offen	8	Food – Vietnam	20
Rotwein offen	9	Live-Cooking	21
Roséwein offen / in der Flasche	10	Food – Japan	22
Weißwein in der Flasche	11	Brotstation	23
Rotwein in der Flasche	12	Dessert	24
Alkoholfreie Weine	13	Sossen	25
Spirituosen	14	Kinderbuffet	26
Long Drinks	15	Candystation	27
Alkoholfreie Getränke	16	Glutenfreie Speisen	28
Bier	16	Laktosefreie Speisen	29



## Aperitifs

Martini Bianco <sup>10</sup>	5 cl	5,00 €
Martini Rosso <sup>4,10</sup>	5 cl	5,00 €
Martini Extra Dry <sup>10</sup>	5 cl	5,00 €
Aperol Spritz <sup>4,10</sup> Aperol, Sekt, Soda Water, Orange	0,2 l	10,50 €
Passion Breeze <sup>4</sup> Malibu, Maracujanektar	0,2 l	8,50 €
Deja-vu Wild Berry Deja-vu Aperitif, Wild Berry	0,15 l	8,00 €

## Aperitifs Alkoholfrei

Vibrante Diary <sup>4,8</sup> Martini Vibrante, Limettensaft, Ginger Beer	0,2 l	7,80 €
Rose & Mary <sup>4,8</sup> Martini Vibrante, Rosensirup, Cranberry Nektar alkoholfreier Sekt	0,2 l	8,00 €
Orange Spritz <sup>4,8</sup> Alkoholfreier Sekt, Orange Spritz Sirup, Sodawasser	0,2 l	7,80 €

## Sherry

Sandeman Dry Seco <sup>8</sup>	5 cl	5,50 €
Sandeman Medium Dry <sup>8</sup>	5 cl	5,50 €
Sandeman Medium Sweet <sup>8</sup>	5 cl	5,50 €

## Schaumwein

<b>Glera Frizzante „Corte delle Rose“<sup>°</sup></b>	0,1 l	7,00 €
Borgo Molino / Venetien, Italien	0,75 l	39,00 €
Ein fruchtiger und leicht schäumender Prickler mit dezenten Aromen von Limetten und gelben Früchten.		
<b>Cava Reserva Brut Nature<sup>°</sup></b>	0,1 l	8,00 €
Brut Nature / Jané Ventura / Penedès, Spanien	0,75 l	56,00 €
Ein fein schäumender Cava mit Aromen von Limettenschale, Mandarine, weißen Blüten, Brioche und Toast.		
<b>Motivo Rosé Extra Dry Vïno Spumante<sup>°</sup></b>	0,1 l	8,00 €
Borgo Molino / Venetien, Italien	0,75 l	56,00 €
Fruchtbetont, fein und nachhaltig schäumend mit intensiven Aromen von roten, saftigen Beeren.		

## Champagner

<b>„Grand Cru“ / Blanc de Blancs /</b>	0,1 l	13,50 €
<b>Jean Pernet / Champagne<sup>°</sup></b>	0,75 l	98,00 €
Feiner Aperitif-Champagner mit animierender Säure und feinen Briochearomen.		
<b>„R“ de Ruinart Brut<sup>°</sup></b>	0,75 l	140,00 €
Feinperliger, erstklassiger Champagner, der ein unwiderstehliches Parfum am Gaumen hinterlässt.		
<b>Ruinart Rosé Brut<sup>°</sup></b>	0,75 l	189,00 €
Ein feinfruchtiger, duftiger und erstklassiger Rosé-Champagner		
<b>Ruinart Blanc de Blancs Brut<sup>°</sup></b>	0,75 l	189,00 €
Hochkarätiger Champagner nur aus Chardonnay-Trauben. Besonders feinperliger, animierend und nachhaltig.		

Wein ist ein lebendiges Naturprodukt, je nach Verfügbarkeit können die Jahrgänge variieren. Bei Fragen hilft Ihnen der Service gerne weiter.

<sup>°</sup> Alle Weine können produktionsbedingt Sulfite, Ei & Milch enthalten.



---

## Bamboo-Weinpaket

2 Gläser Wein 0,2 l + 1 Flasche Wasser 0,75l

Paketpreis 20,50 €

Wählen Sie aus folgenden Weinen:

### Weißwein:

**2022 Grauburgunder Kabinett trocken °**

Weingut Salwey, Baden

### Roséwein

**2023 Rosé Saignée °**

Weingut Pflüger, Pfalz

### Rotwein

**2020 Rioja Crianza / Tempranillo °**

Rioja, Spanien





## Weißweine offen

**„Flor de Vetus“ Verdejo trocken 2022 °** 0,2l 8,00 €  
Bodega Vetus 0,75l 29,00 €  
Rueda, Spanien  
Ein knackig-frischer und trockener Weißwein mit leichtem Körper und Aromen von Melone, Stachelbeeren und Wiesenkräutern.

**Riesling feinherb 2022 °** 0,2l 8,50 €  
Weingut Dr. Loosen 0,75l 34,00 €  
Mosel, Deutschland  
Unser Joker-Wein, der mit seiner feinfruchtigen Art, frischen Frucht und leichtem Körper ideal zu vielen unserer asiatischen Speisen passt.

**Terra Fusca Sauvignon Blanc 2022 G, °** 0,2l 8,50 €  
Weingut Russbach 0,75l 34,00 €  
Rheinhessen  
Ein Wein mit perfektem Sauvignon Blanc-Aroma. Er duftet nach Johannis und Stachelbeeren. Der Kalksteinboden -Terra Fusca- bereichert den Wein, mit einem unnachahmlichen Mineralton.

**Chardonnay trocken 2023 °** 0,2l 9,00 €  
Borgo Molino 0,75l 35,00 €  
Venetien, Italien  
Eine eher fruchtige Interpretation des Chardonnays, die ohne Holzfassausbau auskommt. Aromen von Melone, Zitrusfrüchte und mit zart buttrigem Hauch.

**Grauburgunder Kabinett trocken 2022 °** 0,2l 9,00 €  
Weingut Salwey 0,75l 38,00 €  
Baden, Deutschland  
Ein mittelkräftiger, rauchig-würziger Weißwein mit moderater Säure und Aromen von gelben Früchten und schwarzem Pfeffer.

**Mount Riley Sauvignon blanc 2023 G,\*** 0,2l 9,00 €  
Mount Riley 0,75l 39,00 €  
Marlborough, Neuseeland  
Das Bouquet zeigt Aromen von gemähtem Gras, gemahlene Kräutern, Stachelbeeren und Zitrusfrüchten. Eine Vielzahl von Aromen verbinden sich mit klaren Säuren, um einen Wein voller Lebendigkeit und Fruchtreinheit zu bieten.





## Rotweine offen

**Primitivo trocken 2022 °** 0,2l 8,00 €  
Luccarelli 0,75l 32,00 €  
Apulien, Italien  
Ein mittelkräftiger Rotwein mit reifen Aromen von Pflaume, Sauerkirschen, süßen Gewürzen und einem saftigen Tanningerüst.

**Rioja Crianza / Tempranillo 2020 °** 0,2l 9,00 €  
Bodegas Izadi 0,75l 34,00 €  
Rioja, Spanien  
Ein vollmundiger Rotwein mit mundfüllend-samtigem Tanningerüst und Aromen von reifen roten Beeren und Vanille.

**Cabernet Sauvignon / Merlot 2019 °** 0,2l 9,50 €  
Château Beau Valet 0,75l 36,50 €  
Bordeaux, Frankreich  
Ein kräftiger und gut strukturierter Rotwein mit Aromen von Cassis, Kirschen, Zedernholz und einem Hauch von Vanille.

**„Y-Series“ Shiraz trocken 2019 °** 0,2l 10,50 €  
Yalumba 0,75l 42,00 €  
Barossa Valley, Australien  
Ein kräftiger Rotwein mit reifen Aromen von Pflaumen, Schokolade, schwarzem Pfeffer und einem Hauch Vanille.





## Roséwein offen

<b>Rosé Saignée 2023 °</b>	0,2l	8,00 €
Weingut Pflüger	0,75l	32,00 €
Pfalz, Deutschland		

Ein feiner, saftiger Rosé. Zarte Aromen von Süßkirsche und roten Beeren in der Nase. Am Gaumen animieren Frucht und Mundfülle zum nächsten Schluck.

<b>Girofle IGP Rosato 2023 <sup>G,°</sup></b>	0,2l	8,00 €
Weingut Garofano	0,75l	38,00 €
Apulien, Italien		

Dieser Roséwein vom östlichen Zipfel Italiens besticht durch seinen aromatischen Duft nach Erdbeeren und Waldmeister. Den Gaumen erfreut er mit seidig frischen Gerbstoffen.

## Roséwein in der Flasche

<b>Miraval Rosé 2023 °</b>	0,75l	49,00 €
Cinsault / Syrah / Grenache		
Château Miraval Jolie-Pitt & Perrin		

Côtes de Provence, Frankreich

Ein würziger, trockener und feinfruchtiger Rosé mit Aromen von dunklen Beeren, mediterranen Kräutern und mineralischem Eindruck.





## Weißwein in der Flasche

**Nekeas Chardonnay 2023 \*** 0,75l 35,00 €

Bodegas Nekeas

Navarra, Spanien

Blassgoldene Farbtöne. Ananas und Mango in Verbindung mit frischen Vanilletönen. Im Nachhall würzige Toasttöne mit Vanille und Quitten.

**Vernaccia di San Gimignano trocken 2023 °** 0,75l 36,00 €

Giovanni Panizzi

Toskana, Italien

Ein trockener Weißwein mit moderater Säure, Aromen von Limette, Aprikose, Minze und mineralischem Eindruck im Nachhall.

**Pinot Bianco 2023 °** 0,75l 42,00 €

Girland

Südtirol, Italien

Moderat in Säure und Aromenintensität umschmeichelt dieser Pinot Bianco mit cremiger Textur jeden Gaumen.

**Grüner Veltliner 2022 °** 0,75l 38,00 €

Fred Loimer

Kamptal, Österreich

Ein mittelkräftiger Weißwein mit zurückhaltenden Aromen von gelben Früchten, grünem Pfeffer, trocken und mit moderater Säure.

**Lugana 2023 °** 0,75l 43,00 €

Pasini

Lombardei, Italien

Der Publikumsliebbling für alle, die schon einmal am Gardasee waren. Ein saftiger Weißwein mit Aromen von weißen Blüten, Holunder und feiner Salzigkeit im Finish.

**Sancerre Vieilles Vignes 2022 °** 0,75l 49,00 €

Sauvignon-Blanc, Domaine Jean-Max Roger

Loire, Frankreich

Ein eleganter, trockener Sauvignon Blanc mit moderat frischer Säure, cremiger Textur, dicht gewobenen und dezent vegetabilen Aromen.





## Rotwein in der Flasche

**Valpolicella „Lucchine“ 2022 °** 0,75l 32,00 €

Tedeschi

Venetien, Italien

Ein süffiger und kirschfruchtiger „Valpo“ – für alle Weinfreunde, die weniger Gerbstoff und mehr Frucht schätzen.

**Malbec Reserve 2021 G, °** 0,75l 38,00 €

Domaine Bousquet – Argentinien

Ein ausgewogener und eleganter Wein mit intensiven Aromen von schwarzen Früchten, Feige und Schokolade.

**Côtes du Rhône 2021 °** 0,75l 37,00 €

Syrah / Grenache / Mourvedre

Familie Perrin

Rhône, Frankreich

Ein saftiger, mittelkräftiger Rotwein mit Aromen von reifen Süßkirschen, weißem Pfeffer, mediterranen Kräutern und einem geschmeidigen Tanningerüst.

**Nero d'Ácusumano 2021 °** 0,75l 38,00 €

Sizilien, Italien

Bordeaux-Rebsorten geben diesem Wein sein klar strukturiertes Tanningerüst, hinzu kommen saftige Aromen von Kirschen, Brombeeren und Kräutern.

**Poggio ai Ginepri 2021°** 0,75l 44,00 €

Cabernet Sauvignon / Syrah / Merlot

Argentiera

Toskana, Italien

Bordeaux-Rebsorten geben diesem Wein sein klar strukturiertes Tanningerüst, hinzu kommen saftige Aromen von Kirschen, Brombeeren und Kräutern.

**Sió 2017 °** 0,75l 56,00 €

Manto Negro / Cabernert Sauvignon / Syrah

Bodega Ribas

Mallorca, Spanien

Ein mittelkräftiger Rotwein mit reifen Aromen von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, Minze und fein-griffigem Tanningerüst.





## Alkoholfreie Weine in der Flasche

### Short Street Shiraz Alkoholfrei rot °

0,75l 34,00 €

Südafrika

Genießen Sie das Spiel von roten und dunklen Beeren, darunter saftige Heidelbeeren, reife Schwarze Johannisbeeren und köstliche Brombeeren. Begleitet werden diese fruchtigen Noten von einem Hauch von Würze, der durch feine Nuancen von Zimt und schwarzem Tee bereichert wird.

### Weisswein Cuvée Alkoholfrei °

0,75l 37,50 €

Weingut Karl Pfaffmann

Pfalz | Deutschland

Die Weisswein Cuvée alkoholfrei von Karl Pfaffmann überzeugt mit frischer, zitrischer Aromatik. Die blumig-duftige Nase verspricht ein spritziges und erfrischendes Geschmackserlebnis, ideal für Genussmomente ohne Alkohol. Das Weingut in der Pfalz ist bekannt für die sorgfältige Selektion ausgesuchter Rebsorten und bietet mit dieser Cuvée eine elegante Alternative zu klassischen Weißweinen, die trotz des Verzichts auf Alkohol vollen Geschmack entfaltet.

### Vendome ROSE Alkoholfrei moussierend °

0,75l 39,00 €

Frankreich

Dieser Wein ist hellrosa in der Farbe mit dezenten Reflexen von Granatapfel. In der Nase kommen expressive Aromen von roten Beeren, Himbeere, schwarzer Johannisbeere und Anklänge von Zitrusfrüchten hervor.

### Russbach Rheinhessen 2023 Rivaner Zero

#### Alkoholfrei °

0,75l 41,00 €

Weingut Russbach

Rheinhessen | Deutschland

Mit dem Rivaner Zero - Alkoholfrei präsentiert das Weingut Russbach nun seinen ersten alkoholfreien Wein. Der Rivaner Zero zeigt schon in der Nase herrliche Fruchtaromen, die an Pfirsiche, Äpfel und Zitronenzesten erinnern. Am Gaumen ein feines Zusammenspiel von fruchtiger Frische und einer leichten Restsüße.





## Spirituosen

### Asia Spezialitäten

Lycheewein °	4 cl	4,50 €
Sake heiß °	4 cl	4,50 €
Pflaumenwein °	4 cl	4,50 €

### Whisky

Johnnie Walker Red Label °°	4 cl	9,00 €
Jack Daniel's Old No. 7	4 cl	8,00 €

### Brandy/Cognac

Hennessy V.S.	2 cl	7,00 €
---------------	------	--------

### Bitter

Fernet Branca	2 cl	4,00 €
Averna	2 cl	4,00 €
Ramazzotti	2 cl	5,00 €

### Aquavit

Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	5,50 €
---------------------------	------	--------

### Spirits

Absolut Vodka	2 cl	4,50 €
Havana 3 Years Rum	2 cl	5,00 €
José Cuervo Especial	2 cl	5,00 €

### Likör

Amaretto Disaronno	2 cl	4,50 €
Grand Marnier Cordon Rouge	2 cl	4,00 €





---

## Longdrinks

### Long Drinks

Campani Orange <sup>4</sup>	0,2l	9,50 €
Gin Tonic <sup>2, 3, 13</sup>	0,2l	10,50 €
Vodka Lemon <sup>2, 3, 13</sup>	0,2l	9,50 €
Vodka Orange <sup>2, 3, 13</sup>	0,2l	9,50 €
Whisky Cola <sup>4, 12</sup>	0,2l	10,50 €
Rum Cola <sup>4, 12</sup>	0,2l	10,50 €





## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola <sup>4,12</sup>	0,2l	3,20 €
Coca-Cola Zero <sup>3,4,5,12,14</sup>	0,2l	3,20 €
Fanta <sup>1,2,3</sup>	0,2l	3,20 €
Sprite	0,2l	3,20 €
Mezzo Mix <sup>1,2,3,4,12</sup>	0,2l	3,20 €
Schweppes Tonic Water <sup>2,3,13</sup>	0,2l	3,80 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>2,3,13</sup>	0,2l	3,80 €
Schweppes Ginger Ale <sup>4</sup>	0,2l	3,80 €
Schweppes Original Wild Berry <sup>6</sup>	0,2l	3,80 €

### Eistees

Fuze Tea Schwarzer Tee Pfirsich Hibiskus <sup>3,16</sup>	0,3l	3,90 €
Fuze Tea Schwarzer Tee Zitrone <sup>3,16</sup>	0,3l	3,90 €

### Säfte und Schorlen

ViO Schorle Johannisbeere <sup>2</sup>	0,25l	3,50 €
Vaihinger Apfelschorle <sup>2</sup>	0,33l	3,80 €
Fruchtsäfte und Nektare von Vaihinger <sup>2</sup>	0,2l	3,20 €

### Mineralwasser

Apollinaris Selection	0,25l	3,00 €
	0,75l	7,70 €
ViO Still	0,25l	3,00 €
	0,75l	7,70 €

## Bier

### Fassbier

Gaffel Kölsch <sup>15</sup>	0,2l	2,90 €
Alster <sup>1,2,3,15</sup>	0,2l	2,70 €
Heineken <sup>15</sup>	0,25l	3,90 €

### Flaschenbiere

Singha <sup>15</sup>	0,33l	5,00 €
Kirin Ichiban <sup>15</sup>	0,33l	5,00 €
Tsingtao <sup>15</sup>	0,33l	5,50 €
Franziskaner Kristallweizen <sup>15</sup>	0,5l	5,70 €
Franziskaner Hefeweizen <sup>15</sup>	0,5l	5,70 €
Franziskaner Hefeweizen Dunkel <sup>15</sup>	0,5l	5,70 €
Franziskaner alkoholfrei <sup>15</sup>	0,33l	4,50 €
Franziskaner alkoholfrei Zitrone <sup>15</sup>	0,33l	4,90 €
Gaffel Kölsch, alkoholfrei <sup>15</sup>	0,33l	4,50 €
Malzbier <sup>4,15</sup>	0,33l	3,60 €





---

## Heiße Getränke

Kaffee Crème <sup>12</sup>	3,20 €
Milchkaffee <sup>12, 17</sup>	3,90 €
Cappuccino <sup>12</sup>	3,60 €
Latte Macchiato <sup>12, 17</sup>	3,90 €
Espresso <sup>12</sup>	2,70 €
Doppelter Espresso <sup>12</sup>	4,90 €
Espresso macchiato <sup>12, 17</sup>	3,50 €
Entkoffeinierter Kaffee <sup>12</sup>	3,20 €
Heiße Schokolade	3,20 €
Tasse Tee	2,70 €
• Royal Earl Grey	
• Sencha Senpai	
• Jasmine Tin Yuan	
• Red fruit Flash	
• Smooth Mint	



# FOOD

## CHINA

### **Schweinebauch geschmort mit Soja und Sake** <sup>F, I, J, M</sup>

Pork belly braised with soy and sake  
Buikspek gesmoord met soja en sake  
Poitrine de porc braisée au soja et au saké

### **Ente aus dem Ofen mit süß saurer Soße** <sup>I, D</sup>

Oven-baked duck with sweet and sour sauce  
In de oven gebakken eend met zoetzure saus  
Canard au four avec sauce aigre-douce

### **Gebratene Eiernudel mit Gemüse** <sup>A, F, I, J, M</sup>

Fried egg noodles with vegetables  
Gebakken eiernoedels met groenten  
Nouilles sautées aux oeufs et légumes

### **Duftreis mit Soja-Mirin Soße** <sup>I, M</sup>

Fragrant rice with soya mirin sauce  
Geurige rijst met soja- mirinsaus  
Riz parfumé à la sauce soja-mirin

### **Rippchen vom Schwein mit Soja, Chili** <sup>A, F, I, J, M</sup>

Pork ribs with soya, chilli  
Varkensribbetjes met soja, chili  
Côtes de porc au soja, chili

### **Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln** <sup>I, J, M</sup>

Glass noodle salad  
Salade van glasnoedels  
Salade de vermicelles

### **Auberginen mit Limette und Lauch** <sup>F, G, I, M</sup>

Aubergines with lime and leek  
Aubergines met limoen en prei  
Aubergines au citron vert et au poireau

### **Pilze in Hoisin und Sake** <sup>F, G, I, M</sup>

Mushrooms in hoisin and sake  
Champignons in hoisin en sake  
Champignons au hoisin et saké

### **5-Spice Wolfsbarsch mit Chili** <sup>B, F, I, J, M</sup>

5-Spice sea bass with chilli  
5-Kruiden zeebaars met chili  
Loup de mer 5-épices au chili

### **Marinierte Lotuswurzel mit Sesam** <sup>F, G, I, M</sup>

Lotus root with sesame and mirin  
Lotuswortel met sesam en mirin  
| Racine de lotus au sésame et mirin

### **Hähnchenbrust mit Curry und Melone** <sup>F, I, J, M</sup>

Chicken breast with curry and melon  
Kipfilet met kerrie en meloen  
Poitrine de poulet au curry et au melon

### **Gurkensalat mit Soja, Ingwer und Kräutern** <sup>I, M</sup>

Cucumber salad with soya, ginger and herbs  
Komkommersalade met soja, gember en kruiden  
Salade de concombre au soja, gingembre et herbes



# FOOD

## VIETNAM

### **Tom Kha Gai mit Garnele** <sup>B, F, I, J, M</sup>

Tom kha gai with prawns  
Tom kha gai met garnalen  
Tom Kha Gai aux crevettes

### **Vegetarische Pho** <sup>E, F, I, M</sup>

Vegetarian „Pho“  
Vegetarische „Pho“  
Pho“ végétariens

### **Saté vom Huhn mit Soja** <sup>I, J, M</sup>

Chicken saté with soya  
Kipsaté met soja  
Saté de poulet au soja

### **Frühlingsröllchen vegetarisch** <sup>I, F, J, M</sup>

Vegetarian spring rolls  
Vegetarische loempia's  
| Rouleaux de printemps végétariens

### **Marinierter Pak Choy mit Sesam und Ingwer** <sup>F, G, I, J, M</sup>

Marinated pak choy with sesame und ginger  
Gemarineerde paksoi met sesam en gember  
Pak Choy mariné au sésame et au gingembre

### **Glasnudelsalat mit Fischsoße und Knoblauch** <sup>B, I, J, M</sup>

Glass noodle salad  
Salade van glasnoedels  
Salade de vermicelles

### **Kim Chee Kohlsalat** <sup>G, F</sup>

Kimchi salad  
Kimchi salad  
Salade de kimchi

### **Auberginenscheiben mit Soja und Minze** <sup>F, I, J, M</sup>

Slices of aubergine with soy and mint  
Plakjes aubergine met soja en munt  
Tranches d'aubergine au soja et à la menthe

### **Vietnamesischer Reismudelsalat mit Chili** <sup>B, F, I, J, M</sup>

Rice noodle salad with chilli  
Rijstnoedelsalade met chili  
Salade de nouilles de riz au chili

### **Mariniertes und gekochtes Rindfleisch mit Fischsoße, Knoblauch, Chili, Koriander** <sup>B, F, I, J, M</sup>

Marinated and cooked beef  
Gemarineerd en gekookt rundvlees  
Marinated and cooked beef



# FOOD

## THAILAND

### Zitronengras-Limettenreis mit Chili

Lemongrass and lime rice with chilli  
Rijst met citroengras en limoen en chili  
Riz à la citronnelle et au citron vert avec du piment

### Süßkartoffeln mit Sesam<sup>F</sup>

Sesame Sweet Potatos  
Sesam zoete aardappel  
| Pomme de terre douce au sésame

### Gemüsecurry mit Limonenblättern<sup>F, I, J, M</sup>

Vegetable curry with lime leaves  
Groentecurry met limoenblaadjes  
Curry de légumes avec des feuilles de citronnier

### Curry vom Huhn mit Kürbis, Aubergine und Zitronengras<sup>F, I, J, M</sup>

Chicken curry with pumkin, aubergine and lemon semolina  
Kip kerrie met pompoen, aubergine en citroengriesmeel  
Curry de poulet à la courge, à l'aubergine et à la semoule de citron

### Thailändische Fischplätzchen<sup>B, I, L</sup>

Thai fish cakes  
Thaise viskoekjes  
Beignet au poisson thaïlandais

### Vegetarische Teigtaschen gedämpft<sup>F, I, J, M</sup>

Vegetarian steamed dumplings  
Vegetarische gestoomde knoedels  
Chaussons végétariens cuits à la vapeur

### Hähnchen Teigtaschen gedämpft<sup>F, I, J, M</sup>

Steamed chicken dumplings  
Gestoomde kipknoedels  
Chaussons au poulet cuits à la vapeur

### Garnele mit Koriander, Limette und Knoblauch<sup>F, I, J, M</sup>

Prawns with coriander, lime and garlic  
Garnalen met koriander, limoen en knoflook  
Crevettes à la coriandre, citron vert et ail

### Tomatensalat mit Koriander und gerösteten Erdnüssen<sup>G, H</sup>

Tomato salad with coriander and roasted peanuts  
Tomatensalade met koriander en geroosterde pinda's  
| Salade de tomates à la coriandre et aux cacahuètes grillées

### Papaysalat mit Fischsoße, Erdnüssen und Chili<sup>B, H</sup>

Papaya salad with fish sauce, chilli and peanuts  
Papaja salade met vissaus, chili en pinda's  
| Salade de papaye à la sauce de poisson, au piment et aux cacahuèt

### Entenbrust mit Chili und Sesam<sup>F, I, J, M</sup>

Duck breast with chilli and sesame seeds  
Eendenborst met Spaanse peper en sesamzaadjes  
Magret de canard au chili et au sésame

### Rindfleisch mit Limette and Cashew<sup>F, I, J, M</sup>

Beef with lime and cashew  
Rundvlees met limoen en cashew  
Boeuf au citron vert et aux noix de cajou

### Yakitori Spieße vom Huhn<sup>F, I, J, M</sup>

Chicken yakitori skewers  
Kip yakitori spiesjes  
Brochettes de poulet Yakitori



# FOOD

## LIVE-COOKING

### AUS DEM WOK:

Verschiedene Reis und Nudelgerichte mit wechselndem Fleisch und Gemüseangebot- nach Wunsch zubereitet.

### VOM TEPPANYAKI GRILL:

#### **Garnele mit Limette, Zitronengras, Knoblauch und Butter** <sup>B, C, D, E, I, J, L, M</sup>

Prawns with lime, lemon semolina, garlic and butter  
Gamba's met limoen, citroengriesmeel, knoflook en boter  
Gamba's met limoen, citroengriesmeel, knoflook en boter

#### **Roastbeef mit Teriaky und Mandarinenmarinade** <sup>B, C, D, E, I, J, L, M</sup>

Roast beef with teriaky and mandarian marinade  
Rosbief met teriaky en mandarijnmarinade  
Roastbeef avec teriaky et marinade à la mandarine

#### **Minced Beef mit Kohl, Zwiebel und Edamame Bohnen** <sup>B, C, D, E, I, J, L, M</sup>

Minced beef with cabbage, onion and edamame beans  
Rundergehakt met kool, ui en edamame bonen  
Minced beef avec chou, oignon et haricots edamame

#### **Tandoori vom Huhn mit Joghurt und Koriander mariniert** <sup>B, C, D, E, I, J, L, M</sup>

Chicken tandoori marinated with yoghurt and coriander  
Kip tandoori gemarineerd met yoghurt en koriander  
Tandoori de poulet mariné au yaourt et à la coriandre

#### **Fried Rice mit Rindfleisch, Minze und Ingwer** <sup>B, C, D, E, I, J, L, M</sup>

Fried rice with beef, mint and ginger  
Gebakken rijst met rundvlees, munt en gember  
Fried Rice au boeuf, à la menthe et au gingembre



# FOOD

## JAPAN

### **Aubergine mit Miso und Soja** <sup>F, I, J, M</sup>

Aubergine with miso and soya

Aubergine met miso en soja | Aubergine au miso et au soja

### **Gebratener Brauner Knoblauchreis und Basilikum** <sup>A, F, I, J, M</sup>

Brown garlic fried rice with basil

Bruine knoflook gebakken rijst met basilicum

Riz sauté à l'ail brun et au basilic

### **Gebackenes mariniertes Hühnchen** <sup>F, I, J, M</sup>

Baked marinated chicken

Gebakken gemarineerde kip

Poulet mariné cuit au four

### **Wakadori vom Huhn mit Teriaky** <sup>F, I, J, M</sup>

Chicken wakadori with teriaky

Kip wakadori met teriaky | Wakadori de poulet au teriaky

### **Kalbsfleisch mit Mirin, Soja, Minze und Gemüse** <sup>F, I, J, M</sup>

Veal with mirin, soya, mint and vegetables

Kalfsvlees met mirin, soja, munt en groenten

Veau au mirin, soja, menthe et légumes

### **Tonkatzu vom Schwein mit Tonkatzu Soße** <sup>F, I, J, M</sup>

Tonkatzu pork with tonkatzu sauce

Tonkatzu varkensvlees met tonkatzu saus

Tonkatzu de porc à la sauce

### **Teriaky vom Rind mit Limette** <sup>F, I, J, M</sup>

Beef teriaky with lime

Rundvlees teriaky met limoen

Teriaky de boeuf au citron vert

### **Kartoffel-Wasabisalat** <sup>G</sup>

Wasabi potato salad

Wasabi aardappelsalade

Salade de pommes de terre au wasabi

### **Edamame Bohnen mit Meersalz** <sup>G, M</sup>

Edamame beans with sea salt

Edamame boontjes met zeezout

Haricots edamame au sel de mer

### **Mangosalat mit Minze und Mirin**

Mango salad with mint and mirin

Mangosalade met munt en mirin

Salade de mangue à la menthe et au mirin

### **Japanische Krautsalat** <sup>F, G, I, M</sup>

Japanese coleslaw

Japanse koolsalade

Salade de chou japonais

### **Entenbrust mit Sprossen-Chilissalat** <sup>F, G, J, M</sup>

Duck breast with sprout and chilli salad

Eendenborst met spruitjes en chilissalade

Magret de canard avec salade de pousses et chili

### **Sushi Variationen**

sushi variations

Sushi Variaties

Variations de sushis

### **Thunfisch Sashimi mit Yuzu Ponzu** <sup>B</sup>

Tuna sashimi with yuzu ponzu

Tonijn sashimi met yuzu ponzu

Sashimi de thon au Yuzu Ponzu

### **Miso Lachs** <sup>B, I, M</sup>

Miso salmon

Miso zalm

Saumon miso



# FOOD

## BROTSTATION

### **Brotauswahl** <sup>1</sup>

Bread selection  
Broodselectie  
Sélection de pain

### **Focaccia mit Korianderpesto oder mit Tandoori** <sup>1</sup>

Focaccia with coriander pesto or with tandoori  
Focaccia met korianderpesto of met tandoori  
Focaccia au pesto de coriandre ou au tandoori

### **Manchego, Bergkäse und Emmentaler**

Manchego, mountain cheese and emmental  
Manchego, bergkaas en Emmental  
Manchego, fromage de montagne et emmental

### **Butter, Honig, Feigensenf**

Butter, honey, fig mustard  
Boter, honing, vijgenmosterd  
Beurre, miel, moutarde aux figues

### **Cashewkerne, Walnüsse**

Cashew nuts, walnuts  
Cashewnoten, walnoten  
Noix de cajou, noix

### **Trauben, Apfel, Birne**

Grapes, apple, pear  
Druiven, appel, peer  
Raisin, pomme, poire



# FOOD

## DESSERT

### **Süßer Auflauf mit Mango und Kokos / Yuzu Vanillesoße** <sup>A, D, I</sup>

Sweet casserole with mango and coconut / yuzu vanilla sauce  
Zoete ovenschotel met mango en kokosnoot / yuzu vanillesaus  
Soufflé sucré à la mangue et à la noix de coco / sauce vanille Yuz

### **Sesambällchen**

Sesame balls  
Sesamballetjes  
Boulettes de sésame

### **Vietnamesischer Kaffeeflan mit gezuckerter Kondensmilch** <sup>F</sup>

Vietnamese coffee flan with sweetened condensed milk  
Vietnamese koffievlaai met gezoete gecondenseerde melk  
Flan de café vietnamien au lait concentré sucré

### **Sticky Rice with Mango** <sup>A, D, I</sup>

Sticky rice with mango  
Kleefrijst met mango  
Sticky Rice à la mangue

### **Bananenkuchen mit Vollmilchschokolade** <sup>A, D, I</sup>

Banana cake with milk chocolate  
Bananecake met melkchocolade  
Gâteau à la banane et au chocolat au lait

### **Weißer Schokoladenmousse mit Apfel und Chilirelish** <sup>A, D, I</sup>

White chocolate mousse with vanilla  
Witte chocolademousse met appel en chilisaus  
Mousse au chocolat blanc avec pomme et liqueur de piment

### **Schwarze Sesammousse mit Vanille** <sup>D</sup>

Black sesame mousse with vanilla  
Zwarte sesammousse met vanille  
Mousse de sésame noir à la vanille

### **Mango Joghurt Creme** <sup>D</sup>

Mango yoghurt cream  
Mango yoghurt crème  
Crème de yaourt à la mangue

### **Matcha Panna Cotta mit Baiser** <sup>A, D</sup>

Matcha panna cotta with meringue  
Matcha panna cotta met meringue  
Panna cotta au matcha avec meringue

### **Kokos Erdnussbällchen** <sup>H, K</sup>

Coconut peanut balls  
Kokosnoot pinda balletjes  
Boulettes de cacahuètes à la noix de coco

### **Banane-Erdnuss-Schokokuchen** <sup>H, I, M</sup>

Banana and peanut chocolate cake  
Banaan en pinda chocolade cake  
Gâteau à la banane, aux cacahuètes et au chocolat

### **Kokos Mochi | Erdnuss Mochi | Azukibohnen Mochi** <sup>H</sup>

Coconut mochi | peanut mochi | azuki beans mochi  
Kokosnoot mochi | pinda mochi | azuki bonen  
Mochi à la noix de coco | Mochi aux cacahuètes | Haricots azuki



# FOOD

## SOSSEN

### Sambal Olek <sup>H</sup>

### Erdnusssoße <sup>I, M</sup>

Peanut sauce  
Pindasaus  
Sauce aux cacahuètes

### Teriyaki Soße

### Kimchee Soße

Kimchee sauce  
Kimcheesaus  
Sauce Kimchee

### Vietnamesische Soße

Vietnamese sauce  
Vietnamese saus  
Sauce vietnamienne

### Mango Mayonnaise

Mango mayonnaise  
Mangomayonnaise  
Mayonnaise à la mangue

### Siracha Mayonnaise

Siracha mayonnaise  
Sirachamayonnaise  
Mayonnaise à la Siracha

### Ponzu-Sojasoße <sup>I, M</sup>

Ponzu soy sauce  
Ponzu sojasaus  
Sauce soja ponzu

### Hoisinsoße <sup>I, M</sup>

### Tonkatsusoße <sup>I, M</sup>

### Sweet-Chilisoße



# FOOD

## KINDERBUFFET

### Fischstäbchen <sup>B, I</sup>

Fish fingers  
Vissticks  
Bâtonnets de poisson

### Spaghetti mit Tomatensoße <sup>I</sup>

Spaghetti with tomatos  
Spaghetti met tomatensaus  
Spaghetti à la sauce tomate

### Rindfleischbällchen mit Senfsoße <sup>G, I, L</sup>

Beef meatballs with mustard sauce  
Rundergehaktballetjes met mosterdsaus  
Boulettes de boeuf à la sauce moutarde

### Buttergemüse <sup>D</sup>

Buttered vegetables  
Beboterde groenten  
Légumes au beurre

### Spätzle mit Pilzrahm <sup>I, D</sup>

Spaetzle with mushroom cream  
Spaetzle met champignoncrème  
Spätzle à la crème de champignons

### Buttermais kolben am Stiel <sup>D</sup>

Butter corn  
Maïs met boter  
Epis de maïs au beurre sur tige

### Röstis mit Käse überbacken <sup>I, D</sup>

Röstis gratinated with chesse  
Röstis gegratineerd met kaas  
Röstis gratinés au fromage

### Maccharonissalat

Makkaronissalat | Maccharonissalaat | Maccharoni salade

### Coleslaw <sup>I, D</sup>

### Gurkensalat mit Petersilie <sup>A, D</sup>

Cucumber salad with parsley  
Komkommersalade met peterselie  
Salade de concombre au persil

### Tomatensalat mit Essig und Öl

Tomato salad with vinegar and oil  
Tomatensalade met azijn en olie  
Salade de tomates au vinaigre et à l'huile

### Glasnudelsalat mit Karotte, Gurke, Koriander, Minze

Glass noodle salad with carrot, cucumber, coriander, mint  
Salade van glasnoedels met wortel, komkommer, koriander, munt  
Salade de nouilles de carotte, concombre, coriandre, menthe

### Hähnchenspieße <sup>I, M</sup>

Chicken skewers  
Kipspiesjes  
Brochettes de poulet

### Apfel-Kartoffelsalat <sup>H, I, M</sup>

Apple and potato salad  
Appel- en aardappelsalade  
Salade de pommes de terre et de pommes



# FOOD

## CANDYSTATION

### **Cookie Muffin mit Schokoladensoße** <sup>D,I</sup>

Cookie muffin with chocolate sauce  
Koekjesmuffin met chocoladesaus  
Muffin au cookie avec sauce au chocolat

### **Verschiedene Donuts mit Toppings** <sup>D,I</sup>

Various donuts with toppings  
Diverse donuts met beleg  
Différents beignets avec toppings

### **Cookierolls** <sup>D,I</sup>

#### **Milchreis mit Zimt** <sup>D,I</sup>

Rice pudding with cinnamon  
Rijstpudding met kaneel  
Riz au lait à la cannelle

#### **Grießpudding mit Beeren** <sup>D,I</sup>

Vanilla cream with chocolate crunch  
Griesmeelpudding met bessen  
Flan de semoule avec baies

#### **Vanillecreme mit Schokoladencrunch** <sup>D,I</sup>

Semolina pudding with berries  
Vanillecrème met chocoladecrunch  
Crème vanille avec croustillant au chocolat

### **Schokoladenpudding mit Kirschgrütze** <sup>D,I</sup>

Chocolate pudding with cherry jelly  
Chocoladepudding met kersengelei  
Pudding au chocolat avec gruau de cerises

### **Kinderschokoladencreme** <sup>D,I</sup>

Kinder chocolate cream  
Kinder Chocoladecrème  
Kinder Crème au chocolat

### **Mochikuchen am Stiel mit Streuseln** <sup>F</sup>

Mochi cake on a stick with sprinkles  
Mochi taart op een stokje met hagelslag  
Gâteau mochi sur bâtonnet avec crumble

### **Kokoscrumble mit Frischkäse und Beeren** <sup>D,I</sup>

Coconut crumble with cream cheese  
Kokosnoot crumble met roomkaas  
Crumble à la noix de coco et au fromage frais



# FOOD

## AUSWAHL AN GLUTENFREIEN SPEISEN

### SELECTION OF GLUTEN-FREE DISHES

#### Zitronengras-Limettenreis mit Chili

Lemongrass and lime rice with chili  
Rijst met citroengras en limoen en chili  
Riz à la citronnelle et au citron vert avec du piment

#### Tomatensalat mit Koriander und gerösteten Erdnüssen

Tomato salad with coriander and roasted peanuts  
Tomatensalade met koriander en geroosterde pinda's  
Salade de tomates à la coriandre et aux cacahuètes grillées

#### Papayasalat mit Fischsoße, Erdnüssen und Chili

Papaya salad with fish sauce, chilli and peanuts  
Papaja salade met vissaus, chili en pinda's  
| Salade de papaye à la sauce de poisson, au piment et aux cacahuètes

#### Kartoffel-Wasabisalat

Wasabi potato salad  
Wasabi aardappelsalade  
Salade de pommes de terre au wasabi

#### Edamame Bohnen mit Meersalz

Edamame beans with sea salt  
Edamame boontjes met zeezout  
Haricots edamame au sel de mer

#### Mangosalat mit Minze und Mirin

Mango salad with mint and mirin  
Mangosalade met munt en mirin  
Salade de mangue à la menthe et au mirin

#### Sesambällchen

Sesame balls  
Sesamballetjes  
Boulettes de sésame

#### Weißer Schokoladenmousse mit Apfe und Chilirelish

White chocolate mousse with apple and chilli relish  
Witte chocolademousse met appel en chilisaus  
Mousse au chocolat blanc avec pomme et liqueur de piment

#### Kinderbuffet | Children's buffet

#### Buttergemüse

Buttered vegetables  
Beboterde groenten  
Légumes au beurre



# FOOD

## AUSWAHL AN LAKTOSEFREIEN SPEISSEN SELECTION OF LACTOSE-FREE DISHES

### Schweinebauch geschmort mit Soja und Sake

Pork belly braised with soy and sake  
Buikspek gesmoord met soja en sake  
Poitrine de porc braisée au soja et au saké

### Gebratene Eiernudel mit Gemüse

Fried egg noodles with vegetables  
Gebakken eiernoedels met groenten  
Nouilles sautées aux oeufs et légumes

### Tom Kha Gai mit Garnele

Tom kha gai with prawns  
Tom kha gai met garnalen  
Tom Kha Gai aux crevettes

### Kim Chee Kohlsalat

Kimchi salad  
Kimchi salad  
Salade de kimchi

### Curry vom Huhn mit Kürbis, Aubergine und Zitronengras

Chicken curry with pumpkin, aubergine and lemon semolina  
Kip kerrie met pompoen, aubergine en citroengriesmeel  
Curry de poulet à la courge, à l'aubergine et à la semoule de citron

### Tonkatzu vom Schwein mit Tonkatzu Soße

Tonkatzu pork with tonkatzu sauce  
Tonkatzu varkensvlees met tonkatzu saus  
Tonkatzu de porc à la sauce

### Sesambällchen

Sesame balls  
Sesamballetjes  
Boulettes de sésame

### Sticky Rice mit Mango

Sticky rice with mango  
Sesamballetjes  
Sticky Rice à la mangue

### Kinderbuffet | Children's buffet

#### Fischstäbchen

Fish fingers  
Vissticks  
Bâtonnets de poisson

#### Spaghetti mit Tomatensoße

Spaghetti with Tomatos  
Spaghetti met tomatensaus  
Spaghetti à la sauce tomate

#### Rindfleischbällchen mit Senfsoße

Beef meatballs with mustard sauce  
Rundergehaktballetjes met mosterdsaus  
Boulettes de boeuf à la sauce moutarde





Zusatzstoffe: 1 = Stabilisatoren, 2 = Antioxidationsmittel, 3 = Konservierungsstoffe, 4 = Farbstoff,  
5 = Süßungsmittel, 6 = Geschmacksverstärker, 7 = Phosphate, 8 = Geschwefelt, 9 = Gewachst, 10 = Geschwärzt, 11 = Verdickungsmittel,  
12 = Coffein, 13 = Chinin, 14 = Enthält eine Phenylalaninquelle, 15 = Gluten, 16 = Eier, 17 = Milch, ° = Sulfite

