

# sake

asia. bar. risto. cafe.

## EINE KLEINIGKEIT VORNEWEG ...

- Empfehlung des Hauses*
- BANG BANG GJI** 9.50 

Haschierte junge Hühnerbrust an leicht pikantem Erdnuss-Dressing auf knackigem Eisbergsalat und blanchierten Sojasprossen.
  - HERBSTROLLEN VIETNAM** 6.00

Reisteigrollen, gefüllt mit fein gewürztem Schweinefleisch, Glasnudeln und Morcheln-Pilze. Unsere Empfehlung mit knackigem Eisbergsalat und frischer Minze zusammengeroht an Sauer-Scharf-Vinaigrette.
  - WAN TAN** 6.50

Knusprig kross gebacken chinesische Teigtaschen, gefüllt mit fein gewürztem Schweinefleisch an Süßsauer-Sauce.

- MINI FRÜHLINGSROLLEN** 5.50 

Knusprig kross gebackene Blattheigrollen, vegetarisch gefüllt an Süßsauer Sauce.
- SATAY SPIESSE** 7.00

Zart gebackene Spieße vom saftigem Hühnerbrustfilet in würziger Erdnussauce.
- SPICY GIRKIN** 5.50 

Würzig pikant eingelegte Gurken, frisch gesäuert nach Urrezept authentisch chinesischer Art vvd hausgemacht.
- PHÖNIX GARNELEN** 11.50 

Knusprige Garnelen im krossen Kartoffelstreifenmantel an Sweet-Chili-Dip, dazu reichen wir hausgemachte eingelegte Gurken „Spicy Girkin“.

- Empfehlung des Hauses*
- SAUER SCHARF SUPPE** 6.50

Pikant pfeffrige Suppe Shanghai Art, hinterlässt im Gaumen eine erfrischende Säure. Mit viel reingeschnippeltem Fleisch, asiatischem Gemüse und Eierstich.

- WAN TAN SUPPE** 7.00

Chinesische Teigtaschen, gefüllt mit fein gewürztem Schweinefleisch, in glasklarer Hühnersuppe an leichtem Suppengrün.

## THAILÄNDISCHES CURRY

Curry authentisch thailändischer Art nach traditionellem Rezept, original mit herzhaft süßer Kokosmilch. 11 Kräuter und Gewürzen und vieles mehr ist in unserem Curryrezept, unter anderem Kaffirlimettenblätter, frischer Galgant, roter Chili und wird stundenlang gekocht.

Rotes Curry (pikant-scharf) | Oranges Curry (mild-scharf) | Gelbes Curry (nicht scharf), mit...

- + SAFTIGEM HÜHNERBRUSTFILET 15.50
- + ZARTEM JUNGBULLENFLEISCH 17.00
- + KNACKIGEN GARNELEN 21.50
- + MARKTFRISCHEM TOFU 15.50
- + KNUSPRIGE GRILL-ENTE 21.50

## TEPPANGERICHTE NORDCHINAS

In den kalten Regionen Nordchinas hat man mit dieser Methode Essen besonders lange warm gehalten. Die Zubereitung des schnellen Garens auf heißer Eisenplatte garantieren frische und zarten Biss. Serviert in einer heißen gusseisernen Pfanne nach Tradition.

- + KNUSPRIGES HÜHNERFLEISCH an Zwiebel-Soja-Sauce 16.50
- + ZARTEM JUNGBULLENFLEISCH an Dunkle-Soja-Sauce 17.50
- + MARKTFRISCHEM TOFU an Dunkle-Soja-Sauce 16.50
- + KNUSPRIGE GRILL-ENTE an Zwiebel-Soja-Sauce 22.00

## ENTE - SPEZIALITÄT DES HAUSES

- Empfehlung des Hauses*
- HONG KONG ENTE** 25.50

Hausgemachte Grillente, authentisch nach Tradition gegrillt im Importierten Entengrill aus China. Die Marinade beinhaltet die klassischen fünf Gewürzen der chinesischen Küche. Unter ständigem Lasieren kross gegrillte Haut und vor dem servieren in Öl sautiert, auf Sprossengemüse an leicht pikanter Kung-Pao-Sauce.
  - SHANGHAI ENTE** 25.50

Hausgemachte Sudente, kraftvoll mariniert und traditionell stundenlang im Original-Sud nach geheimer Lehre gekocht. Durch das anschließende sautieren im Öl wird die Haut besonders knusprig und das Fleisch zart. Serviert auf Sprossengemüse an pikanter Soja-Lauch-Sauce.

## ZEITLOSE KLASSIKER

- Empfehlung des Hauses*
- SZECHUAN RIND** 16.00

Jungbullenfleisch, fein geschnitten in dünne Streifen, zart gewürzt an feinen Karotten- und Sellerie-Streifen nach traditioneller Szechuan Art scharf zubereitet.
  - HUHN AN INGWER-LAUCH** 15.00

Knusprig zart gebackenes Hühnerbrustfilet an leicht süßer Sojasauce mit viel Ingwer und Lauch gewürzt auf Sprossen Gemüse.

- HUHN SÜSSAUER** 15.00

Knusprig kross gebackenes Hühnerfleisch auf Zweierlei von Paprika und erfrischende Ananas an Süßsauer-Sauce und Mandelsplitt.

- KUNG PAO**

Dunkle Sojasauce und Ingwer, pikant scharf und leicht säuerlich zubereitet, auf marktfrischem Gemüse an Cashew-Kerne, mit...

- + SAFTIGEM HÜHNERBRUST 14.50
- + ZARTEM JUNGBULLENFLEISCH 15.50
- + KNACKIGEN GARNELEN 20.50
- + MARKTFRISCHEM TOFU 14.50

- BA BAO** 16.00

Geschnetzeltes aus würzige Entenbrust, zartem Rindfleisch, saftigem Hühnerbrustfilet und knackige Garnelen auf marktfrischem Gemüse an pikanter Sauce, leicht süß und Cashew-Kerne.

- NASI GORENG** 16.00

Gebratener Reis nach indonesischem Rezept mit leicht pikantem Curry, an frischem Gemüse, knackigen Garnelen, saftigem Hühnerbrustfilet und zartem Rindfleisch.

- BAMI GORENG** 16.50

Gebratene Nudeln nach indonesischem Rezept mit leicht pikantem Curry, an frischem Gemüse, knackigen Garnelen, saftigem Hühnerbrustfilet und zartem Rindfleisch.

SELBSTVERSTÄNDLICH KOCHEN WIR OHNE ZUSÄTZLICHE GESCHMACKSVERSTÄRKER!

Alle unsere Gerichte sind geschmacklich vom Küchenchef so abgeschmeckt, dass sie am besten zu klassisch gedämpfter Jasmin Duftreis passen. Daher servieren wir zu allen unseren Hauptgerichten (außer bei Reis- und Nudelgerichte) Jasmin Duftreis. Jedoch können wir auf Wunsch und gegen Aufpreis von 3.00 Euro die Beilagen für Sie ändern.

- vegetarisch
- vegetarisch möglich
- glutenfrei
- vegan
- vegan möglich
- enthält Laktose

Alle Hauptgerichte bereiten wir mit unserer hauseigenen Hühnerkraftbrühe zu. Als Alternative kann die Küche stattdessen mit Wasser kochen. Geben Sie uns bescheid, wenn Sie eine vegane Variante wünschen. Eine Übersicht über alle enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe ist für Sie, wegen der Ästhetik, auf einer separaten Karte auf Nachfrage einsehbar.

# sake

asia. bar. risto. cafe.

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

*Empfehlung des Hauses*

HONG KONG EISTEE	6.00
Hausgemachter Zitronen Eistee aus einem English Blend an Schwarzem Tee (hauseigene Mischung aus loser schwarzer Tee) leicht gezuckert. Ganz nach Tradition Hong Kongs.	
THAI LIMETTEN EISTEE	6.00
Hausgemachter Limetten Eistee mit Vanille aus thailändischer Roter Tee (hauseigene Mischung aus loser Tee), erfrischend sauer und süß.	
HOMEMADE LEMONADE <i>Mango   Maracuja   Grüner Apfel</i>	6.00
Hausgemachte Limonade mit Zitronengras, Minze und Limette, in den o.g. Sorten.	

  

SOFTDRINKS <i>Coca Cola   Coca Cola Zero   Sprite   Mezzo Mix</i>	0.33	3.50		
MINERALWASSER <i>Medium   Naturell</i>	0.25	2.80	0.75	6.80
SAFT & SCHORLE <i>Litschi   Mango</i>	PUR	4.00	SCHORLE	4.50

## BIERE

BITBURGER PREMIUM PILS	0.33	3.80
BITBURGER 0,0 <i>alkoholfrei</i>	0.33	3.80
BENEDIKTINER WEISSBIER <i>auch alkoholfrei erhältlich</i>	0.5	4.80
CHINESISCHES BIER „TSING TAO“	0.33	3.80
THAILÄNDISCHES BIER „SINGHA“	0.33	3.80

## WEIN & CRÉMANT

CRÉMANT D' ALSACE BRUT - DAVID ERMEL ET FILS

AOC - FRANKREICH - ELSASS	0.1	6.80	0.75	32.50
---------------------------	-----	------	------	-------

Ein trockener, spritziger Crémant mit lebendiger Säure und feiner Frucht.

*Empfehlung des Hauses*

GRAU BURGUNDER - GRAUBURGUNDER KABINETT - ALDE GOTT

QBA - DEUTSCHLAND - BADEN	0.1	3.80	0.2	6.80	0.75	23.50
---------------------------	-----	------	-----	------	------	-------

Starke Aromen von Apfel und reifen Birnen, ergänzt von fein nussigen Anklängen. Im Abgang ist der Wein cremig und die Aromen bleiben lange am Gaumen stehen, ein Zeichen höchster Güte.

LUGANA - SANTA CRISTINA - ZENATO AZIENTA VITIVINICOLA

DOC - ITALIEN - GARDIA	0.2	9.50	0.75	32.50
------------------------	-----	------	------	-------

Würzig, voll und harmonisch im Geschmack, angenehm duftend nach Pfirsichen und Mandeln.

*Empfehlung des Hauses*

ROSÉ SABLE DE CAMARGUE - DUNE GRIS DE GRIS - CHATEAU L'ERMITAGE

IGP - FRANKREICH - CAMARGUE	0.1	3.80	0.2	6.80	0.75	23.50
-----------------------------	-----	------	-----	------	------	-------

Ein seidig-zarter Roséweine. Blumige Nuancen gepaart mit Frische und Fruchtigkeit von Zitrus und Pfirsich. Ein Wein, der begeistert!

COTES DE PROVENCE - CUVÉE MAGALI - SAINT ANDRÉ DE FIGUIÈRE

AOP - FRANKREICH - PROVENCE	0.2	9.50	0.75	32.50
-----------------------------	-----	------	------	-------

Einem leichten Duft von roten Früchten und Zitrus. Schmeichelhaft fließt er über den Gaumen. Dabei entfaltet er die pralle Saftigkeit von Aprikosen und Grapefruit.

PRIMITIVO - DON COSIMO SALENTO - CANTINE DUE PALME

IGP - ITALIEN - APULIEN	0.1	3.80	0.2	6.80	0.75	23.50
-------------------------	-----	------	-----	------	------	-------

Ein Bouquet geprägt von Waldfrüchte, reife Kirsche und ein Hauch Schokolade. Im Gaumen weich und sehr fruchtig mit eleganter Fülle begleitet von einem feinen Holzduft.

## APERITIFE & LONGDRINKS

APEROL SPRITZ <i>mit original Aperol und Crémant des Elsass</i>	7.00
CAMPARI ORANGE <i>auch als Campari Soda erhältlich</i>	6.00
MARTINI <i>Bianco oder Rosso, auf Eis und Zitrone</i>	6 CL 4.50
RICARD <i>auf Eis und eine Karaffe Wasser</i>	4 CL 4.50
GIN TONIC <i>Roku   Jinzu   Bombay Sapphire   weitere auf Anfrage</i>	7.50
JAPANISCHER IMPORT SAKE	2 CL 3.80    4 CL 6.80

## COCKTAILS

GREEN APPLE SAKÉ <i>Sake, Limette, grüner Apfel, Maracuja, Orange, Curaçao</i>	8.50
MAI TAI <i>Myers Rum, Havana Club Rum, Triple Sec, Limette, Mandel</i>	8.50
MANGO CAIPI <i>Pitu Cachaca, Limette, Mango, Rohrzucker</i>	7.00
CAIPIRINHA <i>Pitu Cachaca, Limette, Rohrzucker</i>	7.00
MOJITO <i>Havana Club Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda</i>	7.50
MANGO MOJITINHO <i>alkoholfrei - Himbeere, Rohrzucker, Limette, Minze, Soda</i>	8.00
IPANEMA <i>alkoholfrei - Limette, Rohrzucker, Ginger Ale</i>	6.50

## KAFFEE & TEE

NESPRESSO LUNGO <i>auch entkoffeiniert erhältlich</i>	2.80
NESPRESSO ESPRESSO <i>auch entkoffeiniert erhältlich</i>	2.80
JASMIN <i>chinesischer Grüner Tee mit Jasminblüten</i>	2.80
SENCHA <i>japanischer Grüner Tee</i>	3.00
GENMAICHA <i>japanischer Grüner Tee mit geröstetem Reis</i>	3.20
FRISCHE TEES: <i>Ingwer   Ingwer-Zitrone   Minze   Minze-Limette</i>	3.20

## DESSERTS

*Empfehlung des Hauses*

HEISSES EIS	7.00
Außen Heiß, Innen kalt. Knusprig kross gebackenes Vanille-Eis im Blatteigmantel an Fruchtsauce der Erdbeere.	
SESAMBÄLLCHEN	6.00
Knusprig kross gebackene Reisteigbällchen gewälzt in Sesam und gefüllt mit süßem Rotebohnenmousse an einer Kugel Eis nach Wahl.	
PREMIUM EIS	4.50
Hochwertiges Milchspeiseeis, aus einer niederländischen Manufaktur importiert, in verschiedenen Geschmacksrichtungen. 2 Kugeln nach Wahl.	

 vegetarisch  
 vegan

 vegetarisch möglich  
 vegan möglich

 glutenfrei  
 enthält Laktose

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für Änderungen berechnen wir einen Aufpreis von 1.00 Euro und evtl. den höheren Produktpreis. Für jede Person ohne Hauptgericht berechnen wir 5.00 Euro für das Gedeck. Für Speisen zum Mitnehmen berechnen wir 0.50 Euro pro Verpackungseinheit.