

FOOD MENU

Fresh!

sip & savour
with a Viet Twist

VORSPEISE

Not your Honey

Tomate, Erdbeere,
Mimosenpollen,
Kürbiskern, Wasabi

9 €

Hot n Cold

Zucchini, Chao, Pfirsich,
Windbeutel, Cashews,
Nussbutter

10 €

Das Duo

Ikejime Lachs Loch Duart
Sashimi & Tatar, ein Jahr
gereifte Sojasauce, Hot
Sauce, Zitrus, Chips

14 €

Thinh n Talk

Austernpilz-Tempura,
Malzessig, Thinh
(gerösteter Reis),
Zitronenverbene

12 €

Ich hab noch Hunger!

Fried Chicken, Chili-Crisp,
Pickles

14 €

Childhood MENMOries

Ikejime Lachs Loch Duart, XO Soße,
Kohlrabi, Seetang, Galangal

14 €

HAUPTSPEISE

WANTAN

Viet. Teigtaschen, Pakchoi, Chili Crisp, eingelegte Senfkörner, Quây (aufgebackener Hefeteig)

gefüllt mit

- * **Tofu & Gemüse**, dazu Cashew-Curry-Chao (fermentierter Tofu) Soße 17 €
- * **Garnelen aus Nordhessen**, dazu XO-Soße 17 €
- * **Challans-Entenkeule**, dazu getrocknete Shitake-Soße 17 €
- * **Tofu und Gemüse, dazu zwölf Stunden lang geschmortes Rinderrippchen**, fermentierte Mungobohnen-Soße 25 €

Duck n Go

Dry Aged Challans Entenbrust, viet. Bergpfeffer, Kartoffel Pavé, Salat, eingelegtes Sommergemüse

28 €

BEEFAGEDITION

Schwarzer Knoblauch, Kartoffel Pavé, Salat, eingelegtes Sommergemüse

- * **Dry Aged Rinderroastbeef 250gr oder 350gr** *auch zum teilen. je 100 gr* 18 €
- * **WAGYU aus Hessen | Bürgermeister Stück 150gr** 40 €

Beilagen & Extras

* Reis 3 €

* Kartoffel Pavé (1 Stück) 3 €

DESSERT

Chi Chi Cha Cha

Chiffon, Genmaicha, Brombeer, Kombucha,
Honey Comb

9 €

Ô mai Tart (oh my tart!)

Mandelkekse, Haselnuss-Eiscreme, Ananas,
Kaffee.

9 €