

STARTERS

vorspeisen

 **6x Fried chicken and vegetable gyozas or vegetable gyozas with coconut-cardamom sauce and our homemade sweet chili** **11,25€**

6x Hähnchen- und Gemüse-Gyozas oder Gemüse-Gyozas mit Kokos-Kardamom-Soße und unserem hausgemachten Sweet Chilib soße

4x croquettes home made with roasted chicken, spinach, peanuts, curry and mustard mayonnaise **12,50€**

4x Hausgemachte große Krokette mit gebratenem Hähnchen, Spinat, Erdnüssen, Curry und Senf-Mayonnaise

Übeck fries potato wedges with melted cheddar cheese, mayonnaise with kimchee, crumbled Iberian cheek and crispy onion **12,00€**

Kartoffeln nach Übeck-art Kartoffelecken mit geschmolzenem Cheddar-Käse, Mayonnaise mit Kimchee, zerkrümelten iberischen schweine-Bäckchen und knusprigen Zwiebeln

 **Fried broccoli seasoned with cumin, kimchee sauce and lime** **7,50€**

 Frittierter Brokkoli gewürzt mit Kreuzkümmel, Kimchee-soße Und limette

2x Bao bread with iberian cheeks pulled cheek, kimchee mayonnaise, pickled onion, pickle and coriander **10,50€**

2x Bread Bao mit zerkleinerten iberischen Schweinebacken Wangen, Kimchee-Mayonnaise, eingelegte Zwiebeln, Gurke und Koriander

Wakame seaweed salad, battered prawns, bed of tender sprouts, avocado, pickled onion, cucumber, our house dressing and kimchee mayonnaise **10,25€**

Wakame-Algensalat, panierte Garnelen, Bett aus zarten Sprossen, Avocado, eingelegte Zwiebeln, Gurken, unser Hausdressing und Kimchee-Mayonnaise

Octopus takoyakis with teriyaki sauce, kimchee mayonnaise, octopus and aromatic herbs **13,50€**

Oktopus-Takoyakis mit Teriyaki-Sauce, Kimchee-Mayonnaise, Oktopus und aromatischen Kräutern

Scallops with Thai curry sauce, shrimp crackers, wakame seaweed, togarashi, herbs and green oil **14,50€**

Jakobsmuscheln mit Thai-Currysauce, Krabbenchips, Wakame-Algen, Togarashi, Kräutern und grünem Öl

Cannelloni chicken with truffle butter sauce, toasted corn powder, aromatic herbs and red mojo **14,50€**

Hähnchen-Cannelloni mit Trüffelbuttersauce, geröstetem Maispulver, rotem Mojo und aromatischen Kräutern

TACOS

tacos

1x Übeck Taco Wheat taco with jalapeño sauce, larded Iberian cheek in its sauce, pickled onion, cilantro and lime **6,50€**

1x Übeck Taco [portion] Weizen-taco mit Jalapeño-soße, gespickter iberische Schweine-Bäckchen in ihrer soße, eingelegten Zwiebeln, Koriander und Limette

1x Cod Taco Wheat taco with citrus sauce, tempura cod, curry-togarashi sauce, pickled onion and cilantro **6,50€**

1x Kabeljau Taco [portion] Weizen-taco mit Zitrusauce, Kabeljau-Tempura, Curry-Togarashi-Sauce, eingelegten Zwiebeln und Koriander

1x Octopus Taco (unit) Wheat taco with red mojo, torreznos, pickled onion, cream cheese, coriander and lime **6,50€**

1x Krake Taco [portion] Weizen-taco mit rotem Mojo, Torreznos, eingelegten Zwiebeln, Frischkäse, Koriander und Limette

SIDES DISHES

beilagen

Wedge potatoes with aioli sauce, pickled onion and aromatic herbs **3,30€** 

Kartoffelspalten mit Alioli-Soße und eingelegten Zwiebeln

Wakame seaweed with house vinaigrette, sesame and chives **2,85€** 

Wakame-algen angerichtet mit unserer hausgemachten vinaigrette mit Sesam und Schnittlauch

Stir-fried wok vegetables with teriyaki sauce and aromatic herbs **2,85€** 

Wok-Gemüse mit Soja-soße und aromatischen Kräutern

Small roasted potato with truffle mayonnaise sauce, sesame and chives **3,50€** 

Kartoffelspalten mit Alioli-Soße und eingelegten Zwiebeln

Basmati rice flavored with our mix of spices, peanuts and aromatic herbs **2,85€** 

Basmati-reis, aromatisiert mit unserer Mischung aus Gewürzen, Erdnüssen und aromatischen Kräutern

 **Spicy dishes**
Scharf gerichte

 **Vegetarian dishes**
Vegetarische gerichte

WOK'S

wok's

Pad thai noodles Udon Stir-fried with chicken, egg, vegetables, cashews, coriander, homemade sweet chilli sauce and lime

Pad Thai-Nudeln Udon Gebratene mit Hühnerfleisch, Ei, Gemüse, Cashewnüssen, Koriander und Schnittlauch, hausgemachter süßer Chilisauce und Limette

Wok noodles Udon Vegetarian, with seasonal vegetables in our wok sauce, cilantro and chives and cashews

Wok-Udon Vegetarier mit saisonalem Gemüse in unserer Wok-Sauce, Koriander, Schnittlauch und Cashewnüssen



Udon pasta wok with veggie shaorma and vegetables

Udon-Nudeln aus dem Wok mit vegetarischer Shaorma und Gemüse

MEATS

fleisch

Iberian pork cheeks cooked at low temperature with five-spice sauce, caramelized peanuts and aromatic herbs and small roasted potato

Iberische schweine-bäckchen bei niedriger Temperatur gegart in ihrer soße und Fünf Gewürzen, karamellisierten Erdnüssen und aromatischen Kräutern mit Kartoffelspalten

Iberian pork with potato, truffle sauce and crispy sweet potato

Iberisches schwein mit Kartoffeln, Trüffelsauce und knuspriger Süßkartoffel

Brioche bread with beef burger lettuce, cheddar cheese, mixed mushrooms, onion, bacon and truffled mayonnaise, with potatoes wedges

Brioche-Brot mit Rindfleisch-Burger Kopfsalat, Cheddar-Käse, gemischte Pilze, Zwiebel und Speck und getrüffelte Mayonnaise mit Kartoffelspalten

Iberian pork ribs roasted in the oven with our Japanese BBQ sauce, peanuts, seasoned with aromatic herbs and small roasted potato

Im Ofen gebratene iberische Schweinerippchen mit unserer japanischen BBQ-Sauce, Erdnüssen, gewürzt mit aromatischen Kräutern mit Kartoffelspalten

FISH

fisch

Squid with Korean basmati rice and vegetables

Tintenfisch mit koreanischem Basmatireis und Gemüse

Prawn dumplings with Thai curry, wakame, and shrimp crackers

Garnelen-Teigtaschen mit Thai-Curry, Wakame- und Garnelenbrot

Cod in tempura, curry sauce, basmati, fried broccoli and curry mayonnaise

Kabeljau in Tempura, Currysauce, Basmati, gebratener Brokkoli und Curry-Mayonnaise

DESSERTS

desserts

Cheese cake , vanilla ice cream, fruit, caramelized peanuts and lemon curd

Käsekuchen, Vanilleeis, Obst, karamellisierte Erdnüsse und Zitronenquark

Cup of mango ice cream with sponge cake, passion fruit coulis, Peta-Zetas

Tasse mit Mangoeis mit Biskuitkuchen, Passionsfruchtcoulis, Peta-Zetas

Coconut milk pannacotta, passion fruit coulis, chocolate ganache, caramelized peanuts and fruits

Kokosmilch-Pannacotta, Passionsfrucht-Coulis, Schokoladen-Ganache, karamellisierte Erdnüsse und Früchte

Dulce de leche ice cream with mini coulants, "Lotus" cookie and toffee

Dulce de Leche-Eis mit Mini-Colant, "Lotus"-Keks und Toffee

INFORMATION

auskunft

Some dishes can be adapted for vegetarians, ask the staff.

Einige Gerichte können für Vegetarier angepasst werden, fragen Sie das Personal.