



*WILLKOMMEN IM ZWEIFLEISIG!*

*Typisch ‚zweifleisig‘ sind unsere ‚East meets West‘ Gerichte, basierend auf der europäischen Küche verbunden mit Aromen aus ganz Asien.*

*Unser Küchenteam unter der Leitung von Lukas Jakobi kreiert hochwertige Gerichte, die Ihr in relaxter Atmosphäre genießen könnt.*

*Wir kochen, Ihr sucht aus. Stellt euer eigenes Menü zusammen.*

*Unsere Menüs beginnen bei 3 Gängen, kombiniert aus unseren Kategorien „Haupt – und Extragleis“.*

*Einzigste Regel für den genussvollen Abend, es dürfen nicht mehr „Extragleisgerichte“ als „Hauptgleisgerichte“ für ein Menü gewählt werden. Entsprechend unserer Philosophie, des geselligen ‚fine dine‘, servieren wir auch gerne die einzelnen Gänge in die Mitte des Tisches.*

*Entscheidet selbst, ob Ihr das Essen im „Family Style“ teilen wollt oder jeder sein eigenes Gericht genießt.*

*Viel Spaß und einen genussvollen Abend!*

## **MENÜPREIS**

<b>3 – Gang Menü</b> <i>(2x Hauptgleis &amp; 1x Extra Gleis)</i>	45
<i>Jeder weitere Gang</i>	15
<b>3 – Gang Menü Veggy</b>	35
<i>Jeder weitere Gang</i>	12,5

## **WEINBEGLEITUNG ZUM MENÜ**

<b>3 – Gang Weinbegleitung</b> <i>Weinbegleitung zum Menü jeweils 0,1</i>	18,5
<b>4 – Gang Weinbegleitung</b> <i>Weinbegleitung zum Menü jeweils 0,1</i>	24,5
<b>5 – Gang Weinbegleitung</b> <i>Weinbegleitung zum Menü jeweils 0,1</i>	29,5

## **EXTRA GLEIS**

### **KALT**

**Sashimi vom schottischen Wildfang Lachs**  
Sauerkraut "zweigleisig" / Kaviar / Schnittlauch

**Belfego Bluefin Tuna**  
Pilze / Alge / Ceviche

### **WARM**

**Handgetauchte schottische Jakobsmuschel**  
Banane / Mandel / Thai Green Curry

**Short Ribs „Bulgogi“ 72 Grad / 48 Stunden**  
Apfel / Sellerie / Radicchio

**Roastbeef vom Süd Tiroler Mountain Meat**  
Jus Gemüse / Vadouvan / Wasabi

**Schenkel vom Freilandhuhn**  
Rotkohl / Haselnuss / Cranberry

## **HAUPTGLEIS**

### **KALT**

**Platte Zeeland Auster**  
Rote Beete / Gin

**Sushi Rolle „Rossini“**  
Gebeiztes Rinderfilet / Trüffel

**Sushi Rolle „geräuchert“**  
Aal / Birne

**Sushi Rolle „orientalisch“ (vg)**  
Rote Beete / Bahrarat

### **WARM**

**Mandu frittiert (vg)**  
Shitake / Kimchi / Pickels

**Baby Wirsing (vg)**  
Mousse de chèvre / Sonnenblumenkerne / Karottensaft

**Tom Kha Gai (vg)**  
Erdnuss / Kokos / Spicy Remoulade

## **HAUPTGLEIS**

### **WARM**

#### **Oktopusarm**

*Chorizo / Bohne / Dashi*

#### **Black Tiger Garnele**

*Tempura / BoemBoe / grüne Papaya*

#### **Gyoza gebraten und gedämpft**

*Rotbarsch / Stunden Ei / Masterstock*

### **SÜß**

#### **Stroopwafel „zweigleisig“**

*Hühnerhaut / Karamell / 5-Spice*

#### **Kürbis süß – sauer**

*Pistazie / Ponzu / Zimt*

#### **Tropical**

*Pandan / Ginger Beer / Südfrüchte*

#### **Cheesecake**

*Cremiger Brilliant Savarin / Chai / Citrus*

## **#restaurant\_zweigleisig**

*Folgt uns auf Instagram  
und taggt uns mit Fotos*

*Danke!*



*Alle Preise sind in EURO inklusive 19% gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Bei Fragen zu Allergenen, frage bitte das Service Team nach der Allergen-Karte.  
vg-vegetarisch*