

yā Signature

Eine Reise durch die Geschmackswelten der chinesischen Küche - vereint in einem Menü. Wir verwöhnen Sie mit einer Auswahl an Aromen und Texturen, präsentiert in den feinsten Gerichten unserer Küche!

	À LA CARTE
中式鱼生拼盘	23€
● Sashimi de Chine	
Sashimiplatte aus Bluefin- Thunfisch und schottischer Lachs, dazu hausgeröstete Erdnüsse, eingelegter Ingwer, Rettich und Saisonsalat ^{D,E,F}	
牛肉塔塔配葱油饼	20€
● Rindertartar vom Rinderfilet	
nach Hausrezept mit Sesamöl, dazu chinesischer Pfannkuchen ^{E,G}	
炸云吞拼盘	19€
● Frittierte Wan Tan mit Trüffel-Ponzu-Mayo	
2 Stück gefüllt mit geschmortem Rinderrip ^{E,G}	
2 Stück gefüllt mit Garnelen ^{B,E,G}	
黄金蒜蓉西兰花	16€
● Gedämpfte Broccoli	
serviert mit Austern- Knoblauchsoße ^{A,E,H}	
私房烤鸭	36€
● Kanton Ente	
Gegrillte Ente nach traditionellem Rezept. Dazu Gurken, Lauch und Pfannkuchen zum selbst Einrollen. Verfeinert mit unserer hausgemachten Hoisinsoße ^{A,E}	
龙虾尾烧年糕	39€
● Gebratener Hummerschwanz	
mit Ponzubutter, serviert mit Klebreisnudeln in traditionelle Hongshao Soße ^{A,B,E}	

insg.

125 €

für

2 Personen

主厨推荐

yā Classic

Viele Stammgäste vermissen unser altes Menü aus dem Jahr 2020, daher bieten wir es hier wieder als klassisches Menü an.

	À LA CARTE
麻酱菠菜	14€
● Babyspinat mit Okra	
in Sesampaste, Ponzusoße und Wasabi ^{D,E}	
三文鱼塔塔	20€
● Lachs-Tartar	
mit Knoblauch, Chili und Koriander in Sojasauce und Sesamöl ^{E,F}	
点心拼盘	16€
● Gedämpfter Dumpling-Mix	
2 Stück gefüllt mit Garnelen und Iberico Schwein	
2 Stück gefüllt mit Rindfleisch. ^{A,E,F}	
锅贴拼盘	18€
● Gebratene Guo Tie	
chinesische Dumplings mit Wantan- Teig	
3 Stück gefüllt mit Black- Angus-Rinderhack, Paprika und Lauchzwiebeln	
3 Stück gefüllt mit Garnelen und Ingwer ^{A,E,F}	
私房烤鸭	36€
● Kanton Ente	
Gegrillte Ente nach traditionellem Rezept. Dazu Gurken, Lauch und Pfannkuchen zum selbst Einrollen. Verfeinert mit unserer hausgemachten Hoisinsoße zum Dippen ^{A,E}	
香煎日式牛排卷配鱼子酱配寿司米饭	38€
● Honshu Beef	
Wagyu Beef in der Scheibe gegrillt, dazu unsere yā-Grillsoße aus Pfeffer, fruchtiger Sojasoße und Kaviar ^{A,E,F}	

insg.

115 €

für

2 Personen

经典2020

yā Hot Surf & Turf

Die Aromen von Chili und Sichuanpfeffer bestimmen dieses Menü aus Fleischgerichten und Meeresfrüchten.

	À LA CARTE
茄子沙拉	16€
● Gedämpfte Aubergine	
kalt serviert in einer pikanten Chili- Koriander-Sesamöl-Vinaigrette, dazu Japan-Mayo ^{E,G}	
鸭肉沙拉	18€
● Entensalat	
ausgelöstes Entenkeulenfleisch mit Gurke in Sesam-Erdnuss-Chili- Soße ^{D,E,F}	
炸蟹饼配辣白菜美乃滋	19€
● Krabbenkroketten mit	
Kimchi-Mayo und Limettenblätter ^{B,C,E,F}	
红油松露抄手	18€
● Wan Tan gefüllt mit Garnelen, 4 Stück	
mit eingelegtem Rettich, Koriander, Lauchzwiebeln in Chiliöl - Trüffelsoße ^{A,E,F}	
私房烤鸭	36€
● Kanton Ente	
Gegrillte Ente nach traditionellem Rezept. Dazu Gurken, Lauch und Pfannkuchen zum selbst Einrollen. Verfeinert mit unserer hausgemachten Hoisinsoße zum Dippen ^{A,E}	
宫保虾球	32€
● Gebratene Riesengarnelen	
mit Sichuanpfeffer im Ganzen serviert mit würzig umhüllten Cashewnüssen in süßsauerscharfer Sauce dazu Saison-gemüse ^{A,E,F}	

insg.

115 €

für

2 Personen

无辣不欢

yā Delight

Frische, leichte Zutaten - lecker zubereitet. Ein Menü zum Genießen, für eine bewusste und gesunde Reise in die Welt der Dim Sum und Kanton Ente.

薄切甜菜头 16€

- Rote Bete Carpaccio
in Ponzu- Trüffel- Vinaigrette ^E

牛肉塔塔配葱油饼 20€

- Rindertartar vom Rinderfilet
nach Hausrezept mit Sesamöl, dazu chinesischer Pfannkuchen ^{E,G}

红油松露抄手 18€

- Wan Tan gefüllt mit Garnelen 4 Stück
mit eingelegtem Rettich, Koriander, Lachzwiebeln, Chiliöl und frisch gehobeltem Trüffel ^{A,E,F}

锅贴拼盘 18€

- Gebratene Guo Tie
chinesische Dumplings mit Wantan- Teig
3 Stück gefüllt mit Black- Angus-Rinderhack, Paprika und Lauchzwiebeln
3 Stück gefüllt mit Garnelen und Ingwer ^{A,E,F}

私房烤鸭 36€

- Kanton Ente
Gegrillte Ente nach traditionellem Rezept. Dazu Gurken, Lauch und Pfannkuchen zum selbst Einrollen. Verfeinert mit unserer hausgemachten Hoisinsoße zum Dippen ^{A,E}

火爆大头菜 16€

- Gebratener Spitzkohl
mit Sichuanpfeffer, Knoblauch und Chili ^E

insg.
105 €
für
2 Personen

轻食主义

yā Vegi Love

Unsere Gemüse- und Tofugerichte beweisen, wie köstlich vegeta-
rische Speisen sind. Wir betrachten diese Zutaten nicht als Fleisch-
Ersatz, wir kreieren eigenständige Gerichte, die auch „Nicht-Vegeta-
rier“ überzeugen.

豆腐塔塔 16€

- Tartar vom Seidentofu mit Okraschoten
mit Lauchzwiebeln in Sesam-Erdnusssoße und Chiliöl ^{D,E}

薄切甜菜头 16€

- Rote Bete Carpaccio
in Ponzu- Trüffel- Vinaigrette ^E

葱油饼鹰嘴豆泥 18€

- Traditionell Chinesischer Pfannkuchen
mit Lauchzwiebeln, hausgemachtem Humus mit Ya- Gewürzmischung
und eingelegter Rote Bete ^A

松露麻酱一口面 18€

- Hausgemachte Chinanudeln
Mit Erdnuss- und Sesampaste, frisch gehobeltem Trüffel und Chiliöl. ^{A,D,E,F}

斋菜煲 22€

- Gebratene Kräuterseitlinge mit Seidentofu
dazu Saison Gemüse, Knoblauch und Süßkartoffel-Bandnudeln gebraten
in dunkler Sojasauce ^{A,E}

锅包平菇 22€

- Knusprige Austernpilze
in hausgemachter Süßsauer scharfe Soße ^{A,E}

insg.
95 €
für
2 Personen

素食主义



Allergen Zusatzstoffe / Indizierung					
A	glutenhaltiges Getreide	G	Milch und Milcherzeugnisse	M	Schwefeldioxid
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	H	Glutamat	N	Koffeinhaltig
C	Eier und Eiererzeugnisse	I	Farbstoff	O	Chininhaltig
D	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	J	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	P	mit Süßungsmittel (Aspartam)
E	Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse	K	Phosphat	Q	Sulfite
F	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	L	Antioxidationsmittel		