

Stellen Sie sich aus allen unseren Gerichten Ihr individuelles Menü aus 5 Speisen zusammen.

yā Menu (für 2 Personen)

1x **a** Dim Sum vegetarisch 素食点心

1x **b** Dim Sum 点心

2x **c** ya Specials 特色

1x **e** Beilage 配菜

價
93,9 €
für
2 Personen

主厨推荐

yā Vegi Menu (für 2 Personen)

2x **a** Dim Sum vegetarisch 素食点心

2x **d** ya Specials vegetarisch 特色

1x **e** Beilage (vegetarisch) 配菜

價
75,9 €
für
2 Personen

素食主义

Aperitiv 开胃酒

Ayala Brut Majeur 0,1l 15,5 €
Champagne Ayala ^{K,Q}
Aÿ champagne, Frankreich

Ackermann Crémant de Loire ^{K,Q} 0,1l 8,9 €
Cuvée Privée Brut AOP
(Chenin Blanc, Chardonnay, Carbernet Franc)
Maison Ackermann, Crémant de Loire, Frankreich

Ackermann Crémant de Loire ^{K,Q} 0,1l 9,9 €
Cuvée Privée Rosé AOP
(Carbernet Franc, Grolleau, Pinot Noir)
Maison Ackermann, Crémant de Loire, Frankreich

Gin Tonic ^{A,I,O,Q} 10,9 €
Gin, Tonic Water, Gurke oder Limette

Negroni ^{A,I,O,Q} 8,9 €
Gin, Wermut, Campari, Kumquats

yā Spritz ^{A,Q} 10,9 €
Gin, japanischer Yuzu-Saft, Zuckersirup,
Rosmarin, Soda

Ingwer Spritz ^Q 9,9 €
Ingwersirup, Kumquats, Limetten, Minze,
Sekt

Pflaumen Spritz ^Q 9,9 €
Pflaumenwein, Thymian, Limetten, Sekt

Fritz Müller Alkoholfrei ^{LM} 0,1l 5,9 €
alkoholfreier Schaumwein, Deutschland

Yuzu Kumquats Fizz Alkoholfrei ^P 10,9 €
Kumquats-Yuzu-Saft, Zuckersirup, Minze, Soda

Ingwer Fizz Alkoholfrei ^P 8,9 €
Ingwer, Minze, Limette, alkoholfreier Prosecco

Pils ^A 0,33l 4,2 €

Helles ^A 0,33l 4,2 €

过敏物

Zusatzstoffe / Indizierung

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

 Scharf 辣

 Vegetarisch / Vegan 素食

套餐
Menü

a Dim Sum 素食点心 12,9 €

vegetarisch

青酱藕片芦笋

- 11 **Thaispargel mit Lotuswurzeln**
in Sesamcreme mit asiatischem Kräutermix ^{E,F}

麻酱芥末菠菜

- 12 **Babyspinat**
in Sesampaste, Ponzusoße und Wasabi ^{E,F}

豆腐塔塔

- 13 **Seidentofu-Tartar**
mit Okraschoten, Lauchzwiebeln, Sesamsoße und Chiliöl ^{E,F}

松露豆腐羹

- 14 **Silktofu-Suppe mit Enokipilzen**
mit Trüffel, Miso und Sesamöl ^{A,E}

葱油饼鹰嘴豆泥

- 15 **Traditionell chinesischer Pfannkuchen**
mit Lauchzwiebeln, hausgemachter Humus und dazu unserer Yā-Gewürzmischung ^{A,F}

菌菇豆腐素小笼包佐花生芝

- 16 **Gebratener Bao (Hefekloß)**
gefüllt mit Pilzen und Tofu, serviert mit Erdnuss- und Chilisoße ^{A,D,E}

一品萝卜

- 17 **Eingelegter Rettich**
in unserem Yā-Dressing aus Reisessig, Sojasoße, Zitrone, Knoblauch und Chili ^{A,D,E}

b Dim Sum 点心 15,9 €

口水鸭肉

- 21 **Ausgelöste Ente im Gurken-Wrap**
mit Erdnuss-Sesamcreme, Reisessig, Chiliöl, Sesam und Sojasoße ^{D,E,F}

三文鱼

- 22 **Carpaccio vom Lachs**
mit Yuzu-Ingwer-Dressing ^E

椒盐茄盒

- 23 **Auberginen Tempura**
gefüllt mit Rinderhackfleisch dazu unser süßsaurer Pfaumen-Dip ^{A,E}

红油抄手虾

- 24 **Wan Tan gefüllt mit Garnelen**
in einer Soße aus eingelegtem Rettich, Koriander, Lauchzwiebeln und Chiliöl ^{A,E,F}

牛肉饼

- 25 **Traditioneller Pfannkuchen mit Black-Angus-Rind**
Lauchzwiebeln und leichtem Soja-Sesam-Dip ^{A,E,F}

点心拼盘

- 26 **Gedämpfter Dumpling-Mix**
gefüllt mit Garnelen, Iberico Schwein, Rindfleisch dazu feiner Reisessig mit Ingwer (4 Stück) ^{A,E,F}

牛肉锅贴

- 27 **Guo-Tie Potstickers gebraten**
gefüllt mit Black-Angus-Rinderhackfleisch verfeinert mit 5-Gewürz-Mischung und Lauch ^{A,E,F}

c yā Specials 特色 32,9 €

烤鸭

- 41 **Gegrillte Ente nach traditionellem Rezept**
Feines Entenfleisch (gezupft oder geschnitten) mit Gurken, Lauch und kleinem Pfannkuchen. 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

- 42 **Honshu Beef**
Chuck Rib in der Scheibe gegrillt, dazu unsere Yā-Grillssoße aus Pfeffer, fruchtiger Sojasoße und Kaviar ^{A,E,F}

香煎新西兰羊小排配梅干菜烧年糕

- 43 **Gegrillte Lammchops mit Yā-Gewürzmischung**
dazu fermentiertes Gemüse und Klebreisküchlein ^A

香煎黑胡椒罗勒大虾

- 44 **Wildfang Garnelen in der Schale gebraten**
mit Reiswein, Pfeffer, Thaibasilikum und Austernsoße ^{B,E}

d yā Specials 特色 23,9 €

vegetarisch

香煎杏鲍菇佐松露蛋炒饭

- 45 **Gebratene Kräuterseitlinge**
mit asiatischen Pilzen und Erdnusssoße, dazu gebratener Trüffelreis ^{A,D,E}

宫保茄丁

- 46 **Gebackene Aubergine (mit Ei)**
mit Chili, Sichuan-Pfeffer und Cashewnüssen in Süßsauerscharfer-Soße ^{A,D,E}

斋菜煲

- 47 **Gebratene Kräuterseitlinge mit Seidentofu**
dazu Saisongemüse, Knoblauch und Süßkartoffel-Bandnudeln indoppelt gebraten in dunkler Sojasauce ^{A,E,F}

e Beilagen 配菜 9,9 €

香煎西班牙青椒

- 11 **Gebratene Pimientos**
mit Kreuzkümmel und Sesam ^{E,F}

西兰花

- 12 **Gebratener Broccoli**
mit getrockneten Shrimps und Knoblauch ^{B,E}

干煸芸豆

- 13 **Gebratene grüne Bohnen**
mit getrocknetem Chili und Sesam ^{E,F}

火爆大头菜

- 14 **Gebratener Spitzkohl**
mit Sichuanpfeffer, Knoblauch und Chili ^{E,F}

Lust auf einen süßen Abschluss?
Desserts finden Sie in unserem After-Dinner-Menü.

Fragen Sie unseren Service nach unserer Weinempfehlung
zu diesen Menüs.