

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!

三文鱼 🍣

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

私房捞鸡

- **Gezupfte Hähnchenschenkel**
mit Zwiebeln in Limettenblätter-Dressing ^E

虾皮炆西兰花

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

藕酿虾球

- **Ganelenpasta mit Lotuswurzeln** ^{B,E}

私房烤鸭

- **Gegrillte Ente nach traditionellem Rezept**
Feines Entenfleisch mit Gurken, Lauch und kleinem Pfannkuchen.
Verfeinert mit unserer hausgemachten Hoisinsoße zum Dippen

香煎黑胡椒罗勒大虾

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

價

99,9 €

für
2 Personen

主厨推荐

Fragen Sie unseren Service für unsere Weinempfehlung zu diesem Menü.

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.

三文鱼塔塔 🍣

- **Lachs-Tartar mit Koriander,**
mit Knoblauch und Chili in Sojasauce und Sesamöl ^{E,F}

鸭肉沙拉 🍣

- **Entensalat, ausgelöstes Entenkeulenfleisch**
mit Gurke in Sesam-Erdnuss-Chili-Sauce ^{D,E,F}

红油抄手虾 🍣

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

点心拼盘

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

私房烤鸭

- **Gegrillte Ente nach traditionellem Rezept**
Feines Entenfleisch mit Gurken, Lauch und kleinem Pfannkuchen.
Verfeinert mit unserer hausgemachten Hoisinsoße zum Dippen

香煎西班牙青椒 🍋

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

價

79,9 €

für
2 Personen

轻食主义

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

Yā Vegi Love

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

豆腐塔塔 🍋

- **Tartar vom Seidentofu mit Okraschoten**
mit Lauchzwiebeln in Sojasauce und Chiliöl ^{E,F}

青酱藕片芦笋 🍋

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

菌菇豆腐素小笼包佐花生芝 🍋

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

红油素抄手 🍋

- **Wan Tan gefüllt mit Gemüse, in scharfer Sauce**
mit Koriander und Lauchzwiebeln (4 Stück) ^{A,E,F,H}

斋菜煲 🍋

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

香煎杏鲍菇佐松露蛋炒饭 🍋

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

價

79,9 €

für
2 Personen

素食主义

Fragen Sie unseren Service für unsere Weinempfehlung zu diesem Menü.

Yā classic 2020

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

麻酱芥末菠菜

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

三文鱼塔塔

- **Lachs-Tartar mit Koriander,**
mit Knoblauch und Chili in Sojasauce und Sesamöl ^{E,F}

点心拼盘

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

牛肉锅贴

- **Guo Tie gefüllt mit Rinderhackfleisch,**
vom Black-Angus-Rind, Lauchzwiebeln und 5-Gewürz-Mischung mit Soja-Reisessig-Sesam-Dip (6 Stück) ^{A,E,F}

私房烤鸭

- **Kanton Duck**
Gegrillte Ente nach traditionellem Rezept. Dazu Gurken, Lauch und Pfannkuchen zum selbst Einrollen. Mit hausgemachter Hoisinsauce ^{A,E,F}

香煎日式牛排卷配鱼子酱配寿司米饭

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



经典
2020

Fragen Sie unseren Service für unsere Weinempfehlung zu diesem Menü.

yā Hot Surf & Turf

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

一品萝卜

- **Eingelegter Rettich**
mit Gurken in unserem Ya-Dressing aus Reisessig, Sojasauce, Zitronen, Knoblauch und Chili ^{A,E}

口水鸭

- **Entensalat,** ausgelöstes Entenkeulenfleisch mit Gurke in Sesam-Erdnuss-Chili-Sauce ^{D,E,F}

椒盐茄盒

- **Auberginen Tempura gefüllt mit Rinderhackfleisch** dazu süßsaurer Pflaumen-Dip (4 Stück) ^{A,E}

红油抄手

- **Wan Tan gefüllt mit Garnelen,** in scharfer Sauce mit Koriander und Lauchzwiebeln (4 Stück) ^{A,B,E,F,H}

香煎日式牛排卷配鱼子酱配寿司米饭

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

宫保虾球

- **Gebratene Riesengarnelen mit Sichuanpfeffer**
im Ganzen serviert mit würzig umhüllten Cashewnüssen in süßsauer-scharfer Sauce dazu Saison-gemüse ^{B,E}



无辣不欢

Fragen Sie unseren Service für unsere Weinempfehlung zu diesem Menü.

Aperitiv 开胃酒

Ayala Brut Majeur Champagne Ayala ^{K,Q} Aÿ champagne, Frankreich	0,1l	15,5 €
Ackermann Crémant de Loire Cuvée Privée Brut AOP ^{K,Q} (Chenin Blanc, Chardonnay, Carbernet Franc) Maison Ackermann, Crémant de Loire, Frankreich	0,1l	8,9 €
Ackermann Crémant de Loire Cuvée Privée Rosé AOP ^{K,Q} (Carbernet Franc, Grolleau, Pinot Noir) Maison Ackermann, Crémant de Loire, Frankreich	0,1l	9,9 €
Gin Tonic ^{A,I,O,Q} Gin, Tonic Water, Gurke oder Limette		10,9 €
Negroni ^{A,I,O,Q} Gin, Wermut, Campari, Kumquats		8,9 €
yā Spritz ^{A,Q} Gin, japanischer Yuzu-Saft, Zuckersirup, Rosmarin, Soda		10,9 €
Ingwer Spritz ^Q Ingwersirup, Kumquats, Limetten, Minze, Sekt		9,9 €
Pflaumen Spritz ^Q Pflaumenwein, Thymian, Limetten, Sekt		9,9 €
Fritzmüller Alkoholfrei ^{L,M} alkoholfreier Schaumwein, Deutschland	0,1l	5,9 €
Yuzu Kumquats Fizz Alkoholfrei ^P Kumquats-Yuzu-Saft, Zuckersirup, Minze, Soda		10,9 €
Ingwer Fizz Alkoholfrei ^P Ingwer, Minze, Limette, alkoholfreier Prosecco		8,9 €
Pils ^A	0,33l	4,2 €
Helles ^A	0,33l	4,2 €