brasserie dandelion

STARTERS

4,8 **White Miso Soup** vg.a,c
tofu | shimeji mushrooms | wakame | spring onion

5,8 **Edamame** vg.
roasted garlic & ginger | dandelion chilli oil optinal

6,8 **Baby Spinach & Wakame Salad** vg.d,h,i
thin sliced red onion | pickled shallots and sesame seed dressing

6,8 **Cabbage & Fennel Salad** vg.a,c,d
julienned cabbage & fennel | orange zest | apple orange vinaigrette

6,8 **Crispy Japanese Enoki mushrooms** vg.a,c,d
tossed in a light tempura butter | chilli & spring onions | tsuyu sauce

9,8 **Veggie Tempura** vg.a,j
cauliflower | lotus root | spring onions | egg plant | shiso and tsuyu sauce

8,8 **Miso Hummus Cauliflower** vg.c
tossed in garlic miso butter on a bed of hummus

7,8 **Crispy Tofu Cubes** vg.a,j
grated daikon radish and tsuyu sauce

8,8 **Aubergine Brulée** vg.c,j
ofen roasted eggplant toped with gochujang and miso glaze | popped black rice and pickled shallots

7,8 **Mum´s Dumplings** a (5 Pieces) fried or steamed
minced pork | king prawn | chinese cabbage | ginger spring onion

7,8 **Crispy Chicken Karaage** a,i
made with marinated boneless chicken thighs | with garlic chili mayo

MAIN COURSES

11,8 **Katsu Sando** a,b,i,j (japanese-style sandwich)
brioche toast | lime coleslaw | dandelion seasonal pickles
choice of crispy fried: **marinated tofu** vg.a,d,i,h,j / **chicken** (200g) h / **pork** (170g) a,g,k

15,8 **Katsu Curry** a,b
spiced japanese curry | cabage salad | steamed rice | dandelion seasonal pickles
choice of crispy fried: **marinated tofu** vg.a,c,d,i / **chicken** (200g) a,b,i / **pork** (170g) a,i

16,8 **TanTan Ramen** a,c,d,e,f,i, (in a rich creamy broth)
seasoned ground pork | bean sprouts | sweetcorn | bok choy |
ajitsuke tamago (marinated soft-boiled egg)

16,8 **Zaru Soba** vg.a,c,j
cold buckwheat noodles with dipping sauce
tsuyu (dashi based soy sauce) | veggie tempura | daikon

13,8 **Dandelion Caesar Salad** vg.a,b,f,h (ask your waiter about additions)
with sliced apples | cucumber and cherry tomatoes tossed in an almond Caesar dressing

16,8 **Garlic Chicken Ramen** a,c,d,i
pan fried chicken in a roasted garlic broth with blanched bean spross |
ajitsuke tamago (marinated soft-boiled egg) | dandelion seasonal pickles

16,8 **Classic Carbonara with a twist** a,b,c,i
udon noodles | crispy fried bacon and shimeji mushrooms | tossed in a eggyolk, miso and parmesan cream

VORSPEISEN

4,8 **Weiße Miso-Suppe** vg.a,c
Tofu | Shimeji-Pilze | Wakame | Frühlingszwiebeln

5,8 **Edamame** vg.
gerösteter Knoblauch & Ingwer Meersalz | Dandelion-Chiliöl optional

6,8 **Baby Spinat & Wakame Salat** vg.d,h,i
dünn geschnittene rote Zwiebeln | eingelegte Schalotten und Sesam-Dressing

6,8 **Kohl- & Fenchelsalat** vg.a,c,d
Julienne geschnittener Kohl & Fenchel | Orangenzesten | Apfel-Orangen-Vinaigrette

6,8 **Knusprige Japanische Enoki-Pilze** vg.a,c,d
in leichtem Tempurateig frittiert | Chili & Frühlingszwiebeln | Tsuyu Soße

9,8 **Gemüse Tempura** vg.a,j
Blumenkohl | Lotoswurzel | Frühlingszwiebeln | Aubergine | Shiso und Tsuyu Soße

8,8 **Miso-Hummus Blumenkohl** vg.c
geschwenkt in der Knoblauch-Miso-Butter | auf einem Hummusbett

7,8 **Knusprige Tofuwürfel** vg.a,j
geriebener Daikon-Rettich und Tsuyu Soße

8,8 **Aubergine Brulée** vg.c,j
Ofengebackene Aubergine, belegt mit Gochujang und Miso-Glasur |
gepoppter schwarzer Reis und eingelegte Schalotten

7,8 **Mum´s Dumplings** a (5 Stück) gebraten oder gedämpft
Schweinehackfleisch | Großgarnele | Chinakohl | Ingwer | Frühlingszwiebeln

7,8 **Knuspriges Chicken Karaage** a,i
aus marinierten Hähnchenschenkeln ohne Knochen |
mit Dandelion-Knoblauch-Chili-Mayonnaise

HAUPTGERICHTE

11,8 **Katsu Sando** a,b,i,j (Japanisches Sandwich)
Brioche-Toast | Limetten-Krautsalat | Dandelion-Saisonal-Eingelegtes
Wahlweise mit gebackenem: **mariniertem tofu** vg.a,d,i,h,j / **Hähnchen** (200g) h / **Schwein** (170g) a,g,k

15,8 **Katsu Curry** a,b
Würziges japanisches Curry | Gedämpfter Reis | Dandelion-Saisonal-Eingelegtes
Wahlweise mit gebackenem: **mariniertem tofu** vg.a,d,i,h,j / **Hähnchen** (200g) h / **Schwein** (170g) a,g,k

16,8 **TanTan Ramen** a,c,d,e,f,i, (In einer reichhaltigen cremigen Brühe)
Gewürztes Hackfleisch vom Schwein | Bohnensprossen | Süßmais |
Pak Choi | Ajitsuke Tamago (mariniertes weichgekochtes Ei)

16,8 **Zaru Soba** vg.a,c,j
Kalte Buchweizennudeln mit Tsuyu Dip (auf Dashi basierende Sojasoße) |
Gemüse-Tempura | Daikon Rettich

13,8 **Dandelion Caesar Salad** vg.a,b,f,h (Fragen Sie uns nach den zusätzlichen Optionen)
mit Apfelscheiben | Parmesan | Gurken und Kirschtomaten | Croûtons
geschwenkt in einem Mandel-Caesar-Dressing

16,8 **Garlic Chicken Ramen** a,c,d,i
pfannengebratenes Hähnchen in einer gerösteten Knoblauchbrühe | Bohnensprossen |
Ajitsuke Tamago (mariniertes weichgekochtes Ei) | Dandelion-Saisonal-Eingelegtes

16,8 **Klassische Carbonara mit'nem Twist** a,b,c,i
Udon-Nudeln | Knusprig gebratener Speck und Shimeji-Pilze |
geschwenkt in einer Creme aus Eigelb Miso und Parmesan

brasserie dandylion