

LUNCH SPEZIAL

RICE BOWLS

9,8

Vegan Mapo Tofu with Sun-Dried Tomatoes

Softes Tofu in einer würzigen Chili-Bohnen-Sauce mit aromatischen getrockneten Tomaten und duftendem Sichuan-Pfeffer. Serviert mit gedämpftem Reis.

| Silky tofu in a spicy chili bean sauce with umami-rich sun-dried tomatoes and fragrant Sichuan peppercorns. Served with steamed rice. |

Orange Aubergine

Im Wok geschwenkte, knusprig gebratene Aubergine und Paprika in einer fruchtig-süßen Orangen-Glasur mit einem Hauch von Knoblauch und Ingwer. Serviert mit gedämpftem Reis.

| Wok-tossed, crispy fried eggplant and peppers in a tangy-sweet orange glaze with a hint of garlic and ginger. Served with steamed rice. |

Spicy Beef Stir-Fry

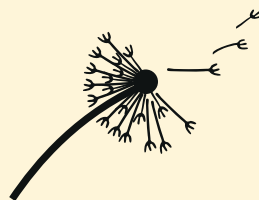
Im Wok geschwenktes zartes Rindfleisch, mit roten Chilischoten und Frühlingszwiebeln in einer kräftigen, pikanten Sauce. Serviert mit gedämpftem Reis.

| Tender beef stir-fried with red chili peppers and scallions in a bold, savory sauce. Served with steamed rice. |

Japanese-Style Beef Soup

Eine herzhaft klare Rinderbrühe mit zartem Rindfleisch, Tomaten, Kartoffeln und Karotten. Serviert mit hausgemachter Chili-Sauce und gedämpftem Reis.

| A savory clear broth with tender beef, tomatoes, potatoes, and carrots. Served with homemade chili sauce and steamed rice. |





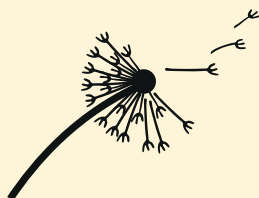
LUNCH SPEZIAL

Kare Raisu mit Hähnchen o. Tofu

Eine herzhafte Schale japanisches Curry, serviert mit gedämpftem Reis und Ihrer Wahl von zartem Hähnchen oder mildem Tofu. Das Gericht ist reichhaltig, mild gewürzt und voller Gemüse, begleitet von einem frischen Spinatsalat mit Sesam-Dressing.

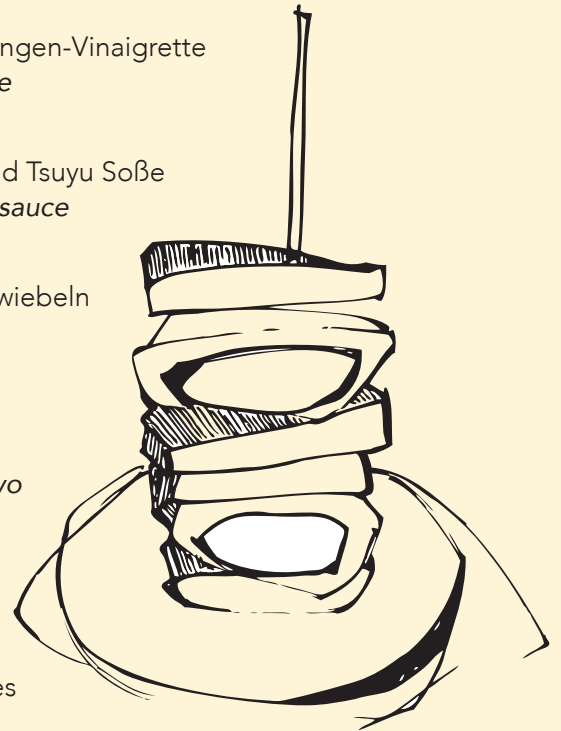
| a hearty bowl of Japanese-style curry served over steamed rice, with your choice of tender chicken or soft tofu. This dish is rich, mildly spiced, and packed with vegetables, accompanied by a fresh spinach salad drizzled with sesame seed dressing |

13.5€



VORSPEISEN / STARTERS

- 4,8 **Weißer Miso-Suppe** ^{vg,a,c}
Tofu | Shimeji-Pilze | Wakame | Frühlingszwiebeln
tofu | shimeji mushrooms | wakame | spring onion
- 5,8 **Edamame** ^{vg}
gerösteter Knoblauch & Ingwer Meersalz | Dandelion-Chiliöl ^{optional}
roasted garlic & ginger | dandelion chilli oil ^{optinal}
- 6,8 **Baby Spinat & Wakame Salat** ^{vg,d,h,i}
dünn geschnittene rote Zwiebeln | eingelegte Schalotten und Sesam-Dressing
thin sliced red onion | pickled shallots and sesame seed dressing
- 6,8 **Kohl- & Fenchelsalat** ^{vg,a,c,d}
Julienne geschnittener Kohl & Fenchel | Orangenzenen | Apfel-Orangen-Vinaigrette
julienned cabbage & fennel | orange zest | apple orange vinaigrette
- 8,8 **Gemüse Tempura** ^{vg,a,j}
Blumenkohl | Lotoswurzel | Frühlingszwiebeln | Aubergine | Shiso und Tsuyu Soße
cauliflower | lotus root | spring onions | egg plant | shiso and tsuyu sauce
- 8,8 **Mum's Dumplings** ^a (5 Stück) gebraten oder gedämpft
Schweinehackfleisch | Großgarnele | Chinakohl | Ingwer | Frühlingszwiebeln
minced pork | king prawn | chinese cabbage | ginger spring onion
- 7,8 **Knuspriges Chicken Karaage** ^{a,i}
aus marinierten Hähnchenschenkeln ohne Knochen |
mit Dandelion-Knoblauch-Chili-Mayonnaise
made with marinated boneless chicken thighs | with garlic chili mayo



HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

- 10,0 **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}
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}
- 13,5 **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}
spiced japanese curry | cabbage 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}
- 13,5 **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)
seasoned ground pork | bean sprouts | sweetcorn | bok choy |
ajitsuke tamago (marinated soft-boiled egg)
- 14,5 **Zaru Soba** ^{vg,a,c,j}
Kalte Buchweizennudeln mit Tsuyu Dip (auf Dashi basierende Sojasoße) |
Gemüse-Tempura | Daikon Rettich
cold buckwheat noodles with dipping sauce
tsuyu (dashi based soy sauce) | veggie tempura | daikon
- 13,8 **Dandelion Caesar Salad** ^{vg,a,b,f,h} (Fragen Sie uns nach Add ons)
mit Apfelscheiben | Parmesan | Gurken und Kirschtomaten | Croûtons
geschwenkt in einem Mandel-Caesar-Dressing
with sliced apples | cucumber and cherry tomatoes
tossed in an almond Caesar dressing

brasserie
dandelion

SOFTDRINKS

- 6,0 **Fountain of Youth** 520ml
(Coconut water)
- 3,0 **Vöslauer still** 250ml
- 3,0 **Vöslauer sparkling** 250ml
- 6,5 **Vöslauer still** 750ml
- 6,5 **Vöslauer sparkling** 750ml
- 3,0 **Coca Cola**^{1,2,5,10} / **Zero**^{1,2,5,10,6} 200ml
- 3,5 **Applejuice** 200ml
- 3,5 **Orangejuice** 200ml
- 4,0 **Schorle** 300ml
- 3,0 **Tonic Water**¹ 200ml
- 3,0 **Ginger Ale**² 200ml
- 3,0 **Ginger Beer** 200ml
- 4,5 **Peroni 0%** 330ml
- 3,5 **Erdinger 0%** 330ml
- 3,5 **Krombacher 0%** 330ml

HOTDRINKS

- 2,5 **Espresso**¹
- 3,2 **Americano**¹
- 3,8 **Cappuccino**¹
- 3,0 **Greentea**¹ 300ml
- 4,5 **Rosetea** 300ml
- 4,5 **Chrysanthemum tea** 300ml
- 4,5 **fresh Gingertea** 300ml

SPECIALS

Housemade Coldbrews

- 3,5 | **Greentea**¹ 300ml
- 3,5 | **Coffee**¹ 300ml
- 3,5 | **Mugicha** (barley tea) 300ml
- 4,5 Housemade **Ginger Beer** 200ml
- 5,0 Housemade **Sorrel** (Hibiscus Lemonade) 200ml
- 5,5 Housemade **Ice Tea** 300ml
earl grey | lime | peach
- 5,5 Housemade **Beetroot** 300ml
coconut | lime | soda
- 5,5 Housemade **O' Marmelade** 300ml
thyme | lemon | ginger ale²

Gnista

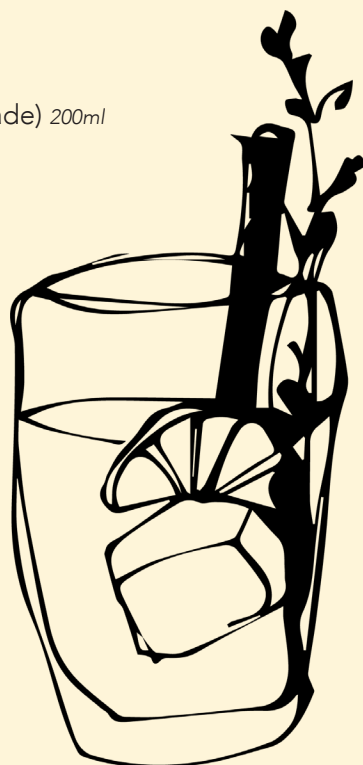
floral wormwood | orange | peel oak | herbs

- 8,5 **on ice** 40ml
- 11,5 **with Tonic** 240ml

Franca

Nordic aperitif | berries | gentian | juniper

- 8,5 **on ice** 40ml
- 11,5 **with Tonic** 240ml



brasserie
dandelion