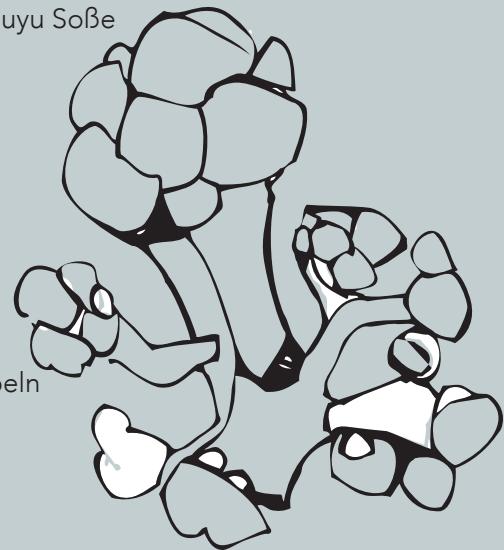


VORSPEISEN

- 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 | Orangenzenen | 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-Saisonale-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-Saisonale-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-Saisonale-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
dandelion

SOFTGETRÄNKE

6,0 **Fountain of Youth** 520ml
(Kokoswasser)

3,0 **Vöslauer still** 250ml

3,0 **Vöslauer sprudel** 250ml

6,5 **Vöslauer still** 750ml

6,5 **Vöslauer sprudel** 750ml

3,0 **Coca Cola^{1,2,5,10} / Zero^{1,2,5,10,6}** 200ml

3,5 **Apfelsaft** 200ml

3,5 **Orangensaft** 200ml

4,0 **Schorle** 300ml

3,0 **Tonic Water¹** 200ml

3,0 **Ginger Ale²** 200ml

3,0 **Ginger Beer** 200ml

4,5 **Peroni 0%** 330ml

3,5 **Erdinger 0%** 330ml

3,5 **Krombacher 0%** 330ml

HEISSGETRÄNKE

2,5 **Espresso¹**

3,2 **Americano¹**

3,8 **Cappuccino¹**

3,0 **Grüntee¹** 300ml

4,5 **Rosentee** 300ml

4,5 **Chrysanthemen Tee** 300ml

4,5 **frischer Ingwertee** 300ml

SPEZIAL

Hausgemachte Coldbrews

3,5 | **Grüntee¹** 300ml

3,5 | **Kaffee¹** 300ml

3,5 | **Mugicha** (Gerstentee) 300ml

4,5 Hausgemachtes **Ginger Beer** 200ml

5,0 Hausgemachter **Sorrel** (Hibiskus Limonade) 200ml

5,5 Hausgemachter **Eistee** 300ml
Earl Grey | Limette | Pfirsich

5,5 Hausgemachte **Beetroot** 300ml
Kokosnuss | Limette | soda

5,5 Hausgemachte **O' Marmelade** 300ml
Thymian | Zitrone | Ginger Ale²

Gnista

blumiger Wermut | Orangenschale | Eiche | Kräuter

8,5 **auf Eis** 40ml

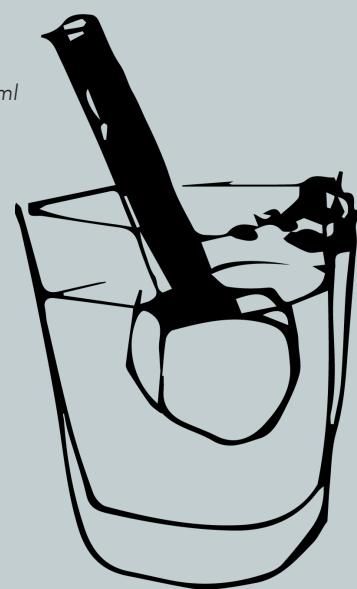
11,5 **mit Tonic** 240ml

Franca

Nordischer Aperitif | Beeren | Enzian | Wacholder

8,5 **auf Eis** 40ml

11,5 **mit Tonic** 240ml



brasserie
dandelion