

# MADEWITHLOVE

## nu taste – aperitif

**RED LOTUS** 8,50 €

Frische Lychees, frischer Ingwer, Limejuice & Erdbeerpüree  
aufgefüllt mit Prosecco

*fresh lychees, fresh ginger limejuice & strawberry puree, filled with prosecco*

## nu taste - Vorspeise – starter

**AVOCADO-SALAD** 9,50 €

Frische Avocado mit gegrillten Shrimps & Wasabi-Lemon-Dressing

*Avocado with grilled Shrimps & Wasabi-Lemon-Dressing*

**ROTE BETE-LACHS** 12,50 €

Gebeizter Lachs mit Rote Bete dazu gemischter Spargelsalat

*Pickled salmon with beetroot & mixed asparagus-salad*

**BUN BAO BOOM** 9,50 €

Gedämpfte asiatische Brötchen, gefüllt mit geschmorten Kalbsrippchen  
kantonesischer Art, Koriander, Lauchzwiebeln, Karotten  
& Gurkenstreifen

*Steamed Asian rolls filled with braised veal ribs, ricenoodles, fresh herbs  
and ginger-lime-chili-dressing*

## nu taste – Bowl

**VOLCANO CHICKEN BOWL** 9,50 €

Gebratene, gewürfelte Hühnerkeule mit Knoblauch, Chili, Szechuan  
Pfeffer, Lauchzwiebeln, Sellerie & Cashewnüsse, dazu Reisnudeln

*fried diced chicken thigh with garlic, chili, Szechuan pepper, spring onions, celery,  
cashews & rice noodles*

**BEEF BOWL** 11,50 €

Lauwarmes Rindfleisch auf Reisnudeln mit frischen Kräutern  
& Ingwer-Limetten-Chili-Dressing

*Lukewarm beef on rice noodles with fresh herbs & Ginger-lime-chili-dressing*

## nu taste – Hauptgang - main course

**DUCK ON FIRE** 18,50 €

Kross gebackene Ente mit Thai-Basilikum, frischen Pfefferschoten, Chili,  
Knoblauch & Thai-Koriander-Wurzeln, dazu gedünstete Udon-Nudeln

*Crispy duck with Thai-basil, fresh hot peppers, Chili, garlic, Thai-coriander-roots  
& steamed Udon noodles*

**DRAGON BEEF** 23,50 €

Gegrilltes Rinderfilet auf sommerlichem Reisnudel-Salat in einer  
pikanten Saté- Curry-Sauce

*grilled beef-fillet on a summer rice noodle-salad with spicy saté-curry-sauce*