
Küchenkunst am Seegarten

WILLKOMMEN

Kochen ist für mich mehr als nur ein Beruf – es ist meine Leidenschaft. Schon früh habe ich durch das Kochen meiner Mutter gelernt, wie viel Liebe, Geduld und Freude in gutem Essen steckt.

In meinem Restaurant verbinde ich meine Wurzeln mit den Einflüssen aus aller Welt. Ich koche internationale Hausmannskost – ehrlich, bodenständig und mit viel Herz. Jedes Gericht entsteht mit dem Wunsch, Menschen zusammenzubringen und ihnen ein Stück Zuhause auf den Teller zu legen.

Schön, dass Sie da sind.

Ihre Nici



Vorspeisen & kleine Gerichte



ZUM AUFTAKT

GEHEIM- ZUTATEN

- Frische Aromen
- Feine Säure
- Ausgewogene Würze
- Lust auf mehr

1. **Rote-Beete-Carpaccio** mit Kräutersalat und Hirtenkäse. 8,90 €
2. **Olivier Salat** aus Ei, Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Mais, Apfel, Gewürzgurke in Mayonnaise. 8,90 €
3. **Papaya Salat** Frisch zubereiteter Salat aus grüner Papaya, Karotten, mit Limetten, Chili, Kräutern, Knoblauch, Tomaten und gerösteten Erdnüssen. 12,90 €
4. **Chinesischer Gurkensalat** Gurke mit Chili, Sojasoße, Knoblauch und leichter Schärfe. 7,90 €
5. **Pho als Vorspeise** Klare vietnamesische Rinderbrühe mit Reisnudeln und frischen Kräutern. 9,50€
6. **Kartoffelsuppe** mit Suppengemüse, Wurst und Speck. 8,50 €
7. **Borschtsch** Rote-Beete-Suppe mit Rindfleisch, Bohnen, Wurzelgemüse und Kraut. 8,90 €

Teigtaschen & Snacks



HANDGEMACHT MIT GEFÜHL

GEHEIM- ZUTATEN

- Handarbeit
- Gute Füllung
- Feine Würze
- Frische Kräuter

8. **Wontons in Chiliöl** 6 zart gedämpfte Teigtaschen in einer würzigen Mischung aus Sojasauce, Reisessig und Chiliöl mit frischen Kräutern

a) mit Schweinehackfleisch. 8,90€

b) mit Tofu, Jackfruit und Pilzen (vegan). 8,90€

9. **Pierogi** handgefaltete, gekochte Teigtaschen mit Kartoffel-Frischkäse-Füllung. 12,90€

10. **Gedämpfte Siu-Mai** Fleischklopse in Tomatenragout serviert mit Brot. 8,90€

11. **Bánh bột lọc** Gedämpfte Tapioka Dumplings mit Limette-Chili Vinaigrette

a) gefüllt mit Schwein & Garnelen. 12,90€

b) gefüllt mit Pilzen und Tofu (vegan). 11,90€

12. **Hausgemachte Frühlingsrollen**

a) mit Fleisch und Gemüse. 7,50€

b) mit Gemüsefüllung. 7,50€

Nudelsuppen

KRAFTVOLLE BRÜHEN & AROMEN

GEHEIM- ZUTATEN

- Kräftige Brühen
- Frische Kräuter
- Ausgewogene Würze
- Tiefe Aromen
- Sorgfalt

13. **Phở Saigon** Lang gekochte Brühe aus dem Suppenhuhn und Rinderknochen, serviert mit Reisbandnudeln, Suppenfleisch, Sojasprossen und dünn geschnittenem Rindfleisch, garniert mit Koriander und Frühlingszwiebeln. 17,90€

14. **Phở Vegan** Aromatische Gemüsebrühe mit Gewürzen, Reisbandnudeln, Tofu, Sojasprossen garniert mit Koriander und Frühlingszwiebeln. 17,90€

15. **Bún Bò Huế** Würzige Rindersuppe mit Zitronengras, Reisnudeln, zartem Rindfleisch und Chili. 17,90€

16. **Bún Bò Huế Vegan** Würzige Gemüsebrühe mit Zitronengras, Reisbandnudeln, Tofu, Seitan und Chili. 17,90€



Fleischgerichte

INTERNATIONALE KLASSIKER

GEHEIM- ZUTATEN

- Sorgfältige
Zubereitung
- Kräftige
Gewürze
- Ausgewogene
Aromen
- Zeit zum
Schmoren
- Traditionelle
Rezepte

17. **Chicken Adobo** Philippinischer Klassiker aus zart geschmorten Hähnchen in Soja-Honig-Sud mit Knoblauch und Lorbeer, serviert mit Reis. 18,90€

18. **Bò lá lốt** Würzige Füllung in Betelblätter mit Erdnüssen und Zitronengras, serviert mit Salatblättern, Gurken, Kräutern, Reissnudeln und Mam-Nem-Soße
a) mit Rindfleisch. 19,90€
b) Vegan mit Tofu. 18,90€

19. **Bầu hấp bò** In Wintermelone gegarte Rindfleischstreifen, mariniert mit Zitronengras und Chili, serviert mit Mam-Nem-Soße. 19,90€

20. **Bun cha gio** Reissnudeln mit knusprigen Frühlingsrollen, frischen Kräutern, fein eingelegten Karotten und Rettich, Salat und Limette-Knoblauch Soße. 17,90€
a) mit Fleisch b) vegan

21. **Argentinisches Rinderhüftsteak** mit Orangenbuttersoße und Bratkartoffeln. 20,90€

22. **Nam Tok** Dünn geschnittenes Rinderhüftsteak mit Limette, Chili, frischen Kräutern, rohen Zwiebeln und geröstetem Reis. Serviert mit frisch gedämpften Jasminreis (lauwarm und scharf). 18,90€



Nudelgerichte

INTERNATIONALE KLASSIKER

GEHEIM- ZUTATEN

- Gute Pasta
- Ausgewogene Würze
- Gute Produkte
- Sorgfalt
- Klare Produkte

23. **Pad Thai** Gebratene Reismudeln mit Ei, Gemüse und Erdnüssen in klassischer Tamarinden-Sauce

a) Hähnchen. 15,90€

b) Garnelen. 16,90€

c) vegetarisch. 13,90€

24. **Japchae** Glasnudelgericht aus Süßkartoffelnudeln mit knackigem Gemüse, fein abgeschmeckt mit Sojasoße und Sesamöl (lauwarm). 16,90€

25. **Pasta Tonno** Breite Nudeln mit Thunfischfilet in Tomaten-Weißwein-Soße, verfeinert mit Kapern, Oliven, Knoblauch, Chili und Olivenöl. 17,90€



Ehrlich & deftig

HERZHAFTE HAUSMANNSKOST

GEHEIM- ZUTATEN

- Traditionelle
Rezepte
- Zeit am
Herd
- Ehrliche
Würzung
- Vertraute
Aromen

26. **Bigos** Deftig-würziger Eintopf aus Sauerkraut, Weißkohl, Fleisch und Wurst dazu gebratene Schupfnudeln. 15,90€

27. **Rindergulasch** mit Salzkartoffeln. 16,90€

28. **Gefüllte Kartoffelklöße** mit Zwiebeln und Schweinehackfleisch gefüllt, dazu geschmelzte Zwiebeln und Speck auf Apfelkraut. 15,90€

29. **Klopsiki** Polnische Variante der Königsberger Klopse Fleischklopse vom Schwein, gekocht mit Kapern, saurer Sahne und Dill, serviert mit Salzkartoffeln. 16,90€

30. **Grünkohl** mit Bratkartoffeln, Speck und Bratwurst. 15,90€

31. **Hausgemachte Kohlrouladen** mit würziger Schweinefleischfüllung in kräftiger Bratensoße, dazu Salzkartoffeln. 17,90€

32. **Käsespätzle** mit Apfel, Lauch, Walnüssen & Gurkensalat. 14,90€



Leicht & ausgewogen

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

GEHEIM- ZUTATEN

- Pflanzliche Vielfalt
- Frische Kräuter
- Klare Aromen
- Leichte Küche
- Sorgfältige Zubereitung

14. **Phở Vegan** Aromatische Gemüsebrühe mit Gewürzen, Reisbandnudeln, Tofu, Sojasprossen garniert mit Koriander und Frühlingszwiebeln. 16,90€
16. **Bún Bò Huế Vegan** Würzige Gemüsebrühe mit Zitronengras, Reisbandnudeln, Tofu, Seitan und Chili. 16,90
- 18b. **Bo la lot vegan** Würzige Tofu Mischung gewickelt in Betelblätter mit Erdnüssen und Zitronengras, serviert mit Salatblättern, Gurken, Kräuter, Reisnudeln und vegane Mam-Nem-Soße. 18,90€
- 20b. **Bun cha gio** Reisnudeln mit knusprigen Frühlingsrollen, frischen Kräutern, fein eingelegten Karotten und Rettich, Salat und Limette-Knoblauch Soße. 17,90€
- 23c. **Pad Thai** Gebratene Reisnudeln mit Ei, Gemüse und Erdnüssen in Tamarinden-Sauce. 13,90€
- 25b. **Pasta in Tomaten-Weißwein-Soße** Breite Nudeln mit Kapern, Oliven, Chili, Knoblauch und Olivenöl. 14,90€

