

VORSPEISEN

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE	17,0
BABYLEAF • FEIGEN-CHUTNEY • KARAMELLISIERTE WALNÜSSE • CIABATTA-KNUSPER <i>goat cheese • baby leaf salad • figs chutney • bread chips • caramelized walnuts</i>	
CARPACCIO VOM RIND MIT PARMESAN	18,0
RUCOLA • LIMETTENVINAIGRETTE <i>beef carpaccio • rucola • lime vinaigrette</i>	
VEGANES CARPACCIO VON DER ROTEN BETE & PREISELBEER-MAYO	13,5
RUCOLA • LIMETTENVINAIGRETTE • CHILI-ÖL <i>vegan • beetroot carpaccio • chili oil • cranberry mayonnaise • rucola • lime vinaigrette</i>	
LACHSTATAR MIT AVOCADO	15,0
BABYLEAF SALAT • SENFDRESSING <i>salmon • avocado • babyleaf • mustard dressing</i>	

SUPPEN

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE	9,5
KARTOFFEL • KNUSPRIGE CROÛTONS • TRÜFFEL <i>potato soup • croutons • truffle</i>	
TOM KHA GAI - THAILÄNDISCHE KOKOSSUPPE	10,0
MAISHÄHNCHEN • CHAMPIGNONS • CHILIÖL <i>Thai coconut soup • mushrooms • corn chicken • chili oil</i>	
VEGANE TOM KHA GAI- THAILÄNDISCHE KOKOSSUPPE	9,0
CHAMPIGNONS • CHILIÖL <i>vegan thai coconut soup • mushrooms • chili oil</i>	
PILZ-ESSENZ	11,0
MINI-SEMMELEKNÖDEL • KRÄUTER <i>mushroom essence • mini bread dumpling • herbs</i>	

SALATBOWLS

UNSERE FITNESS-SALATBOWLS MIT KNACKIGEM BLATTSALAT • OBST • KRESSE • WALNÜSSEN
SPROSSEN • KICHERERBSEN • ROHKOST • UNSER HAUSDRESSING
& VERSCHIEDENE TOPPINGS ZUR WAHL
crispy salad • fruit • cress • walnuts • sprouts • chickpeas • crudités & different toppings

NATUR • <i>plain</i>	15,5
MIT PUTENBRUSTSTREIFEN • <i>turkey breast strips</i>	+8,5
MIT LACHSCUBES IN DUSHI • <i>salmon cubes with Dushi</i>	+8,5
MIT ZIEGENKÄSE • <i>goat cheese</i>	+8,5

VEGETARISCH & VEGAN

WALDPILZ-RISOTTO	19,5
KRÄUTERSEITLINGE • AUSTERNPILZE • SHI TAKE PILZE • RUCOLA • CHILI • PARMESAN <i>forest mushroom risotto • oyster & shiitake mushrooms • rucola • chili • parmesan</i>	
RISOTTO lieber vegan? Kein Problem, dann gerne auch ohne PARMESAN <i>vegan without parmesan</i>	
TAGLIATELLE MIT TRÜFFELPESTO ^{VEGAN}	26,0
RUCOLA • KIRSCHTOMATEN • SOMMERTRÜFFEL <i>tagliatelle with truffle pesto • rucola • cherry tomato • truffle</i>	ALS VORSPEISE 19,0
UDON-NUDEL-CURRY MIT PAPADUM ^{VEGAN}	22,0
PAPRIKA • THAISPARGEL • ZUCCHINI • CHAMPIGNONS <i>vegetable curry • udon-nudles • courgette • green asparagus • mushrooms</i>	

DUSHI SPARE-RIBS VOM GRILL

UNSERE BABY BACK-RIBS ODER AUCH KOTELETRIPPCHEN DÜRFEN 18 BIS 24 STUNDEN IN UNSERER DUSHI-MARINADE, NACH GEHEIMER REZEPTUR, BADEN.

LASSEN SIE SICH VON EINEM GANZ NEUEN GESCHMACKSERLEBNIS ÜBERRASCHEN.

SÜSSE, SCHÄRFE & LIEBE WERDEN SAMBA AUF IHRER ZUNGE TANZEN! VERSPROCHEN!

These baby back ribs take a bath in our secret marinade of different herbs for about 18-20 hours.

Be surprised of a new style of taste. Sweetness, tanginess & love will blow your mind, promise!

DUSHI RIBS • REGULAR 29,9

DUSHI RIBS • SMALL 22,9

DAZU KOMMT EIN KLEINER SALAT MIT UNSEREM HAUSDRESSING & EINER FOLIENKARTOFFEL MIT SOUR CRÈME UND SPECKWÜRFELCHEN ODER POMMES FRITES

Served with a small salad with our house dressing, an oven potato with sour creme and bacon or with French fries - just let us know.

BURGER VOM GRILL

UNSERE PATTIES WIEGEN 110 GRAMM, SIND AUS PREMIUM RINDERHACKFLEISCH MIT 25% FETTANTEIL! UNSERE BUNS SIND HAUSGEMACHT, WEIL NUR SO FINDEN WIR ES AUCH LECKER!
DAZU POMMES ODER WEDGES • SIE ENTSCHIEDEN!

SIE MÖCHTEN NOCH MEHR FLEISCH?

DANN BESTELLEN SIE DOCH EINFACH EINEN „DOUBLE-PATTIE“ + 6,9

Do we really need to translate this?

TEXAS CLASSIC BURGER 23,0
SESAM BRIOCHE BUN • BEEF-PATTIE • CHEDDAR • BACON • BBQ-SAUCE • ICEBERG SALAD

VEGANER TEXAS CLASSIC BURGER 23,0
SESAM BRIOCHE BUN • BEYOND PATTIE • CHEDDAR • BACON • BBQ-SAUCE • ICEBERG SALAD
Really? Do not worry, it's all vegan- we promise!

HAUPTGÄNGE

THUNFISCH VOM GRILL MIT DUSHIKARVIAR AUSTERNPILZE • ERBSENPÜREE • TERIYAKISAUCE <i>grilled tuna • pea puree • teriyaki sauce • dushi-caviar</i>	35,0
ZANDERFILET SALSAVERDE • MEDITERRANES GEMÜSE • KARTOFFELN <i>zander • mediterranean vegetables • salsa verde • potato</i>	32,0
OSSOBUCO VOM RIND GNOCCHI • GRÜNER SPARGEL <i>beef ossobuco • gnocchi • green asparagus</i>	29,0
SURF & TURF RINDERFILET • GARNELEN • GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE • WILDBROKKOLIE <i>beef tenderloin • prawns • truffled mashed potatoes • wild broccoli</i>	39,9
<i>+ frisch gehobelter Trüffel für den besonderen Genuss</i>	3,5
WIENER SCHNITZEL VON DER KALBSHÜFTE BRATKARTOFFELN MIT SPECK & ZWIEBELN • BEILAGENSALAT <i>Wiener Schnitzel classic • backed potatoes with bacon and onions • salad</i>	32,0
SENFROSTBRATEN AUF POMMERYSENF-JUS SPECKBOHNEN • BRATKARTOFFELN <i>mustard roast • Pommery-mustard-sauce • backed potatoes • beans in bacon</i>	34,0

DESSERT

DAS MOUSS(T)E PROBIEREN! MIT SALZIGEM KARAMELL <i>the best chocolate-mousse with salted caramel</i>	9,5
ERDBEERPARFAIT • BEERENRAGOÛT • SCHOKOLADE <i>strawberry parfait • berry-ragout • chocolate</i>	10,0
SORBETVARIATION • 3 BÄLLCHEN • VEGAN <i>sorbet ice • 3 scoops</i>	9,0
SCHOKOTÖRTCHEN • BOURBON VANILLEEIS <i>chocolate • vanilla ice cream</i>	11,0

(Unser Schokotörtchen wird frisch zubereitet. Bitte berücksichtigen Sie eine Wartezeit von mindestens 10 Minuten)