

DIM SUM DISHES

its dishalicious

HERZLICH WILLKOMMEN

Das Dim Sum Dishes nimmt Sie heute mit auf eine kulinarische Asienreise. Japan, China, Korea, Vietnam vereinen sich bei uns mit regionalen Produkten zu herrlichen kleinen Speisen. Bei uns funktioniert alles ein bisschen anders.

Es gibt keine Vorspeise, gefolgt von Haupt- und Nachspeise. Viel mehr hier gibt es, ähnlich wie in einer Tapas Bar, kleine Teller die man sich gemeinsam bestellt und teilt. In der Regel sind es etwa 3-4 Dim Sum Teller pro Person. Somit kann man, wenn man uns beispielsweise zu zweit besucht, um die 6-8 Gerichte oder sogar mehr teilen und genießen.

Bei der Auswahl der Gerichte muss man sich an keinerlei Regeln halten. Ob kalt oder warm, vegetarisch, mit Fleisch oder Fisch, alles passt zusammen und kommt so aus der Küche wie die einzelnen Teller fertig werden. Dies kann unter Umständen auch sehr schnell gehen, deshalb empfiehlt es sich erst einmal ein paar Dim Sum Teller zu bestellen und dann je nach Lust, Hunger und Appetit noch einmal nachzubestellen. Bei Fragen zu den einzelnen Gerichten helfen wir Ihnen sehr gerne weiter. Für unsere Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten halten wir eine Speisekarten mit Kennzeichnungen bereit.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt auf der Insel Dim Sum Dishes und sind davon überzeugt, dass Sie ihren kulinarischen Urlaub bei uns genießen werden.

Ihr Dim Sum Dishes - Team

DIM SUM DISHES

its dishalicious

KALTE KÜCHE

001 Wakame 	4,50	007 Tuna Ceviche	8,80
Seegrassalat mit Sesam und Chili <small>s,g</small>		Roh marinierter Thunfisch mit Limette, Koriander, Tomate, rosa Pickles und Tomatenschwamm	
002 Kimchi Princess 	5,00	008 Tako Jamo	8,80
traditionell koreanischer, fermentierter Kohl <small>g,f,a</small>		Pulpoterrine mit Paprikamarmelade und Asia-Coleslaw	
003 Hot Kappa 	4,50	009 Stained Salmon	9,80
japanischer Gurkensalat mit Knoblauch und Sesam		Gebeizter Lachs mit pickled Beets und Pastinakencreme	
004 Oni Kuskus 	5,50	010 Sake Sashimi	10,50
Couscous mit Frühlingslauch, Dörrobst, Datteln und Ras el Hanout verfeinert		Lachssashimi mit Brokkolisalsa, kandierter Paprika und Hibiskus <small>a</small>	
005 Kim Jong Beef	6,80	011 Bloody Beetroots	11,50
Koreanischer Rindfleischsalat mit Glasnudeln, Gemüse und Chili		Rote Beete mit kurzgebratenem Thunfisch, jungem Ingwer und Meersalz	
006 Tuna Ponzu	11,50	012 Tataki Beef	8,80
Tuna Sashimi mit Ponzusauce, Pistazie und Avocado		Roh mariniertes Rindfilet in dünnen Scheiben mit Frühlingslauch und Oshinko-Rettich <small>g,f,a,s</small>	

 = vegetarisch

DIM SUM DISHES

its dishalicious

WARME KÜCHE

021	Oktopussy geschmorter Oktopus auf Karottenpüree, brauner Butter und rosa Onion-Pickles	8,50	027	Flaming Lips Flambiertes Jakobsmuschel Carpaccio mit Curryöl auf Urkarottenstampf	10,50
022	Oishii Ebi Garnelen in Gewürzbutternage und Tomatenschwamm	10,20	028	Ebi Rolls Garnelen-Norirollen mit Kafirlimette, Ingwer und Sesam	7,20
023	Tandoori Butterflys Tandoorigarnelen mit Mangochutney und Zuckerschotensalat	9,50	029	Japanische Gyoza 5 Stück  Gebratene Teigtaschen, gefüllt mit Tofu, Kohl, Süßkartoffel und Gemüse	6,50
024	Butter Scallops Scallops auf Butternutchutney, mit brauner Vanillebutter	11,50	030	Frühlingsrollen 5 Stück  gefüllt mit Shiitakepilzen, Karotten, Lauch, Chinakohl und Koriander	6,50
025	Ong Pak Choi Confierter Lachs auf Süßkartoffelpüree, mit Dunkelbier Pak Choi	9,80	031	Edamame  junge, gesalzene Sojabohnen	4,50
026	Tsuyu Soba Sobanudeln aus Buchweizen mit Bonito, Frühlingslauch und Tsuyusosse	5,50			

 = vegetarisch

DIM SUM DISHES

its dishalicious

WARME KÜCHE

032 Gochichi	8,50	037 Horny Duck	10,50
Ochsenbäckchen mit Gojibeeren, Zimt und Sternanis in Reiswein gegart		Entenbrust mit Honig-Tamarinden-Glace, Papayachutney und Pancakes	
033 Cheeky Ox	7,80	038 Tandoori Chicks	6,50
Geschmorte Ochsenbacken mit Urkarottenterrine		Gebackene Hühnerflügel in Buttermilch und Tandoori mariniert	
034 Kinky Bites	11,50	039 Wan Tans 3 Stück	6,50
Ribeye in Chinkiangessig-Honig-Marinade, rosa Onion-Pickles und Asia Coleslaw _g		Teigtaschen mit Schweinefleisch, Szechuanöl und Salzgemüse	
035 Asian Stewpot	9,60	040 DimSumRolls 5 Stück	7,50
Rindfleischragout mit Aprikosen, Tomatenchutney und Cashewnüssen		gebratene Frühlingsrollen mit Rindfleisch und Special DimSum-Sauce _{g, f, k}	
036 Porkbelly Asian Style	8,50		
konfierter Schweinebauch mit asiatischem Kraut und Minipancakes			

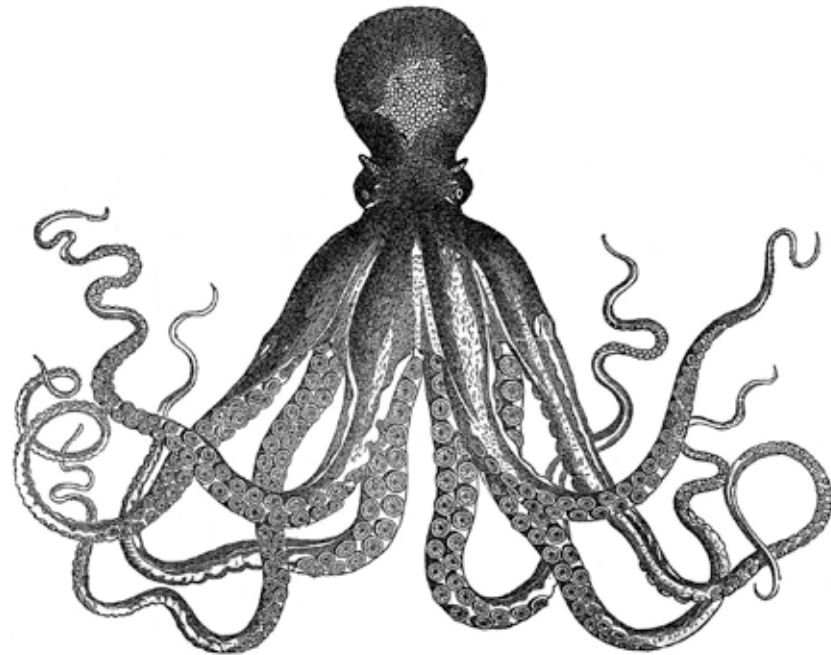
 = vegetarisch

DIM SUM DISHES

its dishalicious

HOMEMADE DUMPLINGS 4 Stück

- | | | |
|-----|--|------|
| 041 | Duckling | 7,00 |
| | gefüllt mit Entenfleischragout | |
| 042 | Shrimpling | 6,50 |
| | gefüllt mit Garnele | |
| 043 | Beefling | 7,00 |
| | gefüllt mit Rindfleisch | |
| 044 | Yamling  | 5,50 |
| | gefüllt mit Süßkartoffel | |
| 045 | Chickling | 6,50 |
| | gefüllt mit Hünchen | |



 = vegetarisch

DIM SUM DISHES

its dishalicious

DIM SOUPS

- ⁰⁵⁰ **Tom Kha Suppe scharf**
Cocossuppe mit Galgant, Zitrone, Koriander, Chili und wahlweise mit:
- Meersfrüchten 7,50
 - Huhn 6,50
 - Vegetarisch, mit Shiitake und Karotte 🌿 6,50
- ⁰⁵¹ **Hello Japan Soup**
Hokkaidosuppe mit Mango und Banane verfeinert, wahlweise mit:
- Gebratener Jakobsmuschel am Spieß, mit Curry 7,50
 - Vegetarisch 🌿 6,50
- ⁰⁵² **Miso Suppe**
Mit Tofu, Algen und Frühlingslauch 5,00

DESSERT

- ⁰⁵⁵ **Banana Mama** 4,50
Banane in warmer Cocosmilch und Palmzucker
- ⁰⁵⁶ **Creamy Dreamy** 5,00
Cocos-Creme mit Mango-Minzkompott
- ⁰⁵⁷ **HolyRolly** 7,90
Süße exotische Frühlingsrolle mit Ziegenkäsedip
- ⁰⁵⁸ **Bitter Sweet Passion** 7,40
Passionsfrucht-Zartbitterganache in gebackenen süßem WanTan-Schalen
- ⁰⁸⁸ **Vietnamesischer Kaffee** 4,50
mit gesüßter Kondensmilch

🌿 = vegetarisch

DIM SUM DISHES

its dishalicious

KAFFEE

061	Espresso	1,90
062	Kaffee	2,80
063	Cappuccino	3,00
064	Latte Macchiato	3,30
065	Vietnamesischer Kaffee	4,50
	Mit gesüßter Kondensmilch	

Wir verwenden ausschließlich laktosefreie Milch bei der Zubereitung von Kaffee, Cappuchino & Latte Macchiato.

TEE

066	Spiced Chai Gewürzteesmischung aus Schwarztee, Kardamom und Chili	3,30
067	Gunpowde Mint Grüner Tee und Spearmintze	3,30
068	Jasmine Chung Hao aus der Region Fujian mit frischen Jasminblüten	3,30
069	Green Tea Frisch-Herber Grüntee aus der Region Anhui	3,30
070	White Peach Leichter weißer Tee mit Pfirsich	3,30
071	Sencha Klassischer japanischer Grüntee	3,30
072	Summerfruits Früchtetee mit Apfel und Johannisbeere	3,30
073	Herbs & Honey Tee aus Kräutern, Früchten und Honig	3,30
074	Genmai Cha Grüner Sushitee mit geröstetem braunen Reis	3,30
075	Ingwer Holunder Tee Frischer Ingwer mit Holundersirup	3,60

DIM SUM DISHES

its dishalicious

SOFTDRINKS

076 Apollinaris laut 0,25	2,60	080 fritz kola 0,33	2,80	085 Coca Cola 0,33	2,80
077 ViO leise 0,25	2,60	081 fritz limo Zitrone 0,33	2,80	086 Coca Cola Zero 0,33	2,80
078 Apollinaris laut 0,75	4,90	082 fritz limo Apfel-Kirsch-Holunder 0,33	2,80	087 Mezzo Mix 0,33	2,80
079 ViO leise 0,75	4,90	083 fritz limo Melone 0,33	2,80	088 Club Mate 0,5	3,50
		084 fritz limo Apfelschorle 0,33	2,80	089 Calpico 0,33 spritzig/still	2,90

DIM SUM DISHES

its dishalicious

BIER

090 Kirin japanisches Bier 0,33	3,50
091 Becks 0,33	2,80
092 Becks lemon 0,33	2,80
093 Becks alkoholfrei 0,33	2,80

JAPNISCHER SAKE

845 Sake im Mast japanisches Reiswein 0,1	5,50
--	------

APERITIFS & LONG DRINKS

800 Dim Sum Secco 0,1 Prosecco mit Grünemteesirup	4,50	805 CubaLibre 0,3 Cola und Limette mit 4cl Rum	6,50
801 Aperol Spritz 0,3 Prosecco mit 4cl Aperol	6,50	806 VodkaSoda 0,3 Soda, Limejuice und 4cl Moskovskaya	6,50
802 Hugo 0,3 Prosecco mit Holundersirup und Minze	6,50	807 CalpicoVodka 0,3 Calpico mit 4cl Moskovskaya	6,50
803 GinTonic 0,3 Tonic Water mit 4cl Bombay Sapphire	6,50	808 CalpicoShochu 0,3 Calpico mit 4cl Shochu	7,50
804 VodkaLemon 0,3 Bitter Lemon mit 4cl Moskovskaya	6,50		

DIM SUM DISHES

its dishalicious

WEISSWEIN

810 **Charmeur**
Weingut Dautel Württemberg 2011
Müller-Thurgau, Scheurebe und Riesling
Frisch fruchtig, Mirabelle, Litschi, gelber Pfirsich

Glas 0,1	4,20
Glas 0,2	5,80
Flasche 0,7	19,00

811 **The old mans Blend**
Groote Post, Darling – Südafrika 2012
Sauvignon Blanc & Chenin Blanc
Frisch und Cremig, Zitrusfrüchte, Banane

Glas 0,1	4,20
Glas 0,2	5,80
Flasche 0,7	19,00

812 **Sturmfeder Blanc de Noirs**
Graf von Bentzel 2012
Württemberg

Glas 0,1	4,90
Glas 0,2	6,50
Flasche 0,7	21,80

813 **Riesling Kabinett**
Heilbronner Stiftsberg 2011
Württemberg

Glas 0,1	3,90
Glas 0,2	4,50
Flasche 0,7	18,00

814 **Comtesse de Segur**
Chateau Laulerie 2010
Bergerac – Frankreich
Frische Passionsfrucht, Litschi, Zitronengras

Glas 0,1	4,60
Glas 0,2	6,20
Flasche 0,7	20,50

815 **Weisswein Schorle**
Glas 0,2

ROSEWEIN

820 **Dautel Rosé**
Weingut Dautel Württemberg 2011
Rosecuvee
Himbeere, Walderdbeeren, Kirsche, mineralische Würze, Cranberries

Glas 0,1	4,20
Glas 0,2	5,80
Flasche 0,7	19,00

821 **Vina Aljibes Rosado**
Finca Los Aljibes 2012
Vina de la Tierra de Castilla – Spanien Syrah
Trocken, Fruchtiger Geruch nach Kirsche, Johannisbeere und Erdbeerjoghurt

Glas 0,1	4,20
Glas 0,2	5,80
Flasche 0,7	19,00

DIM SUM DISHES

its dishalicious

ROTWEIN

825 **The old mans Blend red**
Groote Post, Darling – Südafrika 2010
Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc
Kirsche, rauchige Note, schwarzer Pfeffer, Paprika

Glas 0,1 4,20
Glas 0,2 5,80
Flasche 0,7 19,00

826 **Vina Aijibes Tinto**
Finca Los Aljibes - Spanien 2011
Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Trocken, Weichsel, Heidelbeere und Nelken

Glas 0,1 4,90
Glas 0,2 6,50
Flasche 0,7 21,80

827 **Merlot**
Chateau Laulerie 2011
Bergerac – Frankreich
Sanftes Tannin, rote & schwarze Beere, leicht rauchig

Glas 0,1 3,90
Glas 0,2 5,50
Flasche 0,7 18,50

828 **Chateau de Fronsac**
Letertre de Fronsac - 2000
Bordeaux Frankreich

Flasche 0,7 32,00

CHAMPAGNER

830 **Lafayette Champagner Brut** Flasche 0,75 75,00

831 **Jacques Copinet Brut Extra Quality** Flasche 0,75 58,00

SCHAUMWEIN

800 **Dim Sum Secco** Prosecco mit Grünemteesirup Glas 0,1 4,50

835 **Prosecco** Glas 0,1 3,50

836 **Leichtsinn Riesling** Flasche 0,7 19,50

837 **Rilling LR** Glas 0,1 3,50

838 **Rilling LR** Flasche 0,7 16,50

DIM SUM DISHES

its dishalicious

SHOCHU_{alkoholisch}

840	Kuro Krishhima Destillat aus Süßkartoffel und Reis	4 cl	4,50
841	Kokuto Destillat aus braunem Zucker und Reis	4 cl	4,50
842	iichiko mugi Destillat aus fermentiertem Kōjipilz und Reis	4 cl	4,50
843	Soba Destillat aus Buchweizen und Gerste	4 cl	4,00
844	Kaze Hakuba Kome Destillat aus Reis	4 cl	3,80

Shōchū (jap. , wörtlich: „Branntwein“) ist ein hochprozentiges, durch Destillation gewonnenes alkoholisches Getränk, das traditionell in Japan hergestellt wird. Seine Herstellung wurde aus China oder Korea nach Japan eingeführt. Im englischen Sprachraum wird er oft als „Japanischer Wodka“ bezeichnet. Shōchū kann aus Reis hergestellt werden, üblicher ist jedoch Gerste, Süßkartoffel oder Zuckerrohr. Ungewöhnlichere Grundstoffe sind Buchweizen, Kōjipilze, Edelkastanie und Milch.

Der älteste Mensch der Welt Izumi Shigechiyo trank sehr gern Shōchū. Er führte sein langes Leben nach dem Motto: „Früh aufstehen und einen Shōchū vor dem Einschlafen“.

Das Resultat: Izumi wurde 120 Jahre und 237 Tage alt.