

# 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 | <b>Wakame</b>           | 4,50  | 007 | <b>Tuna Ceviche</b>  | 8,80  |
|     | Seegrassalat mit Sesam und Chili <small>s,g</small>  |       |     | Roh mariniertes Thunfisch mit Limette, Koriander, Tomate, rosa Pickles und Tomatenschwamm                  |       |
| 002 | <b>Kimchi Princess</b>  | 5,00  | 008 | <b>Tako Jamo</b>   | 8,80  |
|     | traditionell koreanischer, fermentierter Kohl <small>g,f,a</small>                                       |       |     | Pulpoterrine mit Paprikamarmelade und Asia-Coleslaw  |       |
| 003 | <b>Hot Kappa</b>        | 4,50  | 009 | <b>Stained Salmon</b>  | 9,80  |
|     | japanischer Gurkensalat mit Knoblauch und Sesam  |       |     | Gebeizter Lachs mit pickled Beets und Pastinakencreme  |       |
| 004 | <b>Oni Kuskus</b>     | 5,50  | 010 | <b>Sake Sashimi</b>  | 10,50 |
|     | Couscous mit Frühlingslauch, Dörrobst, Datteln und Ras el Hanout verfeinert                              |       |     | Lachssashimi mit Brokkolisalsa, kandierter Paprika und Hibiskus <small>a</small>                           |       |
| 005 | <b>Kim Jong Beef</b>   | 6,80  | 011 | <b>Bloody Beetroots</b>  | 11,50 |
|     | Koreanischer Rindfleischsalat mit Glasnudeln, Gemüse und Chili   |       |     | Rote Beete mit kurzgebratenem Thunfisch, jungem Ingwer und Meersalz  |       |
| 006 | <b>Tuna Ponzu</b>  | 11,50 | 012 | <b>Tataki Beef</b>   | 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 <b>Oktopussy</b>	8,50	027 <b>Flaming Lips</b>	10,50
geschmorter Oktopus auf Karottenpüree, brauner Butter und rosa Onion-Pickles		Flambiertes Jakobsmuschel Carpaccio mit Curryöl auf Urkarottenstampf	
022 <b>Oishii Ebi</b>	10,20	028 <b>Ebi Rolls</b>	7,20
Garnelen in Gewürzbutternage und Tomatenschwamm		Garnelen-Norirollen mit Kafirlimette, Ingwer und Sesam	
023 <b>Tandoori Butterflys</b>	9,50	029 <b>Japanische Gyoza</b> 5 Stück 	6,50
Tandoorigarnelen mit Mangochutney und Zuckerschotensalat		Gebratene Teigtaschen, gefüllt mit Tofu, Kohl, Süßkartoffel und Gemüse	
024 <b>Butter Scallops</b>	11,50	030 <b>Frühlingsrollen</b> 5 Stück 	6,50
Scallops auf Butternutchtutney, mit brauner Vanillebutter		gefüllt mit Shiitakepilzen, Karotten, Lauch, Chinakohl und Koriander	
025 <b>Ong Pak Choi</b>	9,80	031 <b>Edamame</b> 	4,50
Confierter Lachs auf Süßkartoffelpüree, mit Dunkelbier Pak Choi		junge, gesalzene Sojabohnen	
026 <b>Tsuyu Soba</b>	5,50		
Sobanudeln aus Buchweizen mit Bonito, Frühlingslauch und Tsuyusosse			

 = vegetarisch

# DIM SUM DISHES

*its dishalicious*

## WARME KÜCHE

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

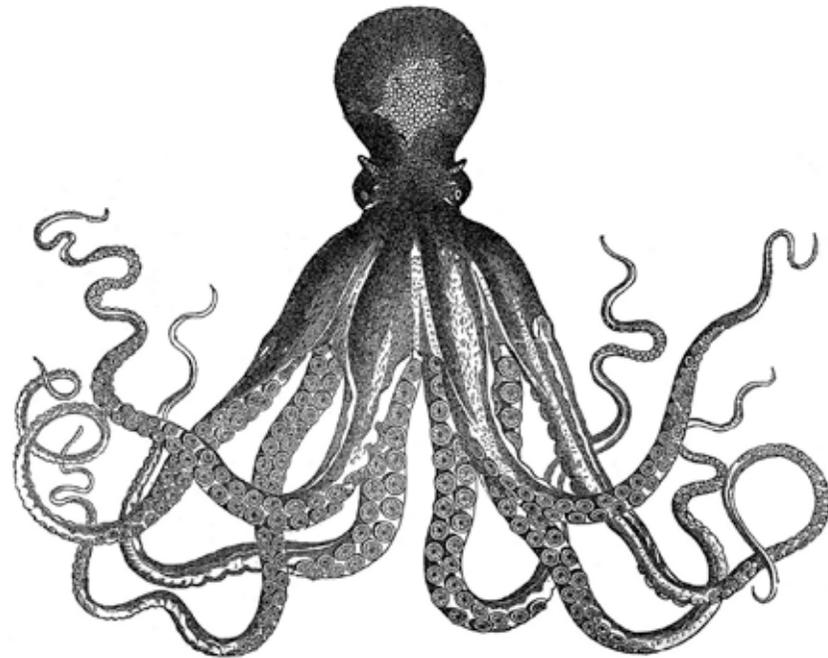
 = vegetarisch

# DIM SUM DISHES

*its dishalicious*

## HOMEMADE DUMPLINGS 4 Stück

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



 = vegetarisch

# DIM SUM DISHES

*its dishalicious*

## DIM SOUPS

- <sup>050</sup> **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
- <sup>051</sup> **Hello Japan Soup**  
Hokkaidosuppe mit Mango und Banane verfeinert, wahlweise mit:
- Gebratener Jakobsmuschel am Spieß, mit Curry 7,50
  - Vegetarisch  6,50
- <sup>052</sup> **Miso Suppe**  
Mit Tofu, Algen und Frühlingslauch 5,00

## DESSERT

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

 = vegetarisch

# DIM SUM DISHES

*its dishalicious*

---

## KAFFEE

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

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

## TEE

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

# DIM SUM DISHES

*its dishalicious*

---

## SOFTDRINKS

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

# DIM SUM DISHES

*its dishalicious*

## BIER

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

## JAPNISCHER SAKE

845 <b>Sake im Mast</b> japanisches Reiswein 0,1	5,50
--	------

## APERITIFS & LONG DRINKS

800 <b>Dim Sum Secco</b> 0,1 Prosecco mit Grünemteesirup	4,50	805 <b>CubaLibre</b> 0,3 Cola und Limette mit 4cl Rum	6,50
801 <b>Aperol Spritz</b> 0,3 Prosecco mit 4cl Aperol	6,50	806 <b>VodkaSoda</b> 0,3 Soda, Limejuice und 4cl Moskovskaya	6,50
802 <b>Hugo</b> 0,3 Prosecco mit Holundersirup und Minze	6,50	807 <b>CalpicoVodka</b> 0,3 Calpico mit 4cl Moskovskaya	6,50
803 <b>GinTonic</b> 0,3 Tonic Water mit 4cl Bombay Sapphire	6,50	808 <b>CalpicoShochu</b> 0,3 Calpico mit 4cl Shochu	7,50
804 <b>VodkaLemon</b> 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 Lauerie 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	<b>Kuro Krishhima</b> Destillat aus Süßkartoffel und Reis	4 cl	4,50
841	<b>Kokuto</b> Destillat aus braunem Zucker und Reis	4 cl	4,50
842	<b>iichiko mugi</b> Destillat aus fermentiertem Kōjipilz und Reis	4 cl	4,50
843	<b>Soba</b> Destillat aus Buchweizen und Gerste	4 cl	4,00
844	<b>Kaze Hakuba Kome</b> 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.