TB FUSION KITCHEN & BAR

Suppen & Vorspeisen

Suppen

S1 · Thai-Kokossuppe ..... **5,50 €**
Mit Galgant, Zitronengras und Limette · wahlweise mit Hähnchen oder Garnelen (b bei Garnelen)

S2 · Kürbis-Kokos-Suppe ..... **5,90 €**
Cremige Kürbissuppe mit Hähnchen, Ingwer und Limette · serviert im Kürbis

S3 · Miso-Suppe mit Pilzen ..... **5,50 €**
Mit Seidentofu, verschiedenen Pilzen und Frühlingszwiebeln (f)

Vorspeisen

V2 · Gebratene Jakobsmuscheln mit Ponzu ..... **9,90 €**
3 Stück · in Butter gebraten, mit bunter Kresse und Kaviar (a, d, f, g, n)

V3 · Kimchi ..... **4,90 €**
(a)

V4 · Mango Tango – Quallensalat ..... **7,90 €**
Quallen mit Mango, Gurke, Karotte und frischen Kräutern · Limettendressing

V5 · Sommerrollen mit Lachs ..... **7,90 €**
Mit Gurke, Salat, Mango und Frischkäse · dazu Ponzu-Dip (a, d, f, g)

V6 · Garnelen im grünen Reisflockenmantel ..... **5,90 €**
2 Stück · knusprig ausgebacken, mit Orangen-Butter-Sauce (b, g)

V7 · Gyoza-Mix ..... **5,90 €**
4 angebratene Gyoza mit Garnele, Hähnchen, Apfel und Gemüse · Ponzu-Dip · auch vegan mit Apfel und Gemüse (a, b, f)

TB FUSION KITCHEN & BAR

Vorspeisen

V8 · Sweet and Sour Wings ..... **5,90 €**
4 Hähnchenflügel mit süß-saurer Glasur

V9 · Edamame mit Meersalz ..... **5,90 €**
Gekochte Edamame mit Meersalz (f)

V10 · Gebratener Pak Choi ..... **5,90 €**
Mit Knoblauch und hausgemachter Sauce (a)

V11 · Gebratene Pilzvariation ..... **7,50 €**
Gemischte Pilze mit Knoblauch

V12 · Pilz-Lotusstängel-Tempura ..... **6,50 €**
Pilze und Lotusstängel im knusprigen Tempurateig · Chili-Mayonnaise (a, c)

V13 · Tofu im grünen Reisflockenmantel ..... **5,50 €**
Knusprig ausgebackener Tofu · Chili-Mayonnaise (c, f)

V14 · Knusprige Gemüse-Röllchen ..... **5,90 €**
Knusprige vegetarische Frühlingsrollen mit Gemüse (a)

Vorspeisen zum Teilen

Für 2 Personen

Ocean & Wings ..... **14,90 €**
Vorspeisenplatte für 2 Personen
Sommerrollen mit Lachs, Garnelen im grünen Reisflockenmantel,
Sweet and Sour Wings und Gyoza mit Hähnchen und Garnelen.
Dazu Kimchi, Ponzu-Dip und Orangen-Butter-Sauce. (a, b, d, f, g)

Green Harmony ..... **14,90 €**
Vegetarische Vorspeisenplatte für 2 Personen
Knusprige Gemüse-Röllchen, Tofu im grünen Reisflockenmantel,
Gyoza mit Apfel und Gemüse sowie Pilz-Lotusstängel-Tempura.
Dazu Kimchi, Ponzu-Dip und Chili-Mayonnaise. (a, c, f)

TB FUSION KITCHEN & BAR

Hauptgerichte

H1 · Honey Glazed Chicken ..... **14,90 €**
Hähnchenkeule mit Honigglasur, serviert mit Kurkumareis, Kimchi, Spiegelei und einer Algensuppe. (a, c)

H2 · Lemongrass Fire ..... **13,90 €**
Hähnchen aus dem Wok mit Zitronengras, Chili, Zwiebeln und Paprika, serviert mit Kurkumareis und einer Algensuppe. (a)
Tofu 12,90 € (a, f)

H3 · Golden Duck Nori ..... **14,90 €**
Knusprige Ente mit Mango, Gurke und Karotte, Reisnudeln, frischen asiatischen Kräutern. Dazu Nori-Blätter zum Selberrollen und Hoisinsauce zum Dippen. (a)

H4 · Golden Orange Garnelen ..... **18,90 €**
Gegrillte Garnelen mit Saté-Würzung in Orangenbuttersauce, dazu gemischter Salat, Kimchi und Pommes. (a, b, e, g)

H5 · Coconut Garden Tofu ..... **14,90 €**
Tofu, sanft in Kokosmilch geschmort, mit Auberginen und Pilzen. Mit frischen asiatischen Kräutern garniert, dazu Kurkumareis. (f)

H6 · Korean Glass Noodles
Gebratene koreanische Süßkartoffel-Glasnudeln mit Saisongemüse und TB Style Soße.
Mit Tofu 12,90 € (a, f) · **Mit Hähnchen 13,90 €** (a) · **Mit Rindfleisch 14,90 €** (a)

H7 · Bun Nem ..... **12,90 €**
Reisnudeln mit gemischtem Salat und veganen Frühlingsrollen, dazu hausgemachtes Limettendressing, Erdnüsse und Röstzwiebeln. (a, e)

TB FUSION KITCHEN & BAR

TB Delicacies

Besondere Gerichte

D1 • Ducky Style ..... **18,90 €**
Gegrillte Entenbrust mit buntem Saisongemüse in unserer Deluxe-Sauce, serviert mit Kurkumareis und Avocado. (a)
Auch mit Lachs 18,90 € (a, d)

D2 • Best Ocean ..... **20,90 €**
Gegrillter Oktopus mit Saté-Würzung und Maracuja-Buttersauce. Dazu Wildbrokkoli, Mini-Karotten, Chicorée, Lotuswurzel und Mais in Austernsauce, serviert mit Süßkartoffeln. (a, e, f, g, n)

D3 • Pineapple Beef ..... **19,90 €**
Saftiges Rindfleisch aus dem Wok mit Zitronengras, Chili, Ananas, Sellerie, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln.
In einer frischen Ananas serviert, dazu Kurkumareis. (a, i)

DESSERTS

Affogato ..... **5,50 €**
Espresso mit Vanilleeis. (g)

Schokoladen-Fondant ..... **7,50 €**
Mit flüssigem Kern. (a,c,g)

Rice Mango ..... **6,00 €**
Zwei süße Reisküchlein, serviert mit frischer Mango, einer Kugel Zitroneneis, Sahne und Mangosauce. (a,g)

Coconut Dream ..... **6,00 €**
Drei Kokosbällchen, serviert in Kokosmilch und mit Sesam bestreut. (a,g,k)

EIS

Vanilleeis (g) · Zitroneneis
je Kugel 2,50 €
Sahne extra + 1,00 € (g)

Allergene

a	Glutenhaltiges Getreide	**h**	Schalenfrüchte
b	Krebstiere	**i**	Sellerie
c	Eier	**j**	Senf
d	Fisch	**k**	Sesamsamen
e	Erdnüsse	**l**	Schwefeldioxid / Sulfite
f	Sojabohnen	**m**	Lupinen
g	Milch / Laktose	**n**	Weichtiere

TB FUSION KITCHEN & BAR

TB Bowls

Sushireis und frische Zutaten

B1 · Unagi Flame Bowl ..... **18,90 €**
Sushireis mit flambiertem Aal, Teriyakisauce und Sesam,
serviert mit Kimchi, Spiegelei und einer Algensuppe. (a, c, d, e, f, k)

Chirashi Bowls

Sushireis mit Avocado, Mango, gemischtem Salat, Edamame und Wakame-Salat.
Dazu Teriyakisauce, Sweet-Chili-Sauce und Sesamdressing.
Basis-Allergene: (a, e, f, k)

B2 · Lachs Tatar Bowl ..... **15,90 €**
Mit Lachstatar. (a, d, e, f, k)

B3 · Seared Salmon Bowl ..... **16,50 €**
Mit gebratenem Lachs. (a, d, e, f, k)

B4 · Tuna Tatar Bowl ..... **16,90 €**
Mit Thunfischtatar. (a, d, e, f, k)

B5 · Veggie Bowl ..... **12,90 €**
Pflanzliche Bowl mit der oben beschriebenen Gemüseauswahl und Tofu. (a, e, f, k)

B6 · Yakitori Bowl ..... **13,90 €**
Mit Yakitori-Hähnchen. (a, e, f, k)

B7 · Ente Bowl ..... **17,90 €**
Mit gegrillter Ente. (a, e, f, k)

TB FUSION KITCHEN & BAR

SUSHI

NIGIRI (2 Stück)

1	•	Lachs (d)	4,90 €
2	•	Thunfisch (d)	4,90 €
3	•	Unagi – gegrillter Aal (d, e, k)	4,90 €
4	•	Hotategai – Jakobsmuscheln (b)	4,90 €
5	•	Ikura – Lachsrogen (d)	4,90 €
6	•	Ebi – Garnele (b)	4,90 €
7	•	Flambierter Lachs (d, g)	6,50 €
8	•	Flambierter Thunfisch (d)	6,50 €
9	•	Flambierte Jakobsmuscheln (b)	6,50 €
9a	•	Vulkan Gurke mit Lachstatar (d, e, k)	6,50 €
9b	•	Vulkan Gurke mit Thunfischtatar (d, e, k)	6,50 €

MAKI (8 Stück)

10	•	Lachs Maki (d)	4,90 €
11	•	Thunfisch Maki (d)	4,90 €
12	•	Unagi Maki (d, e, k)	4,90 €
13	•	Ebi Maki (b)	4,90 €

VEGANE MAKI (8 Stück)

14	•	Gurken Maki	4,50 €
15	•	Mango Maki	4,50 €
16	•	Avocado Maki	4,50 €

SASHIMI UND BESONDERE SUSHI KREATIONEN

17	•	Lachs Sashimi (d)	9 Stück · 15,00 €
18	•	Thunfisch Sashimi (d)	9 Stück · 17,00 €
19	•	TB New Style (d, e, k)	12 Stück · 19,00 €

3 Stück Lachs, 3 Stück Thunfisch, 3 Stück Tilapia und 3 Stück Butterfisch.

20	•	TB Deluxe (b, d, e, k)	16 Stück · 25,00 €

3 Stück Lachs, 3 Stück Thunfisch, 3 Stück Butterfisch, 3 Stück Aal,
2 Stück Jakobsmuschel und 2 Stück Ebi.

TB FUSION KITCHEN & BAR

SUSHI

TEMPURA FUTOMAKI

Frittierte Rollen

10 Stück · 10,90 € 5 Stück · 5,90 €

Alle frittierten Rollen werden mit Teriyaki-Sauce und Sesam serviert.

- T1 • **Sake Tempura** (a, d, f, g, k) ..... Lachs, Avocado, Frischkäse.
- T2 • **Ebi Tempura** (a, b, f, g, k) ..... Frittierte Garnele, Avocado, Frischkäse.
- T3 • **Gemüse Tempura** (a, f, k) ..... Avocado, Gurke, Rettich, Kürbis.

TB DELICACIES

Besondere Sushi-Kreationen im TB Style mit bunter Kresse, Tobiko, Sesam und TB Style Soße (a, k)

21 • **Dragon Fire** (a, d) ..... 4 Stück · 7,50 € 8 Stück · 13,90 €
Garnelen-Tempura mit Avocado und Frischkäse, umhüllt von flambiertem Lachs.

22 • **Phoenix Fire** (a, g) ..... 4 Stück · 7,50 € 8 Stück · 13,90 €
Garnelen-Tempura mit Avocado und Frischkäse, umhüllt von Thunfisch.

23 • **Fantasy Fire** (a, d) ..... 4 Stück · 7,50 € 8 Stück · 13,90 €
Grüner Spargel in Tempura mit Avocado und Frischkäse, umhüllt von Lachs und Thunfisch.

24 • **Kyoto Fire** (a, d) ..... 4 Stück · 7,50 € 8 Stück · 13,90 €
Gegrillter Aal mit Avocado und Frischkäse, umhüllt von Aal.

25 • **Futo Maki** (a, d) ..... 4 Stück · 7,50 € 8 Stück · 13,90 €
Große Sushirolle mit Lachs, Thunfisch, Aal, Mango, Avocado, Gurke und eingelegtem Rettich.

26 • **Green Duck Roll** (a, d) ..... 4 Stück · 7,50 € 8 Stück · 13,90 €
Ente mit Avocado und Frischkäse, umhüllt von Avocado.

27 • **Crazy Beef Roll** (a, d) ..... 4 Stück · 7,50 € 8 Stück · 13,90 €
Grüner Spargel mit Avocado und Mango, umhüllt von flambiertem Rinderfilet.

28 • **Buddha Roll – Vegan** ..... 4 Stück · 7,50 € 8 Stück · 13,90 €
Grüner Spargel mit Avocado, Mango, Kürbis und Rettich, umhüllt von Avocado.

SUSHI MENÜS FÜR EINE PERSON

29 • **Sushi Delight** (b, d, e, k) ..... 20,00 €
Eine abwechslungsreiche Sushi-Auswahl für eine Person, vom Küchenchef zusammengestellt. Serviert mit Misosuppe (a, f).

30 • **Sushi Exclusive** (b, d, e, k) ..... 25,00 €
Eine besondere Sushi-Auswahl für eine Person mit ausgewählten Spezialitäten und raffinierten Kreationen des Küchenchefs. Serviert mit Misosuppe (a, f).