CHINA MOON MENU

Asian Cuisine

China Moon Bento Box € 32
Thunfisch mit Ponzu und Puffreis, Sashimi vom Lachs auf Wasabi-Mousse, Garnelen auf Gomo Wakame und Hühnchen-Tempura mit Teriyaki Sauce
Tuna with ponzu and puffed rice, sashimi of salmon with wasabi mousse, prawns and gomo wakame, chicken tempura with teriyaki sauce

Gebratene Riesengarnelen mit asiatischem Glasnudel-Salat € 29
Asian glass noodle salad with king prawns

Kantonesische Frühlingsröllchen mit süßer Pflaumensoße € 16
Cantonese spring rolls with sweet plum sauce

Thai Rindfleischsalat mit Zitronengras, Erdnüssen, Koriander und Eisbergsalat € 23
Thai beef salad with lemongrass, peanuts, coriander and iceberg-lettuce

Roh marinierter schottischer Wildlachs in Miso-Senf-Sauce € 24
Raw marinated Scottish wild salmon in miso mustard sauce

Gegrillte Satay-Spieße von der Maispoularde mit Erdnusssoße € 20
Grilled corn poulard satay with peanut sauce

Salads

Klassischer Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons € 19
Classic Caesar salad with parmesan and croûtons
mit Hühnchen € 26
with chicken
mit Riesengarnelen € 29
with king prawns

Kopfsalatherzen mit Zitronen-Vinaigrette und gebratenen Jakobsmuscheln € 24
Lettuce hearts with lemongrass vinaigrette and pan-fried scallops

Chilled Soup

Geeiste Gazpacho Andaluz mit gebratenen Riesengarnelen € 14
Gazpacho Andaluz on ice with pan-fried prawns

China Moon Curry

Grünes Thai Curry mit Riesengarnelen, Baby-Auberginen, Kokosnussmilch und Basmatireis € 29
Green curry with king prawns, baby eggplant, coconut milk and basmati rice
🌶🌶🌶

Rotes Curry mit Rinderfiletstreifen, Weintrauben, Kokosnussmilch und Basmatireis € 27
Red curry with beef fillet stripes, grapes, coconut milk and basmati rice
🌶🌶

Gelbes Curry mit Maispoulardenbrust, Kartoffeln , Cashewnüssen und Basmatireis € 25
Yellow curry with corn poulard, potatoes, cashew nuts and basmati rice
🌶

Executive Chef Simon Lareses Thai Curry Selektion € 27
Dreierlei Currys in Rot, Grün und Gelb mit Basmatireis
Executive Chef Simon Larese´s Thai Curry Tasting
Selection of red, green and yellow curries with basmati rice

Summer Cuisine

Tatar vom Chiemgauer Weiderind mit sommerlichen Blattsalaten € 24/32
Bavarian beef tatar with mixed greens

Knusprig gebratenes Zanderfilet mit einer süß-sauren Tamarindenpaste, asiatischem Gemüse und Basmatireis € 28
Crispy pike perch with sweet and sour tamarind paste, Asian vegetables and basmati rice

Surf & Turf
Gebratenes Pommersches Rinderfilet und ½ kanadischem Hummer
mit Ratatouille-Chartreuse, Kartoffelpüree , Kräuterbutter und Sauce Hollandaise € 74
Pan-fried Pomeranian beef fillet and ½ Canadian lobster
with ratatouille chartreuse, potato mousseline, herbal butter and hollandaise sauce
ohne Hummer € 39
without lobster

Bratwurst mal anders… € 28
Gänseleber-Bratwurst mit Blattgold, Chorizo-Bratwurst mit marinierten Oliven und Lamm-Bratwurst in hausgemachter BBQ Sauce
Bratwurst special selection
Goose liver Bratwurst with beat gold, Chorizo Bratwurst with marinated olives and lamb Bratwurst in housemade BBQ sauce

Lebanese Cuisine

Hausgemachte Arabische Mezze € 19
mit Hummus, Baba Ghanoush, Tabouleh, marinierte Oliven und Pitabrot
Arabian mezze
with hommos, baba ghanoush, tabouleh, marinated olives and pita bread

Falafel € 19
Koriander, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln und Kichererbsen mit Tahini
Coriander, parsley, garlic, onions and chickpeas with tahini

Desserts

Häagen Dasz Eis in verschiedenen Sorten € 6
Belgian Chocolate; Cookies & Cream; Mango & Raspberry
Häagen Dasz ice-cream in different flavours
Belgian Chocolate; Cookies & Cream; Mango & Raspberry

Hausgemachte Kuchen und Tartlets unseres Chef Patissiers Roy Zimmer € 9
Éclair mit Vanille Crème; gedeckter Apfelkuchen mit Rosinen und Mandeln; Yuzu-Biskuit à la Robin mit frischen Erdbeeren
Homemade tartlets from our Chef Patissier Roy Zimmer
Éclair with vanilla crème; apple tart with raisins and almonds;
Yuzu-bisquit à la Robin with fresh strawberries

Exotische und saisonale Früchteplatte mit Orangenzucker € 14
Exotic and seasonal fruit platter with orange sugar

Delice von der Schokolade mit Bananeneis € 14
Delice of chocolate with banana ice-cream

Dreierlei Macarons
mit Kaffee, Cassis-Champagner und Passionsfrucht-Orange € 6,50
Macaron selection
with coffee, cassis-champagne and passion fruit-orange

CHINA MOONlight Menu € 150

Genießen Sie einen romantischen Abend zu zweit bei Sonnenuntergang auf unserer traumhaften Dachterrasse mit zwei Gläsern Ruinart Rosé Champagner, je einem Drei-Gang-Menü und anschließendem Kaffee oder Tee.

Roh-marinierter schottischer Wildlachs in Miso-Senf-Sauce
**
Executive Chef Simon Lareses Thai Curry Selektion
Dreierlei Currys in Rot, Grün und Gelb mit Basmatireis
**
Delice von der Schokolade mit Bananeneis

Celebrate a romantic evening with a sunset dinner overlooking the rooftops of Munich. Enjoy a glass of Ruinart Rosé Champagne followed by a three-course dinner for two with coffee or tea.

Raw marinated Scottish wild salmon in sweet miso sauce
**
Executive Chef Simon Larese´s Thai Curry Tasting
Selection of green, red and yellow curries with basmati rice
**
Delice of chocolate with banana ice-cream