

## KOUDE VOORGERECHTEN

Sashimi van tonijn met microgroenten, avocado, kimchi en sesam [1,2,4,6,11]	19,80 €
Klassieke carpaccio met miso-parmezaanemulsie & truffel-sojavinaigrette [3,6,7,10]	19,50 €
Gemarineerde zalm, fris en zomers met komkommer, dille-olie & wasabi-crème fraîche [1,4,6,7,10,12]	17,80 €
Fusion bowl met mango, glasnoedels, groenten & kruiden, licht pittig (veggie) [1,5,6,8,11]	14,80 €

## WARME VOORGERECHTEN

Soep van de dag Fusion-stijl: wortel-gember met sesam (veggie) [1,6,9,11]	8,00 €
Miso-soep met zeevruchten [1,2,3,4,6,9,14]	15,50 €
Kaaskroket met kimchi-aioli [1,3,5,6,7,10,11]	12,00 €
Gyoza (kip of groenten) met paksoi en kruidenolie (veggie) [1,2,3,6,9,11]	15,30 €

## HOOFDGERECHTEN

### Hot Stone Experience

Kiez uw favoriet:

Maïskip, 220 g	31,00 €
Entrecôte, 220 g	39,00 €
Scampi's, 9 st. [2]	36,00 €
Rundvleesmaki, 9 st., 180 g [1,6]	48,50 €

**Bijgerechten:** Frietjes, jasmijnrijst, wasabi-aardappelpuree [7,10], wokgroenten [6], Chinese koolsalade [2,11]

**Saus naar keuze:** Pepersaus [7,9], teriyaki-jus [1,6], Korean BBQ [1,6], Thaise pindakokosnoot (saté) [5,6]

Woknoedels met Aziatische groenten en verse kruiden, licht pikant [1,5,6,9,11] <i>Scampi's</i> [2] <i>of kip extra + 4,00 €</i>	19,50 €
Maïskip, gember-citroengrassaus, wortel-aardappelpuree en sesam [1,6,7,9,11]	27,50 €
Zalmfilet teriyaki met minibroccoli en jasmijnrijst [1,4,6,11]	28,50 €
Butter chicken met jasmijnrijst of naan [1,6,7,9,11] <i>Chinese koolsalade</i> [2,11] + 4,00 €	24,80 €
<b>Vanaf 2 pers.:</b> Aziatische stoofpot Steam-Braise [1,2,4,6,9,11,14] (hele vis, gefileerd met Aziatische groenten en glasnoedels)	36,00 € p.P.

## TIMELESS SIGNATURES

### Warme voorgerechten:

Scampi's in knoflookroom [2,7]	19,90 €
Gebakken bloedworst met appel-perenkompot, brioche en blauwschimmelkaas [1,3,7]	19,90 €

### Hoofdgerechten:

Entrecôte 'blanc bleu belge' met pepersaus, frietjes en salade [1,6,7,9,10]	32,50 €
Zalmfilet op en bedje van spinazie met gekookte aardappelen [4,7]	29,50 €
Lamskroon in rozemarijnjus met kroketten en seizoensgroenten [1,3,6,7,9,10]	34,00 €

### Voor onze kleine gasten (tot 12 jaar):

Kaaskroketten met frietjes en appel-perenkompot [1,3,7,9,10]	14,00 €
Gepaneerde kipfilet met frietjes en appel-perenkompot [1,3,9,10]	14,00 €
Butter chicken met naan [1,6,7,9,11]	13,20 €

## DESSERTS

Vanille panna cotta met een vleugje witte chocolade en passievrucht [3,6,7,8]	12,50 €
Dame Blanche [3,6,7,8]	10,00 €
Vanille-ijs met advocaat [3,6,7,8]	11,00 €
Romige cheesecake met mangotopping [1,3,6,7,8]	12,50 €
Matcha-ijskoffie (Fusion) [1,6,7]	10,00 €

## DIGESTIEVEN

Rond uw dessert af met een zorgvuldig gekozen digestief, voor een harmonieuze afsluiting van een fijne avond. **Onze aanbevelingen:**

Bij de **vanille panna cotta** raden wij u een ijskoude limoncello aan, die de fruitige tonen van het dessert prachtig ondersteunt.

Bij uw **Dame Blanche** met fijne chocoladesaus past een Grand Marnier uitstekend. Zijn subtiele citrusnoot zorgt voor een aangename, lichte frisheid.

Bij de romige **cheesecake** met mango adviseren wij een klassieke Poire Williams. Helder en elegant rondt hij het dessert af, zonder de fruitigheid te overstemmen.

Bij de **matcha-ijskoffie** past een fijne, gerijpte rum met warme vanille- en karameltonen bijzonder goed. Een verrassend mooi contrast met de intensiteit van de matcha.

## MEDEDELING VOOR ONZE GASTEN

Om organisatorische redenen voorzien wij één gezamenlijke rekening per tafel. Voor groepen vanaf 6 personen vragen wij om de keuze per gang te beperken tot maximaal 4 verschillende gerechten. Zo kunnen wij een vlotte service garanderen.

Hartelijk dank voor uw begrip. Eet smakelijk!

Het team van Fusion Am Steineweier

## WIJNGENOT

### Witte wijnen:

**Witte wijn** van het huis Pons - Pays d'Oc

Een veelzijdige, toegankelijke begeleider bij lichte gerechten.

**Chardonnay**  
G. 7,50 € Fl. 27,50 €

**Pinot Gris** van het huis Desom St. Remy - Moezel, Remich (LU)

Deze Pinot Gris past uitstekend bij wokgerechten, vis en gyoza met teriyaki. Hij versterkt de kruidige en licht zoete aroma's op een mooie manier.

**Pinot Gris**  
Fl. 32,50 €

**Nodus** van het huis Utiel Requena - Spanje

Een ideale keuze bij onze Timeless Signatures zoals scampi en zalmfilet, maar ook bij gevogelte met romige sauzen.

**Chardonnay (bio)**  
Fl. 39,50 €

**Sancerre** van het huis Domaine de la Villaudière - Loirevallei

Een frisse, elegante witte wijn die zowel als aperitief als bij onze koude visgerechten en soepen uitstekend in de smaak valt.

**Sauvignon Blanc**  
Fl. 56,00 €

**Pouilly-Fumé** van het huis Claude Michot - Loirevallei

Vergelijkbaar met een Sancerre, maar iets complexer en mineraler, met een fijne rokerige toets. Hij combineert perfect met vis- en schaaldierengerechten, en met de kruiden en specerijen van de Aziatische keuken.

**Sauvignon Blanc**  
Fl. 57,50 €

### Roséwijnen:

**Roséwijn** van het huis Pons - Pays d'Oc

Een veelzijdige, toegankelijke begeleider bij lichte gerechten.

**Grenache, Cinsault,  
Syrah**  
G. 7,50 € Fl. 27,50 €

**Emotion Rosé** van het huis Monplézy - Languedoc-Pézenas

Deze biologische roséwijn combineert heerlijk met vis en zeevruchten, en met licht gekruide gerechten.

**Grenache, Cinsault,  
Syrah (bio)**  
Fl. 34,90 €

**Miraval Rosé** uit de Provence

Bekend om zijn kwaliteit, en ook om Brad Pitt. Een elegante allrounder voor de zomer.

**Grenache, Cinsault,  
Syrah, Rolle**  
Fl. 57,00 €

## Rode wijnen:

### Huiswijn - Languedoc (Zuid-Frankrijk)

Een veelzijdige, toegankelijke begeleider bij onze vleesgerechten.

**Grenache, Syrah**  
**G. 7,50 € Fl. 27,50 €**

### Les Préludes van het huis Terre Secrète Prissé - Bourgogne

Deze Pinot Noir past goed bij lichte gerechten. Door zijn frisheid en lichtheid is hij een bijzonder aangename keuze tijdens de zomermaanden.

**Pinot Noir**  
**Fl. 35,50 €**

### Morgon Côte du Py van het huis Jacques Dépaigneux

Een fruitige, zachte rode wijn. Fris en licht, combineert hij perfect met onze Aziatische gerechten, gevogelte en andere lichte maaltijden.

**Beaujolais Gamay**  
**Fl. 41,50 €**

### Le Pas de Montmirail van het huis Rhonéa - Gigondas, Rhône

Deze Gigondas uit de Rhône is een uitstekende partner voor stevige vleesgerechten. Kruidig en volmondig. de ideale begeleider bij hartige, robuste smaken.

**Grenache, Syrah,**  
**Mourvèdre**  
**Fl. 49,50 €**

### Santenay Les Charmes van het huis Ponsard-Chevalier - Bourgogne

Een elegante Pinot Noir, fijnfruitig en evenwichtig. Hij past uitstekend bij gevogelte, mals vlees en verschillende paddenstoelgerechten.

**Pinot Noir**  
**Fl. 67,50 €**

### Muga - Bodegas Muga Rioja, Spanje

Een klassieke, hoogwaardige Rioja, evenwichtig en elegant. Hij combineert uitstekend met onze gerechten op basis van rund en lam.

**Tempranillo,**  
**Grenache**  
**Fl. 67,00 €**