

KALTE VORSPEISEN

Thunfisch-Sashimi, Micro Greens, Avocado, Kimchi und Sesam [1,2,4,6,11]	19,80 €
Klassisches Carpaccio mit Miso-Parmesan-Emulsion & Trüffel-Soja-Vinaigrette [3,6,7,10]	19,50 €
Gebeizter Lachs, frisch-sommerlich mit Gurken, Dill-Öl & Wasabi-Crème-Fraîche [1,4,6,7,10,12]	17,80 €
Fusion Mango-Glasnudel-Bowl mit Gemüse & Kräutern, leicht scharf (vege) [1,5,6,8,11]	14,80 €

WARME VORSPEISEN

Tagessuppe Fusion-Style: Karotte-Ingwer mit Sesam (vege) [1,6,9,11]	8,00 €
Miso-Sea-Food-Suppe [1,2,3,4,6,9,14]	15,50 €
Käsekrokette mit Kimchi-Aioli [1,3,5,6,7,10,11]	12,00 €
Gyoza (Huhn oder Gemüse) mit Pak Choi und Kräuteröl (vege) [1,2,3,6,9,11]	15,30 €

HAUPTGERICHTE

Hot Stone Experience

Wählen Sie:

Maispoularde, 220 g	31,00 €
Entrecôte, 220 g	39,00 €
Scampi, 9 Stück [2]	36,00 €
Maki vom Rind, 9 St., 180 g [1,6]	48,50 €

Beilagen: Fritten, Jasminreis, Wasabi-Kartoffelcreme [7,10], Wok-Gemüse [6], Chinakohlsalat [2,11]

Soße zur Wahl: Pfeffersoße [7,9], Teriyaki-Jus [1,6], Korean BBQ [1,6], Thai-Erdnuss Kokos (Satay) [5,6]

Wok Noodles mit asiatischem Gemüse, frischen Kräutern mit feiner Schärfe [1,5,6,9,11] <i>Scampis [2] oder Hähnchen extra + 4,00 €</i>	19,50 €
Maispoullarde, Ingwer-Zitronengras-Jus, Karotte-Kartoffelcreme und Sesam [1,6,7,9,11]	27,50 €
Lachsfilet-Teriyaki mit Mini-Brokkoli und Jasminreis [1,4,6,11]	28,50 €
Butter Chicken mit Jasminreis oder Naan [1,6,7,9,11] <i>Chinakohlsalat [2,11] + 4,00 €</i>	24,80 €
Min 2 Pers.: Asiatischer Schmortopf Steam-Braise [1,2,4,6,9,11,14] (Ganzer Fisch, filetiert mit Asia-Gemüse und Glasnudeln)	36,00 € p.P.

TIMELESS SIGNATURES

Warme Vorspeisen:

Scampis in Knoblauch-Creme [2,7]	19,90 €
Gebackene Blutwurst mit Apfel-Birnenkompott, Brioche und Blauschimmelkäse [1,3,7]	19,90 €

Hauptgerichte:

Entrecôte „Blanc bleu belge“ in Pfeffersoße, mit Fritten und Salat [1,6,7,9,10]	32,50 €
Lachsfilet auf Spinatbett mit Salzkartoffeln [4,7]	29,50 €
Lammkrone in Rosmarinjus mit Kroketten und Saisongemüse [1,3,6,7,9,10]	34,00 €

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre):

Käsekroketten mit Fritten und Apfel-Birnenkompott [1,3,7,9,10]	14,00 €
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Fritten und Apfel-Birnenkompott [1,3,9,10]	14,00 €
Butter Chicken mit Naan [1,6,7,9,11]	13,20 €

DESSERT

Vanille Panna Cotta mit einem Hauch weißer Schokolade und Passionsfrucht [3,6,7,8]	12,50 €
Dame Blanche [3,6,7,8]	10,00 €
Vanilleeis mit Eierlikör [3,6,7,8]	11,00 €
Cremiger Käsekuchen mit Mango-Topping [1,3,6,7,8]	12,50 €
Matcha-Eiskaffee (Fusion) [1,6,7]	10,00 €

DIGESTIFS

Vollenden Sie Ihr Dessert mit einem ausgewählten Digestif, für einen harmonischen Abschluss eines genussvollen Abends. **Wir empfehlen:**

Zur **Vanille Panna Cotta** empfehlen wir Ihnen einen eisgekühlten Limoncello, der die fruchtigen Noten wunderbar unterstreicht.

Zu Ihrer **Dame Blanche** mit feiner Schokoladensauce passt ein Grand Marnier, der mit seiner dezenten Zitrusnote für eine angenehme Frische sorgt.

Zum cremigen **Käsekuchen** mit Mango empfehlen wir eine klassische Poire Williams, klar und elegant rundet sie das Dessert ab, ohne die Fruchtigkeit zu überdecken.

Zum **Matcha-Eiskaffee** empfehlen wir einen feinen, gereiften Rum, dessen warme Vanille- und Karamellnoten einen spannenden Kontrast zum Matcha bilden.

HINWEIS FÜR UNSERE GÄSTE

Aus organisatorischen Gründen erstellen wir pro Tisch eine gemeinsame Rechnung. Bei Gruppen ab 6 Personen bitten wir, die Auswahl auf max. 4 verschiedene Gerichte pro Gang zu beschränken, um einen möglichst reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und einen guten Appetit wünschen

Das Team Fusion Am Steineweier

WEINGENUSS

Weißweine:

Wein des Hauses Pons - Pays d'Oc

Ein vielseitiger, unkomplizierter Begleiter für leichte Speisen.

Chardonnay
Gl. 7,50 € Fl. 27,50 €

Pinot Gris vom Hause Desom St. Remy - Mosel, Remich (LU)

Dieser Pinot Gris passt sehr gut zu Wok-Gerichten, sowie zu Fisch und Gyoza mit Teriyaki, da er die würzigen und leicht süßen Aromen schön ergänzt.

Pinot Gris
Fl. 32,50 €

Nodus vom Hause Utiel Requena - Spanien

Ein idealer Begleiter zu unseren Timeless Signatures wie Scampi und Lachsfilet, aber auch zu Geflügelgerichten mit cremigen Soßen.

Chardonnay (bio)
Fl. 39,50 €

Sancerre vom Hause Domaine de la Villaudière - Loire Tal

Ein frischer, eleganter Weißwein, der sowohl als Aperitif als auch zu unseren kalten Fischgerichten und Suppen hervorragend passt.

Sauvignon Blanc
Fl. 56,00 €

Pouilly-Fumé vom Hause Claude Michot - Loire Tal

Dieser Wein ist mit einem Sancerre vergleichbar, jedoch zeigt er sich etwas komplexer, mineralischer, mit einer feinen rauchigen Note. Er passt hervorragend zu Fisch- und Schalentier-Gerichten, sowie zu den Kräutern und Gewürzen der asiatischen Küche.

Sauvignon Blanc
Fl. 57,50 €

Roséweine:

Wein des Hauses Pons - Pays d'Oc

Ein vielseitiger, unkomplizierter Begleiter für leichte Speisen.

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

Emotion Rosé vom Hause Monplézy Languedoc-Pézenas

Dieser Bio-Roséwein passt perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten sowie zu leicht würzigen Gerichten.

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

Miraval Rosé aus der Provence

Bekannt für seine Qualität, aber auch durch Brad Pitt. Ein eleganter Allrounder für den Sommer.

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

Rotweine:

Wein des Hauses aus dem Languedoc (Südfrankreich)
Ein vielseitiger, unkomplizierter Begleiter für unsere
Fleischgerichte.

Grenache, Syrah
Gl. 7,50 € Fl. 27,50 €

Les Préludes vom Haus Terre Secrètes Prissé - Bourgogne
Dieser Pinot Noir passt gut zu leichten Speisen. Durch seine
Frische und Leichtigkeit eignet er sich besonders für die
Sommermonate.

Pinot Noir
Fl. 35,50 €

Morgon Côte du Py vom Haus Jaques Dépaigneux
Der Morgon ist ein fruchtiger, weicher Rotwein. Frisch und leicht
passt er perfekt zu unseren asiatischen Gerichten sowie Geflügel
und andere leichte Speisen.

Beaujolais Gamay
Fl. 41,50 €

Le Pas de Montmirail vom Haus Rhonéa Gigondas - Rhône
Dieser Gigondas aus der Rhône passt hervorragend zu kräftigen
Fleischgerichten. Mit seiner würzigen, vollmundigen Art ist er der
ideale Begleiter für herzhaftere Speisen.

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

Santenay Les Charmes vom Haus Ponsard - Chevalier Burgund
Ein eleganter Pinot Noir. Feinfruchtig und ausgewogen, passt er
hervorragend zu Geflügel, zartem Fleisch und verschiedenen
Pilzgerichten.

Pinot Noir
Fl. 67,50 €

Muga - Weingut Bodegas Muga aus der Rioja, Spanien
Klassischer, hochwertiger Rioja, sehr ausgewogen und elegant. Er
passt hervorragend zu unseren Gerichten mit Rind und Lamm.

**Tempranillo,
Grenache**
Fl. 67,00 €