



## Willkommen im taku

Begleiten Sie uns auf eine Reise in die kulinarische Welt Asiens! Lassen Sie sich von unserem neu kreierten Menü begeistern und tauchen Sie mit meinem Team und mir in aufregende Geschmackswelten ein.

Das „**signatur-menü**“ ist meine persönliche Empfehlung an Sie – hier haben Sie die Möglichkeit bis zu 7 Gänge unserer asiatischen Fusionsküche zu probieren.

Überzeugen Sie sich selbst davon, mit wieviel Liebe zum Detail und Leidenschaft wir eine Vielfalt der erlesensten Zutaten in unseren Gerichten zubereiten.

Mit herzlichen Grüßen,

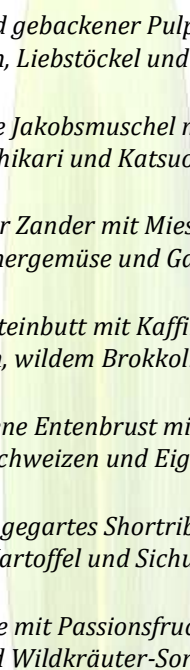
---

Mirko Gaul

---

Christoph Gonzalez

taku  
**„chef's choice“**



<b>FELSENOKTOPUS</b>	<i>Gesottener und gebackener Pulpo mit Tomate, Sardellen, Liebstöckel und Avocado</i>	€ 29
<b>JAKOBSMUSCHEL</b>	<i>Gegrillte Jakobsmuschel mit Nori, Koshihikari und Katsuobushi</i>	€ 34
<b>ZANDER</b>	<i>Gebratener Zander mit Miesmuscheln, Sommergemüse und Galgant</i>	€ 25
<b>STEINBUTT</b>	<i>Gebratener Steinbutt mit Kaffir-Safran-Sud, Pfifferlingen, wildem Brokkoli und Kaviar</i>	€ 37
<b>CHALLANS-ENTE</b>	<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Pfeffer-Sud, Buchweizen und Eigelb</i>	€ 32
<b>US SHORTRIB</b>	<i>14 Stunden gegartes Shortrib mit Lauch, Ingwer, Kartoffel und Sichuan-Sauce</i>	€ 32
<b>PASSIONSFRUCHT</b>	<i>Honig-Crème mit Passionsfrucht-Texturen und Wildkräuter-Sorbet</i>	€ 17

7 GÄNGE - € 145 + WEIN € 105

6 GÄNGE - € 130 + WEIN € 95

5 GÄNGE - € 115 + WEIN € 85

BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR UNSER MENÜ  
NUR TISCHWEISE SERVIEREN.

taku  
**„geteilte Freude“**

Bei uns bringen Sie die klassische Menüfolge durcheinander und machen Ihr eigenes Ding. Ob kalt, flüssig, warm, süß – ob klassisch hintereinander oder gleich alles zusammen – wir setzen Ihnen keine Grenzen bei der Gestaltung Ihres ganz persönlichen kulinarischen Abendprogramms.

---

---

KALT

---

---

<b>AUSTER</b>	mit Mango, Gurke & Chili	€ 5,50 / St.
<b>THUNFISCH</b>	Tataki mit Sesam, Algen-Salat und Yuzu-Vinaigrette	€ 14
<b>RINDERTATAR</b>	50g Tatar mit Miso, Wiesenkräutern & Buttermilch	€ 14
<b>SALATHERZ</b>	gegrilltes Salatherz mit Erdnuss, Limette & Koriander-Crème	€ 9

---

---

FLÜSSIG

---

---

<b>TOM YUM GUNG</b>	mit Rotschwanz-Garnele, Tomate, Champignons & Limette	€ 13
<b>MISO RAMEN</b>	mit Ramen-Nudeln, Nori-Alge, Ei und jungem Lauch	€ 12

---

---

WARM

---

---

<b>LACHSFORELLE</b>	aus dem Lambachtal mit Muscheln und ‚Thai-Minestrone‘	€ 17
<b>PULPO</b>	gebratener Oktopus mit Tandoori & Gurke	€ 16
<b>YAM NUAH</b>	mit gebratenem Flank-Steak und Tomaten vom Biohof Frings	€ 17
<b>TONKATSU</b>	vom iberischen Schwein mit Senf-Daikon	€ 18
<b>CALAMARETTI</b>	mit Kaffir-Safran-Sud und wildem Brokkoli	€ 17

---

---

SÜß

---

---

<b>ANANAS</b>	geschmorte Ananas mit Kokos-Klebreis & Pan-Dan	€ 10
<b>KAFFEE &amp; KÜRBIS</b>	Hokkaido-Kürbis mit Kaffee-Crème & Pistazie	€ 11

---

---

DAZU

---

---

<b>BROT &amp; BUTTER</b>	Flatrate	€ 3,50 / p.P.
--------------------------	----------	---------------

taku  
**peking - ente**

Peking, das kulturelle und politische Zentrum Chinas, kann auf eine über 3.000 Jahre alte Geschichte zurückblicken. Eine der bedeutendsten Errungenschaften der (Ess-) Kultur ist die weltbekannte Peking Ente. Sie wurde zum ersten Mal in der Ming Dynastie (1368 - 1644 v.Chr.) schriftlich erwähnt. Erleben Sie unsere Interpretation dieses Kulturguts in 6 Gängen.

**LEBER**

*Marinierte Entenleber mit Nashi-Birne, gesalzenen Sojabohnen und Sesam*

**HAUT**

*Knusprige Haut der Peking-Ente mit Crêpes und Hoisin-Sauce*

**ESSENZ**

*Kräftige Essenz mit Shiitake, Strohpilzen, Keulen-Wan-Tans und gebratenem jungen Lauch*

**FLÜGEL**

*In Tempura gebackenes Flügel-Fleisch mit Garnele, Austernpilzen und Sichuan-Sauce*

**BRUST**

*Gebratene Entenbrust mit Wachskürbis, jungem Gemüse und chinesischer BBQ-Sauce*

**KEULE**

*Dim-Sums von der Entenkeule mit Soja-Butter und frischem Trüffel*

2 PERSONEN PRO ENTE - € 178  
3 PERSONEN PRO ENTE - € 267

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung - Bitte nehmen Sie zu Kenntnis, dass unser Entenmenü nur für 2-6 Personen buchbar ist und eine 24-stündige Vorbestellung erfordert.