



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“



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

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

FLÜSSIG

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

WARM

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

SÜß

ANANAS	geschmorte Ananas mit Kokos-Klebreis & Pan-Dan	€ 10
KAFFEE & KÜRBIS	Hokkaido-Kürbis mit Kaffee-Crème & Pistazie	€ 11

DAZU

BROT & BUTTER	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.