

CHILLI'S SPECIAL

CHILLI DES MONATS

VORSPEISE

PHO NOUVELLE

Kräftige Geflügelbrühe | Beefsashimi | Hähnchengyoza_{a1} | Sprossen | Pak Choi | Enoki Pilze | Frühlingslauch | Chili

€ 9,50

KÜRBISTATAR

Mariniertes Kürbistatar_{f,k} | gepickeltes Gemüse | Maiscreme_{c,g} | Wan Tan_{a1} Crunch

€ 10,50

SUSHI

CREAMY TUNA ROLL MEETS SEA SALAD

Inside: Tempura_{a1}-Garnele | Gurke | Frischkäse_g | Avocado
Topping: Tunasashimi leicht flambiert | Cherry-Yaki_{a1,f,k} | Spicy Mayo_{1,3,k} | Kresse | Lachsfilet mariniert_{a1,c,f,i,k} & gekocht | Seaweed Wakame_{1,k} | Tunasashimi | Tobiko_{1,2,d} | Kimchi_{f,k}-Sesam

€ 25

HAUPTGANG

REGIONALE ENTENBRUST AUS DEM OLDENBURGER LAND

Gebratene & tranchierte rosa Entenbrust | Kartoffelpüree_g | Rahmwürsting_g | Johannisbeer-Jus_{a1,f,g,k}

€ 24,50

VIKTORIABARSCHFILET „CHILLI CLUB STYLE“

Gebratenes Viktoriabarschfilet | Zitronen-Kräuterkruste_{a1,c,g} | buntes Möhrengemüse in Nussbutter_g sautiert | gebackene Kartoffel-Wan Tan_{a1}-Rolle_{a1,g} | geblähter Frühlingslauch | Erbsensprossen

€ 23,50

DESSERT

CHURRO SANDWICH & CREAM

Gebackene Churros_{a1,e,g} | Pistazieneis_{a1,c,g} | Vanillecreme_{c,g} | geröstete Haselnüsse | Salted-Caramel Sauce | Blutorangen-Kirsch Sauce

€ 9,50

APERITIF & WEIN

SWEET SIN

Stolichnaya Vodka | Frangelico_{n2} | selbstgemachter Schokoladensirup_{c,g} | Zucker | Sahne_g

€ 10,50

2024 PFAFFMANN WALSHEIMER SILBERBERG CHARDONNAY

Karl Pfaffmann | Pfalz | Deutschland

Rebsorte: Chardonnay, 13,5% Vol.

saftige & cremige Frucht | erfrischend | animierendes & fruchtiges Bouquet

0,2L € 8,20

0,75L € 30

2023 VON WINNING WIN WIN RIESLING

Von Winning | Pfalz | Deutschland

Rebsorte: Riesling, 12% Vol.

vielseitig | kühle Frische | lebendige Säure

0,2L € 8,20

0,75L € 30

2022 CA DIE FRATI RONCHEDONE

Cà dei Frati | Lombardei | Italien

Rebsorte: Sangiovese, Marzemino, Cabernet Sauvignon, 14% Vol.

reichhaltiges Bouquet | kraftvoll am Gaumen | gut eingebundene Säure

0,75L € 39,50

Hinweis für Allergiker

Weißwein | Rotwein | Sekt | Champagner | Prosecco enthalten Sulfite und Schwefel

Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet:

(a) Gluten diverse / in Spuren enthalten, (a1) Gluten Weizen, (a2) Gluten Roggen, (a3) Gluten Gerste, (a4) Gluten Hafer, (b) Schalen / Krebstiere, (c) Hühnerfleisch, (d) Fische, (e) Erdnüsse, (f) Sojabohnen, (g) Milch / Laktose, (h) Nüsse diverse / in Spuren enthalten, (h1) Mandeln, (h2) Haselnüsse, (h3) Walnüsse, (h4) Cashewnüsse, (h5) Pecannüsse, (h6) Paranüsse, (h7) Pistazien, (h8) Macadamianüsse, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesamsamen, (l) Schwefeldioxid / Sulfite, (m) Lupinen, (n) Weichtiere / Mollusken, (o) Farbstoffe, (p) Konservierungsstoffe, (q) Antioxidationsmittel, (r) Geschmacksverstärker, (s) Geschwefelt, (t) geschwärzt, (u) gewachst, (v) mit Phosphat, (w) koffeinhaltig, (x) chininhaltig, (y) Süßungsmittel, (z) Phenylalaninquelle

