

APPETIZERS

SUSHI & SASHIMI

- TAO'S Sashimi** ^{ADFN} 29
 tuna, salmon, hamachi,
 home made soy sauce
*thunfisch, lachs, hamachi,
 hausgemachte soja sauce*
- Truffle Beef Tataki** ^{ACDFGN} 29
 yuzu, black truffle, amazu ponzu
 yuzu, schwarzer trüffel, amazu ponzu
- Tuna Tatar** ^{ACFGN} 28
 avocado, quail egg, amazu ponzu
 avocado, wachtelei, amazu ponzu
- Garden Roll** ^{ACFGN} 26
 green asparagus, cucumber, avocado, truffle cream
grüner spargel, gurke, avocado, trüffel crème
- Crispy Tuna Roll** ^{ACDFGN} 28
 tuna, togarashi, creamy spicy mayonnaise
thunfisch, togarashi, pikante mayonnaise

Tuna Tatar with Cristal Caviar ^{ACDFGN}

30g of french cristal caviar
 served on ice

30g französischer cristal caviar
 serviert auf eis

98

SALADS

- Chicken Salad** ^{ACFGLN} 26
 baby leaf, crispy chicken, avocado,
 egg, goma dressing
*junge blattsalate, gebackene pouletbrust, avocado,
 ei, goma dressing*
- Crispy Duck Salad** ^{AFHN} 28
 asian greens, pomegranate, pine nuts
asiatischer kräutersalat, granatapfel, pinienkerne

Legend of allergenic substances / legende der allergenen stoffe

A	gluten containing cereal / glutenhaltige getreide	D	fish / fische	H	nuts / schalenfrüchte (nüsse)	N	sesame / sesam	P	lupins / lupinen (hülsenfrüchte)
B	crustaceans / krebstiere	E	peanuts / erdnüsse	L	celery / sellerie	O	sulfur oxide, sulfites schwefeloxid, sulfite	R	molluscs / weichtiere
C	eggs / eier	F	soybeans / sojabohnen	M	mustard / senf				
		G	milk (lactose) / milch (laktose)						

DIM SUM COLLECTION

- homemade dim sum
hausgemachte dim sum
- Truffle Dumpling** ^{ABCDEFN} 5 pc 28
 filled with prawns and black truffle
gefüllt mit crevetten und schwarzem trüffel
- Red Curry Dumpling** ^{ABCEFGN} 5 pc 28
 filled with chicken and red curry
gefüllt mit poulet und rotem curry
- TAO'S Selection** ^{ABCDEFN} 6 pc 28
 filled with beef, prawns, chicken
gefüllt mit rind, crevetten, poulet
- Vegetarian Dumplings** ^{AEFN} 5 pc 25
 filled with vegetables
gefüllt mit gemüse
- Tom Kha Gai Dumplings** ^{ACEFLN} 5 pc 26
 filled with chicken, coconut, ginger and lemongrass sauce
gefüllt mit poulet, kokos, ingwer und zitronengrassauce

SMALL PLATES

- Vegetable Spring Rolls** ^{ACFGHN} 19
 green thai papaya salad, spicy mayonnaise
grüner thai papayasalat, pikante mayonnaise
- Grilled Octopus** ^{ACFGHNR} 28
 crispy quinoa, tomato, anticucho salsa
knuspriger quinoa, tomate, anticucho salsa

SOUPS

- Thai Curry** ^{AGL} 16
 coconut milk, coriander
kokosmilch, koriander

TAO'S SPECIALS

Thai Style Seabass ^{ADFGN}

kimchi salad, lime, herbs,
ginger and soy

*wolfsbarschfilet,
kimchi salat, limette, kräuter,
ingwer und soja*

52

Spicy US Prime Rib Eye ^{AFEG}

asian basil, chili, shallots and peanuts,
sweet soy

*us prime rib eye
thai basilikum, chili, schalotten und erdnüsse
süsse sojasauce*

58

TRADITIONALS

Salmon Poke ^{ADFN} 38

*sushi rice, salmon, avocado,
mango, wakame, edamame, amazu ponzu, sesame
sushi reis, lachs, avocado,
mango, wakame, edamame, amazu ponzu, sesam*

Fettucchine with US Beef ^{ABCN} 42

*us tenderloin beef stripes,
vegetables, red thai curry
us rindsfiletstreifen,
gemüse, rotes thai curry*

Beef Tatar ^{ACGLM} 38

with toasted brioche
mit getoastetem brioche

SIGNATURE GRILL

US Black Pepper Beef ^{AFLM} 56

us black angus beef tenderloin stripes,
black pepper sauce
*us black angus rindsfiletstreifen,
schwarze pfeffersauce*

US Beef Filet ca. 180g 58

us black angus rindsfilet

with one sauce of your choice:
mit einer sauce nach wahl:

teriyaki | red thai curry | truffle miso sauce | chilli pepper

Marinated Black Cod ^{DFN} 58

miso, yuzu, sake
miso, yuzu, sake

Fire Miso Chicken ^{AF} 40

miso marinated
french corn fed chicken breast
*miso marinierte
französische maispouletbrust*

Spiced Tuna Steak ^{ADFGHN} 46

yellowfin tuna,
roasted peanuts, yuzu szechuan sauce
*gelbflossen-thunfisch,
erdnuss, yuzu szechuan sauce*

SIDES

8 each

Fried Rice ^{ACDFN}

*with vegetables
gebratener reis
mit gemüse*

Wok Vegetables ^{ADFN}

wok gemüse

Pommes Allumettes

pommes allumettes

Creamy coconut Spinach

kokospinat