

Restaurant  Gravity

Speisen und Getränke

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.
Vorbestellung telefonisch möglich.

Kartenzahlung ab 30€ Rechnungsbetrag möglich.

Vorspeisen

- 31. Hung Yau Chau Sau – hausgemachte Wontons, mit Chili & Essig-Dressing** 6,90 €
Sechs gekochte chinesische Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen und Schweinefleisch, mit einem Dressing aus Chiliöl und Essig (leicht scharf) ^{2, 8}
- 32. Char Chun Kuen – Frittierte Frühlingsrollen (vegan)** 5,90 €
Frittierte hausgemachte Frühlingsrollen mit Mu-Err-Pilzen, Karotten und Kohl (6 Stück). Knusprig und lecker. ^{2, 8}
- 33. Tom Yam Kung – Tom-Yam-Suppe mit Gemüse (vegan)** 3,90 €
Leicht scharfe, säuerliche Suppe aus Thailand mit Gemüse und einem Hauch von Kokosnuss. ^{1, 2, 4}
- 34. Char Wonton – hausgemachte frittierte Wontons** 6,90 €
Knusprig frittierte chinesische Teigtaschen (6 Stück), gefüllt mit Garnelen und Schweinefleisch ^{2, 8}
- 35. Char Yuk Yuen – frittierte hausgemachte Fleischbällchen in Teigmantel** 6,90 €
Frittierte hausgemachte Schweinefleischbällchen in einem knusprigen Teigmantel (6 Stück). Eine asiatische Version von Tapas, serviert mit Sambal-Mayonnaise. ^{1, 2, 3, 8}
- 36. Yangnyeom Chikin– Hähnchenflügel Koreanische Art** 7,90 €
Sechs knusprige Hähnchenflügel geschwenkt in einer leicht scharfen koreanischen Chili-Paprika-Soße. Ein beliebtes Gericht, das gut zu Bier passt. ^{1, 2, 8}
- 37. Hausgemachtes Kimchi (vegan)** 1,50 €
Eingelegter Kohl. Die koreanische Variante von Sauerkraut. Leicht scharf.
- 38. Sar Lat – Salat mit Sesam-Joghurt-Dressing (vegetarisch)** 4,90 €
Gemischter saisonaler Salat mit Sesam-Joghurt-Dressing nach japanischem Stil. ^{1, 2, 8}

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Zusatzstoffe siehe letzte Seite. Für Allergiker halten wir eine spezielle Speisekarte bereit. Sprechen Sie uns an.
Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung.

Hauptgerichte

- 51. Kimchi Kai Yuk Chau Udon – Udon-Nudeln mit Kimchi und Hähnchen** 12,90 €
Im Wok gebratene Udonnudeln mit Hähnchen, hausgemachtem Kimchi (koreanisches Sauerkraut) und Gemüse in koreanischer Paprikasoße. Leicht scharf und voller Geschmack. ^{2,8}
- 52. Kimchi Chap Choi Chau Udon – Udon-Nudeln mit Kimchi und Gemüse (vegan)** 10,90 €
Im Wok gebratene Udon-Nudeln mit hausgemachtem Kimchi (koreanisches Sauerkraut), saisonalem Gemüse in koreanischer Paprikasoße. Leicht scharf und voller Geschmack. ^{2,8}
- 53. San Chau Pai Kwat – Schweinefleisch süß-sauer** 12,90 €
Der Exportschlager kantonesischer Küche. Frittiertes mariniertes Schweinefleisch in einer süß-sauren Soße mit Gemüse. Dazu servieren wir Reis. ^{2,8}
- 54. Heung Mau Yu – Fischfilet in Zitronengrascurry** 11,90 €
Knusprig frittierte Fischfilets mit knackigem Gemüse in einer intensiven Zitronengras-Kokosnusssoße. Serviert mit Reis. ^{2,8}
- 55. Tomat Fasan Yu – Fischfilet mit Tomaten-Erdnuss-Soße** 11,90 €
Frittiertes Fischfilet und Gemüse mit einer Tomaten-Erdnuss-Soße, serviert mit Reis. Leicht sauer und nussig. ^{2,8}
- 56. Hak Chiu Ngau Yuk – Gebratenes Rindfleisch in Pfeffersoße** 11,90 €
Im Wok gebratenes Rindfleisch mit hausgemachter Soße aus schwarzem Pfeffer serviert mit Reis. Ein intensives Geschmackserlebnis. Leicht scharf. ^{1,2,8}
- 57. Heung Mau Seitan – Gebratene Seitan in Zitronengras-Curry (vegan)** 9,90 €
Saisonales Gemüse und hausgemachte Seitan (Gluten/vegetarisches Fleisch) im Wok gebraten in hausgemachter Zitronengras-Curry-Soße. Dazu servieren wir Reis. ^{2,8}
- 58. Tomat Fasan Seitan – Seitan in Tomaten-Erdnuss-Soße (vegan)** 9,90 €
Saisonales Gemüse und hausgemachte Seitan (Gluten/vegetarisches Fleisch) gekocht in Tomaten-Erdnuss-Soße, serviert mit Reis. Leicht sauer und nussig. ^{2,8}
- 59. Satay Kai Yuk Chau Udon – gebratene Udon mit Huhn in Satay-Soße** 12,90 €
Im Wok gebratene japanische Udon-Nudeln mit Hähnchen, Gemüse und Satay-Soße. Ein Nudelgericht voller Geschmack. ^{2,8}

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Zusatzstoffe siehe letzte Seite. Für Allergiker halten wir eine spezielle Speisekarte bereit. Sprechen Sie uns an.
Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung.

- 60. Sichiu Ngau Yuk – Gebratenes Rindfleisch mit schwarzer Bohnensoße** 11,90 €
Im Wok gebratenes Rindfleisch und Gemüse mit hausgemachter Soße aus schwarzen Bohnen, serviert mit Reis. Intensiver Geschmack. Auf Wunsch scharf oder mild. ^{2,8}
- 61. Ka Le Bor Lor Kai Si Chau Fan – Gebratener Curry-Reis mit Huhn und Ananas** 10,90 €
Reis, Hühnchen, Ananas und frischem Gemüse mit Currysoße im Wok gebraten. Leicht scharf. ^{1,2,8}
- 62. Vegetarisches Bibimbap im Steintopf** 10,90 €
Dieses in einer heißen koreanischen Reisschüssel servierte Reisgericht ist ein Klassiker koreanischer Küche bestehend aus hausgemachtem Kimchi, gemischtem Gemüse, Eiern und Reis. Serviert mit koreanischem Paprika-Dressing. Leicht scharf. ^{1,2,8}
- 63. Bibimbap mit Rindfleisch im Steintopf** 11,90 €
Dieses in einer heißen koreanischen Reisschüssel servierte Reisgericht ist ein Klassiker koreanischer Küche bestehend aus hausgemachtem Kimchi, Rindfleisch, gemischtem Gemüse, Eiern und Reis. Serviert mit koreanischem Paprika-Dressing. Leicht scharf. ^{1,2,8}
- 64. Hung Ka Le Ngau Yuk Chau Fan Si – Glasnudeln mit Rindfleisch in Thai-Curry** 12,90 €
Im Wok gebratene Glasnudeln mit Rindfleisch und Gemüse in roter Thai-Curry-Soße. Dieses Gericht ist leicht, mit einem Hauch von Kokosnuss und dem intensiven Geschmack roten Curries. ^{2,8}
- 65. Hung Ka Le Chau Fan Si – Glasnudeln mit Gemüse in Thai-Curry (vegan)** 10,90 €
Im Wok gebratene Glasnudeln mit Gemüse in roter Thai-Curry-Soße. Dieses Gericht ist leicht, mit einem Hauch von Kokosnuss und dem intensiven Geschmack roten Curries. ^{2,8}
- 66. Heung Mau Tofu – Tofu in Zitronengras-Curry (vegan)** 9,90 €
In Wok gebratenes Tofu und Gemüse mit hausgemachter Zitronengras-Curry-Soße, serviert mit Reis. ^{2,8}
- 67. Sichiu Ngau Yuk Ho – Gebratene Reismudeln mit Bohnensoße und Rind** 12,90 €
Im Wok gebratene Reismudeln mit Rindfleisch und Gemüse mit hausgemachter Soße aus schwarzen Bohnen. Intensiver Geschmack. Auf Wunsch scharf oder mild. ^{2,8}
- 68. Sing Chau Chau Mien – Gebratene Nudeln Singapur** 10,90 €
Diese Fusion aus chinesischer und indischer Küche ist ein traditionelles Gericht aus Hongkong. In Currysoße gebratene Nudeln, Schweinefleisch in chinesischer BBQ-Soße, Gemüse und Ei. ^{2,8}

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Zusatzstoffe siehe letzte Seite. Für Allergiker halten wir eine spezielle Speisekarte bereit. Sprechen Sie uns an.
Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung.

Getränke

Mineralwasser und Softdrinks

		EUR			EUR
Coca Cola ^{1,7}	0,2 l	2,20	Mineralwasser (still/mit Kohlensäure)	0,2 l	1,50
	0,4 l	3,40		0,4 l	2,50
Coca Cola light ^{1,7,8,9}	0,2 l	2,20	Bionade Litschi	Flasche 0,75 l	3,20
	0,4 l	3,40		0,33 l	2,90
Fanta ^{1,3}	0,2 l	2,20	Bionade Ingwer-Orange	0,33 l	2,90
	0,4 l	3,40			
Spezi ^{1,3,7}	0,2 l	2,20			
	0,4 l	3,40			
Arizona Eistee Pfirsich ³	0,5 l	3,80			
Arizona Grüner Tee mit Honig ³	0,5 l	3,80			
Arizona Grüner Tee mit Granatapfel ³	0,5 l	3,80			

Säfte, Nektare

		EUR			EUR
Orangensaft	0,2 l	2,40	Alle Säfte und Nektare gibt es auch als Schorle	0,2 l	2,20
	0,4 l	3,80		0,4 l	3,40
Apfelsaft	0,2 l	2,40			
	0,4 l	3,80			
Johannisbeernektar	0,2 l	2,40			
	0,4 l	3,80			
Maracujanektar ³	0,2 l	2,40			
	0,4 l	3,80			
Kirschnektar	0,2 l	2,40			
	0,4 l	3,80			
Mangonektar	0,2 l	2,40			
	0,4 l	3,80			
Litschinektar	0,2 l	2,40			
	0,4 l	3,80			

Zusatzstoffe siehe letzte Seite. Für Allergiker halten wir eine spezielle Speisekarte bereit. Sprechen Sie uns an.

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung.

Tee & Kaffee

		EUR			EUR
Grüner Tee	Glas 0,2 l	2,00	Kaffee	Tasse	2,00
Kännchen Jasmintee, grüner Tee, Drachenbrunntee, Sencha, Pu'Er-Tee, Oolong oder Ingwer-Tee nach Wahl	ca. 0,5 l	3,90	Espresso	Tasse	2,00
			doppelter Espresso	Tasse	3,50

Biere

		EUR			EUR
Stuttgarter Hofbräu Pilsner	Flasche 0,33 l	2,80	Kirin Ichiban	Flasche 0,33 l	4,50
Radler ^{3, 8, 9}	Flasche 0,50 l	3,70	Sapporo Premium Bier	Flasche 0,33 l	4,50
Tsingtao	Flasche 0,33 l	3,50	iki Beer Yuzu oder Ingwer (Bier mit grünem Tee)	Flasche 0,33 l	4,50
Chang Classic	Flasche 0,33 l	4,20	Asahi	Flasche 0,33 l	4,20
Singha	Flasche 0,33 l	4,20			
Hite	Flasche 0,33 l	4,20			

Offene Weine

Rot		EUR	Weiß		EUR
Chianti DOCG	0,2 l	3,50	Chardonnay	0,2 l	3,50
Spätburgunder	0,2 l	4,00	Riesling trocken aus Württemberg	0,2 l	4,00
Rotweinschorle	0,2 l	2,70	Weißwein-Schorle	0,2 l	2,70

Schnäpse & Liköre

		EUR
Chinesischer Bambuslikör	2 cl	2,50
Kagura Shuzo (japan. Reisschnaps)	2 cl	3,20

Verzeichnis der Zusatzstoffe

- | | | | |
|------------------------------------|----------------------------|--|-----------------------------|
| 1) mit Farbstoff | 2) mit Konservierungsstoff | 3) mit Antioxidationsmittel | 4) mit Geschmacksverstärker |
| 5) geschwefelt | 6) geschwärzt | 7) koffeinhaltig | 8) Mit Süßungsmitteln |
| 9) enthält eine Phenylalaninquelle | | 10) kann die Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen | |

Restaurant  Gravity

Food and Drinks

All dishes are also available for take-away.
Preorder via phone is possible.

Card payment accepted from €30.

Starters

- 31. Hung Yau Chau Sau – Homemade wontons in chilli and vinegar dressing** 6.90 €
Homemade wontons with prawn and pork fillings, served with a chilli and vinegar dressing, little spicy ^{2, 8}
- 32. Char Chun Kuen – Fried spring rolls (vegan)** 5.90 €
Six deep-fried homemade spring rolls with Mu-Err mushroom, carrot and cabbage. Crispy and delicious. ^{2, 8}
- 33. Tom Yam Kung – Tom yam soup with vegetables (vegan)** 3.90 €
Slightly spicy and sour soup from Thailand with vegetables and a touch of coconut. ^{1, 2, 4}
- 34. Char Wonton – Fried homemade wontons** 6.90 €
Fried homemade wontons (6 pieces), with prawn and pork fillings ^{2, 8}
- 35. Char Yuk Yuen – Fried homemade meatball in crispy batter** 6.90 €
Fried homemade pork meatball in a crispy batter. An Asian version of Tapas served with sambal mayonnaise (6 pieces). ^{1, 2, 3, 8}
- 36. Yangnyeom Chikin – Korean fried chicken wings** 7.90 €
Crispy chicken wings wrapped in a light spicy Korean chilli paprika sauce. A popular dish which goes well with beer (6 pieces). ^{1, 2, 8}
- 37. Homemade Kimchi (vegan)** 1.50 €
Korean style of pickled cabbage. Light spicy.
- 38. Sar Lat – Salad with sesam yogurt dressing (vegetarian)** 4.90 €
Seasonal salad with Japanese style sesame yogurt dressing. ^{1, 2, 8}

All dishes are also available for take-away.

Please find the description of additives on the last page. We also have a menu for allergics. Please contact us.
All prices include VAT and service

Main courses

- 51. Kimchi Ngau Yuk Chau Udon – Stir-fried udon with kimchi and chicken** 12.90 €
Fried Japanese Udon noodle with chicken, homemade kimchi (Korean Sauerkraut) and seasonal vegetables in Korean chilli paprika sauce. Light spicy and rich in flavour. ^{2,8}
- 52. Kimchi Chap Choi Chau Udon – Stir-fried udon with kimchi & vegetables (vegan)** 10.90 €
Fried Udon noodle with homemade kimchi (Korean Sauerkraut) and seasonal vegetables in Korean chilli paprika sauce. Light spicy and rich in flavour. ^{2,8}
- 53. San Chau Pai Kwat – Sweet and sour pork** 12.90 €
A big-hit in the Cantonese kitchen. fried pork in a sweet and sour sauce with mixed vegetables. Served with rice. ^{2,8}
- 54. Heung Mau Yu – Fish fillet in lemongrass curry sauce** 11.90 €
Crispy fried fish fillet with vegetables with an intensive lemongrass and coconut sauce. Served with rice. ^{2,8}
- 55. Tomat Fasan Yu – Fish fillet in tomato and peanut sauce** 11.90 €
Deep-fried fish fillet in tomato and peanut sauce. Slightly sour and nutty. Served with rice. ^{2,8}
- 56. Hak Chiu Ngau Yuk – Stir-fried beef in black pepper sauce** 11.90 €
Stir-fried beef and vegetables with homemade black pepper sauce served with rice. Rich and strong in favour. Light spicy. ^{1,2,8}
- 57. Heung Mau Seitan – Stir-fried seitan in lemongrass curry (vegan)** 9.90 €
Stir-fried seitan (gluten/vegetarian meat) and vegetables with homemade lemongrass curry sauce, served with rice. ^{2,8}
- 58. Tomat Fasan Seitan – Seitan stir fried in tomato and peanut sauce (vegan)** 9.90 €
Seasonal vegetable and homemade seitan (gluten/vegetarian meat) cooked in tomato peanut sauce. Slightly sour and nutty. Served with rice. ^{2,8}
- 59. Satay Kai Yuk Chau Udon – Stir-fried udon with chicken in satay sauce** 12.90 €
Stir-fried Japanese Udon noodles with chicken, vegetable and satay sauce. A noodle dish which is full of flavour. ^{2,8}

All dishes are also available for take-away.

Please find the description of additives on the last page. We also have a menu for allergics. Please contact us.
All prices include VAT and service

- 60. Sichiu Ngau Yuk – Stir-fried beef with homemade black bean sauce** 11.90 €
Stir-fried beef and vegetables with homemade black bean sauce. Intensive flavour.
Can choose spicy or not spicy. Served with rice. ^{2, 8}
- 61. Ka Le Bor Lor Kai Si Chau Fan – Curry fried rice with chicken, vegetables and pineapple** 10.90 €
Wok fried rice with chicken, pineapple and seasonal vegetable in a rich curry sauce.
Light spicy. ^{1, 2, 8}
- 62. Vegetarian Bibimbap in stone pot** 10.90 €
A Korean classic. Hot Korean rice bowl with homemade kimchi, vegetables and egg,
served with Korean paprika chilli dressing. Light spicy. ^{1, 2, 8}
- 63. Bibimbap with beef in stone pot** 11.90 €
A Korean classic. Hot Korean rice bowl with homemade kimchi, beef, vegetables and egg,
served with Korean paprika chilli dressing. Light spicy. ^{1, 2, 8}
- 64. Hung Ka Le Ngau Yuk Chau Fan Si – Glass noodles with beef in Thai curry** 12.90 €
Stir-fried glass noodle with beef and vegetables in Thai red curry sauce. This dish is light
for the stomach with a touch of coconut and a strong flavor from red curry. ^{2, 8}
- 65. Hung Ka Le Chau Fan Si – Glass noodles with vegetables in Thai curry (vegan)** 10.90 €
Stir-fried glass noodle with vegetables in Thai red curry sauce. This dish is light for the
stomach with a touch of coconut and a strong flavor from red curry. ^{2, 8}
- 66. Heung Mau Tofu – Tofu in lemongrass curry (vegan)** 9.90 €
Stir-fried tofu and vegetables in homemade lemongrass curry sauce, served with rice. ^{2, 8}
- 67. Sichiu Ngau Yuk Ho – Stir-fried rice noodle with beef in black bean sauce** 12.90 €
Stir-fried rice noodle with beef and vegetables in homemade black bean sauce. Intensive
flavour. Can choose spicy or not spicy. ^{2, 8}
- 68. Sing Chau Chau Mien – Singapore fried noodles** 10.90 €
This fusion dish from Chinese and Indian kitchen is a typical dish from Hong Kong.
With noodle fried in curry sauce, Chinese BBQ pork, vegetables and egg. ^{2, 8}

All dishes are also available for take-away.

Please find the description of additives on the last page. We also have a menu for allergics. Please contact us.
All prices include VAT and service

Drinks

Mineral water and Soft drinks

	EUR		EUR
Coca Cola ^{1,4}	0.2 l 2.20 0.4 l 3.40	Mineral water (still/with gas)	0.2 l 1.50 0.4 l 2.50
Coca Cola (diet) ^{1,7,8,9}	0.2 l 2.20 0.4 l 3.40	bottle 0.75 l	3.20
Fanta ^{1,3}	0.2 l 2.20 0.4 l 3.40	Bionade Lychee	0.33 l 2.90
Spezi ^{1,3,4}	0.2 l 2.20 0.4 l 3.40	Bionade Ginger-Orange	0.33 l 2.90
Arizona Ice tea Peach ³	0,5 l 3.80		
Arizona Green Tea honey ³	0,5 l 3.80		
Arizona Green Tea pomegranate ³	0,5 l 3.80		

Juices, Nectars

	EUR		EUR
Orange juice	0.2 l 2.40 0.4 l 3.80	All juices and nectars are also available as spritzer	0.2 l 2.20 0.4 l 3.40
Apple juice	0.2 l 2.40 0.4 l 3.80		
Currant nectar	0.2 l 2.40 0.4 l 3.80		
Passion fruit nectar ³	0.2 l 2.40 0.4 l 3.80		
Cherry nectar	0.2 l 2.40 0.4 l 3.80		
Mango nectar	0.2 l 2.40 0.4 l 3.80		
Lychee nectar	0.2 l 2.40 0.4 l 3.80		

Restaurant Gravity

Tea & Coffee

	EUR		EUR	
Green tea	glass 0.2 l	2.00	Coffee	cup 2.00
Small pot of Jasmine tea, green tea, dragon well, Sencha, Pu'Er tea, Oolong tea or ginger tea as per your choice	ca. 0.5 l	3.90	Espresso	cup 2.00
			double Espresso	cup 3.50

Beer

	EUR		EUR	
Stuttgarter Hofbräu Pilsner	bottle 0.33 l	2.80	Kirin Ichiban	bottle 0.33 l 4.50
Shandy (Radler) ^{3, 8}	bottle 0.50 l	3.70	Sapporo Premium Beer	bottle 0.33 l 4.50
Tsingtao	bottle 0.33 l	3.50	iki Beer Yuzu or Ginger (beer with green tea)	bottle 0.33 l 4.50
Chang Classic	bottle 0.33 l	4.20	Asahi	bottle 0.33 l 4.20
Singha	bottle 0.33 l	4.20		
Hite	bottle 0.33 l	4.20		

Open wine

Red	EUR	White	EUR
Chianti DOCG	0.2 l 3.50	Chardonnay	0.2 l 3.50
Pinot noir	0.2 l 4.00	Dry Riesling from Württemberg	0.2 l 4.00
Red wine spritzer	0.2 l 2.70	White wine spritzer	0.2 l 2.70

Spirits & Liquors

	EUR
Bamboo liquor	2 cl 2.50
Kagura Shuzo (Japanese rice spirit)	2 cl 3.20

List of additives

- | | | | |
|---------------------------------------|---|----------------------|-------------------------|
| 1) with coloring | 2) with preservatives | 3) with antioxidants | 4) with flavor enhancer |
| 5) sulfurized | 6) blackened | 7) with caffeine | 8) with sweeteners |
| 9) contains a source of phenylalanine | 10) May affect the activity and attention of children | | |

All prices include VAT and service.