

Toca Rouge

Torstraße 195, 10115 berlin
+493084712142

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| TOCA MENU

1

Frischer Koriander, Sesam und Limetten

2

Lachstatar auf Avocadobett mit Meerrettich-Wasabi-Crème, eingelegter Rote Bete und pochiertem Wachtelei

3

Rinderfiletwürfel mit roten Zwiebeln, Peperoni, schwarzem Pfeffer und Zuckerschoten

4

VEGETARISCH

Schokoladenparfait verfeinert mit Haselnuss und Wildbeeren

42,00 €

| VORSPEISENSTARTERS

Deepthroat avocado	9,00 €
Garnelen mit Avocado auf Reiscracker mit Mayonnaise und Wasabi	
Pretty woman	9,00 €
Gebackene Garnelen in Wasabi Mayonnaise Soße umhu llt in Kartoffel Chips	
Gongli's boat	9,00 €
Gebackenes Dim Sum mit Garnelen auf Erdbeer-Koriandercre me mit Masago on top	
Toca summer salad	9,00 €
Gebratenes Rindfleisch auf großem grünen Salat Chili-Limetten	
Spider beef	9,00 €
Rosa Roastbeef mit scharfer Koriander-Soja-Soße	
Scrabble patrick	13,90 €
Lachstartar auf Avocadobett in Meerrettisch-Wasabicreme mit eingelegter roter Bete und pochiertem Wachtelei	
Coriander salaD	6,00 €
Frischer Koriander, Sesam und Limetten	
My tofu concubine VEGETARISCH	8,00 €
Hausgemachte Wan Tan gefüllt mit Tofu auf süßer Chili Soße	
Edamame	6,50 €
Gedämpfte grüne Sojabohnen mit grobem Meersalz	
Peking ente	17,00 €
Zart gebratene Barbarie Entenbrust mit Gurken-, Karotten- und Lachsstreifen dazu hausgemachte Peking-Duck-Soße und Pfannkuchen zum selbstrollen	

| SUPPENSOUPSVORSPEISENSTARTERS

Chung king express	7,00 €
Wantan mit Huhn- und Garnelenfüllung in heißer Brühe	
Sea of love	7,00 €
Kürbis-Ingwer-Süßkartoffel-Suppe mit gebackenen Garnelen	

NACHTISCHDESSERTNACHTISCHDESSERT

Sticky orange love pudding	3,90 €
Tangwang in süße Orangensoße	
Nyc banana tarte VEGETARISCH	5,00 €
Karamellisierte Bananen Creme Tarte	
Tsching tschang tschong VEGETARISCH	7,50 €
Schokoladenparfait verfeinert mit Haselnuss und Wildbeeren	

HAUPT-GERICHTEMAIN COURSE

Ali-cheng	25,00 €
Als Kotelett geschnittenes Lammfleisch in süßlich-pikanter marinade mit frischem Gemüse aromatisiert durch Thaibasilikum, Minze und Chili	
Monsieur claud	19,00 €
Zart geschmorte Barbarie Entenbrust mit Süßkartoffel-Chips dazu dunkle Barbeque-Zimtstern-Soja-Soße	
Bailing`s lipss	14,00 €
Scharf gebratenes Huhn mit Szechuan-Pfeffer und Paprika	
Red black honey girl	14,00 €
Zart gebratenes Rindfleisch auf Süßkartoffel	
Miami dice	14,00 €
Süßes Rindfleisch mit Birne und Zucchini	
BEEF in Hell	23,00 €
180g Rinderfiletwürfel mit roten Zwiebeln, Peperoni, schwarzem Pfeffer und Zuckerschoten	
Zha-jian-mian	14,00 €
Dan Dan Noodles, lauwarm serviert ohne Brühe mit würzigem Rinderhackfleisch, Bohnenpaste, Gurken und Ei	
Crazy orange chicken	14,00 €
Gebratenes Huhn auf Pak Choi mit Orangensoße	
Pieces of dream	18,00 €
Gebratenes frisches Rotbarschfilet mit frischen grünen Bohnen, Frühlingszwiebeln, Miso und Balsamico	
Sanwenyu Bowl	17,00 €
Lachs (Roh) auf Jasmin Reis mit Edamame, Avocado, Seetang, Kirschtomaten in Zitrus Sesam Soße	
Blackpearl	19,00 €
Kingshrimps gebraten mit Pflaumen und Speck an Süßkartoffel mit Avocado garniert	
Tofu mapo	13,00 €
Seidentofu Würfel mit fein gehacktem Gemüse in scharfer Soße	
Mi ming VEGAN	14,00 €
Chinesischer Pak Choi gebraten mit Gemüse Teigtaschen in Pflaumensoße	
Now or never chicken	14,00 €
Gebratenes Huhn mit Kokos-Erdnuss Crème, Sesamöl, dazu chinesischer Gurkensalat	
Un-duck-cover VEGAN	14,00 €
Süße vegetarische Ente auf knackigem Gemüse	
Geisha Bowl VEGAN	14,00 €
Süßkartoffeln, Avocado, Edamame, Gurke, rote Beete mit Erdnusscreme Soße und Reis	
Rush hour	14,00 €
Zartes Rind gebraten mit Szechuan-Chilli-Pfeffer und div. Gemüse - scharf	
Zen garden	14,00 €
Vegetarische hausgemachte Wantan mit Tofu-Koriander-Füllung im dunklen Gemüsebett	

