

· MITTAGSKARTE ·

MONTAG 14. SEPT BIS FREITAG 18. SEPT 2020

MITTAGSMENÜS WAHLWEISE MIT:

Lunch menus optionally with:

Pikante Pekingsuppe mit Entenfleisch
Sour-spicy soup with duck

Sauer-pikante Kokossuppe mit Gemüse
Sour-spicy coconut soup with vegetables

Reispapierrolle mit Mango, Avocado, Koriander und Minze
Ricepaperroll with mango, avocado, coriander and mint



M1 · LA JIANG JI 8.90€

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch, Zucchini, Paprika, Bambus,
Champignons und Cashewnüssen, serviert mit Reis
*Fried chicken with garlic, zucchini, sweet pepper, bamboo, mushrooms and cashew nuts,
served with steamed rice*

M2 · JIDAN MIFEN TANG 8.80€

Reisnudelsuppe mit mariniertem Hühnchen, Ei, Brokkoli, Sellerie,
Sojasprossen und Frühlingzwiebeln
Rice noodles soup with marinated chicken, egg, broccoli, celery, beansprouts and scallion

M3 · CHAO MOGU 8.60€

Asiatische Pilzpfanne: Champignons, Shitake und Austernpilze,
gebraten mit Karotten, Zucchini und Schnittlauch, serviert mit Reis
*Fried champignons, shitake and oyster mushrooms with carrots, zucchini and chives,
served with steamed rice*

M4 · BUN BO XAO XA 9.80€

Rinderhüfte mit Zitronengras, Sojasprossen, Karotten und Pakchoi
auf Reisnudeln Minze, Koriander und Erdnüssen,
serviert mit Fisch-Limettensoße
*Fried beef with lemongrass, beansprouts, carrots and pak choy over vermicelli rice noodles
with mint, coriander and peanuts, served with lime-fishsauce*

M5 · TOM LAN BOT 10.90€

Panierte Garnelen auf gemischtem Salat,
serviert mit fruchtig süßsaurer Soße und Reis
Lightly battered shrimps over mixed salad, served with fruity sweet-sour-sauce and steamed rice

M6 · VIT SATEE 9.60€

Knusprige Entenbrust auf pikanter Satee-Erdnusssoße mit Champignons,
Zucchini, Paprika und Karotten, serviert mit Reis
*Crispy duck over Satee-peanutsauce with mushrooms, zucchini, sweet pepper and carrots,
served with steamed rice*