

· MITTAGSKARTE ·

MONTAG 19. OKT BIS FREITAG 23. OKT 2020

MITTAGSMENÜS WAHLWEISE MIT:

Lunch menus optionally with:

Pikante Pekingsuppe mit Entenfleisch
Sour-spicy soup with duck

Kohlsalat mit Hühnchen und Erdnüssen
Vietnamese coleslaw with chicken and peanuts

Ingwer-Zucchini-Champignon-Suppe mit Tofu
Ginger-Soup with zucchini, mushrooms and tofu



M1 · DOUCHI JI ROU 8.90€

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit schwarzen Gewürzbohnen, Chinakohl, Zucchini, Kohlrabi, Karotten und Sojasprossen, serviert mit Reis
Fried chicken with chinese black beans, Chinese cabbage, zucchini, kohlrabi, carrots and beansprouts, served with steamed rice

M2 · MI XA-XIU 8.80€

Mi-Nudelsuppe mit Xa-xiu-mariniertem Hühnchen, Pakchoi, Chinakohl, geröstetem Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Koriander
Mi noodles soup with Xa-xiu-marinated chicken, pak choy, Chinese cabbage, roast garlic, scallion and coriander

M3 · LA JIANG DOUFU 8.60€

Pikant gebratener Tofu mit Cashew- und Erdnüssen, Paprika, Brokkoli, Champignons, Zucchini und Frühlingszwiebeln, serviert mit Reis
Fried tofu with cashew- and peanuts, sweet pepper, broccoli, mushrooms, zucchini and scallion, served with steamed rice

M4 · BO SATEE 9.80€

Gebratenes Rindfleisch in scharfer Satee-Erdnusssoße mit Sellerie, Sojasprossen, Champignons und Zucchini, serviert mit Reis
Fried Roastbeef in hot Satee-peanut sauce with celery, beansprouts, mushrooms and zucchini, served with steamed rice

M5 · BUN HEO TOM XAO XA 11.50€

Gebratenes Schweinefilet und Garnelen mit Zitronengras auf Reisnudeln, Salat, Minze, Koriander und Erdnüssen, serviert mit Fisch-Limettensoße
Fried pork tenderloin with prawns and lemongrass over rice noodles with salad, mint, coriander and peanuts, served with lime-fishsauce

M6 · GALI KAO YA 9.60€

Knusprige Ente auf gelbem Curry mit Aubergine, Austernpilze, Brokkoli und grünen Bohnen, serviert mit Reis
Crispy duck on yellow curry with eggplant, oyster mushrooms, brokkoli and bush beans, served with steamed rice