

· MITTAGSKARTE ·

DIENSTAG 19.JAN BIS FREITAG 22.JAN 2021



MITTAGSMENÜS WAHLWEISE MIT:

*Lunch menus optionally with:*

Glasnudelsuppe mit Hühnchen, Chinakohl, Champignons und Koriander

*Glass noodles soup with chicken, chinese cabbage, mushrooms and coriander*

Gedämpfte Gemüse-Teigtaschen an Sesam-Sojasoße

*Steamed vegetables dumplings with sesame-soysauce*

**M1 · BUN DAU HU** ..... 8.60€

Gebratener Tofu mit Zitronengras, Sojasprossen, Karotten, Chinakohl und Pakchoi auf Reismudeln mit Minze, Koriander und Erdnüssen, serviert mit Soja-Limettensoße

*Fried tofu with lemongrass, beansprouts, carrots, Chinese cabbage and pak choy over rice noodles with mint, coriander and peanuts, served with lime-soysauce*

**M2 · BUN MOC** ..... 8.80€

Reisnudelsuppe mit Hühnchen-Schweinefleisch-Kölsen, Pakchoi, Austernpilze, Frühlings- und Röstzwiebeln und Koriander

*Rice noodles soup with chicken-pork meat balls, pak choy, oyster mushrooms, scallion, roast onions and coriander*

**M3 · LA JIANG JI** ..... 9.20€

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch, Zucchini, Paprika, Brokkoli, Champignons und gerösteten Erdnüssen, serviert mit Reis

*Fried chicken with garlic, zucchini, sweet pepper, bamboo, broccoli, mushrooms roast peanuts, served with steamed rice*

**M4 · VIT SATEE** ..... 9.80€

Knusprige Entenbrust auf Sateesoße-Erdnusssoße mit Zucchini, Champignons, Zuckerschoten und Karotten, serviert mit Reis

*Crispy duck over Satee-peanutsauce with zucchini, mushrooms, snow peas and carrots, served with steamed rice*