

· MITTAGSKARTE ·



Dienstag 14. Mai - Freitag 17. Mai 2024

MITTAGSMENÜS WAHLWEISE MIT:

Lunch menus optionally with:

Gedämpfte Gemüse Dumplings mit Chili-Sesam-Dip

Steamed vegetable dumplings with chilli-sesame sauce

Reispapierrolle mit Garnelen, Gurke, Salat, Koriander und Minze

Ricepaperroll with shrimp, cucumber, salad, coriander and mint

M 1 · RAU CARI 12.50€

Gelbes Curry mit Zitronengras, Kürbis, Champignons, Süßkartoffeln
Zucchini, Blumenkohl und Zuckerschoten, dazu Reis

*Yellow curry with lemongrass, pumpkin, mushrooms, sweet potatoes
zucchini, cauliflower and snow peas served with steamed rice*

M 2 · GA CHIEN SATEE 13.50€

Paniertes Hühchen auf Satee-Erdnussoße mit Sojasprossen, Zucchini
Champignons und Paprika serviert mit Reis

*Fried chicken on peanut sauce with beansprouts, zucchini, mushrooms
and bell pepper served with steamed rice*

M 3 · BUN BO NAM BO 13.50€

Gebratene Rinderhüfte mit Zwiebeln auf dünnen Reisbandnudeln, Salat,
hausgemachter Limetten-Soße, Koriander und Erdnüssen

*Seared beef rump with spring onions on thin rice noodles, salad,
homemade lime sauce, coriander and peanuts*

M 4 · VIT SOT DEN 14.50€

Knusprige Ente in Hoisinsoße mit Zucchini, Pilzen, Brokkoli, Paprika
und Sojasprossen serviert mit Reis

*Crispy duck in hoisin sauce with zucchini, mushrooms, broccoli, bell pepper
and beansprouts served with steamed rice*

Ingwer-Limonade mit Maracujasaft 0.3l 3.50€