

MITTAGSKARTE

1

CANTONESE TOMATO BEEF – 8,90

Aus dem Wok gebratenes Rindfleisch mit Tomaten und Frühlingszwiebeln in aromatischer Zwiebel-Sojasauce, serviert mit gedämpftem Jasminreis

2

GONG BAO CHICKEN – 8,10 *pikant*

Im Wok geschwenkte Hühnerfiletstreifen mit dreierlei Paprika, Zwiebeln und Erdnüsse in hausgemacht pikant-säuerlichen Sojasauce, serviert mit gedämpftem Jasminreis

3

CRISPY DUCK – 8,90

Knusprige Entenbrust, dünn geschnitten auf Sojasprossenbett in schwarzer Pfeffer-Knoblauchsauce, dazu Jasminreis

4

VEGGIE MAPO TOFU – 7,70

Gedünsteter Tofu mit ausgewähltem Gemüse in leicht pikanter chinesischen Bohnensauce, serviert mit gedämpftem Jasminreis

5

LACHS CAMEL – 9,00

Zart gegrillte Lachsfilets in feiner Karamell-Marinade glaciert, mit Sojasprossen aus dem Wok und Jasminreis

*Alle Mittagsgerichte werden mit
Vorspeise & Dessert serviert*

MITTAGSKARTE

6

MURGH PALAK DAL KARI – 8,00 *pikant*

Zarte Hühnerfiletstücke in indischem Kräuter-Linsencurry mit Spinat, rote Zwiebelringe und frischem Koriander-Joghurt, serviert mit gedämpftem Jasminreis

7

GYOZA DUMPLINGS – 8,80

9 Stk. goldbraun gegrillte Teigtäschchen mit Fleisch-Gemüsefülle, dazu Sesam-Soja Dipsauce und Gurken-Sojasprossen Salat

8

SESAM CHICKEN LO MIEN – 8,90

Hausgemachte chinesische Nudeln mit ausgewähltem Gemüse gebraten, dazu als Topping kross gebackene Hühnerfiletstreifen in Sesammantel mit süß-säuerlichen Chili-Sojasauce

9

KOREAN SPICY SHRIMP – 9,00 *pikant*

Zarte Shrimps aus dem Wok mit Zucchini, Karotten und Frühlingszwiebeln in koreanischer Chili-Pfefferpaste und Sesamöl Sojasauce, dazu geschrotete Erdnussflocken und gedämpfter Jasminreis

10

CHICKEN TEPPANYAKI – 6,50

Hühnerfiletstücken in japanischer Gewürzmarinade vom Grill mit Ingwer-Sojasauce, dazu Zwiebeln, Sojasprossen, Karotten, 7-Gewürz Teriyakisauce und Jasminreis

ohne Vorspeise & Dessert