

MITTAGSKARTE

1

CUMIN CORIANDER BEEF – 8,90

Gebratenes Rindfleisch aus dem Wok mit roten Zwiebeln, Karotten und Gurken in würziger Kreuzkümmel-Koriander Austernsauce, dazu frischer Koriander und 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

SICHUAN MAPO TOFU – 7,70

Geschmorter zarter Tofu mit ausgewähltem Gemüse in würziger Sichuan-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

MANGO CHICKEN CURRY – 8,00 pikant

Zarte Hühnerfiletstücke in fruchtigem Mangocurry mit Tomaten, Zucchini, Mangostücken und frischem Koriander, serviert mit gedämpftem Jasminreis

7

SAMBAL UDANG – 9,00 pikant

Zarte Shrimps aus dem Wok mit Ingwer und Melanzani, verfeinert mit malaysischer Zitronengras-Sambal Sauce und frischem Kräutermix, dazu Jasminreis

8

CHICKEN KARAAGE – 8,80

Knusprig ausgelöste Hühnerkeule vom Grill mit Teppanyakigemüse in japanischer 7-Gewürz Teriyakisauce, serviert mit gedämpftem Jasminreis

9

GRILLED BEEF & WEDGES – 9,60

Würzig mariniertes Rindfleisch vom Grill mit Kräuterbutter, dazu mit Käse überbackene Tomate, Kartoffel-Wedges und knackig frischer Salat mit Balsamico Dressing

10

CHICKEN ADOBO – 6,50

Geschmortes Hühnerfilet mit Karotten in philippinischer pfeffrigen säuerlichen Sojasauce, dazu gedämpfter Jasminreis

ohne Vorspeise & Dessert