

MITTAGSKARTE

1

CRISPY SESAME BEEF – 8,90

Knusprig gebackene Rindfleischstreifen mit Karotten, Paprika und Frühlingszwiebeln, dazu köstliche Sesam B.b.q Sojasauce, garniert mit Sesamkörner, serviert mit 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

5 SPICE GINGER TOFU – 7,70

Aus dem Wok gebratener goldener Tofu mit Morcheln, Zwiebeln, Zucchini und rotem Paprika in chinesischer 5-Gewürz-Ingwersojasauce, dazu knusprig frittierte Ingwerstreifen, 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

KERALA DUCK CURRY – 9,40 *pikant*

Dünn geschnittene Entenbrust in Kräutercurry mit schwarzem Pfeffer nach südindische Art, dazu Kichererbsen, Karfiol, grüner Pfefferoni, frischer Koriander und Jasminreis

7

CHICKEN BURRITO – 8,90

Wrap mit mexikanischer Hühnerhackfüllung, dazu knackiger Mixsalat mit Avocado-Vinaigrette Dressing, Chili-Mais-Bohnen und Sauerrahm

8

SPICY CASHEW SHRIMP – 10,00

Zarte Shrimps aus dem Wok mit roten Zwiebeln, Zucchini, Karotten, rotem Paprikspitz und Cashew-Nüsse in würziger Austernsauce, serviert mit gedämpftem Jasminreis

9

MALAY LEMONGRASS BEEF SATAY – 10,00

2 Stk. herzhaft gegrillte Rindfleischspieße mit malaysischer Zitronengrasgewürzmarinade, serviert mit klassischer Erdnuss-Sauce, dazu Zwiebel-Tomaten-Gurkenrelish, Röstzwiebeln und gedämpfter Jasminreis

10

CHICKEN ADOBO – 6,50

Zarte Hühnerfiletwürfel mit Karotten in einer philippinischen pfeffrig-säuerlichen Zwiebel-Sojasauce, serviert mit gedämpftem Jasminreis

ohne Vorspeise & Dessert