

Business Lunch

VORSPESSEN

Sommerrolle mit knuspriger Ente <i>Summer roll with crispy duck</i>	5
Tempura Blumenkohl in BBQ mit Sesam <i>Tempura cauliflower with BBQ sauce and sesame</i>	9,5
Tintenfischsalat mit Sellerie <i>Squid salad with celery</i>	12

CURRYS

Wahlweise mit Tagessuppe oder Frühlingsrollen (Schwein oder vegan) <i>Served with your choice of soup of the day or spring rolls (pork or vegan)</i>	
cari chay – Tofu in Curry <i>Tofu in curry</i>	14,9
ga chien cari – knuspriges Hühnchen in Curry <i>Crispy chicken in curry</i>	15,9
vit cari – Ente in Curry <i>Duck in curry</i>	16,9

GEBRATENES

Wahlweise mit Tagessuppe oder Frühlingsrollen (Schwein oder vegan) <i>Served with your choice of soup of the day or spring rolls (pork or vegan)</i>	
tofu xao pak choi – Tofu gebraten mit Pak Choi Gemüse <i>Stir-fried tofu with pak choi</i>	14,5
bo xao gung – Rind gebraten mit Ingwer und Gemüse <i>Stir-fried beef with ginger and vegetables</i>	16,5
ga xao gung – Huhn gebraten mit Ingwer und Gemüse <i>Stir-fried chicken with ginger and vegetables</i>	15,5
tom xa ot – Garnelen gebraten mit Zitronengras <i>Stir-fried prawns with lemongrass</i>	16,9

GEBRATENE UDON NUDELN (WEIZENNUDELN)

Wahlweise mit Tagessuppe oder Frühlingsrollen (Schwein oder vegan) <i>Served with your choice of soup of the day or spring rolls (pork or vegan)</i>	
udon chay – gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse <i>Stir-fried udon noodles with vegetables</i>	14,9
udon ga – gebratene Udon-Nudeln mit Hühnchen <i>Stir-fried udon noodles with chicken</i>	15,5

GROSSE SUPPEN

canh rau – vegane Gemüsesuppe <i>Vegan vegetable soup</i>	13,5
bun bo hue – Rindfleischsuppe mit Zitronengras <i>Beef soup with lemongrass</i>	14,5

BUN (REISNUDELSCHALE)

bun chay – Reismudelschale mit Frühlingsrollen + Tofuhaut <i>Rice noodle bowl with spring rolls and tofu skin</i>	14,9
bun bo – Reismudelschale mit gegrilltem Rind <i>Rice noodle bowl with grilled beef</i>	16,5
bun ga – Reismudelschale mit Huhn <i>Rice noodle bowl with chicken</i>	15,5
bun tom – Reismudelschale mit gegrillten Garnelen <i>Rice noodle bowl with grilled prawns</i>	16,5

+ 5,90 Euro: Ergänzen Sie Ihr Menü mit einer Dallmayr Kaffeespezialität und einer Kugel Bartu Bio-Eis nach Wahl.
Add a Dallmayr coffee speciality and a scoop of Bartu organic ice cream of your choice to your menu for 5.90 Euro.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

