

Mittagsangebot



**Zu allen Gerichten gibt es mit dem Menü-Upgrade für +1 € eine
Litschi Schorle**

*With the menu upgrade for +1 €, all dishes are served with a
refreshing lychee spritzer*

A1. Bò xào bí đỏ – Rindfleisch Kürbis *new!* 12.5

Zart gebratenes Rindfleisch mit Kürbis und frischem Gemüse, aromatisch gewürzt und mit Koriander und Lauchzwiebeln verfeinert.

Tender stir-fried beef with pumpkin and fresh vegetables, delicately seasoned and finished with coriander and spring onions

A2. Udon Hähnchen Curry 11.9

Japanische Udon Nudeln in einer cremigen Lemongrass-Süßkartoffeln-Kokosnuss-Currysoße mit frischem Gemüse & Hähnchenfleisch

Japanese udon noodles in a creamy lemongrass-sweet potato-coconut curry sauce with fresh vegetables & Chicken

A3. Korean Gochujang fried chicken 11.9

Saftig knuspriges Hähnchenstücke in einer aromatischen süß-scharfer Chili Soße, begleitet von knusprigem Gemüse und Reis als Beilage

Juicy, crispy chicken pieces in an aromatic sweet and spicy gochujang sauce, served with crispy vegetables and rice

A4. Tempura Chicken Bowl 11.9

Duftender Reis mit Tempura Hähnchen, knackigem Gemüse, Edamame & ausgewogener Teriyaki & Sushi Mayo Soße

Fragrant rice with tempura Chicken, crispy vegetables, edamame, and a well-balanced teriyaki & spicy Mayo Sauce

Vegetarisches Angebot

A5. Thai Pumpkin Tofu *new!* 12.5

Cremiges Thai-Kürbis-Curry Soße mit Tofu und frischem Gemüse, serviert mit Reis und verfeinert mit frischen Kräutern

Creamy Thai pumpkin curry sauce with tofu and fresh vegetables, served with rice and finished with fresh herbs.

A6. Rau xào Tofu 11.9

Knackig gebratenes Saisongemüse, aromatisch gewürzt, Tofu und mit frischen Kräutern verfeinert, serviert mit Reis

Crispy pan-fried seasonal vegetables, tofu, seasoned with aromatic spices and refined with fresh herbs, served with rice

