

SUPPEN

THAILÄNDISCHE HÜHNCHENSUPPE MIT ERDNÜSSEN UND ZIMT

mit Frischem Koriander und Limette



YUKGEAJAN-(KOREANISCHE WÜRZIGE RIPPENSUPPE)

Rinderrippenfleisch mit Shiitake-Pilzen und Sojasprossen



SALATE

VIETNAMESISCHER REISNUDELSALAT

mit Reisessig und Fischsauce



JAPANISCHER KRABENSALAT

mit Krabbenfleisch und Japanischer Mayonnaise



THAILÄNDISCHER MANGOSALAT

mit Braunem Zucker und Süß-Saurer Soße



VORSPEISEN

VIETNAMESISCHE GARNELLEN SPIESSE

mit Süß-Saurer und Scharfer Soße



GEMÜSE-FRÜHLINGSROLLEN

mit Erdnussauce



SEEBARSCH TIRADITO

mit Pfirsich-Mango-Püree und Kapern



GARNELEN TEMPURA

mit Pflaumensauce



CHINESISCHE KNÖDEL MIT RINDFLEISCH UND GEMÜSE

mit Scharfer Öliger Knoblauchsoße



THUNFISCH TATAKI

mit Mikrogrünsalat



GEMÜSE TEMPURA PLATTE

mit Ingwer-Ponzu-Soße



HAUPTGERICHTE

KNUSPRIGE ENTE MIT ORANGENPFANNKUCHEN

Orangepfannkuchen mit Hoisinsauce



RINDFLEISCH MIT MONGOL SAUCE

mit Basmatireis, Ingwer und Scharfen Paprikaschoten



JAPANISCHE RINDFLEISCHSPIESSE "KUSHIYAKI"

mit Chinakohl, Karotten, Ingwerpflanze und Limetten



LACHS TERIYAKI

mit Gekochtem Endiviansalat und Handgemachter Teriyaki-Sauce



WOLFSBARSCH MIT SOJASAUCE UND INGWER

mit Knackigem Porree, Karotten, Frühlingszwiebeln und Ingwer-Sojasauce



JAPANISCHE HUHN-SPIESSE "YAKITORI"

mit Basmatireis, Frühlingszwiebeln und Soja-Mirin-Sauce



THAILÄNDISCHES BASILIKUM-HUHN

mit Bunten Paprikaschoten, Frischem Basilikum, Basmatireis und Austernsojasauce



HÜHNER PHAD THAI

mit Gehackten Erdnüssen und Gemüse



THAILÄNDISCHER BASILIKUM AUBERGINE (VEGAN)

mit Basmatireis



"BOK CHOY" CHINESISCHER KOHL MIT SÜSS SAURER SOSSE (VEGAN)

mit Basmatireis, Shiitake-Pilzen und Mandelblättchen,



Wenn Sie eine Nahrungsmittelallergie, Intoleranz oder Empfindlichkeit haben, sprechen Sie sich bitte mit Ihrem Kellner über Zutaten in unseren Gerichten, bevor Sie Ihre Mahlzeit bestellen.