

WOCHENKARTE

VON UHRZEIT:
MO. – SA.

AUTHENTISCH. KULINARISCH. VIETNAMESISCH

UHRZEIT:
11³⁰ – 16⁰⁰

Jedes Mittags-Lunch enthält 3 vegetarische Mini
Frühlingsrollen (optional eine Miso-Tofu Suppe)

M1. FRIED RICE WITH VEGAN DUCK 1,2,3 11,90

Gebratener Eierreis mit gebackenem,
veganem Entenbrustfilet, dazu Gemüse,
frische Kräuter & Röstzwiebeln
*Fried egg rice with baked vegan duck breast fillet,
accompanied by vegetables, fresh herbs, and
crispy onions*

M2. PHO SOUP 10,90 WAHLWEISE MIT TOFU ODER CHICKEN

Traditionelle Reisbandnudelsuppe
(Hähnchenbrustfilet) in einer Brühe,
verfeinert mit frischen Kräutern
*Traditional rice noodle soup (chicken breast fillet)
in a broth, garnished with fresh herbs*

M3. FRIED UDON TOFU 2,3 10,90

Gebratene Udon Nudeln mit im Wok
geschwenktem Bio Tofu & Gemüse, dazu
Röstzwiebeln & Koriander
*Stir-fried Udon noodles with wok-tossed organic
tofu & vegetables, garnished with crispy onions &
cilantro*

M4. BEEF TERIYAKI ³ 12,90

Im Wok geschwenktes Rindfleisch mit
Gemüse in Teriyaki Sauce, serviert mit Reis
*Wok-tossed beef with vegetables in Teriyaki
sauce, served with rice*

M5. PEANUT CHICKEN ⁸ 11,90

Im Wok geschwenktes Hähnchenbrustfilet
& Gemüse mit hausgemachter
Erdnussauce, serviert mit Reis
*Wok-tossed chicken breast & vegetables with
homemade peanut sauce, served with rice*

M6. SALMON COCOS CURRY ^{6,17} 13,90

Gegrilltes Lachsfilet & Gemüse in cremiger
Kokos Currysauce, serviert mit Reis
*Grilled salmon fillet & vegetables in creamy
coconut curry sauce, served with rice*

M7. FRIED NOODLES CHICKEN ^{1,2} 11,90

Gebratene Weizennudeln mit Hähnchen-
brustfilet, dazu Gemüse, frische Kräuter &
Röstzwiebeln
*Fried wheat noodles with chicken breast fillet,
accompanied by vegetables, fresh herbs, and
crispy onions*

M8. HAPPY TOFU ³ 10,90

Bio Tofu & Gemüse im Wok geschwenkt,
serviert mit Reis
*Organic tofu & vegetables wok-tossed, served
with rice*

M9. MANGO DUCK ¹ 12,90

Gebackenes Entenbrustfilet mit
hausgemachter Mango Sauce & Gemüse,
serviert mit Reis
*Baked duck breast fillet with homemade mango
sauce & vegetables, served with rice*

M10. CHICKEN ON FIRE 11,90


Im Wok geschwenktes Hähnchenbrustfilet
mit Gemüse, Zitronengras, Spitzparika und
Chili, serviert mit Reis
*Wok-tossed chicken with rice vermicelli, served
with salad, fresh herbs, peanuts, and lime-chili
dressing*


Kennzeichnung von Zusatzstoffe und Allergene

1. Gluten
2. Eier
3. Soja
4. Sellerie
5. Sesam
6. Milch

7. Konservierungsstoffe
8. Erdnüsse
9. Koffeinhaltig
10. Farbstoffe
11. Antioxidationsmittel
12. Chinhaltig

13. Süßungsmittel
14. Sulfid
15. Eiweiß
16. Schalentiere
17. Fisch

 vegetarisch

 leicht scharf

 vegan

WOCHENKARTE

VON UHRZEIT:
MO. – SA.

AUTHENTISCH. KULINARISCH. VIETNAMESISCH

UHRZEIT:
11⁰⁰ – 17⁰⁰

Jedes Mittags-Lunch enthält eine Miso-Tofu Suppe
(optional 3 vegetarische Mini Frühlingsrollen)



S1. SUSHI 1 ^{5, 17} 9,90
6 Stk. Sake Maki
3 Stk. Nigiri
(Sake, Maguro, Ebi)



S6. SUSHI 6 ^{5, 17, 1} 14,90
6 Stk. Sake Maki
4 Stk. California I.O
2 Stk. Sake Nigiri
6 Stk. Tempura Sake
Mini Roll



S2. SUSHI 2 ^{5, 17, 1} 12,90
6 Stk. California Maki
6 Stk. Sake Maki
6 Stk. Tempura Sake
Mini Roll



S7. SUSHI 7 ^{5, 17} 15,90
4 Stk. Sake Sashimi
2 Stk. Sake Nigiri
6 Stk. Sake Maki



S3. SUSHI 3 ^{5, 17} 12,90
6 Stk. Sake Maki
6 Stk. Avocado Maki
6 Stk. Tekka Maki



S8. VEGGIE BOWL ^{3, 5, 17} 10,90
Bio Tofu, Salatmix, Avocado
Mangostreifen, Edamame,
Seetang, Sushi Reis
Organic tofu, salad mix, avocado,
mangostrips, edamame, seaweed,
sushi rice



S4. SUSHI 4 ^{5, 17, 1} 12,90
6 Stk. Avocado Maki
6 Stk. Kappa Maki
6 Stk. Veggie Crunch



S9. SAKE FIRE BOWL ^{3, 5, 17} 13,90
Flambierter Lachs,
Salatmix, Avocado,
Mangostreifen, Edamame,
Seetang, Sushi Reis
Flambéed salmon, salad mix,
avocado, mangostrips, edamame,
seaweed, sushi rice



S5. SUSHI 5 ^{5, 17} 13,90
6 Stk Avocado Maki
8 Stk Sake Avocado I.O
2 Stk Tuna Nigiri



S10. SUSHI DON ^{3, 5, 17} 14,90
Lachs, Thunfisch, Unagi,
Surimi, Ebi Tempura, Ebi,
Salatmix, Avocado,
Mangostreifen, Edamame,
Seetang, Sushi Reis
Salmon, tuna, eel, surimi, Ebi
tempura, Ebi, salad mix, avocado,
mangostrips, edamame, seaweed,
sushi rice