

WEEKLY BITES OF HAPPINESS

MO - FR 11:30 - 15:30



TROPICAL CHILL - 6 €
Limette, Mango, Maracuja, Litschi



LIMEBERRY FIZZ - 6 €
Limette, Holunder, Sprudel,
Cranberry, Chiasamen



#BITEOFTHEWEEK: PANDAN DUCK - 26 €
12 Stunden lang confierte Entenkeule mit Honig-Ingwer Glaze, Cashew-Crumble.
Beilagen: Pandan Waffel, Rettich-Kimchi. Sauce: Five-Spice-Kalamansi

VORSPEISEN

Wähle deine Vorspeise
zu jedem Hauptgericht

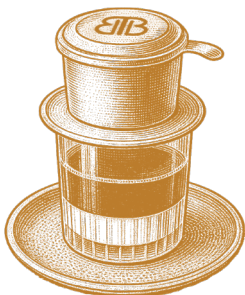
A) LITTLE GREEN PALACE

Frischer Gurken Salat mit
Erdnüssen

B) L'AROMATIC

Gemüsesuppe mit Tofu,
Mais & Champignons

DEIN DESSERT IN DER TASSE:



ORIGINAL VIETNAMESE CÀ PHÊ 4,5 €
mit gesüßter Kondensmilch

KREATIONEN DER WOCHE

UDON ROYAL

14

Udon-Nudeln mit gemischtem Hackfleisch &
Goma-ae-Sesam-Dressing nach japanischer Art, dazu
Lauchzwiebeln & viet. Kräuter (lauwarm)
🌿: Seitan

CARI SALMON

14

Gegrillter Lachs in cremiger Curry Sauce mit Süßkartoffeln,
Hokkaido, Möhren & Koriander, verfeinert mit Röstzwiebeln &
Erdnüssen, dazu Jasminreis.
🌿: Knusprige Kräuterseitlinge

DUCK À LA BLESS

15

Knusprige Entenbrust mit gebratenen
Pfifferlingen, Zucchini & Lauchzwiebeln, verfeinert mit
Röstzwiebeln & Erdnüssen, dazu Jasminreis
🌿: Tofu

POULET AU BROCOLI

15

Zart gegrillter Hähnchenschenkel (ohne Knochen) mit
wokgeschwenktem Brokkoli & hausgemachter
Champignonsauce, dazu Trüffel-Kartoffel-Püree