WEEKLY BITES OF HAPPINESS

MO - FR 11:30 - 15:30



HIBISKUS PASSION - 6 €
Hibiskus, Maracujasaft,
Hibiskus-Sirup



CRAVE WAVE - 6 €
Ananas, Gurke,
Minze, Soda



#BITEOFTHEWEEK: SALMON DU SOLEIL - 26 €

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet. Beilagen: Edamame, Spinat-Nudeln, Dillöl.

Sauce nach Wahl: Tomaten Kokos Curry oder Wasabi Beurre Blanc

VORSPEISEN

Wähle deine Vorspeise zu jedem Hauptgericht

A) PETITS CALAMARIS

Knusprige Calamari mit Ingwer-Limetten-Vinaigrette

B) MISO GOOD!

Leichte Miso-Suppe mit gewürfeltem Tofu

DEIN DESSERT IN DER TASSE:



ORIGINAL VIETNAMESE CÀ PHÊ 4,5 €
mit gesüßter Kondensmilch

KREATIONEN DER WOCHE

RICE BOWL SHRIMP

Reisbowl mit Garnelen Tempura, hausgemachter BBQ-Sauce, Edamame, frischer Mango, knackigem Salat & Gurke

PLUM CARI DUCK

Knusprige Entenbrust in cremiger Curry-Pflaumen-Sauce mit Süßkartoffeln, Hokkaido, Möhren, Koriander, Erdnüssen & Röstzwiebeln, dazu Jasminreis

: Aubergine in knusprigem Grünreismantel

PINEAPPLE BOEUF

Rinderhüfte im Wok geschwenkt mit fruchtiger Ananas, hausgemachter dunklen Sauce, Schnittlauch, Koriander & Salat, serviert mit Jasminreis.

#: Tofu

MISO TUNA

Gebratener Thunfisch mit Pfifferlingen, Champignons, saisonalem Gemüse, Schnittlauch, Edamame & hausgemachter Misosauce, dazu Jasminreis.

🐮: Veggie-Option | alle Preise in € inkl. MwSt.

14

14

15

15



