

WEEKLY BITES OF HAPPINESS

MO - FR 11:30 - 15:30



TROPICAL CHILL - 4 €
Limette, Mango, Maracuja, Litschi



LIMEBERRY FIZZ - 4 €
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

Sie erhalten Stilles oder Spurdelwasser zu Ihrem Hauptgang

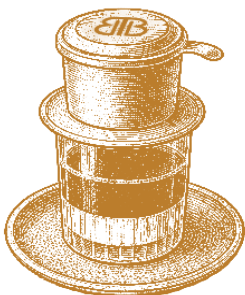
LITTLE GREEN PALACE 3

Frischer Gurken Salat mit Erdnüssen

L'AROMATIC 3

Gemüsesuppe mit Tofu, Mais & Champignons

DEIN DESSERT IN DER TASSE:



ORIGINAL VIETNAMESE CÀ PHÊ 4,5 €
mit gesüßter Kondensmilch

KREATIONEN DER WOCHE

UDON ROYAL

10

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

🌿: Seitan

CARI SALMON

12

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

🌿: Knusprige Kräuterseitlinge

DUCK À LA BLESS

12

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

🌿: Tofu

POULET AU BROCOLI

13

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