

# Business . Lunch!

Von 11h-1/h

from 11h - 17h

## **Vorspeisen VEGGIE SOUP . Canh cài 1,95**

Feine leichte Suppe mit frischem Gemüse und Glasnudeln und Bio-Tofu

*Starters light fresh soup with vegetables and glass noodles and Bio-Tofu*

## **M1 VEGGIE TOFU NOODLE BOWL 5,9**

Wok gebratenes Saisongemüse mit gebratenem Bio-Tofu, Kräutern und pikanter Sauce serviert auf Reisbandnudeln und garniert mit Frühlingszwiebeln

*Fried bio tofu and a variety of wok fried fresh vegetables served with noodles*

## **M2 VEGGIE TOFU CURRY 5,9**

Gebratener Bio-Tofu mit frischem Saisongemüse und Zitronen-blättern in cremigem Curry, garniert mit Erdnüssen und Frühlingszwiebeln und frischem Duftreis

*ried bio tofu with a creamy curry with fresh vegetables peanuts, spring onions and fresh rice*

## **M3 VEGGIE GINGER TOFU 6,9**

Frisches gedämpftes Saisongemüse mit gebratenem Bio Tofu aus dem Wok, serviert auf Duftreis mit spezieller hausgemachter Chili-Ingwer-Soße

*ried bio tofu with a variety of fresh seasonal vegetables served with spring onions and fresh rice with a special housemade chilli-ginger sauce*

## **M4 SPECIAL SALMON CURRY . 6,9**

Gegrilltes Fischfilet vom Lachs mit frischem Saisongemüse und Zitronenblättern in cremigem Curry, garniert mit Erdnüssen, Frühlingszwiebeln und frischem Duftreis

*grilled salmon fish filet with fresh seasonal vegetables, lemon leaves,peanuts, spring-onions in a creamy curry sauce and fresh rice*

## **M5 SPECIAL CHICKEN CURRY . 5,9**

Zartes Hühnerfleisch mit Saisongemüse und Zitronenblättern in cremigem Curry, garniert mit Erdnüssen und Frühlingszwiebeln dazu Duftreis

*Chicken with fresh seasonal vegetables and lemon leaves in creamy curry sauce garnished with peanuts and spring onions and fresh rice*

## **M6 SESAM CHICKEN . 4,9**

Gebratenes eingelegtes, aromatisches Hühnerfleisch mit geröstetem Sesam und gebratenen Zwiebeln auf Salatbett, garniert mit Frühlingszwiebeln und Röstzwiebeln

*special flavoured chicken with roasted sesame, fresh salad fried onions and peanuts on rice*

## **M7 LEMONGRASSBEEF . 5,9**

Hauchdünnes gegrilltes Rindfleisch von der Hüfte mit Zitronengras Chili und Pfeffer, gedämpftes Saisongemüse, garniert mit Frühlingszwiebeln, auf Salatbett und Duftreis

*Pan fried beefsteak slices flavoured with lemongrass, chili and pepper on salad, steamed vegetables garnished with spring onions and rice*

## **M8 GRILLED PORK NOODLE BOWL . 5,9**

In Zitronengras, Rum und Knoblauch mariniertes Schweinefleisch, aromatisch gegrillt, serviert auf Salatbett, mit Lauch, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Limetten-Chilli Dressing mit warmen frischen Vermicelli Nudeln

*Thinly sliced char-grilled rum garlic flavoured pork Served over warm fresh vermicelli noodles sprinkled with crushed peanuts, spring onions, fresh salad and a housemade lime chilli dressing*

## **M9 SPICY GINGER DUCK . 6,9**

Gegrillte Ente auf Saisongemüse mit Chili-Ingwer-Soße, Lauchzwiebeln, garniert mit Röst, und Frühlingszwiebeln serviert mit frischem Duftreis

*spicy grilled duck, served with steamed vegetables, spring onions and rice with a special chilli-ginger sauce*

## **M10 BEEF NOODLE BOWL 6,9**

Im Wok geschwenkte Rinderhüftstreifen mit einem Hauch von Zitronengras und Knoblauch auf vermicelli-Nudeln, garniert mit kräutern, Erdnüssen und Sesam, serviert mit Salat und nuoc mam

*Vietnamese vermicelli noodles with fried beef (southern style), with a fragrant of lemongrass and garlic, served with peanuts, sesame on salad and bean sprouts*