

MENÜ

Menü 1 44,00 (für 2 Personen)

Vorspeise

- zwei Suppen Ihrer Wahl oder vegetarische Frühlingsrollen

Hauptgerichte

- Hühnerfleisch* mit rotem Thaicurry und Gemüse in Kokosmilch ^{db,i}
- Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse und Ingwer ^{db,i}

Nachtisch

- Gebackene Ananas mit gebackener Banane und Eis

Menü 2 66,00 (für 3 Personen)

Vorspeise

- drei Suppen Ihrer Wahl oder vegetarische Frühlingsrollen

Hauptgerichte

- Rindfleisch* mit rotem Thaicurry und Gemüse in Kokosmilch ^{db}
- Knusprige Ente süß-sauer mit Ananas, Bambus und Gurken ^{db}
- Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse und Cashewkernen ^{i,m,k}

Nachtisch

- Gebackene Ananas mit gebackener Banane und Eis



OKYAKU SPEZIAL MENU

A1 Okyaku Teller	21,50	A4 Yakitori	15,90
Gegrillte Fischarten und Garnelen mit Gemüse in Teriyaki Soße ^{fbi}		Gegrillter Hähnchenspieß mit Salat und Soße ^{fbi}	
A2 Chicken Curry	17,50	A5 Tintenfisch	18,10
Hühnerfleisch mit Gemüse, Ingwer, Knoblauch und Curry ^d		Gegrillter Tintenfisch mit Gemüse und Teriyaki Soße ^{fbi}	
A3 Rhamen	14,90		
Koreanische Nudelsuppe mit Rindfleisch ^f			

VORSPEISEN

13 Gyoza (4 Stk.)	7,20	18 Krupuk (10 Stk.)	4,00
Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüse ⁱ		Krabbenchips ^b	
14 Sommerrollen (2 Stk.)	7,20	19 Yasai Tempura	8,60
Sommerrollen gefüllt mit Garnelen oder Hähnchen		Frittiertes Gemüse ⁱ	
15 Vegetarische Frühlingsrollen	5,00	20 Tempura Moriawase	12,00
Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse ⁱ		Frittiertes Gemüse, Fisch und Garnelen ⁱ	
16 Gebackene Wan Tan (6 Stk.)	6,60	21 Ebi Tempura	13,50
Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Lauchzwiebeln ⁱ		Frittierte Hummerkrabben ⁱ	
17 Hausgemachte Frühlingsrolle	5,50	22 Yaki Tori	8,00
Frühlingsrolle mit Gemüse und Hackfleisch ⁱ		Hühnerfleischspieß mit Teriyakisoße ⁱ	
		23 Satay	8,00
		Hühnerfleischspieß mit Erdnusssoße ^{hf}	
		24 Mo:Mo (5 Stk.)	7,70
		Gedampfte Teigtaschen mit Hühnerfleisch	

* scharf | ** sehr scharf

SALATE

- | | | | |
|--|-------------|--|--------------|
| 6 Mangosalat* | 8,80 | 9 Enten Salat* | 11,60 |
| Frische Mangostücke mit Chili, Erdnüssen, Möhren und Paprika ^{b,f} | | Gebratene Ente mit roten Zwiebeln, Gurke, Tomaten, Erdnüssen, Chili, Koriander und Dressing nach Art des Hauses ^{b,f} | |
| 7 Yam Gai* | 9,70 | 10 Spinat Salat | 7,70 |
| Hühnerfleischsalat mit roten Zwiebeln, Chili, Gurke, Tomaten, Erdnüssen, Koriander und Dressing nach Art des Hauses ^{b,a,f} | | Spinat, Sesam und Teriyaki Soße ^{fi} | |
| 8 Teng Tam* | 8,30 | 11 Wakame Salat | 7,70 |
| Gurkensalat mit Erdnüssen, Chili, Tomaten, Knoblauch, Koriander und Dressing nach Art des Hauses ^{b,f} | | Wakame, Sesam ^{fi} | |
| | | 12 Edamame | 6,60 |
| | | Gedünstete, junge Sojabohnen ^m | |

SUPPEN

- | | | | |
|---|-------------|---|-------------|
| 1 Sabji Suppe* | 5,50 | 4 Tom Yam Gung* | 7,20 |
| Süß-saure Suppe mit Ei, Tofu und Gemüse ^{a,b,m,i} | | Zitronensuppe mit Garnelen, Kha, frischen Champignons, Zitronensaft, Zitronengras und Koriander sauer pikant ^b | |
| 2 Tom Yam Gai* | 6,10 | 5 Miso Suppe | 5,50 |
| Zitronensuppe mit Hühnerfleisch, Kha, frische Champignons, Zitronensaft, Zitronengras und Koriander sauer pikant ^a | | Helle Misosuppe mit Tofu, Porree und Algen ^b | |
| 3 Tom Kha Gai* | 6,60 | | |
| Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Kha, Kokosmilch, frische Champignons, Zitronenblätter und Koriander ^{a,d,b} | | | |

* scharf | ** sehr scharf

GEFLÜGELGERICHTE

- 25 | Ente süß-sauer** 19,80
Knusprige Ente mit Ananas, Paprika, Bambus und Gurken in süß-sauer Soße ^l
- 26 | Ente mit Erdnusssoße *** 20,40
Knusprige Ente mit Hühnerfleisch, Rindfleisch, Garnelen, Paprika, Brokkoli, Zucchini, Champignons ^{b d h i}
- 27 | Ente nach Art des Hauses *** 21,50
Knusprige Ente mit verschiedenen Sorten Fleisch, Garnelen und Gemüse ^{bi}
- 28 | Hühnerfleisch süß-sauer** 16,40
Knuspriges Hühnerfleisch mit Ananas, Paprika, Bambus und Gurken in süß-sauer Soße ^{ai}

- 29 | Gai Phad Khing *** 17,50
Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, verschiedenem Gemüse, Ingwer und Knoblauch ^{a b i k}

- 30 | Gäng Gai **** 18,20
Hühnerfleisch mit rotem Thaicurry, Paprika, Peperoni, Bambussprossen, Auberginen und Basilikum in Kokosmilch ^{a b d}

- 31 | Hühnerfleisch mit Erdnusssoße *** 17,50
Hühnerfleisch mit Erdnusssoße und verschiedenem Gemüse ^{a b d h}



FLEISCHGERICHTE

- 32 | Gäng Nua **** 19,30
Rindfleisch mit rotem Thaicurry, Paprika, Peperoni, Bambussprossen, Auberginen und Basilikum in Kokosmilch ^{a b d}
- 33 | Pa Näng Nua **** 18,60
Rindfleisch mit Pa Näng Thaicurry, Zitronenblätter, Peperoni, Paprika, Basilikum, Zuckerschoten, Erdnüssen und Kokosmilch ^{a b d h k}

- 34 | Nua Phad Gra Pau *** 18,60
Rindfleisch mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum ^{a b i}

- 35 | Beef Curry *** 19,30
Kurz gebratene Rindfleischstreifen, abgeschmeckt mit speziellen Gewürzen auf einer scharfen Currysoße ^{a d}

* scharf | ** sehr scharf

FISCH & MEERESFRÜCHTE

- | | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| 36 Fisch süß-sauer | 16,00 | 39 Pa Näng Gung ** | 18,70 |
| Knusprig gebackenes Fischfilet mit Ananas und Gurken in süß-sauer Soße ^{bi} | | Gebratene Garnelen mit Pa Näng Thaicurry, Peperoni, Zitronenblätter, Paprika, Zuckerschoten, Erdnüssen und Basilikum in Kokosmilch ^{b,d,h,k} | |
| 37 Gäng Khow Wahn Gung ** | 19,30 | 40 Pla Muk Phad Prik * | 18,20 |
| Garnelen mit grünem Thaicurry, Auberginen, Bambussprossen, Paprika, Peperoni und Basilikum in Kokosmilch ^{b,d} | | Gebratener Tintenfisch mit Peperoni, Zwiebeln, Paprika und Basilikum ^{bi} | |
| 38 Gäng Khow Gung ** | 20,30 | 41 Shake Teriyaki | 19,80 |
| Garnelen mit rotem Thaicurry, Peperoni, Auberginen, Bambussprossen und Basilikum in Kokosmilch ^{b,d} | | Gegrilltes, norwegisches Lachsfilet mit Gemüse und Teriyaki Soße ^{f,bi} | |
| | | 42 Maguro Teriyaki | 20,90 |
| | | Gegrilltes Thunfischfilet mit Gemüse und Teriyaki Soße ^{f,bi} | |



VEGETARISCH

- | | | | |
|--|--------------|---|--------------|
| 43 Kung Tun Phad * | 14,90 | 45 Phad Phak Ruom * | 15,95 |
| Soi-Sam mit Brokkoli, Paprika, Champignons, Ingwer und Knoblauch in Erdnusssoße ^{d,h} | | Glasnudeln mit Sojasprossen, Paprika, Zucchini, Karotten, Cashewnüssen, Ingwer und Knoblauch ^{b,k} | |
| 44 Tohu Phad Pak * | 15,40 | | |
| Tofu mit Brokkoli, Sojasprossen, Paprika, Zwiebeln, Karotten, Ingwer, Knoblauch und Basilikum ^{b,m} | | | |

* scharf | ** sehr scharf

EINTOPF

- | | | | |
|--|--------------|--|--------------|
| 46 Gäng Massaman Gai* | 15,45 | 49 Fisch (Thai Eintopf) | 19,80 |
| Hühnerfleisch mit Massaman Thaicurry, Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Erdnüssen und Koriander in Kokosmilch ^{b d h a} | | Norwegisches Lachsfilet mit rotem Thaicurry und Gemüse in Kokosmilch ^d | |
| 47 Gäng Khow Wan Gai** | 16,30 | 50 Gäng Khow Gung** | 20,90 |
| Hühnerfleisch mit grünem Thaicurry, Auberginen, Bambussprossen, Paprika, Peperoni und Basilikum in Kokosmilch ^{b d a} | | Garnelen mit rotem Thaicurry, Bambussprossen, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, und Basilikum in Kokosmilch ^{b d} | |
| 48 Pa Nang Gai** | 16,40 | 51 Gäng Khow Wahn ToFu** | 17,40 |
| Hühnerfleisch mit Pa Nang Thaicurry, Peperoni, Paprika, Zuckerschoten, Zitronenblätter, Erdnüssen und Basilikum in Kokosmilch ^{b d a h k} | | Tofu mit grünem Thaicurry, Bambus, Brokkoli, Champignons, Okra, Zitronenblätter, Peperoni und Basilikum in Kokosmilch ^{d m b} | |

NUDELN & REIS

- | | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| 52 Gebratene Nudeln | | 53 Gebratener Reis | 15,80 |
| mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei ^{a b i} | 14,90 | mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei ^{a b} | |
| mit Ente, Gemüse und Ei ^{a b i} | 15,95 | | |
| mit Garnelen, Gemüse und Ei ^{a b i} | 18,20 | | |

* scharf | ** sehr scharf

NUDELSUPPEN (THUKPA)

- | | |
|--|---|
| 54 Garnelen Nudelsuppe* 17,60
Nudelsuppe mit Ingwer, Knoblauch, Garnelen und Gemüse ^b | 56 Rindfleisch Nudelsuppe* 16,50
Nudelsuppe mit Ingwer, mariniertem Rindfleisch und Gemüse ^{a,b} |
| 55 Gemüse Nudelsuppe* 14,30
Nudelsuppe mit Spinat, Ingwer, Knoblauch und verschiedenem Gemüse ^b | |

KINDER MENÜ - für Kinder bis 10 Jahre

- | | |
|--|--|
| 57 Gebratene Nudeln 9,90
mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei ^{a,b,i} | 59 Hühnerfleisch 11,00
süß-sauer ^{a,i} |
| 58 Gebratener Reis 10,40
mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei ^{a,b} | 60 Gebratener Nudeln 11,55
mit Ente ^{a,b,i} |



* scharf | ** sehr scharf

NIGIRI

(2 Stück)

61 Shake Lachsfilet	6,60
62 Maguro Thunfisch	7,15
63 Ebi gekochte Garnelen	5,50
64 Ikura	8,25
65 Tamago Ei	5,50
66 Oktopus	6,80
67 Massago Fischrogen	6,80
68 Unagi mariniertes Aal	6,80
69 Avocado	6,80
70 Kinusay Zuckerschote	6,80
71 Shiromi Loup de mer	6,80

NIGIRI PLATTE

(10 Stück)

72 Tuna, Lachs, Ebi, Shiromi, Oktopus	22,00
--	-------

SASHIMI

(14 Stück)

73 Shake Lachs	21,80
74 Maguro Thunfisch	24,00
75 Shake und Maguro	25,20
76 Moriawase Gemischte Sashimi (20 Stk.)	27,50

MAKI SUSHI

(6 Stück)

77 Shake Maki Lachs	6,60
78 Maguro Maki Thunfisch	8,25
79 Ebi Maki Hummerkrabben	6,00
80 Tamago Maki Eier Omlette	6,00
81 Oshinko Maki Jap. Rettich	6,00
82 Kappa Maki Gurke	6,00
83 Avocado Maki	6,00
84 Kampiyo Maku Kürbisstreifen	6,00

CALIFORNIA MAKI INSIDE OUT

(8 Stück)

85 Shake California Maki Lachs, Avocado ^f	9,60
86 Eskimo Maki Lachs, Gurke ^f	9,30
87 Maguro Spezial Thunfisch, eingelegter Rettich ^f	9,80
88 Special Rainbow Fusion Roll Tempura Shrimps, Philadelphia, geräucher- ter Lachs, House-Sauce ^{df}	14,80

* scharf | ** sehr scharf

SASHIMI NEW STYLE

(8 Stück)

- 89 | **Gebratene Tuna-Sashimi** 15,40
Thunfischfilet, Teriyaki-
soße, Sesam ^f
- 90 | **Gebratenes Lachs-sashimi** 14,80
Lachsfilet, TeriyakisöÙe,
Sesam ^f
- 91 | **Marinierte Lachs-Butter** 15,30
Lachsfilet, Lauchzwie-
beln mit heißer Butter ^d

SPECIAL ROLLS MODERN STYLE

(10 Stück)

- 92 | **Spicy Tunaroll**** 16,50
Thunfisch, Avocado,
Spicy SoÙe ^f
- 93 | **Special Tunaroll** 18,00
Thunfisch, Gurke,
Avocado, Sesam, Tobiko
on top ^f
- 94 | **Special Salmon Roll** 16,00
Lachs, Gurke, Avocado,
Sesam, Tobiko on top ^f
- 95 | **Boston Roll** 15,00
Green Veggie Roll,
Kürbis, Spargel, Gurke,
Avocado, japanischer
Rettich, Philadelphia ^d

HOT ROLLS

(10 Stück)

- 96 | **Sweet Memory Roll** 17,40
Tempura Tuna, Gurke,
Avocado, Teriyaki-SoÙe ^{if}
- 97 | **Crispy Dreams Roll** 15,30
Tempura Garnele,
Spargel, Avocado,
Teriyaki-SoÙe ^{if}
- 98 | **Crispy Duck Roll** 15,30
Tempura Ente, Frisch-
käÙe, Avocado, House
Sauce ^{if}
- 99 | **Salmon Special Roll** 16,40
Lachs, Spargel,
Avocado, House Sauce ^{if}
- 100 | **Yellow Fin Tuna Tartar** 18,15
Spicy Yellow Fin Tuna
Tartar, Massago, Avoca-
do, Gurke, Hot Trüffel
Mayo Sauce
- 101 | **Hot Moriawas
Tempura Roll** 18,15
Lachs, Yellow Fin Tuna
Tartar Avocado Gurke,
Hot Trüffel Mayo Sauce



HAND ROLL

(Temaki)

- 102 | **Handrolle** Lachs 8,25
- 103 | **Handrolle** Thunfisch 9,80

* scharf | ** sehr scharf

MIXPLATTEN FREESTYLE

- | | |
|--|--|
| <p>104 Bento 22,00
für 1 Person
6 Maki Tuna, 6 Maki Lachs, 4 Nigiris ^f</p> <p>105 OKYAKU Mix I 24,00
(für 1 Person)
6 California Lachs Avocado, 6 Sashimi Lachs & Tuna, 4 Nigiris ^f</p> <p>106 OKYAKU Mix II 55,00
für 2 Personen
8 Hot Rolls, 8 California Maki, 6 Maki, 10 Scheiben Sashimi, 8 Nigiri ^{if}</p> | <p>107 Chef Special Tempura Platta frittiert, scharf
Gyoza, Lachs, Thunfisch, Garnelen ^{if}
1 Personen (20 Stück) 33,00
2 Personen (40 Stück) 66,00</p> <p>108 Menu Traditional 33,00
(nur Fisch, für 1 Person)
Sashimi, Maki, Nigiris (20 Stück)</p> |
|--|--|

POKE SUSHI BOWLS

- | | |
|---|--|
| <p>109 Poke Lachs 17,60
Marinierter Lachs mit Avocado, rotem Krautsalat, Edamame, Granatapfel, Wakame, Gurke, Sushi Reis und Salat ^{fm}</p> <p>110 Poke Tuna 18,70
Marinierter Thunfisch mit Avocado, rotem Krautsalat, Edamame, Granatapfel, Wakame, Gurke, Sushi Reis und Salat ^{fm}</p> <p>111 Poke Chicken 15,40
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Avocado, rotem Krautsalat, Edamame, Granatapfel, Wakame, Gurke, Sushi Reis und Salat ^{a^fm}</p> | <p>112 Poke Ente 16,50
Knusprige Ente mit Avocado, rotem Krautsalat, Edamame, Granatapfel, Wakame, Gurke, Sushi Reis und Salat ^{if^m}</p> <p>113 Poke Tofu 15,40
Frischer Tofu mit Avocado, rotem Krautsalat, Edamame, Granatapfel, Wakame, Gurke, Sushi Reis und Salat ^{fm}</p> |
|---|--|

* scharf | ** sehr scharf

DESSERT

114	Gebackene Banane	7,15	116	Thal Bowl	7,15
	mit Honig und einer Kugel Eis			Banane, Ananas, Mango und Jam in heißer Kokosmilch	
115	Gebackene Ananas	7,15	117	Kokos Eis	5,50
	mit Honig und einer Kugel Eis			2 Kugeln	

APERITIF

Aperol Spritz	8,10
Hugo	8,10
Prosecco Basil	8,10
Lillet Wild Berry	8,10
Campari Orange	8,10

ASIATISCHE SPEZIALITÄTEN

Sake (warm)	0,2l	6,50
Pflaumenwein	0,1l	3,50



Allergene

A Eier und Erzeugnisse daraus	H Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
B Fisch und Erzeugnisse daraus	I Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus
C Krebstiere und Erzeugnisse daraus	J Lupine und Erzeugnisse daraus
D Milch und Erzeugnisse daraus	K Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
E Sellerie und Erzeugnisse daraus	L Senf und Erzeugnisse daraus
F Sesamsamen und Erzeugnisse daraus	M Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
G Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10mg je KG bzw. 10 mg je l	N Weichtiere und Erzeugnisse daraus

* scharf | ** sehr scharf

WARMER GETRÄNKE

Jasmin Tee		4,00
Grüner Tee		4,00
Ingwer Minze Tee		4,50
mit frischem Ingwer & frischer Minze		
Schwarzer Tee		3,00
Japanischer Matcha Tee		5,00
Caffé Crème		2,50
Cappuccino		3,00
Espresso		2,80
Doppelter Espresso		3,50
Milchkaffee		3,20

BIERE

Bitburger Pils	0,3l	3,50
vom Fass	0,5l	4,90
Theodor König Zwickl	0,33l	3,50
Benediktiner Weißbier	0,5l	4,00
Naturtrüb, dunkel alkoholfrei		
Bitburger 0,0 alkoholfrei	0,33l	3,50
Alsterwasser	0,3l	3,50
	0,5l	4,90
Singha, Kirin, Tiger	0,33l	3,50
Bitburger Alkoholfrei	0,33l	3,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Afri Cola	0,2l	2,90
Afri Cola ohne Zucker	0,2l	2,90
Bluna Orange	0,2l	2,90
Bluna Zitrone	0,2l	2,90
Spezi	0,4l	4,00
Gerolsteiner Mineralwasser	0,25l	2,50
	0,75l	5,90
Klindworth Säfte	0,2l	3,00
Apfelsaft, Mango-saft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft, Cran-berrysaft	0,3l	3,50
KIBA	0,3l	4,00
Saftschorlen	0,3l	2,90
	0,4l	4,00
Schweppes	0,2l	3,00
Tonic Water, Ginger Ale, Russian Wild Berry, Bitter Lemon, Ginger Beer		
Bionade	0,33l	3,50
Homemade Lemonade	0,3l	4,90
Basil	0,3l	4,50
Basilikum Ingwer Lemonade		
Yuzuka Yuzu	0,33l	3,50
Vegan		
Elephant Bay Ice-Tee	0,33l	3,50
Blaubeere, Pfirsich, Wassermelone		

SPIRITUOSEN 2 CL

Asiatische Sprituosen

Mekong	3,00
Bambusschnaps	3,00
Mao Tai	3,50

Gin

Bombay Sapphire	4,50
Hendricks	4,00
Gin Sul	5,50

Vodka

Absolut	4,50
Moskoskaya	3,50

Rum

Havana Club 3 Jahre	3,50
Havana Club 7 Jahre	4,50

Whiskey

Jack Daniels	5,50
Ballantines	3,50
Chivas Regal 12 Jahre	5,50
Single Malt	5,50

Bitters

Aperol	3,00
Campari	3,00

Kräuter

Helbing Krümmel	3,00
Jägermeister	3,00
4cl Ramazzotti Averna	3,00

Liköre

Baileys	3,00
Frangelico	3,50
Sambuca	3,00
Likör 43	3,50

Brandy

Hennessy	5,50
Carlos	5,00

LONG DRINKS & COCKTAILS

Gin Tonic

Bombay Sapphire	4cl	6,80
Hendricks	4cl	7,80
Gin Sul	4cl	9,00

Gin Basil

Bombay Sapphire	4cl	6,80
Hendricks	4cl	7,80
Gin Sul	4cl	9,50

Moscow Mule

Vodka mit Schweppes, Ginger Beer und Gurke	4cl	6,80
--	-----	------

Vodka Red Bull

Vodka	4cl	7,80
-------	-----	------

Cuba Libre

Havana Rum 3 Jahre	4cl	6,80
Havana Rum 7 Jahre	4cl	7,80

Dark & Stormy

Havana Rum 7 Jahre, Schweppes Gin- ger Beer, Limette	4cl	8,50
--	-----	------

Whiskey Cola

Jack Daniels	4cl	6,80
Ballantines	4cl	6,80

Caipirinha

7,80

Mojito

7,80

Master Chef Special Menü

- 121) ***Wan Tan Suppe*** **5,90 €**
Mit hackfleisch teigtaschen und gemüse
- 122) ***Kimchi Suppe*** **5,50 €**
Mit Tofu
- 123) ***Chicken Geyoza Suppe*** **7,50 €**
Mit hausgemachter huhnnerfleisch Mandu, lauch zwiebeln und Gemüse
- 124) ***Most Wanted Vorspeißplatte für 2pp*** **16,50 €**
4 mini Rolle, 4 Garnelen Tempura, 4 Wantan gebacken,
2 Satay speiße, Krupuck mit 2verd. hausgemachter soße
- 125) ***Kimchi Salat*** **4,50 €**
- 126) ***Hühnerfleisch Chopsoy*** **14,90 €**
Mit exotische gemüse in soja soße dazu lang korn Jamin Reis
- 127) ***Curry Huhn*** **14,90 €**
Englischer Gelber curry in Sahnesoße und Gemüse dazu lang korn
Jasmin Reis
- 128) ***Rindfleisch Zwiebeln*** **16,50 €**
Gebratene Rindfleisch mit zwiebeln, Seesam dazu lang korn Jasmin Reis
- 129) ***Gebratene Nudeln mit gebackene Huhn*** **13,90 €**
Mit pikante soße
- 130) ***Golden Duck Teriyaki*** **17,50 €**
Gebackene Ente mit Teriyaki Soße und Exotische Gemüse
- 131) ***König Kimchi Eintopf*** **18,50 €**
Kimchi Eintopf mit lachs, Thunfisch, Garnelen, Rind, Huhn dazu Long
Korn Jasmin Rei