

Gerichte mit Udon Nudeln

U. Gebratene Udonnudeln ^{a,c,e,f}

» Die dicke und weiche Nudeln stammt aus der Küche von Japan und wird mit Gemüse, Eier und dunkler Soße sowie Sesam Öl gebraten.

» Die Udon Nudeln haben eine bissfeste Konsistenz und milde Geschmack.

UV. Udon Nudeln mit gelben Curry ^{a,e,f}

» **Gedämpfte Udon Nudeln** in der milden, fruchtigen und aromatischen Soße aus dem geheimen Küchenrezept.

» Die Farbe stammt hauptsächlich von Kurkuma, welches auch entzündungshemmende Eigenschaften haben kann.

UC. Udon Nudeln mit roten Curry ^{a,e,f}

» **Gedämpfte Udon Nudeln** in der Rot-Curry Soße, die Soße zeichnet durch eine kräftige rote Farbe, eine angenehme Schärfe sowie ein harmonisches, oft fruchtig-würziges Aroma.

(scharf – Niveau nach Wunsch)

UC. Udon Nudeln mit Mango Soße ^{a,e,f}

» **Gedämpfte Udon Nudeln** in der cremigen, würzigen Mango - Soße, die Soße zeichnet durch ein harmonisches, oft fruchtig-würziges Aroma.



Die Toppings zur Wahl

1. Rindfleisch	14,50€
2. Gekochte Hühnchen	12,80€
3. Knusprige Ente ^a ,	16,50€
4. Große Garnelen	14,00€
5. Gegrillte Lachs Filet mit Haut	16,50€
6. Gebratene Tofu	12,50€
7. Knusprige Hähnchen Oberkeule ^a	13,50€
8. Knusprige Hühnerfilet ^a	13,80€
9. Gegrillte Hühnerfilet	13,80€
10. Gehacktes Rindfleisch in Betel Blatt	15,50€
11. Gegrillte Dorade Filet nach Vietnam - Art	18,00€
12. Knusprigem Hähnchen im Backteig ^a	13,50€
13. 5 große knusprige Garnelen ^a	15,50€

UN. Udon Nudeln Suppe ^{a,b,c,d,f}

»» » Das Gericht ist eine harmonische Mischung aus gedämpfte Udon Nudeln taucht in einer charakteristischen hausgemachten Dashi Brühe (Fischsud). Die Topping dazu können Sie selber nach Ihrem Wunsch auswählen, dazu wird auch bei jedem Udon Nudeln Suppe mit Eier, weicher Tofu und Schnittlauch sowie sehr gesunde Sesam Öl serviert.

UN1. Udon Nudeln Suppe mit Rindfleisch :	14,50 €
UN2: Udon Nudeln mit gebratene Tofu:	12,80 €
UN3: Udon Nudeln Suppe mit Garnelen:	14,00 €
UN4: Udon Nudeln Suppe mit ganzem Tintenfisch:	16,00 €
UN5: Udon Nudeln Suppe mit gemischten Toppings:	18,00 €

Süßigkeiten 4,50 € pro Portion ^{a,e,k,g}

1. 4 Knusprige Banane mit Honig, geröstete Erdnüsse und Sesam
2. Gedämpfte Banane in Süßer Kokos Sauce und Erdnüsse, Sesam
3. 2 Japanische Mochi Eis – Kuchen, süßer Soße und frischem Obst
4. Eis in Fruchtschale (Zitronen / Orange / Kokos) serviert.
5. 3 frittiertes Sesambällchen mit Honig Soße Erdnüsse, Orange
6. 2 knusprige Banane mischt 2 Sesambällchen mit Honig, Nüsse.

