

Lugar de Cita

Asian Food Experience

Marienstrasse 47
30171 Hannover
Tel. 0511-37382566

Öffnungszeiten:
Mo - Sa: 11:30 - 22:00 Uhr
So, Feiertage: 12:00 - 22:00 Uhr

Lugar de Cita Soups

1. *Lady Coco (G, F, O)*

Cremige Kokossuppe aromatisiert mit Zitronengras und Limettenblätter, dazu frische Cherry Tomaten, Champignons, Okra, Koriander und wahlweise mit

- | | |
|-------------|-------|
| a. Tofu | 4,90€ |
| b. Huhn | 4,90€ |
| c. Garnelen | 5,60€ |

2. *Catch the Fish (D, F)*

5,60€

Kräftiger Fischfond mit Bio-Lachs, Okra, Cherry Tomaten, Dill und Frühlingszwiebeln, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft

3. *Bonus Bunnies (A, K, O)*

5,60€

Goldene Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch, Pilzen, und Karotten – in herzhafter Hühnerbrühe mit saisonalem Gemüse, Lauchzwiebeln und Koriander

4. *Magic Love*

5,20€

Klare Hühnersuppe mit Glasnudeln, Hühnerstreifen, Karotten und Pak-Choi, verfeinert mit Koriander und Frühlingszwiebeln

Lugar de Cita Tapas

11. *NemNem Power (2 Stk.) (A, C, F)*

5,60€

Gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehack, Morcheln, Glasnudeln und Gemüse, serviert mit einer Limetten-Chili-Vinaigrette

12. *Yakitori (4, F, K)*

4,90€

Eine japanische Köstlichkeit: Gegrillte Hähnchenspieße angerichtet mit knackigem Salat und Unagi-Sauce

13. *Crystal Rolls (2 Stk.) (A, E, F, K, O)*

5,60€

Dünne Reisblätter umhüllen zartes Hühnerfleisch, Garnelen, Reisnudeln, knackigem Salat, Basilikum und Koriander, dazu reichen wir eine hausgemachte Sauce

14. *Forever Young (2 Stk.) (A, C, E, F, K)*

4,60€

FrISChe Sommerrollen gefüllt mit Bio-Seidentofu, Ei, gemischtem Salat, Reisnudeln, Erdnüssen, Basilikum und Koriander, serviert mit einer Limetten-Chili-Vinaigrette

15. Crispy Pockets (4 Stk.) (A, O) **4,90€**
Knusprig goldgelb gebackene Wantan-Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Pilzen und Karotten, dazu eine leckere Sweet-Chili-Sauce und frischer Salat

V16. Shaolin Hustler (A, F, L) **4,60€**
Gebackenes Gemüse im Tempuramantel mit hausgemachtem Unagi-Dip

V17. Harvest Gold (4 Stk.) (A, F, K, L) **4,60€**
Würzig gebackene Gyoza-Teigtaschen mit Gemüsefüllung, garniert mit Unagisauce

18. Lotus Charm (E, F) **5,60€**
Vitaminhaltiger Salat mit zarten Hühnerstreifen, frischer Mango und eingelegten Lotussprossen, verfeinert mit frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Limetten-Chili- Dressing

Lugar de Cita Main Dishes

NOODLES

21. What Does the Phở Say? (E, F)
Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Hauptstadt mit Reisbandnudeln und Sojakeimen in einer kräftigen Brühe, garniert mit frischem Koriander, vietnamesischen Basilikum, Frühlingszwiebeln und

- a. Rindfleisch **10,60€**
- b. Hühnerbrust **9,90€**
- c. Tofu **9,60€**

Dazu reichen wir eine grüne Limettenhälfte und Chili zur geschmacklichen Abrundung.

22. Vina Blazing Star (C, D, E, F, I, O)
Vietnamesische Reisbandnudeln im heißen Wok geschwenkt mit Ei, Sojasprossen, Ingwer, marktfrischem Gemüse und

- a. Hühnerfleisch **11,90€**
- b. Rindfleisch **12,60€**
- c. Tofu **11,60€**
- d. Garnelen **12,90€**
- e. Gegrilltem Bio-Lachs **14,90€**

bestreut mit asiatischen Kräutern, Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln

23. Destiny Choice (D, E, F, G, K)
Reisbandnudeln angerichtet mit gemischtem Salat, Kokos-Curry-Sauce und

- a. Gegrillten Hühnerbrustfilets **11,90€**
- b. Gebratenen Tofu **10,60€**
- c. Gegrilltem Bio-Lachs **14,90€**

verfeinert mit Koriander, Sesam, Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln

24. Traditional Secret (A, D, E, F, I, K, O)
Gebratene Glasnudeln mit Sojasprossen, saisonalem Gemüse und

- a. Hühnerfleisch & Rindfleisch **12,90€**
- b. Garnelen **12,90€**
- c. Knusprig gebackener Entenbrust **15,60€**
- d. Gegrilltem Bio-Lachs **14,90€**

garniert mit asiatischen Kräutern, Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln

25. Freakin'Good (D, E, F, I, K)
Eine perfekte Kombination aus lauwarmen Reisfadennudeln, knackigem Salat und

- a. Gebratenen Tofu **10,60€**
- b. Gegrillten Hühnerbrustfilets **11,90€**
- c. Gebratenem Rindfleisch **11,60€**
- d. Gegrilltem Bio-Lachs **14,90€**

angerichtet mit Chili-Ingwer-Limetten-Dressing, Koriander, Sesam und gerösteten Erdnüssen

V26. Fit for Life (E, F, I, K)

10,60€

Wok-geschwenkte Tofustreifen mit saisonalem Gemüse und Knoblauch auf gedämpften Reisbandnudeln. Übergossen mit lieblicher Soja-Reduktion, Koriander, gerösteten Erdnüssen und Zwiebeln

27. Perfect Strangers (A, E, I)

11,90€

Japanische Udon-Nudeln im heißen Wok gebraten mit zartem Rindfleisch und gemischtem Gemüse, verfeinert mit Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln

WOK

31. Mekong Adventures (A, D, F, G)

Frisches Gemüse der Saison und Basilikum in einer pikanten Curry-Kokosmilch-Crème mit

- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| a. Tofu | 9,60€ |
| b. Hühnerfleisch | 10,60€ |
| c. Gegrilltem Bio-Lachs | 15,60€ |
| d. Knusprig gebackener Entenbrust | 15,60€ |

serviert mit gedämpftem Reis

32. Exotic Duck (A)

15,60€

Knuspriges Entenfilet gebettet auf maktfischem Gemüse und grünen Bohnen in einer fruchtigen Mango-Sauce, serviert mit duftendem Jasminreis

33. Salmon Love (D, F, K, L)

15,60€

Gegrilltes Lachsfilet auf wok-sautiertem Gemüse, Bambussprossen und frischem Pfeffer in einer würzigen Austernsauce, angerichtet mit Duftreis

34. Nutty Delight (A, E, F, G)

Schonend gegartes Gemüse der Saison in einer cremigen Erdnuss-Kokos-Sauce mit

- | | |
|--|---------------|
| a. knusprig gebackener Entenbrust | 15,60€ |
| b. marinierten Hähnchenfilets im Tempuramantel | 11,60€ |

dazu Jasmin-Reis als Beilage

35. Farmer's Riches (F, I, L)

Marktfrisches Gemüse gebraten mit Chili, Zitronengras, Zitronenblätter, Ingwer und

- | | |
|------------------|---------------|
| a. Tofu | 9,60€ |
| b. Hühnerfleisch | 10,60€ |
| c. Rindfleisch | 11,60€ |

in einer hausgemachten Austernsauce, serviert mit Duftreis

36. Crazy Ginger (A, I)

Eine feine Auswahl aus buntem Gemüse der Saison und Bambussprossen gebraten in einer pikanten Ingwersauce mit

- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| a. Hühnerfleisch | 10,60€ |
| b. Rindfleisch | 11,60€ |
| c. knusprig gebackener Entenbrust | 15,60€ |

serviert mit duftendem Jasminreis

Lugar de Cita Desserts

51. Sweet Memory (G)

4,60€

Eine besondere Spezialität des Hauses, die vietnamesische Panna Cotta, verfeinert mit Kokosmilch, Mangopüree und frischer Mango

52. Tropical Treasure (E, K)

4,90€

Gedämpfter Klebreis mit gelben Mungobohnen, dazu cremige Kokosmilch-Sauce, bestreut mit Sesam, Erdnüssen und Mangostreifen