

## Mittagsmenü

(Mittwoch bis Freitag, 12:00 - 14:30, außer an Feiertagen)

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| M1 | <b>Bún gà xào xả ớt</b>  | 10.50 |
|    | <i>Reisnudeln mit angebratenem Zitronengras-Hühnerfilet (<b>alternativ Tofu</b>) auf knackigem Salat, frischen vietnamesischen Kräutern, nước mắm-Limetten-Dip<sup>3</sup> (<b>alternativ Limetten-Sojasauce</b>), garniert mit Röstzwiebeln und Erdnüssen (Schärfe nach Belieben)</i>   |       |
| M2 | <b>Gà cà ri</b>  | 9.50  |
|    | <i>Hühnerfilet (<b>alternativ Tofu</b>) in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Gemüse und Erdnüssen, dazu Reis (Schärfe nach Belieben)</i>   |       |
| M3 | <b>Gà xào ngò</b>  | 9.50  |
|    | <i>Hühnerfilet (<b>alternativ Tofu</b>) aus dem Wok mit frischem Gemüse und Koriander, dazu Reis (Schärfe nach Belieben)</i>   |       |
| M4 | <b>Gà chiên giòn</b>   | 11.50 |
|    | <i>Knusprig gebratenes Hühnerfilet mit Gemüse und hausgemachter Maracujasauce</i>  |       |
|    | <b>Phở Bò – eine traditionelle vietnamesische Nudelsuppe</b>   | 11.50 |
|    | <i>Unsere Phở basiert auf einer 12 Stunden lang mit gerösteten Gewürzen gekochten Brühe, die wir mit <b>argentinischer Rindersteakhälfte</b> und <b>Tafelspitz</b> servieren. Zusammen mit Reisnudeln, Mungobohnensprossen, und frischen Kräutern wie asiatischem Basilikum und vietnamesischem Zackenkoriander entsteht so eine ausgewogene, traditionelle Suppe.</i> |       |