

Mittagsmenü

(Dienstag bis Freitag, 11:30 - 14:30, außer an Feiertagen)

- | | | |
|----|--|-------|
| M2 | Gà cà ri | 9.50 |
| | <i>Hühnerfilet (alternativ Tofu) in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Gemüse und Erdnüssen, dazu Reis (Schärfe nach Belieben)</i> | |
| M3 | Gà xào ngò | 9.50 |
| | <i>Hühnerfilet (alternativ Tofu) aus dem Wok mit frischem Gemüse und Koriander, dazu Reis (Schärfe nach Belieben)</i> | |
| M4 | Gà chiên giòn | 11.50 |
| | <i>Knusprig gebratenes Hühnerfilet mit Gemüse und hausgemachter Erdnuss- oder Maracujasauce</i> | |

Mittwochs, Donnerstags und Freitags bieten wir zusätzlich an:

- | | | |
|----|--|-------|
| M1 | Bún gà xào xả ớt | 10.50 |
| | <i>Reisnudeln mit angebratenem Zitronengras-Hühnerfilet (alternativ Tofu) auf knackigem Salat, frischen vietnamesischen Kräutern, nước mắm-Limetten-Dip³ (alternativ Limetten-Sojasauce), garniert mit Röstzwiebeln und Erdnüssen (Schärfe nach Belieben)</i> | |
| | Phở Bò – eine traditionelle vietnamesische Nudelsuppe | 11.50 |
| | <i>Unsere Phở basiert auf einer 12 Stunden lang mit gerösteten Gewürzen gekochten Brühe, die wir mit argentinischer Rindersteakhälfte und Tafelspitz servieren. Zusammen mit Reisnudeln, Mungobohnensprossen, und frischen Kräutern wie asiatischem Basilikum und vietnamesischem Zackenkoriander entsteht so eine ausgewogene, traditionelle Suppe.</i> | |