

LUNCH GOURMET

DIENSTAG BIS FREITAG (AUßER AN FEIERTAG), VON 12:00 BIS 14:30 UHR.
Available Tuesday to Friday (except public holidays), from 12:00 to 14:30

#201 EDAMAME SPICY TRÜFFEL BUTTER 6€

DAU NANH BO TRÜFFEL

GEDÄMPFTE SOJABOHNEN | SPICY TRÜFFELBUTTER | MALDON-SALZ
Steamed soybeans | spicy truffle butter | Maldon salt

#241 GREEN APPLE HERB CHICKEN SALAD 13€

GOI GA TAO XANH

GRÜNER APFEL | KNUSPRIGES HÄHNCHEN | KRÄUTER | RÖSTZWIEBELN
Salad with green apple | crispy chicken | herbs | roasted onions

#240 GREEN PAPAYA SALAD 16€

GOI DU DU

GRÜNE PAPAYA STREIFEN | MANGO | KORIANDER | BASILIKUM | ERDNÜSSE | TOMATEN | CHILI
Green papaya salad | mango | cilantro | basil | peanuts | tomato | chili

#300 PHO SOUP 18€

PHO BO TAI LAN

VIETNAMESISCHE RINDNUDELNSUPPE IN 24-STUNDEN-RINDERKNOCHENBRÜHE | GEBRATENES
RINDFLEISCH | REISBANDNUDELN | KRÄUTER
Vietnamese beef noodle soup in a 24-hour beef bone broth | stir-fried beef | rice noodles | herbs

#600 BIO SALMON TARTARE 17€

CA HOI HUU CO DANG TAI NHAT

TATAR VOM BIO-LACHS | JAPANISCH MARINIERT
Organic salmon tartare | Japanese marinade

#601 SPICY TOFU 17€

TOFU XA OT

GEBRATENE TOFU | ZITRONENGRAS | CHILI | GEMÜSE | PIKANT
Stir-fry bean curd | lemongrass | chili | vegetable | spicy

PP: 20 €

#602 "MOR FEI" HOT POT (AB 2PP.)

LAU HAI SAN

ORIGINALE SAUER-SCHARFE FEUERTOPF-SUPPE | KOKOSMILCH | EDLE MEERESFRÜCHTE
Original sour-spicy fire pot soup | coconut | seafood | for 2 people

#603 GOLDEN CURRY 18€

CA RI HOANG KIM

MEIMEI GELBES CURRY, NUSSIG, HERZHAFT UND SANFT | KNUSPRIGES HÄHNCHEN | CASHEWNÜSSE
Meimei yellow curry, nutty, hearty and mild | crispy chicken | cashews



#604 RED CURRY OF THE SEA

28€

CA RI DO HAI VI

INTENSIVES, SCHARFES ROTES CURRY MIT SEETEUFEL UND GARNELEN
Intense and spicy red curry with monkfish and prawns

#605 SET - POULTRY DELIGHT

17€

GA NUONG DAM VI

FRÜHLINGSROLLEN VEGETARISCH | TOM-YUM-SUPPE MIT AUSTERNPILZEN UND GARNELEN | KIMCHI-SALAT |
HÄHNCHENBRUST IN ERDNUSS-CURRY-SAUCE
Vegetarian spring rolls | tom yum soup with oyster mushrooms & shrimp | kimchi salad | grilled chicken breast in
peanut curry sauce

#606 SET - GARDEN HARMONY

17€

HUONG CHAY DONG DUONG

FRÜHLINGSROLLEN VEGETARISCH | KOKOS-TOFU-SUPPE | KIMCHI-SALAT | GEBRATENER JASMINREIS MIT
GEMÜSE, ANANAS UND CASHEWNÜSSEN
Vegetarian spring rolls | coconut tofu soup | kimchi salad | fried jasmine rice with vegetables, pineapple & cashews

#607 SET - TAMARIND BEEF

19€

BO GION ME

FRÜHLINGSROLLEN VEGETARISCH | TOM-YUM-SUPPE MIT AUSTERNPILZEN UND GARNELEN | KIMCHI-SALAT |
KNUSPRIGES RINDFLEISCH IN TAMARINDENSAUCE
Vegetarian spring rolls | tom yum soup with oyster mushrooms & shrimp | kimchi salad | crispy beef in tamarind
sauce

#608 SET - RICE NOOGLE BOWL IBERICO PORK IN BETEL LEAVES 20€

BUN IBERICA LA LOT

FRÜHLINGSROLLEN VEGETARISCH | KIMCHI-SALAT | TOM-YUM-SUPPE MIT AUSTERNPILZEN UND GARNELEN |
RICE NOODLES MIT GEGRILLTEM IBERICO-SCHWEIN IM BETELBLATT & NUOC CHAM
Vegetarian spring rolls | kimchi salad | tom yum soup with oyster mushrooms & shrimp | Vietnamese rice noodles
with grilled Iberico pork in betel leaves & nuoc cham sauce

#609 SET - CRISPY PEANUT DUCK

20€

VIT VANG SOT DAU

FRÜHLINGSROLLEN VEGETARISCH | TOM-YUM-SUPPE MIT AUSTERNPILZEN UND GARNELEN | KIMCHI-SALAT |
KNUSPRIGE ENTENBRUST IN ERDNUSS-CURRY-SAUCE
Vegetarian spring rolls | tom yum soup with oyster mushrooms & shrimp | kimchi salad | crispy duck breast in
peanut curry sauce

#610 SET - OCEAN TOUCH

22€

CA HOI NUONG GLAZE

FRÜHLINGSROLLEN VEGETARISCH | TOM-YUM-SUPPE MIT AUSTERNPILZEN UND GARNELEN | KIMCHI-SALAT |
GEGRILLTES LACHSFILET GLASIERT MIT AUSTERN-INGWER-SAUCE
Vegetarian spring rolls | tom yum soup with oyster mushrooms & shrimp | kimchi salad | grilled salmon glazed with
oyster-ginger sauce