

LUNCH GOURMET



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

#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

#611 CRISPY CHICKEN TERIYAKI 15€

GA GION TERIYAKI

KNUSPRIGES HÄHNCHEN | HAUSGEMACHTE TERIYAKI GLASUR | JUNGES PAK CHOI | SCHWARZER SESAM | JASMINREIS
Crispy chicken fillet | homemade soy glaze | baby pak choi | black sesame | jasmine rice

#603 GOLDEN CURRY 17€

CA RI HOANG KIM

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

#612 PAD THAI TOFU 16€

PAD THAI CHAY

REISBANDNUDELN | BIO-TOFU | SOJASPROSSEN | ERDNÜSSE | FRÜHLINGSZWIEBELN | LIMETTE
Rice noodles | organic tofu | bean sprouts | peanuts | spring onions | lime

#616 TRUFFLE MUSHROOM FRIED RICE 17€

COM CHIEN NAM TRUFFEL

GEBRATENER JASMINREIS | JAPANISCHE SHIMEJI PILZE | TRÜFFELBUTTER | SPIEGELEI | GEDÜNSTETE ZWIEBELN
Fried jasmine rice with Japanese shimeji mushrooms | truffle butter | egg | sautéed onions

#613 SAIGON PEPPER BEEF 17€

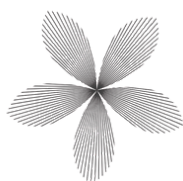
BO NE SAI GON

RINDERFILET | GRÜNE PFEFFERSAUCE | SPIEGELEI | DALAT-SALAT (GURKEN & TOMATEN) | STEINOFENBAGUETTE
Beef fillet | green pepper sauce | sunny-side-up egg | Dalat salad (cucumber & tomato) | stone-oven baguette

#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



#614 MEKONG RICE NOODLE BOWL

18€

BUN BO XAO NAM BO

LAUWARME REISNUDELN | SALAT | VIETNAMESISCHE KRÄUTER (KORIANDER, BASILIKUM, MINZE & PERILLA) | ZARTES ZITRONENGRAS-RINDERFILET | ERDNÜSSE | RÖSTZWIEBELN | LIMETTEN-CHILI-DRESSING
Warm rice noodles | salad | Vietnamese herbs (cilantro, basil, mint & perilla) | tender lemongrass beef | peanuts | fried shallots | lime chili dressing

#617 STIR-FRIED GLASS NOODLES WITH SQUID

17€

MIEN XAO MUC

GEBRATENE GLASNUDELN MIT PATAGONIA KALAMARI | KARAMELLISIERTE SOJA-SAUCE | RÖSTZWIEBELN
Stir-fried glass noodles | Patagonian squid | caramelised soy sauce | roasted onions

#615 UDON CURRY WITH BLACK TIGER PRAWNS

18€

CA RI UDON TOM

CREMIGES ROTES CURRY MIT UDON, BLACK TIGER GARNELEN UND PAK CHOI
Creamy red curry | udon noodles | black tiger prawns | pak choi

#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 | monkfish | prawns

#605 SET - POULTRY DELIGHT

17€

GA NUONG DAM VI

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

#609 SET - CRISPY PEANUT DUCK

20€

VIT VANG SOT DAU

FRÜHLINGSROLLEN VEGETARISCH | TOM-YUM-SUPPE MIT AUSTERNPILZEN UND GARNELEN | APFELGARTEN-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 | APFELGARTEN-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