



LUNCH MENU

21. bis 25. Januar 2019

Alle diese Gerichte sind auch im Take Away erhältlich.

Montag

vegi Same same	Gebratene Reismudeln Eier, Zitronengras und Wok-Gemüse	14.50
2 Golden Price	Poulet, Wok-Gemüse mit Currysauce und Jasminreis	16.50
3 Longlife King **	Gebratene Longlifemudeln mit Crevetten, Sambal Olek und Wokgemüse	19.50

Dienstag

vegi Vegeta	Longlifemudeln mit Saisongemüse, Tofu & Sojasprossen	14.50
2 Udon Poulet	Udonnudeln mit Poulet und Wok Gemüse	16.50
3 Pumpkin Shrimps	Wokgemüse mit Crevetten, dazu Jasminreis	19.50

Mittwoch

vegi Quinoa Sweet&Sour	Gemüse mit Tofu an Sweet&Sour Sauce und Quinoa	14.50
2 Curry's fan**	Grünes Curry mit Poulet, Gemüse und Jasminreis	16.50
3 Curry's fan**2.0	Udonnudeln mit Ente, Curry und Gemüse	19.50

Donnerstag

vegi Fried Tofu	Gebratener Reis mit Tofu, Thai Basilikum und Wok-Gemüse	14.50
2 Schniwoori	Pouletschnitzel paniert an Wokgemüse, Teriyaki Sauce und Jasminreis	16.50
3 Red Beef	Longlifemudeln mit Rindfleisch, Rotem Curry und Gemüse	19.50

Freitag

vegi Tofu Quinoa	Wokgemüse mit Tofu an Quinoa	14.50
2 Red & Spicy*	Rotes Curry mit Poulet, Sambal Olek Gemüse und Jasminreis	16.50
3 Beijing Fish	Pangasius-Filet im feinen Tempurateig an Sweet&Sour Sauce und Jasminreis	19.50

LIMITED SPECIAL - KOREA

Korean Fried Chicken	Korean Fried Chicken mit Sweetpotatoe-Fries aus dem Bambuskurb, dazu Rettich-Kimchi und Korean-BBQ-Sauce	17.50
-----------------------------	--	--------------

LUNCH SPECIALS

Bento Box Lunch Hot	Tagescurry, Jasminreis, Springrolls, Papaya Salad, Sushi	18.50
Bento Box Lunch Sushi	2 Nigiri Shake & Maguro, 1 Nigiri Ebi, 4 California Roll, 4 Uramaki Thonmousse, 4 Maki Vegi	21.00
Beijing Night	Poulet im feinen Tempurateig, Peperoni, Ananas und homemade Sweet'n'Sour-Sauce	17.50
James Bond Island	Fried Rice mit Poulet, Gemüse, Chili, Ei und Erdnüssen	17.50