



# mittagsskarte

Di. - Fr. 12 - 15 Uhr WOCHE 11

Asiatische Hausmannskost auf vegetarischer Basis

## Snacks

Je 3,50

### LUMPIA *vegan*

Klassische Frühlingsrolle mit gemischtem Gemüse gefüllt

### TAHU ISI *vegan*

Frittierte gefüllte Tofubällchen mit Gemüse

### WANTAN

Würzige Süßkartoffeltasche mit Koriander

## Hauptspeisen *mit Reis, Krautsalat & Maniok Chips*

Je 9,90

### RED CURRY *vegan*

Gemüse & Tofu in roter Zitronen-Curry-Kokossoße

### ASAM MANIS *vegan*

Knusprige Tofu auf Gemüse & frischer Ananas in Süß-Sauer-Soße

### TOFU PEANUT *vegan*

Knusprige Tofu auf buntem Gemüse mit Erdnuss-Dip

### CAP CAY *vegan*

Buntes Gemüse & Tofu in mild-würziger Mushroom-Sojasoße gebraten

### BUTTER OKRA

Tofu, Spinat & Okra in Tomaten-Kokos-Buttersoße mit Garam Masala & Mandel

### AUBERGINE PRIK THAI *vegan*

Gemischtes Gemüse in Black Pepper-Garlic-Sauce & knusprige Aubergine

### AUSTERNPILZ BULGOGI *vegan*

Buntes Gemüse & Austernpilz mit Glasnudeln & hausgemachter Bulgogi-Sauce

### PAD KEE MAO

Gebratene Reisbandnudeln in würziger Sojasoße & Thai-Basilikum mit Gemüse, Tofu & Ei

## Extras

Reis	1,50	Hühnerbrustfilet	2,90
Soße (Erdnuss / Süß-Sauer)	1,50	Entenbrustfilet	3,90
Maniok Chips	2,50	Rinderhüfte	3,90
Knusprige Tofuwürfeln	3,40	Wokgemüse	4,50



# abendkarte

Kalenderwoche 11

Asiatische Hausmannskost auf vegetarischer Basis

## Snacks

Je 3,50

### LUMPIA *vegan*

Klassische Frühlingsrolle mit gemischtem Gemüse gefüllt

### TAHU ISI *vegan*

Frittierte gefüllte Tofubällchen mit Gemüse

### WANTAN

Würzige Süßkartoffeltasche mit Koriander

## Tapas

Je 5,40

### DAN DAN NOODLES *vegan*

Nudeln in Garlic-Chili-Oil mit Sojaschnetzel, Koriander, Sesam & Erdnüsse

### SINGKONG GORENG *vegan*

Gebackener Maniok mit Erdnusssauce

### BLUMENKOHL FRIED RICE

Gebratener Blumenkohl mit pikanter Sojasoße & Thai-Basilikum

### AJAAD *vegan*

Gurkensalat mit roter Zwiebel, Erdnüsse & Koriander nach thailändischer Art

### BUFFALO CAULIFLOWER

Süßlich-pikanter Blumenkohl mit Kräuter-Dressing

### EDAMAME *vegan*

Grüne Sojabohne mit Meersalz

### AUSTERNPILZ PANKO *vegan*

Austernpilz-Nuggets mit Knoblauch-Chili-Panko

### GADO GADO *vegan*

Gedünsteter Gemüsesalat & Tofu mit Lorbeer-Erdnusssauce

*Zum satt werden* mit Reis, Krautsalat & Maniok Chips

*Je 11,00*

**RED CURRY** *vegan*

Gemüse & Tofu in roter Zitronen-Curry-Kokossoße

**ASAM MANIS** *vegan*

Knusprige Tofu auf Gemüse & frischer Ananas in Süß-Sauer-Soße

**TOFU PEANUT** *vegan*

Knusprige Tofu auf buntem Gemüse mit Erdnuss-Dip

**CAP CAY** *vegan*

Buntes Gemüse & Tofu in mild-würziger Mushroom-Sojasoße gebraten

**BUTTER OKRA**

Tofu, Spinat & Okra in Tomaten-Kokos-Buttersoße mit Garam Masala & Mandel

**AUBERGINE PRIK THAI** *vegan*

Gemischtes Gemüse in Black Pepper-Garlic-Sauce & knusprige Aubergine

**AUSTERNPILZ BULGOGI** *vegan*

Buntes Gemüse & Austernpilz mit Glasnudeln & hausgemachter Bulgogi-Sauce

**PAD KEE MAO**

Gebratene Reisbandnudeln in würziger Sojasoße & Thai-Basilikum mit Gemüse, Tofu & Ei

## *Extras*

Reis	1,50	Hühnerbrustfilet	2,90
Soße (Erdnuss / Süß-Sauer)	1,50	Entenbrustfilet	3,90
Maniok Chips	2,50	Rinderhüfte	3,90
Knusprige Tofuwürfeln	3,40	Wokgemüse	4,50

## *Dessert*

**PANDAN CHEESECAKE**

Pandan-Käsekuchen mit Kokos-Crumble & Salted Caramel

5,70

**MANGO CHIA PUDDING** *vegan*

Chia-Bananen-Pudding mit Mango-Gelee & Mandel

5,70

**PALETAS EIS AM STIEL**

Diverse Sorten siehe Eistafel

3,70

**4-Gänge-Menü (Snack + Tapa + Hauptgericht + Dessert) pro Person 24,50**