

Weekly Menu



APPETIZERS

Homemade Ha Gao 8

3 Stk. gedämpfte Reismehltaschen gefüllt mit Garnelen, Sweet Chili Soße [B]



Minze Beef Salad 13

Zartes Rindfilet, Minze, Basilikum, Zitrone, Chili, Zwiebel, Salatmix, Tomate [F,O]

Umai Tacos 12

3 Stk. Wantan Teig mit Lachs, Mango, Streichkäse, Unagisauce [A,D,G]

Duck Summer Rolls 11

2 Stk. Reispapier mit zarter Ente, Salat, Mango, Thai-Basilikum, Austern Sauce [F,N,O]



MAIN



Gyu Asupara Roll 21

außen geblämmtes Rindfilet, Unagisauce, Spicy Mayo Soße, Chilifaden, innen Seetang, Süsskartoffel Gurke, 8 Stk. [A,F,N]

Salmon Poke 16

Sushireis, Lachs, Edamame, Avocado, Wakame, Gurken, Radieschen, Erdnuss-Streuseln, Kürbiskerne, Sesam, Unagisauce [A, D, E, F, N]



Vegan Wok Chicken 15

Veganes Hühnerfleisch mit Wok Gemüse [A,F]



COCKTAILS & DRINKS

Midori Raspberry 14

Himbeer, Haku Vodka, Melonen Likör, Zitrone

Misty Kinkan 7

0,5 l

Hausgemachter Kumquat-Rosmarin Sirup, Soda, Zitrone

Geisha Martini 14

Maracuja, Haku Vodka, Licor 43, Limette

Goji Splash 7

0,5 l

Jasmintee, Ingwer, Gojibeeren, Orangenscheibe, Minze