

# Vorspeisen

A1	<b>Kimchi</b> V	4,5
A2	<b>Kleine Vegetarische Frühlingsrollen</b> V A	5,0
A3	<b>Pekingrollen</b> A	5,5
A4	<b>Xia Jiao</b> A B Gedämpfte Garnelentaschen	6,0
A5	<b>Hakka Wan Tan</b> A B  Gekochte Fleischtaschen mit würziger Sojasauce	6,0
A6	<b>Gyoza</b> A F mit Gemüse V mit Fleisch	6,0
A7	<b>Kalte Vietnamesische Rollen</b> mit Gurke V mit Shrimps D B	7,0
A8	<b>Tempura</b> A B F Gebackene Garnelen & Gemüse in Tentsuyusauce	8,0

# Suppen

S1	<b>Pikante Suppe</b> A F	4,5
S2	<b>Miso Suppe</b> D F G	4,5
S3	<b>Tom Yam Suppe</b> * B D F Thailändische Meeresfrüchtesuppe	7,0

A – Gluten

B – Krebstiere

C – Eier

D – Fisch

E – Erdnüsse

F – Sojabohnen

G – Milch

H – Schalenfrüchte

L – Sellerie

M – Senf

N – Sesam

O – Schwefeloxid und Sulfite

P – Lupinen

R – Weichtiere

\* – scharf V – Vegetarisch



# Vegetarische Gerichte

V1	<b>Fastenspeise</b> V <sub>F</sub> Gebratenes Gemüse mit Tofu	10,0
V2	<b>Tofu Itame</b> V <sub>FN</sub> Tofu und Gemüse in Sesamöl gebraten	10,5
V3	<b>Shaolin Tofu</b> V* <sub>AF</sub> Gebratenes Gemüse mit Tofu & Cashewnüssen	10,5
V4	<b>Shaolin Tofu Hot Pot</b> V* <sub>AF</sub> Gemüse, frittiertes Tofu & Cashewnüssen im Hot Pot	11,0
V5	<b>Shade of Green</b> V <sub>AF</sub> Gemüse, Tofu, Brokkoli, Baby Mais & Pilzen in vegetarischer Austern-Knoblauchsauce	11,0
V6	<b>Sabzi Handi</b> V* <sub>A</sub> Indisches Gemüse Curry	11,0
V7	<b>Gemüse Bokum</b> V <sub>AFN</sub> Gebratenes Gemüse mit koreanischen Glasnudeln	11,0
V8	<b>Gaeng Tao Hu</b> V* <sub>F</sub> Tofu mit Kokosmilch & Gemüse in rotem Curry	11,0
V9	<b>Wok Seared Bok Choy</b> V <sub>AF</sub> Gebratener Pak Choi mit Olivenöl & Knoblauch	11,5



## Nudel Gerichte

<b>N1</b>	<b>Pad Thai</b> mit Gemüse * V <sub>A E F</sub> mit Hühnerfleisch * <sub>A D E F</sub>	<b>11,0</b>
<b>N2</b>	<b>Curry Pad Thai</b> mit Gemüse * V <sub>A F</sub> mit Hühnerfleisch * <sub>A F</sub>	<b>11,5</b>
<b>N3</b>	<b>Gebratene hausgemachte Nudeln</b> mit Gemüse V <sub>A F C</sub> mit Hühnerfleisch <sub>A F C</sub>	<b>11,5</b>
<b>N4</b>	<b>Bami Goreng</b>   optional V <sub>A C F</sub> Gebratene hausgemachte Curry Nudeln mit Hühnerfleisch	<b>11,5</b>
<b>N5</b>	<b>Hakka Style Noodles</b>   optional V <sub>A C F</sub> Gebratene hausgemachte Nudeln mit süßer Sojasauce & Hühnerfleisch	<b>11,5</b>
<b>N6</b>	<b>Nudeln mit knuspriger Ente &amp; roter Currysauce</b> * <sub>A F D</sub>	<b>16,0</b>

## Reis Gerichte

<b>G1</b>	<b>Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei &amp; Gemüse</b>   optional V <sub>A F</sub>	<b>11,0</b>
<b>G2</b>	<b>Malaysian Fried Rice</b> *   optional V <sub>A F C</sub> Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Gurke, Paprika & Knoblauch	<b>11,0</b>
<b>G3</b>	<b>Nasi Goreng</b>   optional V <sub>C F</sub> Gebratener Curry Reis mit Hühnerfleisch & Ei	<b>11,5</b>
<b>G4</b>	<b>Thai Royal Castle</b> * <sub>A B C D F</sub> Gebratener Reis mit Shrimps, Lachs, Hühnerfleisch, Cashewnüssen & Ei	<b>13,0</b>

\* – scharf    V – Vegetarisch



# Hühnerfleisch Gerichte

H1	<b>Hühnerfleisch mit Gemüse, Chili &amp; Cashewnüssen</b> * <sub>AF</sub>	12,0
H2	<b>Butterfly Cut Grilled Chicken</b> <sub>A EF</sub> Gegrilltes Hühnerfleisch mit gedämpftem Gemüse in Erdnussauce	12,0
H3	<b>Lemon Chicken</b> <sub>AF</sub> Knuspriges Hühnerfleisch auf Sojasprossen mit Zitronensauce	12,0
H4	<b>Chilli Chicken</b> * <sub>AF</sub> Gebackenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln und frischem Chili	12,0
H5	<b>Hakka Gai</b> <sub>AF</sub> Hühnerfleisch Süß Sauer nach traditioneller Hakka Art	12,0
H6	<b>Ajam Pangang</b> * <sub>A</sub> Knuspriges Hühnerfleisch mit pikanter Sauce	12,0
H7	<b>Spicy Ginger Garlic Chicken</b> * <sub>AF</sub> Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse, Ingwer, Knoblauch & Chili	12,0
H8	<b>Mongolian Chicken</b> * <sub>AFO</sub> Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse & Chili	12,0
H9	<b>Gaeng Ped Gai</b> * <sub>D</sub> Hühnerfleisch mit Kokosmilch & Gemüse in rotem Curry	12,0
H10	<b>Pad Kra Pao</b> * <sub>ADF</sub> Gebratenes Hühnerfleisch mit Thai Basilikum, Zwiebeln & Paprika	12,0
H11	<b>Tori Itame</b> <sub>AFN</sub> Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse & Sesamöl nach Japanischer Art	12,0
H12	<b>Manchurian Chicken</b> * <sub>AF</sub> Hühnerfleisch in Ingwer-Koriandersauce	13,0
H13	<b>Thai Wok Chicken</b> <sub>AFNR</sub> Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse nach Thailändischer Art	13,0
H14	<b>Korean Chicken</b> * <sub>N</sub> In Chili Paste mariniertes Hühnerfleisch mit Gemüse	13,0



# Rindfleisch Gerichte

R1	<b>Chilli Beef of Hakka Cun</b> * <sub>ADF</sub> Rindfleisch mit asiatischem Gemüse & Chili	13,0
R2	<b>Wok Beef</b> <sub>AFN</sub> Rindfleisch mit asiatischem Gemüse & Austernsauce	13,0
R3	<b>Warriors Beef</b> * <sub>AD</sub> Rindfleisch mit grünen Bohnen in roter Currysauce	13,0
R4	<b>Mongolian Beef</b> * <sub>AFO</sub> Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse	13,0
R5	<b>Niku Itame</b> <sub>AFN</sub> Rindfleisch mit Gemüse & Sesamöl nach Japanischer Art	13,0
R6	<b>Chefs Beef</b> * <sub>AF</sub> Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch nach Rezept des Chefs	14,0
R7	<b>Beef Rendang</b> * <sub>A</sub> Rindfleisch Curry mit Kartoffeln, Zitronengras & Kokosmilch	14,0
R8	<b>Bulgogi</b> <sub>ADFN</sub> In Sojasauce mariniertes Rindfleisch mit Zwiebeln & Champignons	15,0

# Knusprige Ente

	<b>Knusprige Ente</b> <sub>A</sub>	15,0
E1	mit Knoblauchsauce <sub>AF</sub>	
E2	mit Pflaumensauce * <sub>AF</sub>	
E3	mit Bohnensauce <sub>AF</sub>	
E4	mit Erdnusssauce <sub>A EF</sub>	
E5	mit gelber Bohnensauce & Basilikum * <sub>A</sub>	



## Kimchi Gerichte

K1	<b>Kimchi Jigea</b> * <sub>D</sub> Kimchi Eintopf mit Bauchfleisch, Tofu & Glasnudeln	14,0
K2	<b>Kimsam Bok</b> * <sub>D N</sub> Bauchfleisch mit gebratenen Kimchi & Tofu	14,0

## Fisch & Meeresfrüchte Gerichte

F1	<b>Lachs Teriyaki</b> <sub>A D F O</sub> Gegrillter Lachs mit Teriyakisauce	16,0
F2	<b>Bangkok Lachs</b> * <sub>A D</sub> Gegrillter Lachs auf Spinat in roter Currysauce	16,0
F3	<b>Goan Machli</b> * <sub>A D</sub> Gegrillter Lachs mit Kokosmilch in Currysauce	16,0
F4	<b>Seafood Hot Pot</b> <sub>B D R</sub> Meeresfrüchte mit Gemüse & Tofu im Hot Pot	16,0
F5	<b>Chilli Seafood</b> * <sub>A B D F R</sub> Meeresfrüchte mit asiatischem Gemüse	16,0
F6	<b>Lemon Prawn</b> <sub>B F</sub> Garnelen auf Sojasprossen mit Zitronensauce	20,0
F7	<b>Pineapple Prawn Curry</b> * <sub>B D</sub> Garnelen mit Ananas, Paprika & Tomaten in roter Currysauce	20,0
F8	<b>Sambal Goreng Udang</b> * <sub>B</sub> Gebratene Garnelen mit Zitronengras, Tomaten, Chili & Kokosmilch	20,0



# *Sushi Sets, Sashimi & Maki*

J1	<b>Sushi Mini</b> <sub>DM</sub> 3 Stück Sushi & 4 Stück Maki	8,5
J2	<b>Sushi Klein</b> <sub>BDM</sub> 6 Stück Sushi & 4 Stück Maki	12,5
J3	<b>Sushi Mittel</b> <sub>BDM</sub> 8 Stück Sushi & 4 Stück Maki	15,5
J4	<b>Sushi Groß</b> <sub>BDFM</sub> 10 Stück Sushi & 4 Stück Maki	17,5
J5	<b>Sake Mix</b> <sub>DMN</sub> 5 Stück Lachs Sushi, 9 Stück Lachs Sashimi & 6 Stück Maki	18,5
J6	<b>Sake Maguro Mix</b> <sub>DM</sub> 4 Stück Lachs Sushi, 4 Stück Thunfisch Sushi & 6 Stück Maki	19,5
J7	<b>Sashimi Klein</b> <sub>BDM</sub> – 12 Stück	15,5
J8	<b>Sashimi Groß</b> <sub>BDM</sub> – 18 Stück	19,5
J9	<b>Kappa Maki</b> <sub>V MN</sub> – 6 Stück Gurken Maki	5,5
J10	<b>Avocado Maki</b> <sub>V MN</sub> – 6 Stück Avocado Maki	6,0
J11	<b>Sake Maki</b> <sub>DM</sub> – 6 Stück Lachs Maki	6,5
J12	<b>California Maki</b> <sub>MN</sub> – 6 Stück Maki mit Avocado & Surimi	7,0
J13	<b>Maki Mix</b> <sub>DMN</sub> – 12 Stück Maki	9,5
J14	<b>Veggie Maki Mix</b> <sub>V MN</sub> – 18 Stück Gemüse Maki	12,0
J15	<b>Futo Maki</b>   optional <sub>V MN</sub> 9 Stück dicke Maki mit Avocado, Gurke, Surimi & Oshinko	12,0

\* – scharf    V – Vegetarisch



# Beilagen

B1	Gekochter Reis <b>V</b>	3,0
B2	Gebratener Reis mit Ei & Gemüse <b>V</b> <sub>AFC</sub>	5,0
B3	Gebratene Nudeln mit Gemüse <b>V</b> <sub>AFC</sub>	5,5

# Nachspeisen

D1	Gebackene Banane mit Honig <b>V</b> <sub>A</sub>	4,5
----	--	-----

Informieren Sie sich bei unserem Personal  
nach weiteren Nachspeisen

A – Gluten

B – Krebstiere

C – Eier

D – Fisch

E – Erdnüsse

F – Sojabohnen

G – Milch

H – Schalenfrüchte

L – Sellerie

M – Senf

N – Sesam

O – Schwefeloxid und Sulfite

P – Lupinen

R – Weichtiere

\* – scharf    **V** – Vegetarisch

