

Vorspeisen

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

Suppen

S1	Pikante Suppe _{A F}	4,0
S2	Miso Suppe _{D F G}	4,0
S3	Tom Yam Suppe [*] _{B D F} Thailändische Meeresfrüchtesuppe	6,5

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	Fastenspeise V _F Gebratenes Gemüse mit Tofu	9,0
V2	Tofu Itame V _{FN} Tofu und Gemüse in Sesamöl gebraten	9,5
V3	Shaolin Tofu V* _{AF} Gebratenes Gemüse mit Tofu & Cashewnüssen	9,5
V4	Shaolin Tofu Hot Pot V* _{AF} Gemüse, frittiertes Tofu & Cashewnüssen im Hot Pot	10,0
V5	Shade of Green V _{AF} Gemüse, Tofu, Brokkoli, Baby Mais & Pilzen in vegetarischer Austern-Knoblauchsauce	10,0
V6	Sabzi Handi V* _A Indisches Gemüse Curry	10,0
V7	Gemüse Bokum V _{AFN} Gebratenes Gemüse mit koreanischen Glasnudeln	10,0
V8	Gaeng Tao Hu V* _F Tofu mit Kokosmilch & Gemüse in rotem Curry	10,0
V9	Wok Seared Bok Choy V _{AF} Gebratener Pak Choi mit Olivenöl & Knoblauch	10,5



Nudel Gerichte

N1	Pad Thai mit Gemüse * V _{A E F} mit Hühnerfleisch * _{A D E F}	10,0
N2	Curry Pad Thai mit Gemüse * V _{A F} mit Hühnerfleisch * _{A F}	10,5
N3	Gebratene hausgemachte Nudeln mit Gemüse V _{A F C} mit Hühnerfleisch _{A F C}	10,5
N4	Bami Goreng optional V _{A C F} Gebratene hausgemachte Curry Nudeln mit Hühnerfleisch	10,5
N5	Hakka Style Noodles optional V _{A C F} Gebratene hausgemachte Nudeln mit süßer Sojasauce & Hühnerfleisch	10,5
N6	Nudeln mit knuspriger Ente & roter Currysauce * _{A F D}	15,0

Reis Gerichte

G1	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei & Gemüse optional V _{A F}	10,0
G2	Malaysian Fried Rice * optional V _{A F C} Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Gurke, Paprika & Knoblauch	10,0
G3	Nasi Goreng optional V _{C F} Gebratener Curry Reis mit Hühnerfleisch & Ei	10,5
G4	Thai Royal Castle * _{A B C D F} Gebratener Reis mit Shrimps, Lachs, Hühnerfleisch, Cashewnüssen & Ei	12,0

* – scharf V – Vegetarisch



Hühnerfleisch Gerichte

H1	Hühnerfleisch mit Gemüse, Chili & Cashewnüssen * _{AF}	11,0
H2	Butterfly Cut Grilled Chicken _{A EF} Gegrilltes Hühnerfleisch mit gedämpftem Gemüse in Erdnussauce	11,0
H3	Lemon Chicken _{AF} Knuspriges Hühnerfleisch auf Sojasprossen mit Zitronensauce	11,0
H4	Chilli Chicken * _{AF} Gebackenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln und frischem Chili	11,0
H5	Hakka Gai _{AF} Hühnerfleisch Süß Sauer nach traditioneller Hakka Art	11,0
H6	Ajam Pangang * _A Knuspriges Hühnerfleisch mit pikanter Sauce	11,0
H7	Spicy Ginger Garlic Chicken * _{AF} Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse, Ingwer, Knoblauch & Chili	11,0
H8	Mongolian Chicken * _{AFO} Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse & Chili	11,0
H9	Gaeng Ped Gai * _D Hühnerfleisch mit Kokosmilch & Gemüse in rotem Curry	11,0
H10	Pad Kra Pao * _{ADF} Gebratenes Hühnerfleisch mit Thai Basilikum, Zwiebeln & Paprika	11,0
H11	Tori Itame _{AFN} Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse & Sesamöl nach Japanischer Art	11,0
H12	Manchurian Chicken * _{AF} Hühnerfleisch in Ingwer-Koriandersauce	12,0
H13	Thai Wok Chicken _{AFNR} Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse nach Thailändischer Art	12,0
H14	Korean Chicken * _N In Chili Paste mariniertes Hühnerfleisch mit Gemüse	12,0



Rindfleisch Gerichte

R1	Chilli Beef of Hakka Cun * _{ADF} Rindfleisch mit asiatischem Gemüse & Chili	12,0
R2	Wok Beef _{AFN} Rindfleisch mit asiatischem Gemüse & Austernsauce	12,0
R3	Warriors Beef * _{AD} Rindfleisch mit grünen Bohnen in roter Currysauce	12,0
R4	Mongolian Beef * _{AFO} Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse	12,0
R5	Niku Itame _{AFN} Rindfleisch mit Gemüse & Sesamöl nach Japanischer Art	12,0
R6	Chefs Beef * _{AF} Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch nach Rezept des Chefs	13,0
R7	Beef Rendang * _A Rindfleisch Curry mit Kartoffeln, Zitronengras & Kokosmilch	13,0
R8	Bulgogi _{ADFN} In Sojasauce mariniertes Rindfleisch mit Zwiebeln & Champignons	14,0

Knusprige Ente

	Knusprige Ente _A	14,0
E1	mit Knoblauchsauce _{AF}	
E2	mit Pflaumensauce * _{AF}	
E3	mit Bohnensauce _{AF}	
E4	mit Erdnusssauce _{A EF}	
E5	mit gelber Bohnensauce & Basilikum * _A	



Kimchi Gerichte

- K1 **Kimchi Jigea** *_D 13,0
Kimchi Eintopf mit Bauchfleisch, Tofu & Glasnudeln
- K2 **Kimsam Bok** *_{D N} 13,0
Bauchfleisch mit gebratenen Kimchi & Tofu

Fisch & Meeresfrüchte Gerichte

- F1 **Lachs Teriyaki** _{A D F O} 15,0
Gegrillter Lachs mit Teriyakisauce
- F2 **Bangkok Lachs** *_{A D} 15,0
Gegrillter Lachs auf Spinat in roter Currysauce
- F3 **Goan Machli** *_{A D} 15,0
Gegrillter Lachs mit Kokosmilch in Currysauce
- F4 **Seafood Hot Pot** _{B D R} 15,0
Meeresfrüchte mit Gemüse & Tofu im Hot Pot
- F5 **Chilli Seafood** *_{A B D F R} 15,0
Meeresfrüchte mit asiatischem Gemüse
- F6 **Lemon Prawn** _{B F} 19,0
Garnelen auf Sojasprossen mit Zitronensauce
- F7 **Pineapple Prawn Curry** *_{B D} 19,0
Garnelen mit Ananas, Paprika & Tomaten in roter Currysauce
- F8 **Sambal Goreng Udang** *_B 19,0
Gebratene Garnelen mit Zitronengras, Tomaten, Chili & Kokosmilch



Sushi Sets, Sashimi & Maki

J1	Sushi Mini _{DM} 3 Stück Sushi & 4 Stück Maki	7,5
J2	Sushi Klein _{BDM} 6 Stück Sushi & 4 Stück Maki	11,5
J3	Sushi Mittel _{BDM} 8 Stück Sushi & 4 Stück Maki	14,5
J4	Sushi Groß _{BDFM} 10 Stück Sushi & 4 Stück Maki	16,5
J5	Sake Mix _{DMN} 5 Stück Lachs Sushi, 9 Stück Lachs Sashimi & 6 Stück Maki	17,5
J6	Sake Maguro Mix _{DM} 4 Stück Lachs Sushi, 4 Stück Thunfisch Sushi & 6 Stück Maki	18,5
J7	Sashimi Klein _{BDM} – 12 Stück	14,5
J8	Sashimi Groß _{BDM} – 18 Stück	18,5
J9	Kappa Maki _{V MN} – 6 Stück Gurken Maki	5,0
J10	Avocado Maki _{V MN} – 6 Stück Avocado Maki	5,5
J11	Sake Maki _{DM} – 6 Stück Lachs Maki	6,0
J12	California Maki _{MN} – 6 Stück Maki mit Avocado & Surimi	6,5
J13	Maki Mix _{DMN} – 12 Stück Maki	8,5
J14	Veggie Maki Mix _{V MN} – 18 Stück Gemüse Maki	11,0
J15	Futo Maki optional _{V MN} 9 Stück dicke Maki mit Avocado, Gurke, Surimi & Oshinko	11,0

* – scharf V – Vegetarisch



Beilagen

B1	Gekochter Reis V	2,5
B2	Gebratener Reis mit Ei & Gemüse V _{AFC}	4,5
B3	Gebratene Nudeln mit Gemüse V _{AFC}	5,0

Nachspeisen

D1	Gebackene Banane mit Honig V _A	4,0
----	--	-----

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

