

# Mittagsmenü

MONTAG BIS FREITAG VON 11:30-15:00 AUSSER FEIERTAG

09.10.2025 – 09.01.2026

Alle Speise inkl. Tagessuppe, Frühlingsrolle, Dessert

**M1. gebratene hausgemachte Kürbisnudeln mit Wokgemüse** **vegan** 9,80

**M2. ErdnussCurryTofu** **vegan** **Gluten Free** 10,80

Winterbombe, Saisonsgemüse, Tofu, Erdnuss, gelbes ThaiCurry, dazu Reis.

**M3. Shizi Tou** 10,80

Zart geschmorte Schweinefleischbällchen mit Lotuswurzel und frischem Brokkoli, fein abgeschmeckt mit einer aromatischen chinesischen Soße – herhaft, saftig und authentisch. Dazu Reis.

**M4. Kimchi mit Schweinebauch**  **Gluten Free** 10,80

Gebratenem Schweinebauch und Zwiebeln, Tofu, Kimchi, Koreanischer chilipaste, dazu Reis. ein beliebtes koreanisches Gericht .

**M5. You Po Mian**  10,80

Hausgemacht Nudeln mit heißem Chili-Öl und schweinehack, Kartoffeln, breite Fisolen. Einklassisches, aromatisches Nudelgericht aus Nordwestchina.

**M6. Beef Xinjiang-Art**  **Gluten Free** 11,80

Würziges Rindfleisch mit Kreuzkümmel, Kartoffeln, rote Zwiebeln, Paprika, Koriander, dazu Reis.

**M7. Nudelsuppe mit Wantan** 11,80

Aromatische Brühe mit feinen hausgemachten Nudeln und zarten Wantan mit schweine- & schrimpsfüllung.

**M8. Garnelenbällchen in Senf-Sahnesauce, dazu Reis** 11,80

**M9. Cremige Nudeln mit Garnelen** 11,80

Hausgemachte Nudeln, Baby Spinat, Champignon, Zucchini, Garnelen in Sahnesauce.

**M10. Sichuan Spicy Chicken**  **Gluten Free** 11,80

Hühnerkeule, Paprika, Karotten, Erdnüsse, dazu Reis.

