

Mittagsmenü

MONTAG BIS FREITAG VON 11:30 - 15:00 AUSSER FEIERTAG
29.04.2026 – 30.07.2026



Alle Speise inkl. Tagessuppe, Frühlingsrolle, Dessert

- M1. Ban Mian mit Tomaten-Sauce** *vegetarisch* 9.80
Zar hausnudeln, Thomaten, Ei, Gemüse, Knoblauch, Ingwer.
- M2. Mapo Tofu** *vegan* 9.80
Naturtofu, Gemüse, Jungzwiebeln, nach Sichuan-Art, dazu Reis.
- M3. Vital Kimbap** *vegetarisch* 10.80
Avocado, Sojasprossen, Karotten, Ei, Gurken, Kräutersalat, Sesam, Mango-Mayonnaise-Sauce.
- M4. Beef Kimbap**  11.80
marinierte Rindfleisch, Sojasprossen, Karotten, Ei, Gurken, Kimchi, Sesam, Chilli-Mayonnaise-Sauce
- M5. Kalte Nudel Salat nach Shaaxi –Art**  *vegan* 11.80
hausgemachte Nudeln aus Weizenmehl, Sesam-Erdnuss Paste, Knoblauch, Reissessig, Chiliöl, frische Gurkenstreifen- ein erfischender veganer Klassiker aus der nordwestchinesischen Küche, besonders beliebt an heißen sommertagen.
- M6. Hui Guo Rou**  10.80
Schweinebauch in dünne Scheiben geschnitten, Pfefferoni, Zwiebeln, schwarze Bohnen, dazu Reis. ein echtes Geschmackerlebnis mit einer angenehmen Kombination aus Zartheit und Röstaromen.
- M7. Salat mit Hähchenbrust** 11.80
Gebackene Hähnchenbrust, Kürbiskerne, gemischter Salat, Kirschtomaten, Salatgurke, Honig-Zitrone- Dressing, dazu gebackenes Brot.
- M8. Sichuan Spicy Chicken**  11.80
Hühnerkeule, Paprika, Karotten, Erdnüse, Zwiebel, Chilli Schote, dazu Reis.
- M9. Schweinefilet-Streifen mit Peking Sauce** 12.80
Fein geschnittenes Schweinefilet, kurz angebraten und in einer aromatischen, süß-würzigen sojabohnenpaste geschwenkt. Serviert mit frischem Jungzwiebeln und knackiger Gruke. Dazu dünne Frühlingspfannkuchen - selbst einrollen und direkt aus der Hand gegessen,
- M10. Gongbao Seafood**   11.80
Garnelen, Baby sepia, grüne Muscheln, Surimi, Zucchini, Bambussprossen, grüne Paprika, Karotten, dazu Reis.