

Mittagsmenü

MONTAG BIS FREITAG VON 11:30 - 15:00 AUSSER FEIERTAG
29.04.2026 – 31.08.2026



Alle Speise inkl. Tagessuppe, Frühlingsrolle, Dessert

- M1. Ban Mian mit Tomaten-Sauce** ACF **vegetarisch** 9.80
Zar hausnudeln, Thomaten, Ei, Gemüse, Knoblauch, Ingwer.
- M2. Mapo Tofu** FN **vegan** 10.80
Naturtofu, Gemüse, Jungzwiebeln, nach Sichuan-Art, dazu Reis.
- M3. Vital Kimbap** CN **vegetarisch** 11.80
Avocado, Sojasprossen, Karotten, Ei, Kräutersalat, Gurken, Sesam, Mango-Mayonnaise-Sauce.
- M4. Beef Kimbap** ACFN 11.80
marinierte Rindfleisch, Sojasprossen, Karotten, Ei, Gurken, Kimchi, Sesam, Chilli-Mayonnaise-Sauce.
- M5. Kalte Nudel Salat nach Shaaxi –Art** AEFN **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** F 11.80
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** AF 10.80
Gebackene Hähnchenbrust, Kürbiskerne, gemischter Salat, Kirschtomaten, Salatgurke, Honig-Zitrone- Dressing, dazu gebackenes Brot.
- M8. Sichuan Spicy Chicken** EF 11.80
Hühnerkeule, Paprika, Karotten, Erdnüse, Zwiebel, Chilli Schote, dazu Reis.
- M9. Schweinefilet-Streifen mit Peking Sauce** ACF 12.80
Zarte Schweinefiletstreifen in traditioneller Peking-Bohnenpaste, herzhaft-süß im Wok geschwenkt. Dazu frische Jungzwiebeln, knackige Gurkenstreifen und feine Frühlingspfannkuchen zum Selbsteinrollen – serviert mit einer kleinen Suppe.
- M10. Gongbao Seafood** BFR 12.80
Garnelen, Baby sepia, grüne Muscheln, Surimi, Zucchini, Bambussprossen, grüne Paprika, Karotten, dazu Reis.

