

MITTAGSKARTE

MO - FR | 11:30 - 16:00



#VIETBOWLSLOVE: LOTUS DUCK A LA PLUM - 18,5

Gegrillte Entenbrust mit grünem Spargel, Lotuskerne & Shimeji-Pilzen, serviert mit hausgemachter Pflaumensoße & gegrillter Süßkartoffel.



MANGO LASSI - 6

Mango, Kokos, Kondensmilch



PURPLE CLOUD - 6

Hausgemachte Lemonade mit Lychee, Sprite, Limetten & Schmetterling-Blüten-Tee

VORSPEISEN

V1. CANH CHUA

4,5

Hühnerbrühe, Kirschtomaten, Tofu, Koriander, Champignon, Lauchzwiebeln & Limettenjus

V2. AVOCADO SALAT

4,5

Frischer Mixsalat mit Avocado, Granatapfel, Tofu & hausgemachtem Limettendressing.

HAUPTSPEISEN

H1. MANGO CHICK

11,5

Kokos-Mango-Sauce, mit Salat, Saisongemüse & Erdnüssen, dazu Duftreis, wahlweise mit:

Hähnchenbrust
Knuspriges Hähnchen (+1)

H2. LIME CHICK

11,5

Gegrillte Hähnchenbrust mit saisonalem Gemüse in Soja-Limettensoße & Salat, serviert mit Duftreis.

H3. BUN VIT

12,5

Knusprige Entenstreifen in Hoisinsoße, serviert mit Salat, Limettendressing, Erdnüssen & Röstzwiebeln, dazu Reismnudeln.

H4. FRIED PHO

12,5

Gebratene Reisbandnudeln, Pak Choi, Saisongemüse & Austernsoße, wahlweise mit:

Rindfleisch
Entenbrustfilet (+1,5)

S1. POKE BOWL

14,5

Lachs- & Tuna- Tatar, Avocado, Rettich, Seetang, Surimi, Sesam, Wasabi, auf frischem Salat, Cocktail- & Unagi-Soße, dazu Sushi Reis.

S2. GREEN BOWL

13,5

Edamame, gebratener Tofu, Kimchi, japanisches Omelett, Sesam, Wasabi auf Salat, Cocktail- & Unagi-Sauce, mit Sushi-Reis.



LUNCH MENU

MO - FR | 11:30 - 16:00



#VIETBOWLSLOVE: LOTUS DUCK A LA PLUM - 18,5

Grilled duck breast with green asparagus, lotus seeds & shimeji mushrooms, served with homemade plum sauce & grilled sweet potato.



MANGO LASSI - 6

Mango, coconut, condensed milk



PURPLE CLOUD - 6

Homemade lemonade with lychee, Sprite, lime, and butterfly pea flower tea

STARTERS

V1. CANH CHUA

4,5

Chicken broth, cherry tomatoes, tofu, cilantro, mushrooms, green onions, and lime juice

V2. AVOCADO SALAT

4,5

Fresh mixed salad with avocado, pomegranate, tofu, and homemade lime dressing.

HAUPTSPEISEN

H1. MANGO CHICK

11,5

Coconut mango sauce, with salad, seasonal vegetables & peanuts, served with fragrant rice, optionally with:

Chickenbreast
Crispy chicken (+1)

H2. LIME CHICK

11,5

Grilled chicken breast with seasonal vegetables in soy-lime sauce & salad, served with fragrant rice.

H3. BUN VIT

12,5

Crispy duck strips in hoisin sauce, served with salad, lime dressing, peanuts & fried onions, along with rice noodles.

H4. FRIED PHO

12,5

Fried rice noodles, pak choi, seasonal vegetables & oyster sauce, optionally with:

Beef
Duck breast (+1,5)

S1. POKE BOWL

14,5

Salmon & Tuna Tartare, Avocado, Radish, Seaweed, Surimi, Sesame, Wasabi, on fresh salad, with Cocktail & Unagi Sauce, served with Sushi Rice.

S2. GREEN BOWL

13,5

Edamame, fried tofu, kimchi, Japanese omelet, sesame, wasabi on salad, cocktail & unagi sauce, with sushi rice.

