

SMALL BITES

5,90€

1. Bao Buns

gedämpfter Bao Bun mit einem Soja- Patty, Röstzwiebeln, Gurken, Mango, verfeinert mit Mango-Sauce

2. Green Papaya ^{SF, G}

frischer Papaya Salat | Karotten | geröstete Erdnüsse | Koriander | Sesam | Limetten-Chili-Dressing

3. Green Rice Tofu ^S

seidiger Tofu ummantelt von knusprigen Green-Rice-Flakes, serviert mit Himbeer-Chili-Dip

4. Mango Salad ^{SF, G}

frische Mangostreifen | Gurke | geröstete Erdnüsse | Koriander | Limetten-Ingwer-Dressing

5. Wan Tan

hausgemachte Wan Tans gefüllt mit Tofu, Weintrauben und Pilzen & Sweet-Sour Sauce

6. Creamy Gold ^{K, G}

cremige Mango-Karotten-Suppe mit einem Hauch Ingwer & Kokosmilch

7. Classic Wok ^K

saisonales Gemüse mit Chili-Ingwer, Pilze und Tofu

8. Tokyo Sticks ^S

Sojaspieße serviert mit Wasabi- Mayonnaise und geröstetem Sesam

9. Tofu Sate ^E

Tofuspieße ummantelt von Panko, verfeinert mit einer leichten Erdnuss-Kokos-Sauce

10. Banh Xeo

knuspriger vietnamesischer Pfannkuchen mit Süßkartoffeln, Karotten, Brokkoli

11. Meat Balls ^{S, K}

würzig marinierte veganes Fleisch | Prinzesbohnen | Miso-Soja-Sauce | Sesam | Knoblauch

12. Fries Avocado

frische Avocado mit einem knusprigen Tempura-Mantel, verfeinert mit einer Mango- Sauce

13. Summer Rolls ^{E, G}

frische Reispapierrollen gefüllt mit Tofu, Paprika, Gurke, Reismudeln, Salat & Hoisin-Erdnuss-Dip

14. Sushi Chay

Sushireis | Avocado | Mango | Gurke | Paprika Tofu & Chili-Mango-Sauce

15. Little Islands

gedämpfte Dumplings mit Füllung aus Gemüse und Sojabohnen

16. Ca Ri

rotes Curry mit Tofu, Sojabällchen, Kokosmilch und Saison Gemüse

17. Crunchy Roll

Tempura Rolls, Sushireis | Gurke | Tofu | Mango | Avocado | Paprika | Soja Sauce

18. Edamame

gedämpfte japanische Bohnen mit Meersalz

19. Nem Hanoi

hausgemachte Frühlingsrollen mit Tofu | Karotten | Glasnudeln | Linsen | dazu Sweet-Sour Sauce

LARGE DISHES

- 20. Bun Sa Ot** ^{E, G} **14,50**
Tofuwürfel mit Chili und Galgant | Reismudeln | frischer Salatmix | Koriander | geröstete Erdnüsse | Röstzwiebeln | Limetten-Chili Vinaigrette
- 21. Rice Curry** ^{SF} **14,90**
rotes Curry mit Tofu | Sojabällchen | Zitronengras | Kokosmilch | saisonales Gemüse | Basilikum und Jasminreis
- 22. Wonton Noodle Soup** ^E **14,90**
Wantan Nudeln | hausgemachte knusprige Wantans | Kräuterseitling | Pakchoi | Zucchini | Karotten | herzhaftes Gemüsebrühe
- 23. Bun Nem** ^{E, G} **14,90**
hausgemachte Frühlingsrollen | Reismudeln, frischer Salatmix | Koriander | geröstete Erdnüsse | Röstzwiebeln, dazu Limetten-Chili Vinaigrette.
- 24. Udon Bowl** **15,50**
Udon Nudeln | Tofu | frisches saisonales Gemüse | Sojasprossen | Rettich | Edamame | crispy Green Rice Tofu Stick
- 25. Chay Balls** ^K **15,50**
würzig mariniertes, veganes Hähnchen mit Galanga-Chili Marinade | Sojasprossen, Süßkartoffeln | vietnamesischer Coleslaw | Zucchini | Knoblauch, serviert mit Jasminreis

DESSERTS

6,90€

- 31. Mango Ice cream** ^{S, G}
frische Mango- Minze- Creme mit geröstetem Sesam
- 32. Flan Coco** ^{E, G}
Kokos- Panna- Cotta mit fruchtiger Himbeer-Limetten Sauce
- 33. Mango Sticky Rice** ^{E, G}
Black Sticky Rice | geröstete Erdnüssen | Mangostücke | Kokosmilch
- 34. Baked Chocolate Banana** ^E
knusprig gebackene Banane mit dunkler Schokoladensoße & Mandeln

EXTRAS

- Jasminreis | Udon Nudeln** **2,90€**
- Süßkartoffeln Frites** **4,50€**

E- Erdnüsse | G- Glutenfrei | L- Lupine | S- Sesam | Se- Sellerie | LZ- Lauchzwiebel | SF- Schalenfrüchte | SS- Schwefeldioxid | Sulfine | K- Knoblauch | R- Röstzwiebeln