

SMALL BITES

5.90

Fried & Crispy

1. Banh Xeo

knuspriger Gemüsepfannkuchen mit Mango Sauce

2. Nem Hanoi ^G

hausgemachte Frühlingsrollen mit Tofu, Karotten, Linsen, Zwiebeln, Glasnudeln & Sweet-Sour- Sauce

3. Crispy Rice Tofu

Tofu in knusprigen Rice Flakes.

4. Tofu Sate ^E

knusprig panierte Tofuspießche & Erdnuss-Kokos Sauce

5. Wan Tan

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

6. Fried Avocado

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

7. Crunchy Rolls

knusprige Sushirolle mit Gurke, Avocado, Mango , veganem Mayo & Wakame in top

8. Tokyo Balls

crispy "Fisch"bällchen mit Terriyaki- Chili-Mayo und Nori

Salad

9. Cucumber Salad ^{S,}

Gurkensalat nach koreanischer Art, Sesam- Soja Dressing & Chiliflocken

10. Mango Salad ^{SF, G}

frischer Mangosalat mit Erdnüssen & Koriander

Fresh & Steamed

11. Meatballs ^S

veganes Hähnchen in würziger Hoisin Sauce & Sesam

12. Bao Buns

gedämpfter Bao Bun mit veganem Beef Patty, Röstzwiebeln, Gurken, Karotten, & Chili- Hoisin-Sauce

13. Summer Rolls ^{E, G}

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

14. Sushi Chay ^S

Sushirolle mit Mango, Gurke, Avocado, Wakame on top

15. Little Islands

gedämpfte Dumplings mit Füllung aus Gemüse

16. Edamame

gedämpfte japanische Bohnen mit Meersalz

Soup

17. Creamy Gold ^{S,}

cremige Karotten-Mango-Kokos Suppe mit einem Hauch Ingwer

18. Ca Ri

rotes Curry Kokos mit Tofu, veganem Hähnchen und verschiedenem Gemüse

19. Miso Dumpling Soup

Dumplings & Seetangen in cremiger Miso Brühe

LARGE DISHES

20. Peanut Udon Noodle ^E 15.5

Udonnudeln in cremiger Erdnuss Sauce | crispy Sojabällchen | Karotten | Edamame | Mango | Rote Beete | Erdnüsse & Nori

21. Rice Curry 15.9

veganes Hähnchen, verschiedenes Gemüse in rotes Curry-Kokos & Jasminreis

22. Wonton Noodle with Duck 16.9

dünne Weizennudeln mit knusprig gebackener veganer Ente, Pakchoi, Karotten, Sojasprossen & Hoisin- Champignon Sauce.

23. Bun Nem ^{E, G} 15.9

hausgemachte Frühlingsrollen | Reisnudeln, frischer Salatmix | Koriander | geröstete Erdnüsse | Röstzwiebeln, dazu Limetten-Chili Vinaigrette.

24. Udon Bowl 15.9

Udon Nudeln | Tofu | verschiedenes gebratenes Gemüse in würziger Sojasoße | Sojasprossen | eingelegter gelber Rettich | Edamame | crispy Tofu Riceflakes

25. Chay Bowl ^K 15.9

würzig mariniertes, veganes Hähnchen | Sojasprossen | Süßkartoffeln | vietnamesischer Coleslaw | Zucchini & Jasminreis

EXTRAS

Jasmin rice | Udon Noodle 3

Sweet Potato Frites 5

DESSERTS

6.90

31. Mango Ice Cream ^{S, G}

frische Mango- Minze- Creme mit geröstetem Sesam

32. Flan Coco ^G

Kokos- Panna- Cotta mit fruchtiger Himbeer-Limetten Sauce

33. Mango Sticky Rice ^{E, G}

Black Sticky Rice | geröstete Erdnüsse | Mangostücke | Kokosmilch

34. Baked Chocolate Banana ^{SF}

knusprig gebackene Banane mit dunkler Schokoladensoße & Mandeln

Lunch Menu

Dienstag- Freitag

12:00-15:00 Uhr

3 small bites oder 1 Hauptgericht +

1 Homemade Getränk oder Tee für 20€

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