

TAPAS ALL TIME FAVOURITES

Sonntag - Donnerstag

SPECIALS

BÁNH KHỌT SAIGON

Zum Teilen oder alleine geniessen

Saigons beliebtestes Streetfood,
Mini Bánh Khọt (Pfannkuchen)
wahlweise mit
Gemüse | Garnelen
Gegrilltem Schweinenacken
mit frischem Salat und Kräutern
dazu Saigon-Sauce oder Teriyaki-Sauce

30	12 Stück	22,9
31	6 Stück	13,9

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Aioli	3,5
Saigon-Sauce	3
Barbecue-Sauce	3,9
Teriyaki-Sauce	3
Hoisin-Peanut-Sauce	3,5
Crispy-Garlic-Chili Oil	3,5
Harissa Mayonaise	3,5

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | WAN-TAN | 7,9 |
| | Hausgemachte Wan-Tan gefüllt mit Schwein, Garnele, Frühlingslauch und Knoblauch, abgeschmeckt mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und Chili-Öl
wahlweise:
A. gedämpft B. frittiert | |
| 2 | GYOZAS | 7,9 |
| | Japanische Teigtaschen, von unten gebraten, von oben gedämpft, abgeschmeckt mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und Chili-Öl, wahlweise gefüllt mit:
A. Kimchi
B. Gemüse und Tofu
C. Rindbulgogi | |
| 3 | KING ROLLS | 8,5 |
| | Knusprige Reispapierrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen, Glasnudeln, Kartoffeln, Shiitake-Pilzen und Möhren, würzig abgeschmeckt mit Saigon-Sauce | |
| 4 | TOFU TERIYAKI | 7,5 |
| | Japanischer Tofu in Tempuramantel mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und Chili-Öl | |
| 5 | EBI TEMPURA | 9,9 |
| | 3 Stk. hausgemachte knusprige Wildfanggarnelen im Pankomantel mit hausgemachter Sweet-Chili-Sauce | |
| 6 | SIU MAI PEARLS | 7,9 |
| | Gedämpfte Dumplings mit Garnelen und Schweinefleisch mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und Chili-Öl | |
| 7 | WHITE GOLD | 7,9 |
| | Gedämpfte Dumplings mit Garnelen und Wasserkastanien mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und Chili-Öl | |
| 8 | GARLIC GAMBAS | 11,9 |
| | geschälte Garnelen in Knoblauch-Kräuter Marinade gebraten | |
| 9 | PIKE PERCH | 11,9 |
| | Zanderfilet in Knoblauch-Kräuter Marinade | |

TAPAS ALL TIME FAVOURITES

VEGETARISCH

- | | | |
|----|--|------|
| 10 | QUEEN ROLLS | 7,9 |
| | Knusprige Reispapierrollen gefüllt mit Süßkartoffeln, Glasnudeln, Kartoffeln, Shiitake-Pilzen und Möhren, würzig abgeschmeckt mit hausgemachter Teriyaki-Sauce | |
| 11 | OFENGEMÜSE | 7,5 |
| 12 | ZIEGENKÄSE VALLEYS | 8,9 |
| | Gratinierter Ziegenkäsetaler mit Ofengemüse | |
| 13 | PATATAS FRITAS | 8,3 |
| | Knusprige Kartoffelscheiben mit Rauchpaprika-Salz, dazu hausgemachte Aioli | |
| 14 | KOREAN VEGAN FRIED CHICKEN | 8,5 |
| | Marinierte Austerpilze in Panko-Cajunpanade knusprig frittiert, dazu hausgemachte Barbeque-Sauce | |
| 15 | MELANZANE | 7,9 |
| | Hausgemachte Auberginenbällchen mit Mozarella | |
| 16 | KIMCHI LADY | 6,9 |
| | Hausgemachter fermentierter Chinakohl nach koreanischer Art | |
| 17 | MASSAMAN CURRY | 11,5 |
| | Kleines Curry mit frischem Gemüse in mild-fruchtigem Curryfond mit Jasmin-Reis | |
| 18 | EDAMAMEBOHNEN | 7,5 |
| 19 | PORTION JASMINREIS | 4,5 |
| | Jasminreis mit Frühlingslauch | |
| 20 | BROT EXTRA | 4,0 |
| | Körbchen mit Déli France Baguette | |

VEGAN SCHARF GLUTENFREI

Achtung:
Unsere Fritteuse kann leider nicht rein vegan gehalten werden.

MEAT

- | | | |
|----|---|------|
| 63 | JERK CHICKEN | 13,5 |
| | Gegrillte Kikok-Hähnchenkeule vom Lavasteingrill ohne Knochen dazu ein kleines Salatbouquet | |
| 64 | GRILLED CHORIZO | 12,5 |
| | 3 kleine Chorizowürste vom Lavastein Grill | |
| 65 | EASTERN BARBECUE PORK | 12,9 |
| | Schweinenacken-Kotelett in süßlicher Asia Marinade vom Lavasteingrill | |
| 66 | GRILLED BEEF | 19,9 |
| | Gegrilltes Rumpsteak vom argentinischen Weiderind (ca 180 Gr. Rohgewicht) | |
| 67 | LAMMKOTELETT | 19,9 |
| | Lammkoteletts vom neuseeländischen Weidelamm (180-200 Gr. Rohgewicht) in Kräutermarinade | |

DESSERT

- | | | |
|----|---------------------|-----|
| 68 | TAGESDESSERT | 7,5 |
|----|---------------------|-----|

Einige der Speisen enthalten Allergene und Zusatzstoffe.
Eine Übersicht hierzu haben wir für Euch
in einem separatem Ordner zusammengestellt.
Bei näherem Interesse geben wir gerne Auskunft.

CHO & RISO
2019