



## LUNCH HOA RONG

Bei einer Hauptspeise erhaltet Ihr von 12-17 Uhr (Mo-Fr)  
zusätzlich eine Kräutersuppe oder einen kleinen Kräutersalat.

### V1 SWEET POTATOE PANCAKE <sup>5, 6</sup> 4,90

Gebackener Süßkartoffel-Reibekuchen serviert mit Kimchi  
und Limetten-Fisch-Dip.

A) Seitan <sup>1</sup>

B) Garnele <sup>2</sup>

### V2 GOLDEN SALAD <sup>6, 8</sup> 4,90

Saftige Mango-Julienne vermischt mit Möhrenstreifen, frischem  
Limettensaft, Minze, gerösteten Erdnüssen und vietnamesischen Kräutern.  
Abgerundet mit Mango-Dressing.

A) Seitan <sup>1</sup> VEGAN

B) Tofu <sup>6</sup> VEGAN

C) Hühnchen B) Garnelen <sup>2</sup>

### V3 PEARL OF THE SEA <sup>6</sup> 4,90

Handgeformte Dumplings gefüllt mit Garnelen oder Gemüse im  
Bambuskorb gedämpft. Dazu Kimchi mit einem lieblichen Soja-Dip.

A) Gemüse VEGAN

B) Garnelen <sup>2</sup>

### H1 GOLDEN GATE <sup>6</sup> 9,90

Knuspriges Hühnerfilet oder Tofu in goldenem Kokos-Curry.  
Eingekocht mit Süßkartoffeln, Hokkaido-Kürbis, Möhren, Kartoffeln, Ingwer  
und Zitronengras. Serviert mit Jasmin-Langkornreis.

A) Tofu <sup>6</sup> VEGAN

B) Hühnerfilet

### H2 SUPER MEKONG BOWL <sup>2, 3, 5, 6</sup> 11,90

Im Wok geschwenkte Udon-Nudeln mit gebeiztem Lachsfilet, Tintenfisch,  
Garnelen und Gemüse. Mit aromatischer BBQ-Sauce.  
Verfeinert mit Sesam und Koriander.

### H3 TONKIN'S GRAND DUCK 16,90

Gegrilltes Barbarie-Entenfilet mit Thai-Basilikum-Pesto gebettet auf  
sautiertem Brokkoli, Pak Choi, Cherrytomaten und Möhren in Hoa Rong  
Whiskey-Sauce begleitet mit Süßkartoffeln.

## DRINKS

### MEKONG MORNING 4,90

Grüntee | Holundersirup | Limette

### SAPA WHITE APPLE 4,90

Rahmapfel | kondensierte Milch

## ALLERGENE

- 1 Glutenhaltiges Getreide
- 2 Krebstiere
- 3 Sesam
- 4 Eier
- 5 Fisch
- 6 Soja
- 7 Milch
- 8 Erdnüsse
- 9 Nüsse/  
Schalenfrüchte
- 10 Sellerie
- 11 Lupinen
- 12 Senf
- 13 Schwefeldioxid  
und Sulfite
- 14 Weichtiere