

LUNCH HOA RONG

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

V1 A SWIM WITH A SHRIMP ⁶ 4,90

Herzhafte Tom Yum-Suppe mit Galgant und Zitronengras.

A) Tofu ⁶ VEGAN B) Hähnchen C) Garnelen ²

V2 CRISPY TRIO ^{1,6} 4,90

Gebackene Teigtaschen mit Garnelen- oder Gemüsefüllung.
Serviert mit Soja-Limetten-Knoblauch-Dip.

A) Gemüsefüllung VEGAN B) Garnelen ²

V3 EARLY SPRINGDAYS ³ 4,90

Erfrischender Salat mit grünen Papaya-Julienne, Möhren,
frischen Kräutern und gerösteten Erdnüssen.

Verfeinert mit Ingwer-Limetten-Dressing.

A) Tofu & Seitan ^{1,6} VEGAN B) Garnelen ²

H1 GOLDEN CHICK ^{1,6} 9,90

Knusprige Hähnchenspitzen oder Bio-Tofu eingekocht in
roter Curry-Crème mit Karotten und Kartoffeln.

Dazu Kräutersalat und Reismischung als Beilage.

A) Bio-Tofu ⁶ VEGAN B) Hähnchen

H2 SAPA KITCHEN 11,90

Im Wok sautierte Zwiebeln, Shiitakepilze, Zucchini-Möhren-Julienne
und Süßkartoffel-Nudeln. Serviert mit Reis und Salatmischung.

A) Tofu ^{1,6} VEGAN B) Entrecôte

H3 GRAND DUCK ⁶ 16,90

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

DRINKS

FALL WINTER DRAGON 4,90

Belebender Orangen-Ingwer-Minz-Tee.

ZEN DRAGON 4,90

Aromatischer Tee aus der asiatischen Heilkräutermedizin
mit Gojibeeren, Ume und Pflaume.

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

LUNCH HOA RONG

Monday to Friday from 12:00 p.m. to 5:00 p.m. with a main course you will also receive a herb soup or a small herb salad.

V1 A SWIM WITH A SHRIMP ⁶ 4,90

Hearty tom yum soup with galangal and lemongrass.

A) tofu ⁶ VEGAN B) chicken C) shrimp ²

V2 CRISPY TRIO ^{1, 6} 4,90

Baked dumplings with shrimp or vegetable filling.

Served with soy lime garlic dip.

A) vegetables VEGAN B) shrimp ²

V3 EARLY SPRINGDAYS ³ 4,90

Refreshing salad with green papaya julienne, carrots, fresh herbs and roasted peanuts. Refined with ginger lime dressing.

A) tofu & seitan ^{1, 6} VEGAN B) shrimp ²

H1 GOLDEN CHICK ^{1, 6} 9,90

Crispy chicken strips or organic tofu cooked in red curry cream with carrots and potatoes.

In addition herb salad and rice mixture as a side dish.

A) organic tofu ⁶ VEGAN B) chicken

H2 SAPA KITCHEN 11,90

Wok-sautéed onions, shiitake mushrooms, zucchini carrot julienne and sweet potato noodles. Served with rice and salad mix.

A) tofu ^{1, 6} VEGAN B) entrecôte

H3 GRAND DUCK ⁶ 16,90

Grilled Muscovy duck fillet with Thai basil pesto on sautéed broccoli, pak choi, cherry tomatoes and carrots in

Hoa Rong whiskey sauce. Accompanied by sweet potatoes.

DRINKS

FALL WINTER DRAGON 4,90

Invigorating orange ginger mint tea.

ZEN DRAGON 4,90

Aromatic tea from Asian herbal medicine with goji berries, ume and plum.

ALLERGENS

- 1 cereals with gluten
- 2 crustaceans
- 3 sesame
- 4 eggs
- 5 fish
- 6 soy
- 7 milk
- 8 peanuts
- 9 nuts
- 10 cellery
- 11 lupins
- 12 mustard
- 13 sulfur dioxide and sulphites
- 14 molluscs