

LUNCH HOA RONG

Bei einer Hauptspeise erhaltet Ihr von 12-15 Uhr (Mo-Fr)
zusätzlich eine Kräutersuppe oder einen kleinen Kräutersalat.

V1 MAGICAL TRIO ^{1, 6} 4,90

Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse- oder Garnelenfüllung.
Serviert mit Soja-Limetten-Knoblauch-Dip.

A) Gemüse ^{VEGAN} B) Garnelen ²

V2 GOLDEN SALAD ^{6, 8} 4,90

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

A) Tofu ^{VEGAN} B) Garnelen ²

V3 SAPA SPRING ROLL ^{1, 6} 4,90

Zwei knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln, Morcheln,
Mungbohnen, Zwiebeln, Wasserkastanie und Kräuterseitlingen.
Serviert mit Ananas-Limetten-Honig-Dip.

A) Tofu & Nori ^{1, 6 VEGETARISCH} B) Hähnchen

H1 GOLDEN CHICK 9,90

Knusprige Hähnchenspitzen oder Bio-Tofu eingekocht in
goldener Curry-Crème mit Karotten und Kartoffeln.
Dazu Kräutersalat und Reismischung als Beilage.

A) Bio-Tofu ^{6 VEGAN} B) Hähnchen

H2 MOUNTAIN BOWL ^{1, 3, 6} 11,90

Im Wok geschwenkte Udonnudeln mit Gemüse und
aromatischer BBQ-Sauce. Verfeinert mit Sesam und Koriander.

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

H3 DRAGONS BBQ ^{2, 6} 16,90

Gegrillte Großgarnelen in Honig-Pfeffer-Marinade mit sautiertem
Spargel, Kaiserschoten, Edamame, Cherrytomaten, Pak Choi,
Babymais und Möhren in aromatischer BBQ-Sauce.
Serviert mit Süßkartoffelstäbchen.

DRINKS

FALL WINTER DRAGON 4,90

Belebender Orangen-Ingwer-Minz-Tee.

RED RIVERFALL 4,90

Cranberry | Chia | Limette | Holunderblüte | Soda

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 Sulfit
- 14 Weichtiere

LUNCH HOA RONG

Monday to Friday from 12:00 p.m. to 3:00 p.m. with a main course you will also receive a herb soup or a small herb salad.

V1 MAGICAL TRIO ^{1, 6} 4,90

Steamed dumplings with vegetable or shrimp filling.
Served with soy lime garlic dip.

A) vegetables VEGAN B) shrimp ²

V2 GOLDEN SALAD ^{6, 8} 4,90

Juicy mango julienne mixed with carrot strips,
fresh lime juice, mint, roasted peanuts and vietnamese herbs.
Rounded off with mango dressing.

A) tofu VEGAN B) shrimp ²

V3 SAPA SPRING ROLL ^{1, 6} 4,90

Two crispy spring rolls filled with glass noodles, morels,
mung beans, onions, water chestnut and mushrooms.
Served with pineapple lime honey dip.

A) tofu & nori ^{1, 6} VEGETARISCH B) chicken

H1 GOLDEN CHICK 9,90

Crispy chicken or organic tofu cooked in
golden 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 MOUNTAIN BOWL ^{1, 3, 6} 11,90

Udon noodles swirled in a wok with vegetables and
aromatic BBQ sauce. Refined with sesame and coriander.

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

H3 DRAGONS BBQ ^{2, 6} 16,90

Grilled king prawns in honey-pepper marinade with sautéed
asparagus, kaiserschoten, edamame, cherry tomatoes, pak choi,
baby corn and carrots in aromatic BBQ sauce.

Served with sweet potato sticks.

DRINKS

FALL WINTER DRAGON 4,90

Invigorating orange ginger mint tea.

RED RIVERFALL 4,90

cranberry | chia | lime | elderflower | soda

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