

LUNCH HOA RONG

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

V1 THE PRECIOUS PEARL ⁶ 4,90

Drei gefüllte Tapiokaperlenknödel, serviert mit Zitrongras-
Ingwer-Galgant-Soja-Limetten-Dip.

A) Seitan, Sojaschnetzen & Wasserkastanie ^{1, 6 VEGAN} B) Rindfleisch

V2 EARLY SPRING DAYS ^{6, 8} 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) Garnele ²

V3 HANDMADE PEARLS 4,90

Drei gebackene Reisbällchen mit knuspriger Panade aus
Kokosraspeln, Limettenblättern und Curry.

H1 GOLDEN CHICK 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 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 HA LONG DUO ^{2, 3, 5, 6} 16,90

Lachsfilet und Großgarnelen vom Grill auf frischem Salat,
verfeinert mit lieblicher Sesame Crème. Dazu gedämpfter
Spinat, Pak Choi, Baby-Möhren, grüner und weißer Spargel.
Süßkartoffelpommes als Beilage.

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

DRINKS

WHITE DRAGON 4,90

Lychee | Minze | Kokosnuss | Limette

HIBISCUS BLOOM 4,90

Hibiskus | Limette | Zuckersirup

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 THE PRECIOUS PEARL ⁶ 4,90

Three filled tapioca pearl dumplings served with lemongrass-ginger-galangal-soy-lime dip.

A) seitan, soy slices & water chestnut 1, 6 VEGAN B) beef

V2 EARLY SPRING DAYS ^{6, 8} 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

V3 HANDMADE PEARLS 4,90

Three baked rice balls with a crispy coating made of coconut flakes, lime leaves and curry.

H1 GOLDEN CHICK 9,90

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

Served with herb salad and rice mix as a side dish.

A) organic tofu ⁶ VEGAN B) chicken

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

Wok-fried udon noodles with vegetables and aromatic BBQ sauce. Refined with sesame and coriander.

A) tofu & seitan 1, 6 VEGAN B) entrecôte

H3 HA LONG DUO ^{2, 3, 5, 6} 16,90

Grilled salmon fillet and large prawns on fresh salad, refined with sweet sesame cream. Served with steamed spinach, pak choi, baby carrots, green and white asparagus.

Sweet potato fries as a side dish.

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

DRINKS

WHITE DRAGON 4,90

lychee | mint | coconut | lime

HIBISCUS BLOOM 4,90

hibiscus | lime | simple syrup