

LUNCH HOA RONG

Bei einer Hauptspeise erhaltet Ihr von 11:30-16 Uhr (Mo-Fr)
zusätzlich eine Kräutersuppe oder einen kleinen Kräutersalat.

V1 HEAVEN AND EARTH ⁶ 4,90

Vier gefüllte Okraschoten mit verschiedenen Pilzen und Tofu.
Serviert mit fermentiertem Tofu-Dip.

V2 HANDMADE PEARLS ^{1, 6, 8} 4,90

Drei gebackene Reiskällchen mit knuspriger Panade aus Kokos-
raspeln, Limettenblättern und Curry. Serviert mit Papayasalat,
gerösteten Erdnüssen und frischen Kräutern.

V3 EARLY SPRINGDAYS ^{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

M1 BAO BURGER ^{1, 4, 6} 8,90

Gedämpfter Bao-Burger, eine perfekte Kombination aus zartem
Bao-Brötchen, cremiger Eigelbmajonaise, frischen Kräutern und
der würzigen Hoa Rong Sauce.

A) Seitan ¹ VEGETARISCH B) Rindfleisch

H1 GOLDEN BIRD ⁶ 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 SAPA KITCHEN ⁶ 10,90

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

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

H3 MOUNTAIN BOWL ^{1, 3, 6} 10,90

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

A) Tofu ⁶ VEGAN B) Entrecôte

H4 GOLDEN SPRING ¹ 10,90

Hu-Tieu-Nudeln mit Kurkuma-Knoblauch-Öl und Sapa Kräutern
(Thai-Basilikum, Shiso und Koriander).

A) Tofu ⁶ VEGAN B) Maishähnchen

H5 TONKINS PULPO ^{5, 6} 16,90

Gegrillter Oktopus gebettet auf sautiertem Brokkoli, Pak Choi,
Cherrytomaten und Möhren in Hoa Rong-Whiskey-Sauce.
Begleitet von Süßkartoffeln.

H6 EMPIRE OF SAPA ⁶ 16,90

Gegrilltes Entrecôte-Rindersteak (200g) nach Vietnamesischer Art
mit Rosmarinnote und Avocado-Kräutersalat. Serviert mit
Süßkartoffelpommes.

DRINKS

EAST DRAGON 4,90

Koriander | Ingwer-Bier | Limette | Soda | Mandel

HOA RONG CLOUD 4,90

Hibiskus | Limette | Zuckersirup

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 11:30 p.m. to 4:00 p.m. with a main course you will also receive a herb soup or a small herb salad.

V1 HEAVEN AND EARTH ⁶ 4,90

Four stuffed okra with various mushrooms and tofu.
Served with fermented tofu dip.

V2 HANDMADE PEARLS ^{1, 6, 8} 4,90

Three baked rice balls with a crispy breading made from coconut flakes, lime leaves and curry. Served with papaya salad, roasted peanuts and fresh herbs.

V3 EARLY SPRINGDAYS ^{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

M1 BAO BURGER ^{1, 4, 6} 8,90

Steamed bao burger, a perfect combination of tender Bao buns, creamy egg yolk mayonnaise, fresh herbs and the spicy Hoa Rong sauce.

A) seitan ¹ VEGETARIAN B) beef

H1 GOLDEN BIRD ⁶ 9,90

Crispy chicken strips or organic tofu cooked in golden curry cream with carrots and potatoes. Served with herb salad and rice mixture as a side dish.

A) organic tofu ⁶ VEGAN B) chicken

H2 SAPA KITCHEN ⁶ 10,90

Onions, shiitake mushrooms, zucchini-carrot julienne and sweet potato noodles sautéed in a wok. Served with rice and salad mix.

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

H3 MOUNTAIN BOWL ^{1, 3, 6} 10,90

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

A) tofu ⁶ VEGAN B) entrecôte

H4 GOLDEN SPRING ¹ 10,90

Hu Tieu noodles with turmeric garlic oil and sapa herbs (Thai basil, shiso and coriander).

A) tofu ⁶ VEGAN B) cornchicken

H5 TONKINS PULPO ^{5, 6} 16,90

Grilled octopus bedded on sautéed broccoli, pak choi, cherry tomatoes and carrots in Hoa Rong whiskey sauce. Accompanied by sweet potatoes.

H6 EMPIRE OF SAPA ⁶ 16,90

Grilled entrecôte beef steak (200g) Vietnamese style with a note of rosemary and avocado herb salad.
Served with Sweet potato fries.

DRINKS

EAST DRAGON 4,90

coriander | ginger beer | lime | soda | almond

HOA RONG CLOUD 4,90

hibiscus | lime | simple syrup

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