

LUNCH HOA RONG

Bei einer Hauptspeise erhaltet Ihr von 12:00-16 Uhr (Mo-Fr)
zusätzlich eine Kräutersuppe oder einen kleinen Kräutersalat.

V1 DRAGON PUMPKIN FRIES 4,90

Knusprig gebackene Kürbis-Pommes mit Hoa Rong-Mayo.

V2 THE PRECIOUS PEARL ⁶ 4,90

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

A) Seitan, Sojaschnitzel & Wasserkastanie ^{1, 6} VEGAN B) Rindfleisch ²

V3 A SWIM WITH A SHRIMP ⁶ 4,90

Herzhafte Tom-Yum-Suppe mit Galgant und Zitronengras.

A) Tofu ⁶ B) Garnele ² C) Huhn

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 VILLAGE ⁶ 9,90

*Im Wok geschwenkter Bio-Hokkaidokürbis, Prinzessbohnen und
Basilikum in einer herzhaften Barbecue-Reduktion. Serviert mit
schwarzem Naturreis.*

A) Seitan ¹ VEGAN B) Rindfleisch

H3 VEGGIE POT ^{3, 6} 10,90

*Gemüsetopf mit Pak Choi, Shiitake-Pilzen, Möhren, Kaiserschoten
und Knoblauch. Abgerundet mit reinem Sesamöl und lieblicher
Tofu-Soja-Sauce. Serviert mit Reis.*

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

H4 GOLDEN SPRING ^{1, 6} 16,90

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

A) Tofu ⁶ VEGAN B) Maishähnchen

H5 DRAGONS BBQ ^{2, 6} 16,90

*Gegrillte Großgarnelen in Honig-Pfeffer-Marinade mit sautiertem
Spargel, Kaiserschoten, Edamame, Cherrytomaten, Pak Choi,
Babymais & Möhren in aromatischer BBQ-Sauce. Serviert mit
Kürbis-Pommes.*

H6 EMPIRE OF SAPA ⁶ 16,90

*Gegrilltes Entrecôte-Rindersteak (200g) nach vietnamesischer Art
mit Rosmarinnote und Avocado-Kräutersalat.*

Serviert mit Kürbispommes.

DRINKS

WHITE DRAGON 4,90

Lychee | Minze | Kokosnuss | Limette

HOA RONG CLOUD 4,90

Holunder | Limette | Soda | Lychee

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

V1 DRAGON PUMPKIN FRIES 4,90

Crispy baked pumpkin fries with hoa rong mayo.

V2 THE PRECIOUS PEARL ⁶ 4,90

Three filled tapioca pearl dumplings, served with a lemongrass, ginger, galangal and soy lime dip.

A) seitan, soy shreds & water chestnut ^{1, 6} VEGAN B) beef ²

V3 A SWIM WITH A SHRIMP ⁶ 4,90

Hearty tom yum soup with galangal and lemongrass.

A) tofu ⁶ B) shrimp ² C) chicken

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 VILLAGE ⁶ 9,90

Wok-tossed organic Hokkaido pumpkin, princess beans and basil in a hearty barbecue reduction. Served with brown rice.

A) seitan ¹ VEGAN B) beef

H3 VEGGIE POT ^{3, 6} 10,90

Vegetable pot with pak choi, shiitake mushrooms, carrots, snow peas and garlic. Rounded off with pure sesame oil and a lovely tofu soy sauce. Served with rice.

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

H4 GOLDEN SPRING ^{1, 6} 16,90

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

A) tofu ⁶ VEGAN B) corn chicken

H5 DRAGONS BBQ ^{2, 6} 16,90

Grilled king prawns in a honey and pepper marinade with sautéed asparagus, snow peas, edamame, cherry tomatoes, pak choi, baby corn & carrots in an aromatic BBQ sauce. Served with pumpkin fries.

H6 EMPIRE OF SAPA ⁶ 16,90

Grilled entrecote beef steak (200g) Vietnamese style with rosemary and avocado herb salad. Served with pumpkin fries.

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

TRICK OR TREAT 4,90

cucumber | lime | basil | lychee