

LUNCH HOA RONG

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

V1 SAPA SUMMER ROLL ^{1, 6} 4,90

Zwei Sommerrollen mit frischen Kräutern, Gurke, eingelegtem Rettich
und Vermicelli-Nudeln. Serviert mit Ananas-Limetten-Dip.

A) Gegrillter Lachs ⁵ B) Seitan VEGAN C) Garnele ²

V2 HANDMADE PEARLS 4,90

Drei gebackene Reisbällchen mit knuspriger Panade aus Kokos-
raspeln, Limettenblättern und Curry.

V3 EARLY SPRINGDAY ^{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) Garnelen 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) Gebackener Fisch ⁵ B) Rindfleisch C) Seitan ¹ VEGETARISCH

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) Hähnchen B) Bio-Tofu ⁶ VEGAN

H2 SAPA NOODLE BOWL ^{6, 8} 9,90

Reisnudeln mit frischem Kräutersalat, verfeinert mit
Zitronengras-Galgant-Dressing und gerösteten Erdnüssen.

A) Gebackener Langfisch ⁵ B) Tofu ⁶ VEGAN

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

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

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

H4 SAPA PHO ^{2, 6} 10,90

Herzhafte Sapa Pho-Reisnudelsuppe mit Vietnamesischen Kräutern.

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

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

Gegrillter Oktopus gebettet auf sautiertem Gemüse in Hoa Rong
Whiskey-Sauce begleitet von Süßkartoffeln.

H6 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
Süßkartoffel-Pommes.

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 SAPA SUMMER ROLL ^{1, 6} **4,90**

Two summer rolls with fresh herbs, cucumber, pickled radish and vermicelli noodles. Served with a pineapple and lime dip.

A) grilled salmon ⁵ B) seitan ^{VEGAN} C) shrimp ²

V2 HANDMADE PEARLS **4,90**

Three fried rice balls with a crispy coating of grated coconut, lime leaves and curry.

V3 EARLY SPRINGDAY ^{6, 8} **4,90**

Refreshing salad with green papaya julienne, carrots, fresh herbs and roasted peanuts. Refined with a ginger and 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 bun, creamy egg yolk mayonnaise, fresh herbs and spicy Hoa Rong sauce.

A) backed fish ⁵ B) beef C) seitan ^{1 VEGETARIAN}

H1 GOLDEN BIRD ⁶ **9,90**

Crispy chicken tips or organic tofu cooked in a golden curry cream with carrots and potatoes. Served with herb salad and rice mix on the side.

A) chicken B) organic tofu ^{6 VEGAN}

H2 SAPA NOODLE BOWL ^{6, 8} **9,90**

Rice noodles with fresh herb salad, refined with a lemongrass and galangal dressing and roasted peanuts.

A) backed longfish ⁵ B) tofu ^{6 VEGAN}

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

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

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

H4 SAPA PHO ^{2, 6} **10,90**

Hearty sapa pho rice noodle soup with Vietnamese herbs.

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

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

Grilled octopus bedded on sautéed vegetables in Hoa Rong whiskey sauce accompanied by sweet potatoes.

H6 DRAGONS BBQ ^{2, 6} **16,90**

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

Served with sweet potato fries.

DRINKS

WHITE DRAGON **4,90**

lychee | mint | coconut | lime

TRICK OR TREAT **4,90**

cucumber | lime | basil | lychee

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