

WOCHENEMPFEHLUNG

W1 | 8,50 EUR ⁴

Kürbissuppe mit Black-Tiger-Garnelen, Pilzen und Lotuskernen

W2 | 12,50 EUR ³

Dünne Lachs-Scheiben auf Avocado-Pomelo-Salat
mit Yuzu-Maracuja-Dressing

W3 | 10,50 EUR ^{1,2,3,4,9}

Spezielle Crunchy Inside-Out-Sushi-Rolle,
gefüllt mit gebackenen Garnelen, Avocado und Philadelphia,
getoppt mit Surimi Crab Salad (aufgeschnitten in 5 Stücke)

W4 | 17,50 EUR ³)

Bún Cá: Vietnams beliebteste Fischsuppe mit feinen Reisnudeln,
gebackenen Rotbarschwürfeln, hausgemachtem Fischkuchen, Tomaten,
Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Dill und Kräutern

W5 | 18,50 EUR

Mariniertes Schweinenackensteak vom Grill, nach Hausrezept mit
Zitronengras, Galanga und Zwiebeln auf Wok-Gemüse,
serviert mit Jasmin-Reis

Dazu empfehlen wir:

0,2l Forster Mariengarten Riesling (halbtrocken) – 7,50 EUR

Feinherber, saftiger Riesling mit dezenter Restsüße

0,2l Emil Bauer & Söhne Sauvignon Blanc (trocken) – 8,00 EUR

Animierend mit ausgeprägter Frucht nach Holunder, Zitrus und grüner Paprika