

SEASONAL DISHES

Miso Soup

10.90

Suppe mit Gemüse-Dumplings, Frühlingszwiebeln und frischen Thaikräutern

Soup with vegetable dumplings, spring onions, and fresh Thai herbs

Beef and Broccoli Stir-Fry

28.90

Mariniertes Rindsgeschnetzeltes in Sojasauce, gebraten mit Brokkoli, frischen Sojasprossen, gerösteten Cashewkernen und Sesam. Serviert mit Jasminreis.

Marinated sliced beef in soy sauce, stir-fried with broccoli, fresh bean sprouts, roasted cashews, and sesame. Served with jasmine rice.

Bami Goreng

21.90

Wokgemüse mit Eiernudeln, Cashewnüssen, Ketjap Manis und Spiegelei

Stir-fried vegetables with egg noodles, cashew nuts, Ketjap Manis, and a fried egg

Gebackene Banane

7.90

serviert mit Vanilleeis

Baked banana served with vanilla ice cream

SEASONAL WINE

Primoduca Primitivo di Manduria

10 cl

8.90

Italien - Manduria | Italy - Manduria

Aromen von Pflaume, Kirsche, Rosinen, Lakritz, Vanille und Gewürzen

Flavors of plum, cherry, raisin, licorice, vanilla, and spice