



JAPANISCHE VORSPEISEN

101	Misoshiru * **		Miso-Suppe mit Tofu, Seetang & Schnittlauch	
		a)	vegan	Klein 2,50 / Groß 3,20
		b)	mit Lachs	Klein 3,90 / Groß 4,90
		c)	mit Garnelen	Klein 3,90 / Groß 4,90
102	Yakitori * **		Hähnchenspieße mit Spezialsoße & Sesam	3,90
103	Ebi Tempura * **		Riesengarnelen Tempura mit Spezialsoße & Sesam	3,90
104	Edamame		Grüne Bohnen mit Salzwasser blanchiert	3,50
105	Wakame Salat*		Meertangsalat mit Sesam	3,50
106	Chili Wakame Salat*		Meertangsalat mit Sesam & Chili-Sauce	4,00
107	Ginger Wakame Salat*		Meertangsalat mit Sesam, Ingwer & Chili	4,50
108	Surimi Wakame Salat * **		Meertangsalat mit Surimi, Rucola, Sesam & Kaviar	4,50
109	Kimchi		hausgemachter, scharf eingelegter Kohl (Vitamin-C-Speicher) i.d.R. mit Lauch, Karotte, Apfel / Birne	3,50

VIETNAMESISCHE VORSPEISEN

901	Shoryu Nem * **		hausgemachte Knusperfrühlingsrollen mit Hackfleisch, Garnelen, Glasnudeln, Gemüse, Ei, in Reispapier, dazu Süßsauersoßendip	3,90
902	Cha Gio Re * 3		aus Spezialteig gebackene Frühlingsrollen mit Garnelen	3,90
903	Salat Mien * 2	a)	Glasnudelsalat mit Hühnerbruststreifen & frischen Kräutern	3,90
		b)	 vegetarisch mit gebratenem Tofu	
904	Sup Wan Than * 2		Hausgemachte Wan-Tan-Teigtaschen mit einer pikant gewürzten Fleischfüllung, zubereitet in einer Schale mit frischer Hühnerbrühe, Gemüse & Koriander, Abgeschmeckt mit einem Sesamöl	3,90
905	Ha Cao * 3		Auf Zitronenblättern gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen	3,90
906	Sommerrollen * 2 a)		frische Frühlingsrollen gefüllt mit Reismudeln, Garnelen & Hähnchen, verfeinert mit frischem Salat und Kräutern	3,90
		b)	 vegetarisch mit gebratenem Tofu	
907	Crunchy Wan Than * 3		knusprige Money Bags aus einer pikant gewürzten Fleischfüllung	3,90

Hinweise

* Farbstoff

** Erdnuss

*** Laktose

*³ Gluten

*² Koriander

◆◆ Ei

^{} Soja

 vegetarisch



Alle Bilder in der Speisekarte sind Beispiele. Anrichtung sowie Stückzahl können variieren, wenn nicht explizit ausgeschrieben.