

ASIA RESTAURANT PENG



亞 洲 餐 館 烹

Buffet | Asia Spezialitäten | Sushi

Öffnungszeiten: Montag geschlossen | Dienstag bis Sonntag: 11:30 – 14:30, 17:30 – 22:00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	€
Coca Cola, Fanta, Sprite, klein	0,25 2,30
Coca Cola, Fanta, Sprite, groß	0,50 3,50
Pago Apfelsaft, klein	0,25 2,30
Pago Apfelsaft, groß	0,50 3,50
Apfelsaft gespritzt, klein	0,25 2,10
Apfelsaft gespritzt, groß	0,50 3,10
Almdudler, klein	0,25 2,30
Almdudler, groß	0,50 3,50
Pago Orangensaft, klein	0,25 2,30
Pago Orangensaft, groß	0,50 3,50
Pago Marillen Nektar	0,20 2,60
Schweppes Bitter Lemon	0,20 2,50
Schweppes Tonic	0,20 2,50
Mineralwasser	0,33 2,50
Sodawasser, klein	0,25 1,70
Sodawasser, groß	0,50 2,40
Eistee pfirsich	0,25 2,30
Lycheesaft	0,25 2,70
Mangosaft	0,25 2,70
Guavensaft	0,25 2,70
Calpico (japanisches Erfrischungsgetränk) (G)	
klein mit sodawasser	0,25 2,70
groß mit Sodawasser	0,50 3,90
klein mit Leitungswasser	0,25 2,20
gross mit Leitungswasser	0,50 3,20



BIER

	€
Zipfer (vom Faß), klein (O,A)	0,33 2,80
Zipfer (vom Faß), groß (O,A)	0,50 3,50
Edelweiss hefetrüb (Weizenbier) (O,A)	0,50 3,50
Helles od. Dunkles Flaschenbier (O,A)	0,50 3,50
Alkoholfreies Bier (O,A)	0,50 3,50
Tsing Tao (China) (O,A)	0,33 3,60



KAFFEE

Kleiner brauner / schwarzer (G)	2,20
Großer brauner / schwarzer (G)	3,20
Melange mit Milchschaum (G)	2,90
Cappuccino mit Schlagobers (G)	3,10
Latte Machiatto (G)	3,50



TEE

Jasmin Tee (China)	2,50
Klassischer Tee aus der Jasminblüte, blumig	
Grüner Tee (China)	2,50
Heilsame Wirkung, geliebtester Tee in China, senkt den Blutdruck	
Ulong Grüner Tee (Formosa)	2,70
Intensiver Geschmack, edel, auf Berghängen angebaut und getrocknet	
Genmai Tee (Japanischer Grüner Tee)	2,70
Wunderbares Bukett durch den Reispuffer, edelste Teeblätter	
Koreanischer Ginseng Tee	2,90
Ingwer Tee (mit frischer Ingwer)	2,90
Schwarzer Tee	2,30
Früchte Tee	2,30
Kamillen Tee	2,30



ASIATISCHE WEINE €

Pflaumenwein	6 cl 3,10
Süß, warm, aus der Reife der Pflaumen	
Sake (Japanischer Reiswein)	6 cl 3,10
Edel, warm, dezent	
Lycheewein	4 cl 3,10
Mandarinenwein	6 cl 3,10



APERITIF

Bambus Schnaps	2 cl 3,30
Mao Tai Schnaps	2 cl 3,70
Reis Schnaps	2 cl 3,30
Gin-Seng Schnaps	2 cl 3,70
Kräuter Schnaps	2 cl 3,30
Rosen Schnaps	2 cl 3,30

INTERNATIONALE SPIRITUOSEN

Whiskey (johnny walker black label)	4 cl 3,90
Cognac (remy martin V.S.O.P)	2 cl 3,90
Campari	4 cl 3,10
Campari Orange / Soda	4 cl 3,50
Wodka	2 cl 2,50
Martini	4 cl 3,10
Obstler	2 cl 2,50

SCHANKWEINE €

Weißwein (Grüner Veltliner) (o)	1/8 l 2,10
Weißwein (Grüner Veltliner) (o)	1/4 l 3,10
Rotwein (Zweigelt) (o)	1/8 l 2,20
Rotwein(Zweigelt) (o)	1/4 l 3,20
Rosé (o)	1/8 l 2,30
Rosé (o)	1/4 l 3,30
Weißwein gespritzt (o)	1/4 l 2,50
Rotwein gespritzt (o)	1/4 l 2,60

SEKT

Sekt (o)	0,10 l 2,90
Sekt (o)	0,75 l 12,60
Sekt Orange / Mango (o)	0,25 l 3,80



MITTAGSBUFFET

Von Dienstag bis Samstag (außer Feiertags): 11:30 – 14:30

Erwachsene nur € 7,50*

Kinder unter 10 Jahren € 4,50

Sonntag und Feiertag: 11:30 – 14:30

Erwachsene nur € 9,50*

Kinder unter 10 Jahren € 5,90

* Der Preis gilt nur bei Konsumation eines Getränks, Ansonst kostet das Buffet 8,50 € / 10,50 €,



ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

A=GLUTHALTIGES GETREIDE, B=KREBTIERE, C=EIER, D=FISH, E=ERDNUSS, F=SOJA, G=MILCH ODER LAKTOSE,
H=SCHALENFRÜCHTE, L=SELLERIE, M=SENF, N=SESAM, O=SULFITE, P=LUPINEN, R=WEICHTIERE

MITTAGSMENÜ

(An Werktagen von Montag bis Freitag 11,30 bis 14,30 Uhr)

Jedes Menü beinhaltet eine pikant säuerliche Suppe oder Frühlingsrolle und Reis

		€
M1	Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch C,F,A	5,90
M2	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch A,F,C	5,90
M3	Hühnerfleisch Chop-Suey F	6,50
M4	Hühnerfleisch mit Mandeln F,H	6,80
M5*	Hühnerfleisch nach Szechuan-Art F	6,50
M6	Hühnerfleisch mit Curry (pikant) L	6,50
M7	Gebackenes Hühnerfleisch süß-sauer A,M	6,50
M8	Knuspriges Huhn mit Knoblauchsauce A,F	7,20
M9	Knusprig gebackenes Huhn mit Sauce A,F	7,20
M10	Schweinefleisch Chop-Suey F	6,50
M11 *	Schweinefleisch nach Szechuan-Art F	6,50
M12	Rindfleisch Chop-Suey F	6,70
M13 *	Rindfleisch nach Szechuan-Art F	6,70
M14	Rindfleisch mit Zwiebeln F	7,20
M15	Rindfleisch mit Curry (pikant) L	6,70
M16	Knusprige Ente Chop-Suey A,F	7,50
M17	Knusprige Ente süß-sauer M,A	7,50
M18 *	Knusprige Ente nach Szechuan-Art A,F	7,50
M19	Knusprige Ente mit Acht Schätze A,F	7,50
M20	Knusprige Ente mit Knoblauchsauce A,F	7,50
M21	Fisch süß-sauer A,D,M	6,50
M22 *	Fisch nach Szechuan-Art A,D,M	6,50
M23 *	Acht Schätze F,E	7,50
M24 *	Tofu nach Szechuan-Art F	6,50
M25	Tofu Chop-Suey F	6,50
M26	Fastenspeise F	6,20



* scharf **sehr scharf

Alle Preise inkl. aller gesetzlichen Abgaben und Steuern



TAGESMENÜ

Menü gilt für den ganzen Tag in der Woche, auch für Feiertags

Jedes Menü beinhaltet eine Suppe, Mini Frühlingsrollen oder Frühlingsrolle und Reis

Für 1 Person	€
TM1 Sushi-Maki Bento <small>D,F,B,N</small>	9,90
TM2 Lachs-Bento (Lachs in Terriyakisauce) mit 3 Lachssushi <small>F,D,N</small>	9,90
TM3 Bulgogi-Bento mit 6 Sesammakis <small>B,F,N</small>	9,90
TM4 Toriyaki-Bento mit 6 Sesammakis <small>A,F,N,B</small>	9,90
TM5 Knusprige Ente in Terriyakisauce im Bento box mit 6 Sesammakis <small>A,F,N</small>	9,90
TM6 Wok Gemüse mit Tofu Bento mit 6 gemüsemakis <small>F,N</small>	8,90
TM7 Ente mit roter Thaicurry ** & Hühnerfleisch Gan-Chao <small>A,D,FL</small>	10,90
TM8 Hühnerspieß mit Sadesauce * & Rindfleisch mit Brokkoli <small>E,L,F</small>	10,90
TM9 ToFu acht Schätze * & Gebackenes Hühnerfleisch süß-sauer <small>A,F,M,E</small>	10,90
TM10 Ente nach Szechuan Art * & Hühnerfleisch mit Sojasprossen <small>A,F</small>	10,90
TM11 Acht Schätze * & Knuspriges Huhn mit Knoblauchsauce <small>A,E,F</small>	10,90
TM12 Gan-Bian Rindfleisch * & Gebackenes Huhn mit sweet chilli Dip <small>A,FL</small>	10,90
TM13 Knusprig mit Sesam gebackenes Huhn & Gebackenen Fisch süß sauer <small>A,N,D,M</small>	10,90
TM14 Knusprige Ente mit Knoblauchsauce & Huhn Chop suey <small>A,F</small>	10,90

Für jede individuelle Kombination von den Speisen innerhalb der Tagesmenüs kommt 1,00 Euro Aufpreis



SUPPEN

	€
1 * <i>Pikante säuerliche Suppe</i> C,F	2,70
2 <i>Miso Suppe</i> F	2,70
3 ** <i>Tom Jam Gung (Pikante Thaisuppe mit Garnelen)</i> B	4,50
4 * <i>Tom Kha Gai (Thaisuppe mit Hühnerfleisch und Kokosmilch)</i>	3,90
5 <i>Maissuppe mit Krebs</i> B,C	3,10
6 <i>Wun-Tun Suppe (Tortellinisuppe)</i> F,A	3,10
7 <i>Eiersuppe mit Hühnerfleisch</i> C,F	2,70
8 <i>Spargelsuppe mit Hühnerfleisch</i>	3,10
9 <i>Nudelsuppe mit Hühnerfleisch</i>	2,80
10 <i>Gemüsesuppe mit Glasnudeln</i> F	2,70

VORSPEISEN

11 <i>Frühlingsrolle</i> A,F	2,70
12 <i>Mini-Frühlingsrolle (5 Stk.)</i> A,L	2,60
13 <i>Gebackene Wun-Tun (Japanisch) 8 Stk</i> A,F,	3,50
14 <i>Gebackenes Gemüse mit Sauce</i> A,L,F	3,30
15 <i>Agedashi Tofu (gebackener Tofu mit Terriyakisauce)</i> F,N	3,50
16 <i>Gebackene Garnelentascherln (gefüllt mit Garnelen und Fleisch)</i> A,B,C	3,90
17 <i>Vietnamesische Frühlingsrolle</i> A,FB	4,20
18 * <i>Fleischtascherl in Chillisauce</i> A,F	3,80
19 <i>Hummer Chips mit Sauce</i> A,FB	2,50
20 * <i>Pikanter Salat</i> L,N	2,90
21 <i>Mojashi (Sojasprossen-Salat)</i> F	2,90
22 <i>Gemischter Salat</i> F	2,90
23 <i>Grüner Salat</i>	2,90
24 <i>Gemischter Teller für 1 Person</i> A,L,F	4,10
25 <i>Gemischter Teller für 2 Personen</i> A,L,F	7,10



BEILAGEN

		€
B1	Jasmin Reis	1,50
B2	Gebratener Eierreis mit Gemüse C	3,40
B3	Gebratene Nudeln mit Gemüse A,F	3,40
B4	Pommes frites A	2,50

REIS

30	Gebratener Reis nach Kuan-Tong Art (mit 3 Sorten Fleisch) C,M,F	8,50
31	Gebratener Reis PENG (mit 2 Hühnerspieß und Sade-Sauce) L,C,F	8,50
32 *	Nasi Goreng (mit Rindfleisch & Cashew-Nüssen & Curry) C,H,F	8,60
33	Gebratener Reis mit Garnelen B,C,F	11,80
34	Knusprige Ente auf gebratenem Eierreis A,C,F	10,80
35	Gebratener Eierreis mit Gemüse C,F	6,80
36	Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch C,F	7,90

NUDELN (Hausgemacht)

37	Knusprige Nudeln nach Kuan-Tong Art (mit 3 Sorten Fleisch) A,M	8,50
38	Gebratene Nudeln PENG (mit 2 Hühnerspieß und Sade-Sauce) A,F	8,50
39	Reisnudeln mit 3 Sorten Fleisch F	8,50
40	Gebratene Nudeln mit Ente A,F	10,80
41	Gebratene Nudeln mit Garnelen A,FB	11,80
42	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch A,F	7,90
43	Glasnudeln mit Gemüse F	7,80
44	Udong-Suppe mit Meeresfrüchte A,B,R	9,50
45	Ramen-Suppe mit Meeresfrüchte A,B,R	9,50
46	Gebratenen Nudeln mit Gemüse A,F	6,80
47	Knusprige Huhn auf gebratene Nudeln A,F	9,20
48	„Bambi Goreng“ mit Rindfleisch, Cashewnüsse und Curry A,H,F	8,60



VEGETARISCH

	€
50 Fastenspeise der Buddhisten F	7,50
51 Tofu mit Saisongemüse F	7,70
52 * Ma-Po Tofu mit Sesamöl F,N	7,90
53 * Tofu nach Szechuan Art F	7,70
54 Gebackenes Gemüse mit Sauce A,FL	7,50
55 Gebratene Sojasprossen F	7,50

RINDFLEISCH

60 Rindfleisch mit Saisongemüse F	8,50
61 Rindfleisch mit Zwiebeln F	8,90
62 Rindfleisch mit Brokkoli F	8,90
63 * Rindfleisch mit Curry L	8,50
64 * Rindfleisch nach Szechuan Art F	8,50
65 Rindfleisch mit Cashew-Nüssen F,H	8,90
66 * Gan-Bian Rindfleisch (knusprig zubereitet) FL	9,40

SCHWEINEFLEISCH

67 Schweinefleisch mit Saisongemüse F	8,10
68 * Schweinefleisch mit Jungzwiebeln F	8,80
69 * Gan-Bian Schweinefleisch (knusprig zubereitet) FL	8,90

HÜHNERFLEISCH

70 Hühnerfleisch mit Saisongemüse F	8,10
71 Knuspriges Hühnerfleisch mit frisch gepresster Zitronensaft A	9,10
72 Hühnerfleisch mit Bambussprossen und Pilzen F	8,60
73 * Hühnerfleisch mit Curry L	8,10
74 Hühnerfleisch süß-sauer A,M	8,10
75 Knuspriges Huhn mit Knoblauchsauce A,F	8,90
76 Gebackene Hühnerbrust mit Sesam A,N	9,40
77 * Hühnerfleisch nach Szechuan Art F	8,10
78 * Geschmackvolles Hühnerfleisch nach Art des Hauses A,E,M	8,60
79 Hühnerfleisch mit Mandeln F,H	8,50



ENTE

		€
80	Knusprige Ente mit Saisongemüse A,F	10,50
81	Knusprige Ente mit Knoblauchsauce A,F	10,90
82	Knusprige Ente mit Bambussprossen und Pilzen A,F	10,90
83	Knusprige Ente mit frischem Orangensaft A	10,50
84 *	Knusprige Ente nach Szechuan Art A,F	10,50
85 *	Knusprige Ente mit Acht Schätze A,F	10,90
86	Knusprige Ente süss sauer A,M	10,50

MEERESFRÜCHTE & FISCH

90 *	Garnelen PENG B	13,50
91	Gebratene Garnelen mit Bambussprossen und Pilzen B,F	13,50
92	Gebackene Großgarnelen mit Sauce A,F	14,50
93	Gebratene Meeresfrüchte mit Brokkoli B,FR	12,60
94	Gebratene Muscheln	11,20
95	Gebackenes Fischfilet mit süß-sauer Sauce A,D,M	8,50
96	Gebackenes Fischfilet mit Saisongemüse A,D,F	8,50
97 *	Gebratener Tintenfisch nach Szechuan Art R,F	9,80
98	Gebackener Tintenfisch mit Sauce A,R,M	9,80

PEKING ENTE (NUR AUF VORBESTELLUNG)

Für ab 4 Personen **A,C,F,N**

pro Person 14,90

- 1, Sauer-scharfe Suppe und Frühlingsrolle
- 2, verschieden gemischte Salate
- 3, Peking Ente mit Fladenbrot, Lauch und Pekingsauce zum selbstrollen
- 4, Dessert : gebackene Früchte und hausgemachte Maronitaschen



LUXUSMENÜ

€

Für 2 Personen

(beinhaltet pikant säuerliche Suppe oder Frühlingsrolle, Reis und Lychee Kompott)

- L2a ● Gebackene Hühnerbrust mit Sesam ● Rindfleisch mit Zwiebeln
● Fisch gebacken nach „Szechuan“ Art* A,N,F,D 25,50
- L2b ● Acht Schätze* ● Knusprige Ente
● Knuspriges Huhn und gebackene Garnelen E,F,A,B 27,50
- L2c ● Knusprige Ente auf Acht Schätze * ● Rindfleisch Chop suey
● Gebackenes Fischfilet mit süß-sauer Sauce A,F,D,M 24,90
- L2d ● „Ganbian“ Rindfleisch* ● Hühnerfleisch mit Cashewnüsse
● Gebackenes Hühnerfleisch nach Art des Hauses* A,F,L,H,E,M 24,90

Für 3 Personen

(beinhaltet pikante säuerliche Suppe oder Frühlingsrolle ,Reis und Dessert)

- L3 ● Rindfleisch mit Jungzwiebeln ● Knusprige Ente
● Hühnerfleisch „Gong Bao“*
● Gebackenes Fischfilet mit Süß-sauer Sauce
● Gemischter Salat F,A,E,D,M

pro Person 13,50

Für 4 Personen

(beinhaltet pikante säuerliche Suppe oder Frühlingsrolle und Dessert)

- L4 ● Garnelen mit Jungzwiebel scharf angebraten
● Knusprige Ente mit Knoblauchsauce
● Gan-Bian Rindfleisch (knusprig zubereitet) *
● „Gong Bao“ Tintenfisch* ● Gebackenes Hühnerfleisch süß sauer
● gebratenes Wokgemüse ● Gebratener Eierreis

pro Person 14,90



Kaiserspeisen für 4 Personen

(beinhaltet Eierblumen Suppe, Frühlingsrolle und als dessert hausgemachte gebackene Maronitaschen)

- KS ● Hühnerspiesse in Sadesauce**
● Ganchao Hühnerfleisch würzig gebraten*
● Knusprige Ente mit Süß sauer Sauce
● Rindfleisch mit Zwiebeln ● Acht Schätze*
● Gebackene Riesengarnelen mit sweet chilli Dip
● Gebratener Eierreis ● Kaffee nach Wahl

pro Person 15,90



SPEZIALITÄTEN

€

S1	Gebratenes Rindfleisch auf heißer Platte F	9,80
S2	Rindfleisch mit Gemüse in Sadesauce E,F	9,80
S3	Knusprige Hühnerflügel mit Sauce E,F	8,50
S4 *	Acht Schätze (3 Sorten Fleisch mit Gemüse) E,F	8,90
S5	Knusprige Ente auf heißer Platte A,F,G	11,50
S6	Huhn auf heißer Platte in Spezialsauce FN	9,90
S7	Peking Ente (mit Pikante säuerliche Suppe) A	12,50
S8	Gemüse-Topf mit Glasnudeln und Tofu F	8,80
S9 *	Ameisen auf dem Baum F	8,90
S10	Besonders knusprige Großgarnelen mit Salat und Sauce A,B,C	14,90
S11	Meeresfrüchte-Topf mit Tofu B,R,F	10,80
S12 *	Lucky Family (Meeresfrüchte in Spezialsauce) A,B,FR	11,80
S13	Knusprige Mandarinente (Ente und Huhn,Knusprig) A,LF	11,50
S14	Knuspriges gebackenes Huhn mit Mandelplättchen A,H	11,20
S15 *	Knuspriges Lammfleisch mit Gemüse auf heißer Platte FL	13,30
S16 *	Hühnerfleisch Gong-Bao (mit Gemüse und Erdenüsse,scharf) FE	8,60
S17 *	Hühnerfleisch Gan-Chao (auf heißer Platte) FL	9,10
S18	Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashew-Nüssen FH	9,30
S19	Bird's Nest (Hühnerfleisch mit Gemüse und Knusprige Glasnudeln) F	9,50
S20	Hühner-Schnitzel mit Pommes A,C	8,80
S21 *	Garnelen auf heißer Platte B,F	14,90
S22	Mongolische Grillplatte mit Salat	

In „Sha Zha“ Sauce mariniertes Rindfleisch mit Zwiebel und Porree

Für 1 Person **F** 13,90

Für 2 Personen **F** 26,00



Japanische Speisen

NIGIRI-SUSHI (rohes, meeresfrisches Fischfilet auf gesäuertem Reis) €

J1	Sushi set klein 7 stk. Sushi+3 stk. Maki	B,D	9,50
J2	Sushi set groß 9 stk. Sushi+3 stk. Maki	B,D,N	11,90
J3	Sake Sushi set klein 6 stk. Lachs Sushi+3 stk. Maki	D	8,90
J4	Sake Sushi Set groß 9 stk. Lachs Sushi+3 stk. Maki	D	12,50
J5	Maguro Sushi set 8 stk. Thunfisch Sushi+3 stk. Maki	D	13,50
J6	Sake Maguro set 8 stk. Sushi+3 stk. Maki	D	12,80
J7	Sushi Sashimi set 5 stk. Sushi+10 Sashimi	D	15,30

MAKI (Gefüllte Seetangrolle)

J8	Lachsmaki 12 stk.	D	7,50
J9	Thunfischmaki 12 stk.	D	8,50
J10	Gemüsemaki 12 stk. (Gurken / Gelb-Rettich / Avokado)	N	6,70
J11	Futomaki 10 stk. („Dicke Rolle“, mit 5 Sorten Füllung)	B	8,90
J12	Maki in set klein 9 stk. (mit Lachs, Thunfisch, Gurken)	D	4,90
J13	Maki in set groß 18 stk. (mit Lachs, Thunfisch, Gurken)	D	9,10
J14	Californiamaki 12 stk. (mit Av. Re. Gu. Ga. und shrimpsrogen)	B,N	9,80

SASHIMI (dünn geschnittenes, rohes, meeresfrisches Fischfilet)

J15	Sashimi-Set, klein 8 stk. (Lachs, Thunfisch, Butterfisch)	D,B	9,80
J16	Sashimi-Set, groß 12 stk. (Lachs, Thunfisch, Butterfisch)	D,B	14,50
J17	Sake-Maguro Sashimi 10 stk. (Lachs, Thunfisch)	D,B	12,50

SUSHI A LA CARTE

J18	Sake (Lachs)	D	1,90	J19	Maguro (Thunfisch)	D	2,20
J20	Ibodei (Butterfisch)	D	1,90	J21	Ebi (Garnele)	B	2,20
J22	Kani (Krabbenfleisch)	B	1,90	J23	Tako (Oktopus)	R	2,20
J24	Unagi (Aal geräuchert)	R,N	2,30	J25	Avokado Sushi	N	1,60



Japanische Speisen

GEMISCHTER TELLER

- J26 **LADY'S TELLER**
3 Sakura Maki, 3 Lachsmaki, 3 Avokadomaki, 1 Temaki, 3 Sushi, 5 Lachs Sashimi **D,B,N** 13,50
- J27 **GENTLEMAN'S TELLER**
3 Californiamaki, 6 Thunfischmaki, 5 stk. Futomaki, 3 sushi, 5 Lachs Sashimi **D,B** 13,50
- J28 **PARTY PLATTE FÜR 2 PERSONEN** (mit Miso-Suppe)
10 Sushi, 10 Sashimi, 18 Maki, 6 Californiamaki, Sunomono Salat **D,B,N,R,F** 37,90
- J29 **PARTY PLATTE FÜR 4 PERSONEN** (mit Miso-Suppe) **D,B,N,R,F**
20 Sushi, 10 Sashimi, 18 Maki, 10 FutoMaki, 12 Califoniamaki, Hiya-Yako Salat 58,90

JAPANISCHE SPEZIALITÄTEN

- J30 **Gegrillter Lachs Terriyaki mit Wokgemüse und Reis** **D,N,F** 11,90
- J31 **Gegrillter Thunfisch Terriyaki mit Wokgemüse und Reis** **D,N,F** 11,90
- J32 **Gegrillter Kabeljaufilet in Terriyakisauce mit Wokgemüse und Reis** **D,N,F** 11,90
- J33 **Tori Terriyaki** (Hühnerfleisch in Terriyaki Sauce, mit Gemüse und Reis) **A,N,F** 10,50
- J34 * **Meuntang** (Koreanischer Fischtopf mit Gemüse und Glasnudeln) **D,F** 10,50

BENTO

(Ein komplettes Menü in einer „Box“, mit Miso Suppe, Hauptspeise, Salat)

- J36 **Japanisches Bento** 4 Sushi, 6 Maki, 5 Sashimi **D,B,F,N** 11,90
- J37 **Makimono Bento** 18 Maki mit 6 verschiedenen Sorten **D,B,F,N** 9,90
- J38 **Sake Terriyaki Bento** gegrillter Lachs in Terriyakisauce, mit 6 Sesam-Maki **D,B,F,N** 9,50
- J39 **Maguro Terriyaki Bento** gegrillter Thunfisch in Terriyakisauce, mit 6 Sesam-Maki **D,B,F,N** 9,50



THAILÄNDISCHE UND VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN



(alle Gerichte beinhaltet eine Portion Reis ausser Reis und Nudelgerichte)

	€
T1 ** GAENG KOI GAI Hühnerfleisch in roter Thaicurry	10,50
T2 ** GAENG KIO WAN GAI Hühnerfleisch mit Kartoffeln in grüner Thaicurry	10,50
T3 ** PED KORB PAT PRIX GAEND Knusprige Ente mit Gemüse in roter Thaicurry A	12,80
T4 ** GAENG PAT NUA Rindfleisch in roter Thaicurry	10,90
T5 ** GAENG PET GUNG Garnelen in rotem Thaicurry gebraten B	14,60
T6 ** PAT PAG RUEM MIT SAI HET Gebratenes Gemüse mit Pilzen in grüner Thaicurry	9,50
T7 ** KHAO PHAD SAPPAROD Gebratener Reis mit Garnelen mit Sriracha Chilli gebraten auf Ananas serviert c	13,50
T8 ** KOI TU PAT GAI Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Tintenfisch u. Schrimps A,C,B,R	9,90
T9 ** SADE GAI Hühnerspieße in Sadesauce E	10,90
T10** PAAD THAI Thainudeln mit gegrillter Tofu in hausgemachte Spezielsauce A,F	8,90
T11 * GOONG SAM ROD Riesengarnelen in süsser chilli Sauce auf heißer Platte B	15,90
T12** Pla Tom Yam Haeng Gegrilltes Kabeljaufilet mit Tom Yam Sauce F,D	11,90
T13** Chom Chien Ga (Vietnamesische) Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Curry c,L	9,10
T14** Tom Chien (Vietnamesische) Gebratene Garnelen in Thaisauce B,F	13,90

DESSERT



D1	Gebackene Bananen mit Honig A	2,90
D2	Gebackene Bananen mit Vanilleeis mit Schlag A,G	3,60
D3	Gebackene Ananas mit Honig A	2,90
D4	Gebackene Äpfel mit Honig A	2,90
D5	Gebackene Ananas in Feuer (mit Alkohol) A	3,20
D6	Gebackene Äpfel in Feuer (mit Alkohol) A	3,20
D7	Gebackene gemischte Früchte mit Honig A	3,30
D8	Flambiertes Eis (mit Alkohol) A,G	3,20
D9	Bananensplit G,H	3,80
D10	Gemischtes Eis mit Schlag G	3,20
D11	Eiskaffee G	3,50
D12	Überraschungs Obstteller	3,50
D13	Lychee Kompott	2,90
D14	Gemischtes Kompott	2,90
D15	Maronentascherl mit Schokoladesauce A	3,20
D16	Reisbällchen mit Kokosmilch A,E	3,20
D17	Reisbällchen m. Kokospulver A,E	3,20
D18	Bananen mit Kokospulver und Schokoladesauce A,G	2,80



