

JAPANISCHE VORSPEISEN

101	Misoshiru * **		Miso-Suppe mit Tofu, Seetang & Schnittlauch, vegan Klein 3,00 / Groß 4,00	
102	Yakitori * **		Hähnchenspieße mit Spezialsoße & Sesam	4,50
103	Ebi Tempura * ³ **		Riesengarnelen Tempura mit Spezialsoße & Sesam	4,50
104	Edamame		Grüne Bohnen mit Salzwasser blanchiert	4,00
105	Wakame Salat *		Meertangsalat mit Sesam	4,00
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	4,00

VIETNAMESISCHE VORSPEISEN

901	Shoryu Nem * ³ ♦♦		hausgemachte Knusperfrühlingsrollen mit Hackfleisch, Garnelen, Glasnudeln, Gemüse, Ei, in Reispapier, dazu Süßsauersoßendip	4,50
902	Cha Gio Re * ³		aus Spezialteig gebackene Frühlingsrollen mit Garnelen	4,00
903	Salat Mien * ²	a)	Glasnudelsalat mit Hühnerbruststreifen & frischen Kräutern	4,50
		b)	 vegetarisch mit gebratenem Tofu	4,50
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	4,50
905	Ha Cao * ³		Auf Zitronenblättern gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen	4,50
906	Sommerrollen * ² a)		frische Frühlingsrollen gefüllt mit Reismudeln, Garnelen & Hähnchen, verfeinert mit frischem Salat und Kräutern	4,50
		b)	 vegetarisch mit gebratenem Tofu	4,50
907	Crunchy Wan Than * ³		knusprige Teigtaschen aus einer pikant gewürzten Fleischfüllung	4,00
910	Gemischte Vorspeisenplatte Highlights vom Küchenchef, ab 2 Personen, 10 € pro Person			