



DIENSTAG	VORSPEISE	SÜSSE KARTOFFELSUPPE	ALLERGENE F
	MENÜ	GEBRATENE GURKEN MIT EI/ ROTER JASMINREIS	ALLERGENE CFN
MITTWOCH	VORSPEISE	GEMÜSESUPPE MIT RINDFLEISCH- BÄLLCHEN	ALLERGENE FLNO
	MENÜ	THUNFISCHSTEAK AN ZITRONENGRASS- SAUCE/ KARTOFFEL UND SAMBAL TRASSI (TOMATEN)	ALLERGENE DFLN
DONNERSTAG	VORSPEISE	KURKUMA- KOKOSNUSS- SUPPE	ALLERGENE FN
	MENÜ	VEGI SHAN- NUDEL MIT PAK- CHOI/ SOJASPROSSEN	ALLERGENE AFN
FREITAG	VORSPEISE	VEGANE LSENSUPPE	ALLERGENE F
	MENÜ	HÄHNCHEN- SATAY (ERDNUSSBUTTER)/ JASMINREIS/ EINGELEGTES GEMÜSE	ALLERGENE DEFOP
SAMSTAG	VORSPEISE	MISO- SUPPE MIT TOFU- ALGEN	ALLERGENE FN
	MENÜ	GEBRATENER GELBER JASMINREIS MIT EI/ WOKGEMÜSE MIT INGWER	ALLERGENE CFL

MENÜPREIS INKLUSIVE VORSPEISE 11,90€

Öffnungszeiten ab 24. Februar 2026

- Dienstag + Mittwoch: 08.00 - 14.00 Uhr
- Donnerstag + Freitag: 08.00 – 21.00 Uhr
- Samstag: 08.00 – 14.00 Uhr

LEGENDE DER ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O Schwefeldioxid und Sulfite
P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Informationen über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Restaurant.

HERKUNFTSANGABE

Rind: 100% AT / Schwein: 100% AT / Kalb: 100% AT / Geflügel: 100% EU / Wild: 100% AT / Milch: 100% AT / Milchprodukte: 100% EU / Eier: 100% AT



TUESDAY	SOUP	SWEET POTATO SOUP	ALLERGENS F
	MENU	SEARED CUCUMBER WITH EGG / RED JASMIN RICE	ALLERGENS CFN
WEDNESDAY	SOUP	VEGETABLE SOUP WITH MEATBALLS	ALLERGENS FLNO
	MENU	TUNA STEAK WITH LEMONGRASS SAUCE / POTATO AND SAMBAL TRASSI (TOMATOES)	ALLERGENS DFLN
THURSDAY	SOUP	CURCUMA-COCONUT SOUP	ALLERGENS FN
	MENU	VEGGIE SHAN-NOODLE WITH PAK CHOI / SOY SPROUTS	ALLERGENS AFN
FRIDAY	SOUP	VEGAN LENTIL SOUP	ALLERGENS F
	MENU	CHICKEN SATAY (PEANUT BUTTER)/ JASMIN RICE / PICKLED VEGETABLES	ALLERGENS DEFOP
SATURDAY		MISO SOUP WITH TOFU AND SEAWEED	ALLERGENS FN
		SEARED YELLOW JASMIN RICE WITH EGG / WOK VEGETABLES WITH GINGER	ALLERGENS CFL

MENÜPREIS INKLUSIVE VORSPEISE 11,90€

Opening hours from 24. February:

- Tuesday + Wednesday: 08.00 - 14.00 Uhr
- Thursday + Friday: 08.00 - 21.00 Uhr
- Saturday: 08.00 - 14.00 Uhr

LEGENDE DER ALLERGENE

- A** Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

- H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O Schwefeldioxid und Sulfite
P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Informationen über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Restaurant.

HERKUNFTSANGABE

Rind: 100% AT / Schwein: 100% AT / Kalb: 100% AT / Geflügel: 100% EU / Wild: 100% AT / Milch: 100% AT / Milchprodukte: 100% EU / Eier: 100% AT