

Hauptgerichte, angeboten an 24.12., 25.12. und 26.12.2023

Meeresfrüchte:

- Frische Kabeljau-Loins auf kantonesischer Art gedämpft,
mit Ingwer, Frühlingszwiebeln und Koriander in Premium-Soja-Sauce € 28,-
- Frischer Lachsfilet Teriyaki
gedämpft, mit Ingwer und Frühlingszwiebeln in Teriyaki-Sauce € 25,-
- Frischer Lachsfilet mit roter Currysauce, scharf
leicht paniert gebraten, mit Paprika und Champignons € 25,-
- Riesengarnelen im Teig frittiert
serviert mit Sweet-Chili-Sauce € 28,-
- Riesengarnelen mit Sa-Cha-Sauce gebraten
mit Knoblauch und Zwiebeln € 28,-

Fleisch:

- Geschmortes Rinder-Rippenzwischenfleisch in Chu-Hou-Sauce,
mit Pak-Choi und Koriander € 25,-
- Rinder-Entrecote im Wok gebraten
mit Zwiebeln, Paprika und schwarzem Pfeffer, scharf € 28,-
- Scharf-duftendes-Hähnchen
leicht paniertes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Chili
in einer sauer-scharfen Sauce, verfeinert mit Koriander und Sesam € 19,-
- Hähnchen süß-sauer
leicht paniertes Hühnerfleisch mit frischer Ananas, Litschis
Paprika und Zwiebeln in Süß-Sauer-Sauce € 19,-

Gemüse:

- Scharf-duftende-Auberginen
leicht panierte Auberginen-Scheiben mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch
und Chili in einer sauer-scharfen Sauce, verfeinert mit Koriander und Sesam € 18,-

- Brokkoli gedämpft mit frischen Shitake-Pilzen
mit Ingwer und Gogi-Beeren in Austernsauce € 21,-

- Hokkaido-Kürbis in roter Currysauce, scharf
mit Paprika und Champignons und frittierten Süßkartoffelstreifen € 21,-

- Tofu in karamellisierter Sojasauce
leicht paniert, mit Ingwer, Zwiebeln und Paprika € 18,-