

# Vegetarisches Menü



## 头盘 Vorspeisen

素菜饺	D6	<b>Gemüse Gao</b>	4st	9
		Handgemachte Teigtaschen mit Karotten, Bambussprossen, Mais, Shiitake-Pilze, Schalotten, Knoblauch und Koriander		
春卷	D10	<b>Frühlingsrollen</b>	4st	7
		Gebratene Teigtaschen mit Kohl, grüne Bohnen, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Mungobohnensprossen und Knoblauch		
素酸辣汤	S1	<b>Sichuan Suppe</b>		6
		Tofu, Judasohr-Pilze, Ei, Glasnudeln und Bambussprossen		
芝麻沙拉	SA1	<b>Gemischter Salat</b>		12
		Mit Sesam-Dressing		
木瓜沙拉	SA2	<b>Papaya Salat</b>		16
		Grüne Papaya, Knoblauch mit Fischesauce und Erdnüssen		

## 热菜 Hauptspeisen

鱼香茄子	V3	<b>Auberginietopf</b>		26
		Gebratene Auberginen an Yu-Xiang Sauce im Keramiktopf serviert.		
麻婆豆腐	V1	<b>Mapo Tofu</b>		24
		Tofu in scharfer Sauce nach Sichuan Art		
罗汉斋	V4	<b>Mönchtopf</b>		24
		Tofu, saisonale Gemüse und Glasnudeln		
什锦蔬菜	V5	<b>Gemischtes Gemüse</b>		24
		Karotten, Broccoli, Zwiebeln, Pak Choi und Saisonales Gemüse		
蒜蓉空心菜	V7	<b>Gebratener Wasserspinaat</b>		22
		Mit Knoblauch		

白饭 Reis nature (+ chf 2.5), 炒饭 Gebratene Reis (+ chf 4.5)

## 面饭 Reis und Nudeln

红咖喱	C1	<b>Rotes Curry mit Reis</b>		18
绿咖喱	C2	<b>Grünes Curry mit Reis</b>		18
中式炒饭	R3	<b>Gebratener Reis</b>		18
炒拉面	N1	<b>Gebratene Ramen</b>		18
炒河粉	N3	<b>Gebratene Reismudeln</b>		18
		豆腐 Tofu (+ chf 5), 素鸡 Planted Chicken (+ chf 6), 素牛 Planted Rind (+ chf 6)		