hayai

Mittagstisch

11—14 Uhr

Di 06.10

Culiu Baicai 醋溜白菜 — 9,80

gebratener Chinakohl in pikanter Glasur, gebackene Saubohnen, Karottenstreifen, Lauchzwiebel dazu Reis

Allergene: Soya, Gluten, Sesam

Mi 07.10

Ankake 餡掛け — 9,80

Kürbis und Zucchini mit Soja-Hack und Ingwer-Sauce, dazu Reis und Salat

Allergene: Soja, Gluten, Sesam

von Miyukitchen

Do 08.10

Donburi Bowls 丼物 — 9,80

Knoblauch-Zucchini, Pak Choi, Karotten-Kimpira, Edamame und Tofu, dazu Reis und Salat

Allergene: Soja, Gluten, Sesam, Knoblauch

von Miyukitchen

Fr 09.10

Mapo Doufu 麻婆豆腐 — 9,80

Zarter Tofu in fermentierter Chilisauce mit Mala-Topping, dazu Reis, Sesamgemüse und Salat

Allergene: Soja, Sesam, Schwefeldioxid

Tagesgericht + Kombucha = 12,0

Alle Speisen auch zum Mitnehmen in unser Rebowl: Pfand 5,0- oder in deiner eigenen Box

Extras

Baozi 包子 — 4,50
gedämpfter Hefeteigdumpling gefüllt mit Rinderhackfleisch (Bio) und Schnittknoblauch

Allergene: Soya, Gluten

Rindfleisch in Chiliöl 红油牛肉 — 4,50
Gekochtes Rinderherz, Soyasauce Chiliöl, Lauchzwiebel, Knoblauch, Sesam

Allergene: Soya, Gluten, Sesam

Tee-Ei 茶叶蛋 — 3,50
In schwarzem Tee und Sojasauce übernachtetes Ei, Lauchzwiebel, Karotte, Chiliöl

Allergene: Ei, Soja, Gluten

Kimchi (vegan) 韩国泡菜 — 3,50
in Chiliflocken fermentierter Chinakohl, Ingwer, Karotte, Knoblauch, Sesamöl

Allergene: Soya, Sesam

Matcha Cheesecake — 3,80
Allergene: Gluten, Ei, Laktose