

**Nigiri Sushi** (je 1 Stück)

- 301. Shake Nigiri Lachs . . . . . 3,00
- 302. Maguro Nigiri Thunfisch . . . . . 3,40
- 303. Ebi Nigiri Hummerkrabbe . . . . . 3,10
- 304. Kanibo Nigiri Surimi\* . . . . . 2,60
- 305. Unago Nigiri Aal . . . . . 3,30
- 306. Ika Nigiri Tintenfisch . . . . . 2,80
- 307. Tamago Nigiri Ei . . . . . 2,50
- 308. Ikura Nigiri Kaviar . . . . . 3,50
- 309. Doufû Nigiri geräucherter Tofu . . . . . 3,50

**Nigiri Platten**

- 311. Shake Nigiri Platte 6 Stück Lachs Nigiri . . . . . 15,00
- 312. Maguro Nigiri Platte 6 Stück Thunfisch Nigiri . . . . . 16,50
- 313. Combo Nigiri Platte 3 Stück Lachs und 3 Stück Thunfisch Nigiri . . . . . 15,50
- 314. Gemischte Nigiri Platte 6 Stück gemischte Nigiri . . . . . 15,00

**Hoso Maki Sushi** (Maki Rolle, 8 St., Seetang außen)

- 321. Shake Maki mit Lachs . . . . . 4,80
- 322. Maguro Maki mit Thunfisch . . . . . 5,30
- 323. Ebi Maki mit Hummerkrabben . . . . . 5,60
- 324. Kanibo Maki mit Surimi\* . . . . . 4,70
- 325. Avocado Maki mit Avocado . . . . . 4,60
- 326. Kappa Maki mit Gurke . . . . . 4,50
- 327. Tamago Maki mit Ei . . . . . 4,60
- 328. Unagi Maki mit Aal . . . . . 5,50
- 329. Spicy Tuna Thunfisch, Lauch, Gurke, Frischkäse, Chili-Soße . . . . . 6,80

**California Maki**

(Maki Rolle, 8 St., Seetang innen)



- 331. California Maki mit Surimi\* und Avocado . . . . . 6,30
- 332. Shake California mit Lachs und Avocado . . . . . 6,30
- 333. Maguro California mit Thunfisch und Avocado . . . . . 6,70
- 334. Cool California mit Avocado und Gurke . . . . . 5,20
- 335. California Combo Maki 3 California Maki und 3 Shake California Maki . . . . . 6,10
- 336. Verdi Thunfisch, Chili-Soße, geröstete Erdnüsse, inside-out mit grünem Masago . . . . . 6,20
- 337. Peanut Surimi\*, Gurke, Erdnussbutter, inside-out mit Mohn . . . . . 6,10
- 338. Futo Maki große California Makirolle mit Lachs, Avocado, Surimi\* und Karotten-Gurken-Füllung . . . . . 9,50
- 339. Philadelphia Lachs Roll Lachs, Lauch, Gurke, Frischkäse, inside-out Sesam . . . . . 6,80

**Sashimi**

- 341. Shake Sashimi 12 Scheiben Lachs . . . . . 11,90
- 342. Maguro Sashimi 12 Scheiben Thunfisch . . . . . 14,20
- 343. Combo Sashimi 12 Scheiben (Lachs und Thunfisch) . . . . . 13,20
- 344. Chirashihi gemischter roher Fisch mit gewürztem Reis . . . . . 11,90

**Dips**

- 500. Hot Tobiko Dip Tobiko, Majonaise, Chili . . . . . 2,00
- 501. Lemon Masago Dip Zitrone, Buttermilch, Masago . . . . . 2,00
- 502. Hot Cream Dip Teriyaki, Chili, Majonaise . . . . . 1,50
- 503. Hot Teriyaki Dip Teriyaki, Chili, Majonaise . . . . . 1,50



**hub Combos**

- 351. Bento 1 vegetarisch 8 Cool California Maki, 4 Avocado Maki, 4 Gurke Maki und 2 Nigiri . . . . . 10,90
- 352. Bento 2 8 California Maki, 4 Lachs Maki, 4 Gurke Maki, 2 Nigiri (Lachs und Thunfisch) . . . . . 12,90
- 353. hub Combo 1 gemischte Platte mit 8 California Maki und 5 gemischten Nigiri . . . . . 14,20
- 354. hub Combo 2 gemischte Platte mit 8 California Maki, 4 Nigiri und 4 Sashimi . . . . . 15,70
- 355. hub Duck Futo Maki 1 Tempura Garnelenspieß, 1 große Rolle California Maki mit Ente und Avocado, Erdnuss-Soße\* und Hot Teriyaki Dip . . . . . 9,20
- 356. asiahub Platte 4 California Maki, 4 Shake California Maki, gemischte Sashimi, 6 Crispy Chicken . . . . . 16,90
- 357. asiahub Platte für 2 Personen Jeweils eine Rolle: Hub Jewel Maki, Hub Phily Maki, Hub Rainbow Maki, Hub Garnele Salmon Roll. Jeweils 2 Nigiri: Lachs, Thunfisch, Aal, Tintenfisch Lemon Masago Dip, Hot Tobiko Dip, Hot Cream Dip . . . . . 45,00
- neu 358. asiahub Special Platte für 2 Personen 10–12 St. Hub Futo California Maki, 8 St. hub Chanel, 8 St. hub Rainbow Maki Jeweils 2 Nigiri: Lachs, Thunfisch, Aal, Tintenfisch. Jeweils 3 Sashimi: Lachs, Thunfisch, Lemon Masago Dip, Hot Tobiko Dip, Hot Cream Dip und 2 Misosuppen . . . . . 54,70
- 359. hub Futo California und Sashimi 1 große Rolle mit Avocado, Garnelen, inside-out Thunfisch, 6 Lachs Sashimi, 6 Thunfisch Sashimi, Hot Tobiko Dip, Lemon Masago Dip . . . . . 21,90

**hub Sushi-Special**

- 370. hub Jewel Maki (8 St., Seetang außen) Gekochte Garnelen, gehackte Mandeln und Knoblauchsoße . . . . . 5,80
- 371. hub Phily Maki (8 St., Seetang außen) Roher Lachs, Lauchzwiebeln, Frischkäse . . . . . 5,80
- 372. hub Doufû Maki (8 St., Seetang außen) Geräucherter Tofu, Avocado . . . . . 5,20
- 373. hub Rainbow Maki (8 St., Seetang innen, Reis außen) Avocado und Surimi, getoppt mit Lachs, Thunfisch und Ika . . . . . 7,50
- 374. hub Spargel Maki (8 St., Seetang außen) Grüner Spargel . . . . . 5,20
- 375. hub Mon (8 St., Reis außen) Tempura Lachs, Spargel, inside-out Kresse, innen Honig-Senf-Soße . . . . . 7,20
- 376. hub Chanel (8 St., Reis außen) Roher Lachs, Rucola, inside-out Masago mit Zitronen-Buttermilch-Masago Dip . . . . . 7,20
- 377. hub Doufû California (8 St., Reis außen) Geräucherter Tofu, Avocado, Sesam . . . . . 6,10
- 378. hub Futo California (10–12 St., große Rolle, Reis außen) Avocado, Garnelen, inside-out Thunfisch mit Hot Tobiko Dip . . . . . 10,50



**Hot Roll – New Style**

- 361. Tempura Garnele Roll Gebackene Garnele, Surimi\*, Avocado, Gurke, inside-out Sesam . . . . . 7,00
- 362. Garnele Salmon Roll Gebackene Garnele, Surimi\*, Avocado, Gurke, mit Lachs umwickelt . . . . . 8,00
- 363. Garnele Tuna Roll Gebackene Garnele, Surimi\*, Avocado, Gurke, mit Tuna umwickelt . . . . . 8,00
- 364. Crispy Chicken Roll Gebackenes Hähnchen, Surimi\*, Gurke, Lauchzwiebel, Teriyaki Soße, inside-out Sesam . . . . . 7,00
- 365. Tempura Lachs Roll Gebackener Lachs, Surimi\*, Gurke, Lauchzwiebel, inside-out Sesam . . . . . 7,00
- 366. Peperoni Tuna Roll Gebackene Peperoni, Surimi\*, Tuna, Gurke, Lauchzwiebel, inside-out Masago rot . . . . . 7,00

**Nachspeisen**



- 401. Gebackene Bananen süße Nachspeise mit Kokosflocken, Erdnüssen und Honig . . . . . 3,00
- 402. Gebackene Ananas süße Nachspeise mit Kokosflocken, Erdnüssen und Honig . . . . . 3,00
- 403. Sweet California süße Maki mit saftigem Obst in Honig-Erdnuss-Kokos-Mantel . . . . . 5,10

**Extras**

- 450. Glückskekse Stück . . . . . 0,50
- 451. Krupuk Krabbenchips . . . . . 0,50
- 452. Soja-Soße . . . . . 0,50
- 453. Reis extra . . . . . 1,20
- 454. Cashewkerne . . . . . 1,20
- 455. Sambal Olek . . . . . 0,50
- 456. Erdnuss-Soße . . . . . 1,70
- 457. hub Box I Bratnudeln mit Gemüse . . . . . 3,90
- 458. hub Box II Bratnudeln mit Huhn und Gemüse . . . . . 4,50
- 459. Ente gebacken . . . . . 5,90
- 460. Hühnerfleisch gebacken . . . . . 4,90
- 461. Kimchisalat Chinakohl, Möhren, Ingwer, Lauchzwiebel, Knoblauch, Sesam . . . . . 2,50
- 462. Süß-Saure-Soße . . . . . 1,20

**Getränke – Lieferservice**

**Alkoholfreie Getränke**

- 227. Bismarck Brunnen 1 L . . . . . 2,50
- 228. Orangensaft 1 L . . . . . 3,50
- 229. Apfelsaft klar, Apfelschorle 1 L . . . . . 3,50
- 230. Coca Cola<sup>1,3</sup> Fanta<sup>3,4,5</sup> Sprite<sup>4</sup> Liff<sup>4</sup> 1 L . . . . . 3,00
- 231. Arizona Iced Tea 0,47 L . . . . . 3,80
- 232. Mangosaft, Guava, Kokossaft Dose 0,25 L . . . . . 2,20
- 233. Rubicon Mango oder Lychee Sparkling, Dose 0,33 L . . . . . 2,20
- 234. Mangolassi Joghurt, Mango, Eis 0,3 L . . . . . 3,00

**Bier**

- 240. Flensburger Fl. 0,33 L, Pilsener, Gold, Malz, Radler . . . . . 3,00
- 241. Schneider Fl. 0,33 L, Hefeweizen, alkoholfrei . . . . . 4,30
- 242. Singha Bier Fl. 0,33 L . . . . . 2,80
- 243. Tsingtao Bier Fl. 0,33 L . . . . . 2,80

**Weisswein – Flasche 0,75L.**

- 260. Chardonnay . . . . . 9,20
- 261. Grauburgunder . . . . . 10,70

**Rotwein – Flasche 0,75L.**

- 270. Merlot . . . . . 9,20
- 271. Cabernet Sauvignon . . . . . 10,20



\* Krebsfleischimitat  
1 koffeinhaltig, 2 mit Süßungsmitteln enthält eine Phenylalaninquelle, 3 mit Farbstoffen 4 mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 5 mit Stabilisatoren, 6 mit Konservierungsstoffen  
Wünschen Sie weitere Informationen über Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, bitte sprechen Sie uns an.



Gleich hier bestellen:  
[www.asiahub.de](http://www.asiahub.de)  
040 - 866 930 82

**asiahub**  
restaurant &ieferservice

**Öffnungszeiten**  
Restaurant, täglich:  
11:00 Uhr – 23:00 Uhr  
Lieferservice, täglich:  
11:30 Uhr – 22:30 Uhr

**Liefergebiete**  
Elbvororte (Wedel) + Iserbrook, Osdorf + Bahrenfeld (teilw.)

**Mindestbestellwert**  
8,50 € (15,00 €: Bahrenfeld, Othmarschen + Wedel)

**asiahub Blankenese**  
(Direkt am Erik Blumenfeld Platz am Bahnhof)  
Sülldorfer Kirchenweg 2  
22587 Hamburg  
Tel.: 040 - 866 930 82  
Fax: 040 - 866 930 83



**asiahub Tornesch**  
Uetersener Straße 1  
25436 Tornesch  
Tel.: 04122 - 96 09 115

**asiahub Rahlstedt**  
Helmut-Steidl-Platz 3–5  
22143 Hamburg  
Tel.: 040 - 67 10 52 72



**asiahub Fischmarkt**  
Große Elbstraße 133c  
22767 Hamburg  
Tel.: 040 - 702 988 28

Suppen



1. Hühnersuppe mit Glasnudeln, Champignons und Gemüse . . . . . 3,20
2. Wan Tan Suppe mit Champignons, Sojabohnen, weiterem Gemüse und Hackfleisch . . . . . 3,20
3. Kimchisuppe mit Tofu und Glasnudeln, original koreanisch, scharf und sauer . . . . . 3,20
4. Gemüsesuppe mit Glasnudeln, Tofu, Sojabohnen und weiterem Gemüse . . . . . 3,10
5. Tom Kha Gai Kokosnuss-Suppe mit Hühnerfleisch, rotem Thai-Curry, Champignons, Bambus, Galgant, Auberginen, Zitronengras, Zitronenblättern, frischem Basilikum und Koriander . . . . . 4,30
6. Tom Kha Tofu Kokosnuss-Suppe mit Tofu, rotem Thai-Curry, Bambus, Champignons, Galgant, Auberginen, Zitronengras, Zitronenblättern, frischem Basilikum und Koriander . . . . . 4,30
7. Tom Kha Guei Kokosnuss-Suppe mit Bananen, rotem Thai-Curry, Bambus, Champignons, Galgant, Auberginen, Zitronengras, Zitronenblättern, frischem Basilikum und Koriander . . . . . 4,30
8. Tom Yam Gai Zitronensuppe mit Hühnerfleisch, Zitronensaft, Bambus, Champignons, Auberginen, Galgant, Zitronengras, Zitronenblättern und Koriander, sauer-pikant . . . . . 4,30
9. Tom Yam Gung Zitronensuppe mit Garnelen, Zitronensaft, Champignons, Bambus, Auberginen, Galgant, Zitronengras, Zitronenblättern und Koriander, sauer-pikant . . . . . 4,60
10. Tom Kha Gung Kokosnuss-Suppe mit Garnelen, rotem Thai-Curry, Bambus, Champignons, Galgant, Auberginen, Zitronengras, Zitronenblättern, frischem Basilikum und Koriander . . . . . 4,60
11. Misosuppe mit Krabbenbrühe, Tofu und Seetang . . . . . 3,20

Vorspeisen & Salate



131. Mini Poh Pia mini Gemüserollen, frittiert mit exotischer Chili-Soße . . . . . 3,10
132. Wan Tan gebacken gebackene Teigtaschen mit Huhn und exotischer Chili-Soße . . . . . 4,40
133. Tandoori Chicken mariniertes Hühnerfleisch auf Salat mit Joghurt-Soße . . . . . 6,10
134. Satay Gai Hühnerfleischspieß mit Erdnuss-Soße<sup>6</sup> und Salat . . . . . 6,10
135. Garnelen Tempura frittierte Garnelen im Teigmantel, 5 Stück mit Dip . . . . . 4,70
136. Mangosalat thailändisch, aus Mango, Apfel, Paprika, roten Zwiebeln, Erdnüssen und Koriander . . . . . 6,00
137. Gurkensalat Salat aus Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Erdnüssen . . . . . 6,00
138. Wakame Salat (Täng Tan) Salat aus Seetang und Glasnudeln mit Ingwer in Limetten-Juice . . . . . 6,40
139. Yam Gai Salat Salat aus Hühnerfleisch, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Karotten in Zitronen-Juice . . . . . 6,90
140. Tintenfisch Salat Salat aus Tintenfisch, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Karotten in Zitronen-Juice . . . . . 6,20
141. Spinat Salat Salat aus Spinat mit Sesam und Erdnuss-Soße<sup>6</sup> . . . . . 5,50



Fast alle vegetarischen Gerichte können wir auch vegan zubereiten. Bitte sprechen Sie uns an!

Rindfleisch

mit Reis



20. Rindfleisch mit acht frischen Gemüsesorten der Saison in Soja-Soße . . . . . 9,60
21. Rindfleisch Chop Soy mit viel knackigem Saisongemüse in Soja-Soße . . . . . 9,60
22. Rindfleisch mit Zwiebeln gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln in Soja-Soße . . . . . 9,60
23. Nua Phad Gra Prau gebratenes Rindfleisch mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Basilikum und Knoblauch in Austern-Soße<sup>6</sup> und Soja-Soße . . . . . 9,90
24. Rindfleisch mit Soi-Sam mit Cashewnüssen, Saisongemüse, Ingwer und frischem Basilikum, auf Thai-Art in Soja-Soße . . . . . 9,90
25. Gäng Nua Rindfleisch mit rotem Thai-Curry, Bambus, Peperoni, Knoblauch, Auberginen und Basilikum in Kokosmilch und Sahne . . . . . 9,90
26. Panäng Nua Rindfleisch mit panäng Thai-Curry, Zitronenblättern, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Erdnüssen und Basilikum in Kokosmilch und Sahne . . . . . 9,90
27. Gäng Khaw Wan Nua Rindfleisch mit grünem Thai-Curry, Auberginen, Bambus, Peperoni, Paprika, Zitronenblättern, Knoblauch und Basilikum in Kokosmilch und Sahne . . . . . 9,90
28. Massaman Nua Rindfleisch mit Massaman-Curry, Kartoffeln, Karotten, Knoblauch, Koriander und gerösteten Zwiebeln in Kokosmilch und Sahne . . . . . 9,90

Specials

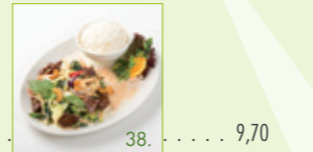
mit Reis



101. asiahub Glück gebratenes Rindfleisch, Hühnerfleisch und Garnelen in Soja-Soße mit Saisongemüse und Ingwer . . . . . 10,70
102. Huhn Soi-Sam gebratenes Hühnerfleisch mit Tofu, Garnelen, frischem Gemüse, Soi-Sam und Ingwer in Erdnuss-Soße<sup>6</sup> und Sahne . . . . . 10,70
103. Garnelen gebraten mit 8 verschiedenen Gemüsesorten in Soja-Soße, Knoblauch und Ingwer . . . . . 10,70
104. Tintenfisch gebraten mit Saisongemüse in Soja-Soße . . . . . 10,30

Lammfleisch

mit Reis



36. Lammfleisch gebratenes Lammfleisch mit acht frischen Gemüsesorten und frischem Knoblauch in Soja-Soße . . . . . 9,70
37. Lammfleisch Porree Lammfleisch mit frischen Zwiebeln, Porree und Pfefferin in Soja-Soße . . . . . 9,70
38. Lammfleisch mit Soi-Sam Lammfleisch mit thailändischem Spinat, weiterem frischen Gemüse, Cashewnüssen, Knoblauch, Ingwer und frischem Basilikum in würziger Erdnuss-Soße<sup>6</sup> und Sahne . . . . . 9,70

Hühnerfleisch

mit Reis



40. Gebackenes Hühnerfleisch süß-sauer mit Ananas, Äpfeln, Morcheln, Paprika, Bambus, Karotten . . . . . 9,60
41. Hühnerfleisch Chop-Soy mit knackigem Saisongemüse in Soja-Soße . . . . . 9,60
42. Knusprig gebackenes Hähnchen mit acht frischen Gemüsesorten der Saison in Soja-Soße . . . . . 9,60
43. Gai Phad Gra Prau gebratenes Hühnerfleisch mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Basilikum und Knoblauch in Soja-Soße und Austern-Soße<sup>6</sup> . . . . . 9,60

44. Hühnerfleisch mit Cashewnüssen gebratenes Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse in Soja-Soße . . . . . 9,60
45. Nazogi gebackenes Hühnerfleisch mit frischem Saisongemüse in Soja-Soße . . . . . 9,60
46. Curry Huhn Hühnerfleisch mit Saisongemüse und gelbem Curry in Sahnesoße . . . . . 9,60
47. Hühnerfleisch in Erdnuss-Soße<sup>6</sup> gebratenes Hühnerfleisch mit buntem Chop-Soy Gemüse und Sahne . . . . . 9,60
48. Gebackenes Hühnerfleisch in Erdnuss-Soße<sup>6</sup> mit frischem Gemüse der Saison und Sahne . . . . . 9,60
49. Gebratenes Hühnerfleisch in Kokosmilch mit acht frischen Gemüsesorten der Saison und Sahne . . . . . 9,60
50. Gebackenes Hühnerfleisch in Kokosmilch mit acht frischen Gemüsesorten der Saison und Sahne . . . . . 9,60
51. Gäng Thai Gai in Kokosmilch Thai Eintopf mit Hühnerfleisch, rotem Thai-Curry, Bambus, Auberginen, Champignons, Koriander, Basilikum und Zitronengras . . . . . 9,60
52. Gäng Gai in Kokosmilch Hühnerfleisch mit rotem Thai-Curry, frischem Gemüse, Bambus, Galgant, Zitronengras, Zitronenblättern, Basilikum und Sahne . . . . . 9,60
53. Panäng Gai in Kokosmilch eine thailändische Spezialität aus Hühnerfleisch mit scharfem Panäng Thai-Curry, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Erdnüssen und Basilikum . . . . . 9,60
54. Gäng Tom Kha Gai in Kokosmilch gebackenes Tom Kha Hähnchen mit Gemüse, gelbem Thai-Curry, Tom Kha Thai-Curry, Zitronenblättern, Koriander, Basilikum und Sahne . . . . . 9,60
55. Gäng Khaw Wan Gai in Kokosmilch Hühnerfleisch mit grünem Thai-Curry, Auberginen, Bambus, Peperoni, Paprika, Zitronenblättern, Basilikum und Sahne . . . . . 9,60
56. Massaman Gai in Kokosmilch Hühnerfleisch mit Massaman-Curry, Kartoffeln, Karotten, Koriander und gerösteten Zwiebeln und Sahne . . . . . 9,60

Ente mit Reis



60. Gebackene Ente süß-sauer der Klassiker mit Ananas, Äpfeln, Morcheln, Paprika, Bambus und Karotten . . . . . 10,60
61. Gebackene Ente mit acht frischen Gemüsesorten der Saison in Soja-Soße . . . . . 10,60
62. Gebackene Ente in Erdnuss-Soße<sup>6</sup> mit frischem Saisongemüse und Sahne . . . . . 10,60
63. Gebackene Ente in Kokosmilch mit frischem Saisongemüse und Sahne . . . . . 10,60
64. Gäng Tom Kha Phed in Kokosmilch gebackene Tom Kha Ente mit frischem Gemüse, Zitronengras, Koriander, Basilikum in Tom Kha Thai-Curry und gelbem Thai-Curry, Knoblauch und Sahne . . . . . 10,60
65. Ente Chop-Soy mit knackigem Gemüse der Saison in Soja-Soße . . . . . 10,60

Fisch mit Reis

70. Gebackener Fisch süß-sauer mit Ananas, Äpfeln, Morcheln, Paprika und Karotten . . . . . 10,50
71. Gebackener Fisch mit acht frischen Gemüsesorten der Saison in Soja-Soße . . . . . 10,50
72. Gebackener Fisch in Erdnuss-Soße<sup>6</sup> dazu frisches Gemüse der Saison und Sahne . . . . . 10,50
73. Pla Rad gebackener Lachs mit rotem Thai-Curry, frischem Basilikum und frischem Saisongemüse, Knoblauch und Sahne . . . . . 10,50
74. Gebratener Fisch verschiedene Fischarten und Saisongemüse in Soja-Soße . . . . . 10,50

Vegetarisch

mit Reis



80. Gemüse Chop Soy mit viel knackigem Saisongemüse . . . . . 8,50
81. Gebratener Tofu mit frischem Gemüse der Saison . . . . . 9,10
82. Tofu mit Soi-Sam mit frischem Gemüse der Saison und Ingwer auf Thai-Art . . . . . 9,10
83. Soi-Sam in Erdnuss-Soße thailändischer Spinat, gebraten mit frischem Gemüse der Saison, Basilikum und Ingwer in Erdnuss-Soße<sup>6</sup> . . . . . 8,90
84. Soi-Sam in Kokosmilch thailändisches Gemüse, gebraten mit Ingwer und frischem Basilikum . . . . . 8,90
85. Gäng Thai Tofu Thai Eintopf mit Tofu, rotem Thai-Curry, Bambus, Auberginen, Champignons, Zitronenblättern, Zitronengras, Koriander und Basilikum in Kokosmilch . . . . . 9,10
86. Aloo Masala gekochte Kartoffeln mit Saisongemüse in Tomaten-Sahnesoße . . . . . 8,50

Nudeln & Reis

90. Gebratene Nudeln mit frischem Gemüse der Saison und Ei . . . . . 7,90
91. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch mit frischem Gemüse der Saison und Ei . . . . . 8,90
92. Gebratene Nudeln mit Rindfleisch mit frischem Gemüse der Saison und Ei . . . . . 8,90
93. Gebratener Reis mit Ei und frischem Gemüse der Saison . . . . . 7,90
94. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch mit Ei, frischem Gemüse der Saison und gelbem Curry . . . . . 8,90
95. Gebratener Reis mit Rindfleisch mit Ei, frischem Gemüse der Saison . . . . . 8,90
96. Gebratene Nudeln mit Garnelen mit frischem Gemüse der Saison und Ei . . . . . 10,70
97. Gebratener Reis mit Garnelen mit frischem Gemüse der Saison und Ei . . . . . 10,70
98. Gebratene Nudeln mit Ente mit frischem Gemüse der Saison und Ei . . . . . 10,70
99. Gebratene Nudeln mit Tintenfisch mit frischem Gemüse der Saison und Ei . . . . . 10,70
100. Gebratener Reis mit Tintenfisch mit frischem Gemüse der Saison und Ei . . . . . 10,70

Indisch & Nepalesisch mit Reis

112. Katmandu Chicken Hühnerfleisch mit Joghurt Linsen, Broccoli, Bambus, Zwiebeln, Spinat, Paprika, Porree . . . . . 9,90
113. Chicken Masala Hähnchenbrustfilet mit frischem Saisongemüse in Tomaten-Sahnesoße . . . . . 9,60
114. Lamb Masala Lammfleisch mit frischem Saisongemüse in Tomaten-Sahnesoße . . . . . 9,60
115. Tofu Korma Tofu mit frischem Gemüse und Cashewnüssen in Sahnesoße mit Garam Masala . . . . . 9,60
116. Rind Korma Rindfleisch mit frischem Gemüse in Sahnesoße mit Garam Masala . . . . . 9,60
117. Noodle Chicken Masala Hühnerfleisch mit Nudeln und frischem Saisongemüse in Tomaten-Sahnesoße . . . . . 9,30
118. Ente Korma Ente mit frischem Gemüse und Cashewnüssen in Sahnesoße mit Garam Masala . . . . . 10,80
119. Tintenfisch Korma Tintenfisch mit frischem Gemüse und Cashewnüssen in Sahnesoße mit Garam Masala . . . . . 10,80