

Business Lunch

Set Menu - 19.5

inkl. 2 Beilagen und Hauptspeise Ihrer Wahl
(05.10.-09.10.2026)

MONTAG

Beilagen

Canh bí đỏ gừng – Vietnamesische
Kürbis-Ingwer-Suppe
Bắp cải trộn, lê nướng & lạc – Kohlsalat mit
gerösteter Birne und Erdnüssen

Hauptspeise

Bún bò ngũ vị – Reisnudelsalat mit
Rindfleisch mariniert mit
5-Gewürzmischung, dazu
Fischsauce-Vinaigrette
Cà tím kho nấm, cốm – Geschmorte
Aubergine mit Pilzen, dazu Duftreis

DIENSTAG

Beilagen

Trứng hấp nấm – Eierstich mit Pilzen
Gỏi dưa leo – Vietnamesischer Gurkensalat

Hauptspeise

Bún măng vịt – Reisnudelsuppe mit
Entenbrust und Bambus
Udon tofu cari bí đỏ – Udon-Nudeln im
Kürbis-Kokos-Curry mit Tofu und Gemüse

MITTWOCH

Beilagen

Canh cải thảo nấm – Chinakohl-Pilz-Suppe
Gỏi củ dền & táo – Rote-Bete-Apfel-Salat

Hauptspeise

Bò xào bông cải, cốm – Rindfleisch mit
Brokkoli aus dem Wok, dazu Duftreis
Phở trộn chay – Knuspriger Tofu auf
Reisbandnudelsalat mit Chili-Sojadressing

DONNERSTAG

Beilagen

Chả giò nấm – Knusprige
Pilz-Frühlingsrollen
Hoa quả trộn – Obstsalat

Hauptspeise

Mì Quảng gà – Mariniertes Hähnchen
mit Reisbandnudeln in kräftiger
Kurkuma-Brühe, dazu frisch Kräuter
und Erdnüssen
Bún tofu chao – Knuspriger Tofu auf
lauwarmem Reisnudelsalat mit
cremiger Tofu-Kokos-Sauce

FREITAG

Beilagen

Canh rau củ (cà rốt, su hào) –
Gemüsebrühe mit Karotte und
Kohlrabi
Gỏi cuốn tofu – Sommerrolle mit
Tofu

Hauptspeise

Mực xào dưa, cốm –
Wok-geschwenkter Babyoktopus mit
Ananas, dazu Duftreis
Đậu hũ sốt nấm tiêu xanh, cốm –
Tofu in Pilz-Grünpfeffer-Sauce, dazu
Duftreis