

Business Lunch

Set Menu - 19.5

inkl. 2 Beilagen und Hauptspeise Ihrer Wahl
(12.10.-16.10.2026)

MONTAG

Beilagen

Canh khoai lang gừng –
Süßkartoffel-Ingwer-Suppe
Gỏi cà rốt & táo xanh – Karotten-Apfel-Salat

Hauptspeise

Gà kho gừng, cơm – Geschmortes
Ingwer-Hähnchen in Karamellsauce, dazu
Duftreis
Đậu hũ non sốt cà chua, cơm – Seidentofu in
Tomatensauce, dazu Duftreis

DIENSTAG

Beilagen

Súp nấm & tỏi tây – Pilz-Lauch-Suppe
Rau cải xào tỏi – Pak Choi aus dem Wok mit
Knoblauch

Hauptspeise

Bún chả Hà Nội – Gegrilltes Schweinefleisch
nach Hanoi-Art mit Reismudeln, Kräutern und
Dip
Nộm bò chay – Vegetarischer Nudelsalat mit
marinierten Tofu, dazu Kräutern, Erdnüssen
und Soja-Limetten-Dressing

MITTWOCH

Beilagen

Canh bí đỏ đậu phộng – Kürbissuppe mit
Erdnüssen
Gỏi bưởi – Pomelesalat mit Kräutern

Hauptspeise

Cá hồi sốt chanh dây, cơm – Lachs mit
Passionsfruchtsauce, dazu Duftreis
Cơm rang chay – Gebratener Reis mit
Gemüse und Ei

DONNERSTAG

Beilagen

Dưa chua củ cải trắng & cà rốt –
Eingelegter weißer Rettich und
Karotte
Nấm xào gừng hành – Pilze aus dem
Wok mit Ingwer und
Frühlingszwiebeln

Hauptspeise

Bò lúc lắc, cơm – „Shaking Beef“,
Rinderwürfel mit Paprika und
Zwiebeln, dazu Duftreis
Cơm cà ri tofu – Tofu im
Kokos-Curry mit Gemüse, dazu
Duftreis

FREITAG

Beilagen

Canh chua chay – Süß-saure
Tamarindensuppe mit Ananas und
Tomate
Hoa quả trộn mùa thu – Herbstlicher
Obstsalat mit Birne, Trauben und
Kaki

Hauptspeise

Tôm rang sốt me, cơm – Garnelen in
Tamarindensauce, dazu Duftreis
Phở xào sốt me chay – Gebratene
Reisbandnudeln in Tamarindensauce
mit Tofu und Gemüse