

MOONLIGHT

Contemporary Asian Cuisine & Sushi

BUSINESS LUNCH

VORSPEISEN

V1. Mini Frühlingsrollen (6 St.) 3,5

V2. Edamame 5,5

V3. Nem Vietnam 6,9

Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen und Gemüse, serviert mit hausgemachter Sauce

V4. Bo la lot 6,9

Mariniertes Rinderhackfleisch mit Zitronengras, in Wildbetelblättern eingewickelt und gegrillt, serviert mit hausgemachter Sauce

V5. Wantan Suppe 5,9

Teigtaschen-Suppe mit Hühnerfleisch - Garnelen Füllung, Frühlingszwiebel und Koriander

V6. Nom du du chay 6,9

Vegetarischer grüner Papaya-Salat mit hausgemachtem Dressing, Erdnüssen und frischen Kräutern

V7. Goi cuon 6,9

Vietnamesische Sommerrollen aus Reispapier, gefüllt mit Mango, knackigem Salat, Reismudeln, frischen Kräutern und wahlweise mit:

- Tofu
- Knusprigem Hühnerfleisch

V8. Miso Suppe 5,9

Weiße Miso-Suppe mit Seetang und Frühlingszwiebeln, wahlweise mit:

- Tofu
- Lachs

WOK-GERICHTE

M1. GA CA RI 11,9

Hühnerfleisch mit Marktgemüse in roter Curry-Soße

M2. GA SOT LAC 11,9

Zartes Hühnerfleisch in cremiger Erdnuss-Soße

M3. GA GION SOT XOAI 12,5

Knuspriges Hähnchen-Tempura in fruchtiger Mango-Soße

M4. BO XAO XA OT 12,9

Pikantes Rindfleisch, im Wok gebraten mit Marktgemüse und frischem Zitronengras

M5. VIT CA RI 13,5

Knusprige Ente mit Marktgemüse in roter Curry-Soße

M6. VIT XAO LA QUE 13,5

Knusprige Ente mit Marktgemüse und Thai Basilikum in Austern-Soße

M7. TOFU CA RI 11,9

Gebratener Tofu mit Marktgemüse in roter Curry-Soße

M8. TOFU XAO THAP CAM 11,9

Gebratener Tofu mit Marktgemüse in Austern-Soße

M9. PHO BO 12,9

Würzige Rinderbrühe mit Rindfleisch, Reisnudeln und frischen Kräutern

M10. COM RANG GA 11,9

Gebratener Eierreis mit frischem Gemüse und Hühnerfleisch

M11. BUN TRON

Lauwarme Reismudeln mit verschiedenen Kräutern und hausgemachter Limettensauce, wahlweise mit :

- a) Tofu 11,9
- b) Rindfleisch 12,9
- c) Frühlingsrollen 12,5
- d) Knusprige Ente 13,5

MOONLIGHT

Contemporary Asian Cuisine & Sushi

BUSINESS LUNCH

POKÉ BOWL

B1. POKÉ BOWL VEGAN

11,9

Auf Sushi-Reis serviert mit Gurke, Edamame, Avocado, Mango, Wakame, Paprika, Sesam-Topping und Sesam-Soße

B2. DONBURI YAKITORI BOWL

12,9

Auf Sushi-Reis serviert mit Hühnchenspießen in Yakitori-Marinade, Avocado und hausgemachter Teriyaki Sauce

B3. MOON IN THE SEA BOWL

13,9

Auf Sushi-Reis serviert mit Lachs, Thunfisch, Gurke, Edamame, Avocado, Mango, Rucola und Sesam-Soße

SUSHI MENÜ

S1. VEGGIE SET

12,5

2 Stk. Nigiri Veggie
8 Stk. Maki Veggie
8. Stk. Inside-Out Veggie

S2. MAKI LOVER'S SET

13,9

8 Stk. Crunchy Maki
8 Stk. Maki
2 Stk. Nigiri

S3. FUTOMAKI LOVER'S SET

13,9

8 Stk. Inside Out
6 Stk. Crunchy Futo Maki

BUSINESS LUNCH GETRÄNKE

Tafelwasser 0,4 L

3,2

Still oder mit Sprudel

Cola, Cola zero, Cola mix, Zitrone (0,4 L)

3,9

Schorle (0,4 L)

3,9

(Apfel, Rhabarber, Ananas, Johannisbeere, Mango, Lychee, Guave, Maracuja)

Tee mit Honig

4,5

Jasmin, Ingwer, Ingwer-Orange oder Pfefferminz

Frische Limonade

4,9

Gültig für den **Business Lunch**
(Mo. - Fr.) von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sein, wenden Sie sich bitte vor der Bestellung an unser Servicepersonal..

