

DINNER TO GO

Qmee

Fr, Sa 16-19 Uhr
Wir bitten um Vorbestellung
bis 11 Uhr

SUPPEN

Miso Suppe ^{DF} 3

Tofu, Jungzwiebel, Algen

Spicy Miso Suppe ^{ADF scharf} 6,6

Lachs, Kimchi, Shiitake Pilz, Algen,
Jungzwiebel, Koriander

DIM SUM

Spicy Wonton ^{ACEFN} 4,9 / 4 Stück

Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch.
Sesamsauce, hgm Chiliöl, Jungzwiebel,
Koriander

TAPAS

Süßkartoffeln ^{AF vegan} 4,5

Pflaumensauce, Bohnen Mayo

Edamame ^{vegan} 4,6

Spicy Edamame ^{AFN vegan} 5,5

Karfiol Karaage ^{AF vegan} 5,5

Teriyaki Sauce

Topinambur Karaage ^{AFN vegan} 6

Vegan Aioli

Huhn Karaage ^{ACF} 8

Tonkotsu Sauce, jap. Mayo

Tofu Karaage ^{AF vegan} 6

Nuoc Cham, Jungzwiebel, Koriander

Calmari Karaage ^{ACFN} 9

Zitrus Mayo, Shichimi Pfeffer

Gemüse Kakiage ^{AF vegan} 6

Gemüsefritten, Kraut, Mais,
Erbsen, Jungzwiebel, Nuoc Cham

Gemüse Tempura ^{AF vegan} 12

Süßkartoffeln, Kartoffeln, Ube,
Schwarzwurzeln, Grüner Spargeln,
Lotuswurzeln, Kürbis, Enoki Pilze,
Ginkonuss, Nuoc Cham
Saison abhängiger Auswahl

ALL TIME FAVOURITES

serviert mit Reis

San Bei ^{AF vegan} 16

Kräuterseitlinge (oder Huhn), Ingwer,
Knoblauch, Chili, Thai Basilikum

Huhn Süß-Sauer ^{AF} 16

Sambal, Knoblauch

General Tso Huhn ^{AF scharf} 16

Chili, Knoblauch, Thai Basilikum

Lachs Teriyaki ^{AF scharf} 19

200g Lachs Filet, gebraten,
mit Teriyaki Sauce glasiert, Gemüse,
Sesam, Jungzwiebel

HERBSTSPECIALS

serviert mit Linsen Reis

Maroni Ente ^{AFHLMN} 18

Knusprige Ente mit Maroni Füllung,
Gemüse, Pflaumensauce

Maroni Kürbis ^{AFHLMN vegan} 16

geschmort und gebacken,
Karfiol-Kokoscreme, Spinat,
in Sake blanchierte Nashi Birnen,
Vegan Aioli, Pekannuss, Trüffel Kaviar,
(fermentierte Chili Sauce?)

REIS UND NUDELN

Yaki Udon ^{AFN veget} 13

Gebratene Udon Nudeln, Gemüse,
Shiitake Pilze, Shimeji Pilze, Ei

Yaki Udon **mit** knuspriger Ente 18

Choi Fan ^{AFHN vegan} 13

Gebratener Reis, Pak Choi, Shiitake Pilze,
Mais, Erbsen, Jungzwiebel, Pinienkerne

Choi Fan mit knuspriger Ente 18

Sake Cha Han ^{ADFN} 19

Gebratener Reisb Lachs, Thai Basilikum
Kresse, Lachs Kaviar

Khao Pad Sapparod ^{ACDFN scharf} 19

Reis, Garnelen, Ananas, Fischsauce
Jungzwiebel, Thai Basilikum, Cashew

Pad Thai ^{ABCDE} 19

Gebratene Reismudeln, Garnelen,
Fischsauce, Ei, Koriander

Veget Pad Thai ^{AE} 13

Gebratene Reismudeln, Tofu, Ei, Koriander

GROSSE SALATE

serviert mit saisonalem Salat,
Gemüse, Kräuter, Avocado,
Quinoa

Goma Karma ^{AFN vegan} 15

Süßkartoffel, Karfiol, Enoki,
Edamame, Goma Dressing,
Topinambur Chips

Mango Garnelen ^{ABFG} 18

6x Garnelen, Karfiol, Tomaten,
Rucola, Mango, Mango Sauce,
geröstete Kokosflocken

Miso Sakura ^{ABDFMN} 18

6x leicht flambierter Lachs Sashimi,
Tomaten, Edamame,
Miso-Senf-Dressing

Enten Caesar ^{ACDFGHMN} 16

Knusprige Ente, Tomaten, Rucola,
Wasabi-Caesar-Dressing, Cashew,
Parmesan

Mango Ente ^{AFGH} 18

Zuckerschoten, Tomaten, Karfiol,
Mango, eingelegter Zwiebel,
Radischen, Mango Sauce, Koriander

BEILAGEN

Kimchi ^{F vegan scharf} 1,5

Wasabi | Ingwer 1,5

Saucen, Dressing 1,5

Reis | Reismudeln 2,5

Udon Nudeln ^A 3

Linsen Reis 4,5

Mischung aus Berg-, Beluga,

Le Puy Linsen, schwarzem Reis,

Rollgerste

DESSERT

Aktuelle Desserts der Woche findest
Du auf unserer Webseite