



## 138 Lemon Grass - Asiatisch, Chinesisch

SAL	AT			41	Gebratene Crevetten mit Frühlingszwiebeln und	<b>\$</b> \$ \$	30.50
1	Mangosalat mit Crevetten nach kambodschanischer Art	<b>\$</b> \$ \$	14.50		jungem grünen Pfeffer nach kambodschanischer Art		
2	Tofusalat mit Mango nach kambodschanischer Art		10.50	42	Gebratener Tintenfisch mit Frühlingszwiebeln und jungem grünen Pfeffer nach kambodschanischer	<b>&amp;</b> & &	27.50
3	Vietnamesisch gemischter Salat	<b>2</b> 2 2 2	6.00	42	Art	A 4. 4.	20.50
4	Thailändischer Papayasalat	888	9.50	43	Kambodschanisches Curry mit Entenfleisch und jungem Kokosnuss	<b>않</b> 값 값	30.50
5	Thailändischer Pouletsalat	& & &	10.50	44	Kambodschanisches Curry mit Crevetten und	<b>6</b> 6 6	30.50
6	Thailändischer Rindfleischsalat	<b>&amp; &amp; </b>	14.50		jungem Kokosnuss		
7	Glasnudelsalat mit Crevetten nach thailändischer Art	<b>&amp;</b> & &	14.50	45	Knusprig gebratener Butterkrebs nach kambodschanischer Art	<b>\$</b> \$ \$	31.50
SUP	PE			46	Gegrillte Schweinsrippchen mit Zitronengras nach kambodschanischer Art		26.50
10	Kambodschanische Gewürzsuppe mit Pouletfleisch		7.50	47	Gegrillte Auberginen an einer Scharf-Sauer Sauce	de de de	23.50
11	Kambodschanische Gemüsesuppe mit Pouletfleisch und Zitronengras		5.00	48	nach Kambodschanischer Art Mit Basilikum und Chilli gebraten nach	<b>க்</b> க் க்	23.50
12	Vietnamesische Zitronengrassuppe mit Pouletfleisch		5.00		Kambodschanischer Art		
13	Vietnamesische scharf-saure Suppe mit Crevetten	<b>6</b> 6 6	7.50	49	Kambodschanisches Fisch Amok (Kabeljau)	<u>합</u> 합합	31.50
14	Szechuansuppe nach chinesischer Art	<b>\$</b> \$ \$	5.50	50	An Zitronengras gebraten, nach vietnamesischer Art		22.50
15	Wan Tan Suppe mit Crevettenfüllung	<b>2</b> 22 22	7.50	51	Gegrilltes Schweinefleisch nach vietnam. Art,		25.50
16	Maissuppe mit Pouletfleisch		5.00	٠.	serviert mit Reisnudeln und Salat		25.50
17	Chinesische scharf-saure Suppe mit Rindfleisch	<b>6</b> 6 6	5.50	52	Gegrillte Rindfleischröllchen in Bettelblätter nach		28.50
18	Thailändische Kokosnusssuppe mit Pouletfleisch	<b>2</b>	6.50		vietnamesischer Art, serviert mit Reisnudeln und Salat		
19	Thailandische scharf-saure Suppe mit Crevetten	<b>8</b> 5 5 5	7.50	53	Gegrillte Crevetten auf Zuckerrohr nach		29.50
		<b>8</b> 2 2	7.50		vietnamesischer Art serviert mit Reisnudeln und Salat		
	RSPEISEN			54	Gebratene Crevetten an einer hausgemachten	de de de	29.50
20	Frittierte vietnamesische Frühlingsrollen mit Gemüse		10.00		würzigen Zitronengrasmischung nach vietnamesischer Art		
21	Frittierte vietnamesische Frühlingsrollen mit Gemüse und Fleisch		10.00	55	Gebratenes Fisch an einer Ingwer-Chili Sauce nach vietnamesischer Art	<b>\$</b> \$ \$	25.50
22	Frische Vietnamesische Salatrollen		8.50	56	Gebratenes Fisch mit frischer Mango an einer	<b>6</b> 5 5	25.50
23	Vietnamesische Crepe		11.50		Chili-Sauce nach vietnamesischer Art	• • •	
24	Gemüse Tempura nach Kambodschanischer Art serviert mit Salat und Kräuter		12.50	57	Gebratenes Fisch an einer frischen jungen Tamarinden-Chili Sauce nach kambodschanischer	<b>&amp; &amp;</b> &	25.50
26	Chinesische Frühlingsrolle mit Gemüse und Fleisch		4.50	FO	Art		25.50
25	Chinesische Frühlingsrolle mit Gemüse		4.50	58	Gebratenes Fisch mit Frühlingszwiebeln und Koriander an einer Sojasauce nach chinesischer Art		25.50
27	Gebackene Wantan (mit Crevettenfüllung)		11.50	59	Gedämpftes Fisch an einer schwarzen Bohnensauce	<b>\$</b> \$ \$	25.50
28	Gebackene Crevetten mit einer Chef-Sauce		11.50		nach chinesischer Art		
29	Gebratene Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung		10.50	60	Gan Shao Lobster		54.50
30	Gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung		10.50	61	Lobster gebraten mit Frühlingszwieblen und Ingwer		54.50
31	Pouletspiessli an einer Teri Yaki Sauce	<b>\$</b> \$ \$	12.50	62	Jakobsmuscheln an einer schwarzen Bohnensauce	de de de	41.50
32	Verschiedene gedämpfte Dim Sum für 2 Personen		25.50	63	Gan Shao Crevetten nach chinesischer Art serviert	<b>*</b>	28.50
33	Thailändische Pouletspiessli an einer Satay Sauce	<b>\$</b> \$ \$	10.50	05	auf einer Sizzling-Platte	<b>a</b> a a	20.50
34	Thailändische knusprige Samosa		10.50	64	Crevetten gebraten mit Szechuanpfeffer nach	<b>₫</b> \$ \$	28.50
35	Jakobsmuscheln an einer schwarzen Bohnensauce		15.50	65	chinesischer Art		26.50
36	Knusprig gebratener Butterkrebs nach kambodschanischer Art	<b>\$</b> \$ \$	15.50	65	Schweinsrippchen mit Szechuanpfeffer nach chinesischer Art		26.50
ПУ	JPTSPEISE			66	Süss sauer Sauce nach Chinesischer Art	<b>4</b>	21.50
		<b>A</b> A. A.	20.50	67	Knuspriges Gan Shao nach chinesischer Art	***	21.50
40	Gegrillte Crevetten an einer frischen jungen Tamarinden-Chili Sauce nach kambodschanischer Art	<b>&amp;</b> & &	30.50	68	Gebraten an einer Satay Sauc3 nach Chin.Art serviert auf einer Sizzling-Platte	***	21.50
				69	Chinesisch gebraten nach Szechuan Art	<b>&amp; &amp; &amp;</b>	21.50
				70	Chinesisch gebraten nach Kung Pao Art		21.50

138	138 Lemon Grass - Asiatisch, Chinesisch									
71	Mit Kernelnüssen gebraten nach chinesischer Art		21.50	144	Gebratene Eiernudeln mit Gemüse und Rindfleisch nach chinesischer Art					
72	An einer schwarzen Bohnensauce gebraten nach chinesischer Art	<b>&amp;</b> & &	21.50	145	Gebratene Eiernudeln mit Gemüse und Crevetten					
73	Mit Chop Suey emüse gebraten nach chinesischer Art		21.50	146	nach chinesischer Art Gebratene Eiernudeln mit Gemüse nach					
74	Pouletfleisch an einer Zitronensauce nach chinesischer Art		21.50	5-64	chinesischer Art					
75	Chinesisch gebratene Ente nach kantonesischer Art		29.50		SERT					
76	Chinesisch gebratene Ente an einer Orangensauce		29.50		Frische Mango mit Klebreis und Kokosmilch Gebackene Apfel					
77	Ente an einer frischen Mangosauce nach kambodschanischer Art		30.50		Gebackene Ananas					
78	Knusprige Ente serviert mit Pancakes nach		36.50	153	Gebackene Bananen					
79	chinesischer Art Peking Ente für 2 Personen - Ganze Einte, mit frei		120.00		Kandierter Ingwer					
79	Gängen		120.00		Frische Mango Frische Ananas mit Salz und Chilli					
80	Gelbes Thai Curry	<b>\$</b> \$ \$	22.50		verschiedene frische asiatische Früchte					
81	Rotes Thai Curry	<b>&amp; &amp;</b> &	22.50							
82	Grünes Thai Curry	<b>&amp; &amp;</b> &	22.50		T DRINKS					
83	Mit Basilikum, Chilli und grünem Pfeffer nach thailändischer Art	<b>&amp; &amp;</b> &	23.50		Coca Cola 0.3 L Sprite 0.3 L					
84	Mit Ingwer gebraten nach thailändischer Art	<b>&amp; &amp;</b> &	23.50		Sinalco 0.3 L					
TOF	U			164	Mineralwasser - mit Gaz - 0.3 L					
	Rotes thailändisches Curry mit Tofu	<b>6</b> 6 6	21.50	165	Rivella Rot 0.3 L					
101	Gebratenes Tofu mit gemischtem Gemüse		21.50	166	Rivella Grün 0.3 L					
102	Tofu an einer süss-sauer Sauce		21.50	167	Rivella Blau 0.3 L					
103	Tofu an einer scharf-sauren Sauce nach kambodschanischer Art	<b>\$</b> \$ \$	22.50	BIER						
104	Tofu mit Basilikum und Chili gebraten nach kambodschanischer Art	888	22.50		Singha - Thailand - 0.3 L Tsingtao - China - 0.3 L					
105	Tofu serviert in einem Tontopf		22.50		Heineken 0.3 L					
GEN	lÜSE									
110	Chop Suey Gemüse		10.50							
111	Pfannengerührtes Windgemüse nach kambodschanischer Art		11.50							
112	Pak Choi		12.50							
GRO	SSE NUDELSUPPE									
120	Pho Bo – Vietnamesische Nudelsuppe mit Rindfleisch		22.50							
121	Phnom Penh – Kambodschanische Nudelsuppe mit Meeresfrüchten		21.50							
122	Kambodschanische Curry – Nudelsuppe mit Pouletfleisch	<b>\$</b> \$ \$	21.50							
123	Kambodschanische Curry – Nudelsuppe mit Rindfleisch	<b>\$</b> \$ \$	22.50							
REIS										
130	Gebratener Reis mit Pouletfleisch		18.50							
	Gebratener Reis mit Crevetten		22.50							
132	Gebratener Reis mit Pouletfleisch und Zitronengras nach Haus Art	;	18.50							
133	Gebratener Reis mit Pouletfleisch und einer Satay Sauce	<b>\$</b> \$ \$	18.50							
134	Gebratener Reis nach kantonesischer Art (mit Schinken)		14.50							
135	Naturreis		4.00							
NUD	<u>NUDELN</u>									
140	Pad Thai - Gebratene Reisnudeln mit Eier, Tofu und Sojasprossen nach thailändischer Art		18.50							
141	Singapur Nudeln		23.50							
142	Gebratene Reisnudeln mit Rindfleisch an einer Curry Sauce	<b>&amp; &amp;</b> &	25.50							
143	Gebratene Eiernudeln mit Gemüse und Pouletfleisch nach chinesischer Art		18.50							

20.50

23.50

16.50

19.00 10.40 10.40 10.40 15.30 14.10 11.70 21.50

> 5.20 5.20 5.20 5.20 5.20 5.20 5.20

> 6.90 6.90 6.90