



## Lunch Menu

Mo - Fr 12:00 - 15:00

Starter + Main 10,90 Euro

### Vorspeisen/Starter

#### MISO SOUP

mit Seetang, Tofu und Frühlingszwiebeln

*(with seaweed, tofu and spring onion)*

\*\*\*

#### WAKAME SALAD

Seetangsalat mit geraspelten Gartengurken und Sesam Dressing

*(seaweed salad with slices of cucumber and sesame dressing)*

\*\*\*

#### EDEN SALAD

Wildkräutersalat mit Avocados und Hokkaido Kürbis in einem Apfel - Zitronen Dressing

*(wild herbs salad with avocado, Hokkaido pumpkin and apple - lemon dressing)*

### Hauptgang/Main (Sushi)

#### INDIAN SUMMER ROLL (8 Stk.)

mit grünen Spargelspitzen und Gurke, ummantelt mit Lachs, Königsmakrele und Thunfisch. Misosauce

*(with green asparagus and cucumber, wrapped with fresh salmon, kingfish and tuna. Miso sauce)*

\*\*\*

#### TARTAR ROLL (8 Stk.)

mit Tatar vom frischen Lachs und Thunfisch, dazu Spargelspitzen und Gartengurke, Misosauce

*(with tartar of fresh salmon and tuna, green asparagus and cucumber, Miso sauce)*

\*\*\*

#### CRUNCHY TUNA ROLL (8 Stk.)

mit scharf mariniertem Thunfisch Tatar und Gurke in Tempuramantel

*(with spicy tartar of fresh tuna, cucumber and crunchy tempura batter)*

\*\*\*

#### MY SON'S FAV (8 Stk.)

knusprig gebackene Garnelen im Tempuramantel, umhüllt mit Lachs und Gartengurke

*(crispy prawns in tempura batter, fresh salmon, garden cucumber, salsa roja and guacamole)*



## Lunch Menu

Mo - Fr 12:00 - 15:00

Starter + Main 10,90 Euro

### Hauptgang/Main (Warme Gerichte)

#### SUNRISE CURRY

zarte Zitrus-Hähnchenbrust mit DUDU hausgemachter Curry-Sauce, vietnamesischem Basilikum, Koriander und gerösteten Erdnüssen auf Sesamreis

*(delicate citrus chicken breast with DUDU's homemade curry sauce, fresh wild herb salad, kefir leaves, basil, coriander and roasted peanuts on sesame rice)*

\*\*\*

#### HANOI BEEF \*

Medium gegrilltes Roastbeef auf warmen Reisfadennudeln mit frischem Wildkräutersalat, Erdnüssen und eine Chili Limetten Vinaigrette

*(Medium grilled roastbeef with rice noodles, wild herb salad, peanuts and chili lime vinaigrette)*

\*\*\*

#### SOUL SOUP \*

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Rinderbrühe, mit Frühlingszwiebeln und Koriander. Serviert mit Basilikum und frischen Sojasprossen.

*(Traditional vietnamese soup with rice noodles in a rich beef broth. with spring onions, coriander, vietnamese basil, fresh sprouts and white pepper)*

### (Fisch Gerichte +3 Euro)

#### DUDU SEAFOOD BOWL

Frischer Lachs, Thunfisch, Königsmakrele und Red Snapper auf warmem Sesamreis. Mit Wildkräutersalat, Daikon Kresse, Salsa Roja und Guacamole

*(with raw salmon, tuna, king fish and red snapper on a bed of warm sesame rice and wild herb salad, daikon cress, Salsa roja and guacamole)*

\*\*\*

#### MISO SALMON

Gegrilltes Lachsfilet auf warmem Sesamreis mit Wildkräutersalat, Salsa Roja und Guacamole.

*(Grilled salmon filet on warm sesame rice and wild herb salad. Salsa roja and guacamole)*

### \* Auf Wunsch auch mit Hühnerfleisch / vegetarisch mit Tofu

1) Saucen können Spuren von Erdnüssen und Sesam enthalten  
Saucen enthalten Gluten

Wir bieten auch Gluten-freie Alternativen an

2) Farbstoff

3) Koffein

4) Süßstoff

Der übermäßige Verzehr von rohem Butterfisch ist bei Empfindlichkeit zu vermeiden