FOOD MENU

SOUPS

TIGER PRAWN SOUP b, d, g 8
Black Tiger Garnelen, Enoki-Pilzen, Zitronengras, Tamarinde und Koriander

DUMPLING SOUP a, b, d, f, k 7
Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, Char Siu (mariniertes Schweinefleisch) und Pak Choi

AROMA BITES

GREEN HORNET a, b, c, g 8,5
Gebackene Garnelen umhüllt mit Wasabi-Mayonnaise-Soße

CHILI DUMPLING a, f, k 7
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch in XO-Chili-Öl und Lauchzwiebeln

DUCK WHEEL a, e, f, 7
Entenfleisch, Gurke und Zwiebeln mit Miso-Soße in Pfannkuchen gerollt

PIPA DUCK a, f 8,5
Entenfleisch, Gurke und Zwiebeln im gedämpften Brot mit Chili-Mayonnaise-Soße

CHEESY SPRING a, b, g 8,5
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Schmelzkäse

MEMORY CHICK e, f 11
Gegrilltes Hähnchen serviert mit Erdnusssoße

CALAMARI LIME d, n 9,5
Knusprige Calamaretti mit Seafood-Soße

EVERYONE'S DARLING f, k 12
Gegrillte Rippchen mariniert mit Char Siu, Honig und einem Hauch von Jasmintee

CHUBBY BELLY d, f 11
Gegrillter Schweinebauch mit Chilis, Knoblauch, Zitronengrass auf Reisnudeln in Limettensoße

SALADS

COLORFUL f, j, k 9
Bunter frischer Salat, serviert mit Sesam-Honig-Dressing

ANGRY FISH a, d, h 12
Salat aus sauren Mangostreifen und roten Zwiebeln auf knusprig frittierten Lachsflocken mit Cashewnüssen

EYE OF BEEF d 13,5
Gegrillte Rib Eye-Streifen mit Gartenkräutern, Limette, Chilis und gerösteten Reiskörnern

prince

NO MISTAKE

PAD THAI c, e, f 15
Gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Tofu, Sojasprossen und zerstoßenen Erdnüsse

ALL AROUND c, f 15
Gegrilltes Hühnchen auf gebratenem Reis

JAPANESE INFLUENCE b, f 19
Udonnudeln mit Black Tiger Garnelen in Enokpilz-Sake-Soße

FULFILLING

BASIL CHICKEN c, d 17
Grob gehackte Hühnerbrust, scharf angebraten, mit Auberginen und scharfem Basilikum, dazu Spiegelei

PRETTY CHICK e, f 16
Gebackene Hühnerbrust mit Zuckerschotten, Wasserkastanien, Peperoni und Cashewnüssen im Wok geschwenkt

PRINCE'S CUT a, f, k 22
Gegrilltes Rib Eye-Steak auf heißer Pfanne mit Ingwer und Lauchzwiebeln

JUICY BEEF f, k 23,5
In der Pfanne kurz gebratene Rinderfiletscheiben mit diversem Gemüse, dazu scharfe Soße

DEVIL ON FIRE d, f 23,5
Extrem scharf gebratenes Rinderfilet auf heißer Pfanne mit Chili, Peperoni und frischen grünen Pfefferkörnern

DUCK & DUCKER d, f 22
Im Ofen gebackene Ente auf heißer Pfanne mit gebratenem Blattgemüse, übergossen mit Shiitake-Honig-Soße

GRILLED SEABASS d 23
Gegrillter Wolfbarschfilet garniert mit grünem Spargel und Seafood-Soße

DANCING QUEEN b, d, f 23
Black Tiger Garnelen auf heißer Pfanne serviert mit Knoblauch und buntem Gemüse, dazu Seafood-Soße

NO MEAT ME

PURE WHITE 7
Kokosmilchsuppe mit Seidentofu, Enoki-Pilzen, Galgant und Koriander

TRIO VEGI'S a, e, f, k 8
Eine Kombination aus knuspriger Gemüserolle, Tofu in Pfannkuchen & Sommerrolle

LOVE TOFU 9
Grob gehackter Tofu mit roten Zwiebeln, Minze, Limetten, gerösteten Reiskörnern

TOFU TAMARIND a, f 9
Gebackener Tofu mit Tamarindensoße, hausgemachten Süßkartoffelchips, knusprig angerichteten Zitronenblättern und Chili

GADO GADO e, f 13
Blanchiertes diverses Gemüse mit Tofu und Erdnusssoße

BASIL TOFU 15
Tofu, grob gehackt, scharf angebraten, mit Auberginen, Prinzessbohnen und scharfem Basilikum

SOURCE DIRECT

SALMON TARTAR d, f, j 11
Lachsfilet, Sake, Mizuka-Essig, Kikkoman und Wasabi auf Avocados

SEABASS CEVICHE d 13,5
Wolfbarsch „Leche de Tigre", Süßkartoffel, Avocado, rote Zwiebeln, Knoblauch, Koriander & Chili

SAKANA SUPREME a, d, g 12
Lachs- und Thunfischwürfel mit Avocado und Wasabi-Limetten-Dressing auf Pfannkuchen

CURRY IN THE POT

PHANÄNG CURRY d, e
Nussiges Curry mit Hokkaido-Kurbis, Peperoni, Limettenkaffirblättern, süßem Basilikum

YELLOW CURRY d
Gelbes wohlgewürztes Curry mit Kartoffeln, Möhren und Cherrytomaten

RED / GREEN CURRY d
Cremiges Curry mit Kokosmilch, Auberginen, grünen Bohnen, Bambusstreifen, süßem Basilikum

mit
+ Hühnerbrust 15
+ Gebackenes Huhn a 16
+ Ente a 23
+ Gegrilltem Rib-Eye 21
+ Gegrilltem Lachs d 18
+ Garnelen b 23
+ Tofu 15

SIDES

SWEET POTATO FRIES & CHILI MAYO c, g 6
Süßkartoffelpommes mit Chili-Mayo

BAKED TARO STICKS & CHILI MAYO c, g 7
Gebackene Taro-Sticks mit Chili-Mayo

MIXED VEGETABLES d, f 7
Gemüse-Mix

FRIED RICE c, d, f 7
Gebratener Reis

EGG NOODLES a, c, d, f 7
Eiernudeln

Legende

a.	glutenhaltige Getreide
b.	Krustentiere
c.	Eier
d.	Fische
e.	Erdnüsse
f.	Soja
g.	Milch
h.	Schalenfrüchte
i.	Sellerie
j.	Senf
k.	Sesam
l.	Schwefeldioxid und Sulphite
m.	Lupinen
n.	Weichtiere

FOOD MENU

SOUPS

TIGER PRAWN SOUP b, d, g 8
Black tiger prawns, enoki mushrooms, lemongrass, tamarind and coriander

DUMPLING SOUP a, b, d, f, k 7
Dumplings filled with chicken and prawns, grilled marinated pork and pak choi

AROMA BITES

GREEN HORNET a, b, c, g 8,5
Baked prawns coated with wasabi mayonnaise sauce

CHILI DUMPLING a, f, k 7
Dumplings filled with pork, in XO chili oil, topped with spring onion

DUCK WHEEL a, e, f, 7
Duck, cucumber and onions with miso sauce, wrapped in pancakes

PIPA DUCK a, f 8,5
Duck, cucumber and onion in steamed bread with chili mayo sauce

CHEESY SPRING a, b, g 8,5
Crispy dumplings filled with prawns and cheese

MEMORY CHICK e, f 11
Grilled chicken, served with peanut sauce

CALAMARI LIME d, n 9,5
Crispy calamaretti with seafood sauce

EVERYONE'S DARLING f, k 12
Grilled spare ribs marinated with char siu, honey, sticky rice and a hint of jasmine tea

CHUBBY BELLY d, f 9,5
Grilled pork belly with chilis, garlic, lemongrass on rice noodles in lime sauce

SALADS

COLORFUL f, j, k 9
Fresh salad with sesame honey dressing

ANGRY FISH a, d, h 12
Salad with mango stripes and red onion, topped with fried salmon flocks and cashews

EYE OF BEEF d 13,5
Grilled rib eye stripes with garden herbs, lime, chilis and roasted rice grains

prince

NO MISTAKE

PAD THAI c, e, f 15
Stir fried rice ribbon noodles with prawns, tofu, beansprouts, crushed peanuts

ALL AROUND c, f 15
Grilled chicken served on fried rice

JAPANESE INFLUENCE b, f 19
Udon noodles with Black Tiger Prawns in Enoki mushroom-sake sauce

FULFILLING

BASIL CHICKEN c, d 16
Minced chicken breast, very spicy seared with eggplants and spicy basil topped with fried egg

PRETTY CHICK e, f 16
Stir-fried crispy chicken with sugar peas, water chestnut, peperoni and cashew nuts

PRINCE'S CUT a, f, k 22
Grilled rib eye steak with ginger and spring onions in a hot pan

JUICY BEEF f, k 23,5
Shortly stir fried beef filet in the pan with vegetables and spicy sauce

DEVIL ON FIRE d, f 23,5
Extremely spicy stir-fried Argentinian beef fillet with chilies and young green peppercorns in a hot pan

DUCK & DUCKER d, f 22
Oven-cooked crispy duck served with stir fried leafy vegetables, served with shiitake honey sauce in a hot pan

GRILLED SEABASS d 23
Grilled Seabass with green asparagus and seafood sauce

DANCING QUEEN b, d, f 23
Black Tiger prawns served in a hot pan with garlic and mixed vegetables with seafood sauce

NO MEAT ME

PURE WHITE 7
Coconut soup with tofu, enoki mushrooms, galangal and coriander

TRIO VEGI'S a, e, f, k 8
A combination of crispy vegetable rolls, tofu in pancake and summer roll

LOVE TOFU 9
Minced tofu with red onions, mint, lime, roasted rice grains

TOFU TAMARIND a, f 9
Baked Tofu with tamarind sauce, homemade sweet potato chips, crispy lemon leaves and chili

GADO GADO e, f 13
Steamed mix vegetables with tofu and peanut sauce

BASIL TOFU 15
Minced tofu, very spicy seared with eggplants, green beans and spicy basil

SOURCE DIRECT

SALMON TARTAR d, f, j 11
Salmon, sake, mizuka vinegar, Kikkoman and wasabi on avocados

SEABASS CEVICHE d 13,5
Sea bass „Leche de Tigre", sweet potatoes, avocados, red onions, garlic, chili & coriander

SAKANA SUPREME a, d, g 12
Salmon and tuna on pancakes with avocado, truffel oil and wasabi lime dressing

CURRY IN THE POT

PHANÄNG CURRY d, e
Nutty curry with hokkaido pumpkin, hot peppers, lime leaves, sweet basil

YELLOW CURRY d
Well seasoned yellow curry, with potatoes, carrots and cherry tomatoes

RED / GREEN CURRY d
Creamy red or green curry, with coconut milk, eggplants, green, beans, bamboo strips, sweet basil

with
+ Chicken breast 15
+ Crispy chicken a 16
+ Duck a 23
+ Grilled rib eye 21
+ Grilled salmon d 18
+ Prawns b 23
+ Tofu 15

SIDES

SWEET POTATO FRIES & CHILI MAYO c, g 6

BAKED TARO STICKS & CHILI MAYO c, g 7

MIXED VEGETABLES d, f 7

FRIED RICE c, d, f 7

EGG NOODLES a, c, d, f 7

Legende

a.	Gluten (wheat)
b.	Shellfish
c.	Egg
d.	Fish
e.	Peanuts
f.	Soy
g.	Milk
h.	Nuts
i.	Celery
j.	Mustard
k.	Sesame
l.	Sulfur dioxide and sulphites
m.	Lupines
n.	Molluscs