

WOCHENKARTE

26.01 – 01.02.26

12:00 – 23:00

VORSPEISE

BITE ME 7€

Gedämpfte Char Siu Bao, serviert mit hausgemachter karamellisierter Sauce & Kimchi.

HAUPTSPEISEN

BOEUF & GREENS 10,9€

Gegrilltes Rindfleisch in Betelblättern, serviert mit frischem Salat in Sojareduktion. Begleitet von hausgemachten Rote-Bete-Nudeln „PINK Mi“.

🌱 **VEGGIE:** Knusprig gebackener Tofu & Seitan.

BARBARIAN 17,5€

Gegrillte Barbarie-Entenkeule mit gedämpftem Gemüse – Zuckerschoten, Karotten, Spargel & Pak Choi – in Hoisin-Sauce. Serviert mit goldbraun gebackenem Rettichpfannkuchen.

DESSERT

BANANA DOUCE 5,9€

Hausgemachter Bananenkuchen mit karamellisierter Schicht & frischen Früchten.

DRINKS

PINK PANTHER 7,9€

Wodka, Limettensaft, Grapefruit & Grapefruitlikör, dekoriert mit Erdbeeren.

BERRY EXPRESS 6,5€

Himbeeren, Limettensaft, Schweppes Wild Berry & Erdbeereis.

Bei einer Hauptspeise erhaltet ihr von 12-17 Uhr (Mo-Fr, außer Feiertage) zusätzlich eine Gemüsesuppe oder hausgemachten Coleslaw.

WEEKLY MENU

26.01 – 01.02.26

12:00 – 23:00

STARTER

BITE ME 7€

Charsiu bao served with homemade caramelized sauce & kimchi.

MAIN COURSES

BOEUF & GREENS 10,9€

Grilled beef wrapped in betel leaves served with fresh salad in soy reduction. Accompanied by homemade beetroot noodles “PINK Mi”.

🌱 **VEGGIE:** Crispy fried tofu & seitan.

BARBARIAN 17,5€

Grilled Barbarie duck leg with steamed vegetables - sugar snap peas, carrot, asparagus & pak choi - hoisin sauce. Served with golden baked radish pancake.

DESSERT

BANANA DOUCE 5,9€

Homemade banana cake with caramelized crust & fresh fruits.

DRINKS

PINK PANTHER 7,9€

Vodka, lime juice, grapefruit & grapefruit liquor, decorated with strawberries.

BERRY EXPRESS 6,5€

Raspberries, lime juice, schweppes wide berry & strawberry ice-cream.

You'll get a free veggie soup or homemade coleslaw by ordering a main dish from 12pm - 5pm (Mo-Fr, excluding holidays).