



LeDu Lunch Menue

pro Person **€ 9,90**

Montag - Freitag (außer Feiertage) | 12.00 - 15.00 Uhr

Bei unserem LeDu Menue können Sie **3 Gerichte** aus dem Angebot unserer Mittags-Speisekarte auswählen. Kreuzen Sie einfach die gewünschten Speisen an. Sollten Sie ein Gericht mehrmals bestellen wollen, schreiben Sie die gewünschte Anzahl in das Kästchen.

LeDu 
Dim Sum & Bar

SALAD 沙拉

01. Shirataki-Nudelsalat (1)

mit Pak Choi, Radicchio und Sprossen in Erdnuss-Chili-Dressing (vegan)

02. Oktopussalat

mit selbst eingelegtem Kohlrabi in Limette- Zitronengras-Dressing

03. Hühnerbrustfiletsalat (1)

mit Gurken in Erdnuss-Chili-Dressing

04. Hühnerbrustfiletsalat (1)

mit Lauchzwiebel, Ingwerpüree in Soja- Wasabi-Dressing

SOUP 汤品

Wan Tan Suppe mit Pak Choi, Enokipilze und Koriander in leichter Brühe

11. Garnelen

Wan Tan gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch und Shiitakepilze

12. Vegan

Wan Tan gefüllt mit Lotuswurzel, Glasnudeln, Morcheln, Karotten (Vegan)

DUMPLINGS Teigtaschen 點心

21. Beef 有機牛肉餡

mit Bio-Rinderhackfleisch und...

Karotten, Ingwer, Sellerie, Porree, Sezuan Pfeffer

Zwiebeln, Porree, Chili, Ingwer, Sezuan Pfeffer (1)

gebraten

gedämpft

21. Chicken 有機雞肉餡

mit Bio-Hühnerhackfleisch und...

Paprika, Chili, Ingwer, Thaibasilikum (1)

Tomate, Erbsen, Gelbes-Thai-Curry (1)

gebraten

gedämpft

21. Pork 有機豬肉餡

mit Bio-Schweinehackfleisch und...

Shiitakepilze, Spitzkohl, Ingwer, Lauchzwiebel, Sezuan Pfeffer

Sauerkraut, Glasnudeln, Ingwer, Lauchzwiebel

Chinesischer Bärlauch, Spitzkohl, Austernsoße

gebraten

gedämpft

21. Vegetarian 素餡

mit Bio-Rühreier, Spinat, Glasnudeln, Morcheln, Gewürze

mit asiatischer Broccoliblätter, dicke Glasnudeln, Shiitakepilze, Sezuan Pfeffer

gebraten

gedämpft

DIM SUM STREAMED 蒸

31. Edamame mit Kräuter-Meersalz

33. In Lotusblätter gewickelter Klebreis mit Shiitakepilze und Hühnerbrustfilet

34. Tintenfisch gedämpft mit Sojabohnenpaste, Pfeffer und Knoblauch (1)

DIM SUM FRIED 煎

41. Wan Tan mit Preiselbeere-Chili-Dip (1)

gefüllt mit Lotuswurzel, Glasnudeln, Morcheln und Karotten (Vegan)

gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch und Shiitakepilze

43. Tofu mit Schalotte und Thaibasilikum, dazu Takoyaki-Soße

44. Hausmarinierter Hühnerfilet (1) mit Sezuan-Mayo-Dip

45. Schweinerippchen mit hausgemachter Pflaumensoße



DESSERTS 甜點

61. Zitronengras-Panna Cotta mit Mangopüree

62. Ingwer-Orange-Schokomousse

leicht scharf (1)



scharf (2)



sehr scharf (3)

