

Unsere Empfehlung

W1 / 11,50 EUR ³

Entensalat mit Paprika, Gurken, roten Zwiebeln und frischen Kräutern in einem feinen Chili-Knoblauch-Limetten-Dressing

W2 / 14,50 EUR ^{1,2,3,4,6,9}

Spezial-Sushi-Rolle, gefüllt mit Soft-Shell-Crab-Tempura, Spargel, Avocado und Frischkäse, getoppt mit flambiertem Lachs, Kaviar und Kizami-Wasabi (in 8 Stücke geschnitten)

W3 / 19,50 EUR ^{3,4,6}

Gegrilltes Schweinenackensteak, nach vietnamesischer Art mit Zitronengras und Galanga mariniert, dazu Black-Tiger-Garnelen am Spieß auf Wok-Gemüse, serviert mit Jasminreis

W4 / 18,50 EUR ^{1,3,6}

Gebratene Rinderlendenstreifen und Hähnchenbrustfilet mit Pfefferblättern, Karotten, Paprika, Pilzen, Peperoni und Zwiebeln, serviert mit Jasminreis

Dazu empfehlen wir:

Cremiger Avocado-Erdbeer-Smoothie ⁹ – 7,00 EUR

mit Milch, Sahne und Honig

0,2l Alexander Laible Weißer Burgunder Muschelkalk – 8,00 EUR

trocken & fruchtig mit Noten von Papaya, Mango, Ananas und Boskoop-Äpfeln

Landsberger Straße 447 • 81241 München
Tel. +49 (0) 89 12020596 • www.hoathoa.de

