

# Unsere Empfehlung

---

W1 / 9,50 EUR <sup>4</sup> )

Marinierte Black-Tiger-Garnelen in Limetten-Knoblauch-Sauce mit Minze und frischen Kräutern auf Algensalat

W2 / 9,50 EUR <sup>1,2,3,4,9</sup> )

Spezielle Crunchy-Sushi-Rolle, gefüllt mit Ebi Fry, Avocado und Philadelphia, garniert mit Spicy Lachstatar – sowie Kaviar (in 5 Stücke geschnitten)

W3 / 19,50 EUR <sup>3</sup> )

Gebratene Rinderlendestreifen mit grünem Spargel, Bohnen, Champignons, Peperoni und Frühlingszwiebeln

W4 / 20,50 EUR <sup>1,4,5,6</sup> )

Gebratene Udon-Nudeln mit Black-Tiger-Garnelen, Tintenfisch, Grünschalmuschel, Basilikum, Paprika, Peperoni, Frühlingszwiebeln und Gemüse

Dazu empfehlen wir:

0,2l Forster Mariengarten Riesling (halbtrocken) – 7,50 EUR

Feinherber, saftiger Riesling mit dezenter Restsüße

0,2l Emil Bauer & Söhne Sauvignon Blanc (trocken) – 8,00 EUR

Animierend mit ausgeprägter Frucht nach Holunder, Zitrus und grüner Paprika

Landsberger Straße 447 • 81241 München  
Tel. +49 (0) 89 12020596 • [www.hoathoa.de](http://www.hoathoa.de)

