



LOTUS GOURMET

SPEISEKARTE

LOTUS GOURMET

VORPEISEN

SUPPE

01. WAN TAN SUPPE ^{c, i, f} 4,90 €

Leichte Suppe mit hausgemachten Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch, Gemüse und vietnamesischen Kräutern

02. TOM KHA SUPPE

Suppe serviert mit Zitronengras, Limettenblätter, Bambus, Cherry-Tomaten, Kokosmilch und Koriander

A | Garnelen 5,50 €^c B | Hühnerfleisch 4,90 € C | Tofu 4,50 €^m

03. TOM YUM GUNG SUPPE ^c

Zitronengras und Limettenblätter mit Champignons und Schalotten in einer Sauer-Scharf Suppe

A | Garnelen 5,50 €^c B | Hühnerfleisch 4,90 € C | Tofu 4,50 €^m

KLEINE VORSPEISEN

04. MINI FRÜHLINGSROLLEN ^{i, f} | 6 STK. 4,50 €

Frittierte Teigtaschen mit fein geschnittener Gemüsefüllung

05. GYOZA ^{i, f} | 5 STK. 5,50 €

Gebackene Teigtaschen mit Fleischfüllung oder vegetarisch

06. HA CAO | 4 STK. 5,50 €

Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl, gefüllt mit Garnelen, serviert mit Süß-Sauer-Dip



LOTUS GOURMET

VORSPEISEN



07. GOI CUON^o | 2 STK.

Handgemachte Sommerrollen aus Reispapier gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Tamagoyaki Omlette und vietnamesischen Kräutern, serviert mit Hoisin-Soße o. Fischsauce

A | Garnelen 4,90 €^c B | Tofu 4,50 €^m

08. WAN TAN CHIEN 4,90 €

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenfleisch

09. EBI TEMPURA 5,20 €

Gbackene Riesengarnelen in knusprigen Tempurateigmantel

10. EDAMAME 5,50 €

Gesalzene japanische Bohnen

SALAT

11. GOI MIEN

Frischer Glasnudelsalat mit Zwiebeln, verschiedenen Kräutern, Mungsprossen, Erdnüssen, Röstzwiebeln und serviert mit einem Chili-Limetten-Ingwer-Dressing

A | Garnelen 8,30 €^c B | Hähnchenfleisch 8,10 € C | Tofu 6,90 €^m





LOTUS GOURMET

HAUPTSPEISEN

REISGERICHTE

12. RAU XAO^m

Gemischtes Gemüse im Wok mit Pak Choi, Zuckerschoten, Zucchini, Karotten, Zwiebeln, Baby Mais, Zitronengras, Knoblauch, dunkler Soße, serviert mit Duftreis

A | Ente gebacken 15,90 € B | Hähnchenbrustfilet gebacken 13,80 € C | Tofu 12,50 €^m
D | Rindfleisch 14,90 € E | Hähnchenfleisch 13,50 € F | Garnelen 14,80 €^c

13. LOTUS CURRY^f

Rote Currysauce mit Kokosmilch, gemischtem Gemüse, serviert mit Duftreis

A | Ente gebacken 15,90 € B | Hähnchenbrustfilet gebacken 13,80 € C | Tofu 12,50 €^m
D | Rindfleisch 14,90 € E | Hähnchenfleisch 13,50 € F | Garnelen 14,80 €^c

14. CURRY MANGO

Cremige Mango-Kokos-Sauce mit geschmischtem Gemüse, serviert mit Duftreis

A | Ente gebacken 15,90 € B | Hähnchenbrustfilet gebacken 13,80 € C | Tofu 12,50 €^m
D | Rindfleisch 14,90 € E | Hähnchenfleisch 13,50 € F | Garnelen 14,80 €^c

15. LOTUS ERDNUSS^{f, h}

Cremige Erdnuss-Kokos-Sauce mit geschmischtem Gemüse, serviert mit Duftreis

A | Ente gebacken 15,90 € B | Hähnchenbrustfilet gebacken 13,80 € C | Tofu 12,50 €^m
D | Rindfleisch 14,90 € E | Hähnchenfleisch 13,50 € F | Garnelen 14,80 €^c

16. COM CHOP SUEY^{a, o}

Würzige Sauce mit Shiitake Pilze, Pak Choi, Mungbohnen sprossen, Schalotten und Karotten, verfeinert mit Koriander, serviert mit Duftreis

A | Hähnchen 14,10 € B | Tofu 12,70 €^m

17. BO XAO SA OT^{a, o}

14,50 €

Mariniertes Rindfleisch mit Zitronengras, Chili und Knoblauch, serviert mit Duftreis





LOTUS GOURMET

HAUPTSPEISEN

NUDELGERICHTE



18. PHO

Traditionell vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen aromatischen hausgemachten Brühe, mit Zimt, Ingwer und Sternanis, serviert mit Kräutern

A | Hähnchenfleisch 13,50 € B | Rindfleisch 14,50 € C | Tofu 12,50 €^m

19. MI XAO^{a,i,m}

Gebratene Woknudeln mit Karotten, Sojasprossen, Lauch, Zwiebeln, verquirlte Eier und verfeinert mit Koriander

A | Hähnchenfleisch gebacken 13,80 € B | Ente 15,40 € C | Tofu 12,50 €^m
D | Rindfleisch 14,90 € E | Hähnchenfleisch 13,00 € F | Garnelen 14,80 €^c

20. BEEF UDONⁱ 13,80 €

Japanische Weizennudeln mit gegrilltem Rindfleisch in würziger Gemüsebrühe und ausgewähltem Gemüse

21. BUN THIT NUONG^{a,i,o} 14,90 €

Mariniertes Schweinebauch gebraten mit Zitronengras, Chili, Knoblauch und Zwiebeln auf gedämpften Reisnudeln und Salat, serviert mit frischen Kräutern, Erdnüssen und einer Fisch-Chili-Limetten-Ingwer-Soße





LOTUS GOURMET

HAUPTSPEISEN



22. BUN BO NAM BO ^{f, h} 14,90 €

Mariniertes Rindfleisch gebraten mit Zitronengras, Chili, Knoblauch und Zwiebeln auf gedämpften Reismudeln und Salat, serviert mit frischen Kräutern, Erdnüssen und einer Fisch-Chili-Limetten-Ingwer-Soße

A | Tofu 12,90 €^m

23. BUN NEM^h 14,40 €

Hausgemachte Frühlingsrollen auf Reismudeln, serviert mit Salat, Erdnüssen, vietnam. Kräutern und einer Fisch-Chili-Limetten-Ingwer-Soße



KINDERTELLER

24. KINDERMENÜ TELLER ^a 6,50 €

Pommes oder Süßkartoffelpommes, Nuggets mit Ketchup o. Mayo

DESSERTS

25. MOCHI EIS^d 5,20 €

Japanischer Reiskuchen mit Eisfüllung

LOTUS GOURMET

GETRÄNKE

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

0,4 L

26. LEMON SQUEZZE ^{1, 2, a, b}
Limette, Rohrzucker und Soda 6,20 €
27. LITCHI COOLER ^{1, 2, a, b}
Litchi, Himbeere und Heidelbeere 6,20 €
28. HELLO YELLOW ^{1, 2, a, b}
Mix aus Soda, Erdbeerpüree, Maracuja, Orange und Ananas 6,20 €
29. PASSION REFRESHER ^{1, 2, a, b}
Maracuja, Limette und Minze 6,20 €
30. ALOHA VERA ^{1, 2, a, b}
Himbeere, Drachenfrucht und Aloe Vera 6,20 €
31. DRAGON LAGOON ^{1, 2, a, b}
Blue Curacao, Ananas und Sprite 6,20 €
32. MANGO TANGO ^{1, 2, a, b}
Mangomus, Sahne und Joghurt 6,20 €
33. TROPICAL GUAVE ^{1, 2, a, b}
Holunderblütensirup, Zitronensaft und Guave 6,20 €





LOTUS GOURMET

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

COCKTAILS

	0,4 L
PINA COLADA Old Pascal Ron Blanco, Ananassaft, Kokossirup und Sahne ^{1,3}	7,50 €
MANGO COLADA Old Pascal Ron Blanco, Mangonektar, Mangosirup und Sahne ¹	7,50 €
ERDBEERE COLADA Old Pascal Ron Blanco, Erdbeersirup, Ananassaft und Sahne ^{1,3}	7,50 €
BAILEYS COLADA Old Pascal Ron Blanco, Baileys, Kokossirup, Ananassaft und Sahne ^{1,3}	7,50 €
SWIMMING POOL Old Pascal Ron Blanco, Vodka, Blue Curacao, Kokossirup, Ananassaft und Sahne ^{1,3}	7,50 €
SEX ON THE BEACH Vodka, De Kryper Melone, Limetten-, Ananas-, Cranberrysaft und Cranberrysirup ^{1,2,3}	7,50 €
WATERMELON MAN Vodka, De Kryper Wassermelone, Wassermelonensirup, Orangensaft und Soda ¹	7,50 €
PLANTERS PUNCH Old Pascal Ron Blanco, Old Pascal Ron Negro, Limetten-, Orangen-, Ananassaft und Grenadine ^{1,3}	7,50 €
HURRICANE Old Pascal Ron Blanco, Old Pascal Ron Negro, Limetten-, Orangen-, Ananassaft und Maracujasirup ^{1,3,9}	7,50 €
PASSION ICE Passio Ice Vodka, Limetten-, Orangen-, Maracuja-, Ananassaft und Maracujasirup ^{1,2}	7,50 €



LOTUS GOURMET

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MOCKTAILS

	0,4 L
BAHAMA KIWI Banane, Kiwi, Maracuja- und Orangensaft ¹	6,50 €
EXOTIC FRUIT Orangen-, Ananas-, Kirsch-, Limettensaft und Maracjuasirup ^{1,2,3}	6,50 €
MOSKITO Ginger Ale, Limetten, frische Minze und Rohrzucker ^{1,2,3}	6,50 €
BLUE ICE TEA Sprite, Limetten und Blue Curacao alkoholfrei ²	6,50 €
VIRGINIA COLADA Ananassaft, Kokossirup und Sahne ^{1,3}	6,50 €
STRAWBERRY KISS Ananassaft, Erdbeersirup und Sahne ^{1,3}	6,50 €
MANGO KISS Mangosaft, Mangosirup und Sahne ^{1,3}	6,50 €
COCONUT KISS ^{1,2,a,b} Ananas-, Kirschsafft, Kokossirup und Sahne ^{1,3}	6,50 €

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt Bilder dienen nur zur Veranschaulichung und sind den Gerichten ähnlich

1 = mit Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 5 = mit Schwefeldioxid, 7 = Phosphat , 8 = Milcheiweiß , 9 = Koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln 12 = Phenylalaninquelle, 13 = Sulphite, 14 = Taurin
a) Ei/ egg, b) Fisch/ fish, c) Schalentiere/ shellfish, d) Milch/milk, e) Sellerie, f) Sesam/ sesame, g) Sulfite/ sulfite, h) Erdnüsse/ peanuts, i) Gluten/ gluten, j) Lupine/ lupine, k) Schalenfrüchte, l) Senf/ mustard, m) Soja/ soy, n) Weichtiere/ univalve o) Pilze/ mushroom