



Lunch Menu

Mo - Fr 12:00 - 15:00

Starter + Main 11,90 Euro

Vorspeisen/Starter

MISO SOUP

mit Seetang, Tofu und Frühlingszwiebeln
(with seaweed, tofu and spring onion)

WAKAME SALAD

Seetangsalat mit geraspelten Gartengurken und Sesam Dressing
(seaweed salad with slices of cucumber and sesame dressing)

EDEN SALAD

Wildkräutersalat mit Avocados und Hokkaido Kürbis in einem Apfel - Zitronen Dressing
(wild herbs salad with avocado, Hokkaido pumpkin and apple - lemon dressing)

Hauptgang/Main (Sushi)

INDIAN SUMMER ROLL (8 Stk.)

mit grünen Spargelspitzen und Gurke, ummantelt mit Lachs, Königsmakrele und Thunfisch. Misosauce
(with green asparagus and cucumber, wrapped with fresh salmon, kingfish and tuna. Miso sauce)

TARTAR ROLL (8 Stk.)

mit Tatar vom frischen Lachs und Thunfisch, dazu Spargelspitzen und Gartengurke, Misosauce
(with tartar of fresh salmon and tuna, green asparagus and cucumber, Miso sauce)

CRUNCHY TUNA ROLL (8 Stk.)

mit scharf mariniertem Thunfisch Tatar und Gurke in Tempuramantel
(with spicy tartar of fresh tuna, cucumber and crunchy tempura batter)

MY SON'S FAV (8 Stk.)

knusprig gebackene Garnelen im Tempuramantel, umhüllt mit Lachs und Gartengurke
(crispy prawns in tempura batter, fresh salmon, garden cucumber, salsa roja and guacamole)



Lunch Menu

Mo - Fr 12:00 - 15:00

Starter + Main 11,90 Euro

Hauptgang/Main (Warme Gerichte)

SUNRISE CURRY

zarte Zitrus-Hähnchenbrust mit DUDU hausgemachter Curry-Sauce, vietnamesischem Basilikum, Koriander und gerösteten Erdnüssen auf Sesamreis

(delicate citrus chicken breast with DUDU's homemade curry sauce, fresh wild herb salad, kefir leaves, basil, coriander and roasted peanuts on sesame rice)

HANOI BEEF *

Medium gegrilltes Roastbeef auf warmen Reisfadennudeln mit frischem Wildkräutersalat, Erdnüssen und eine Chili Limetten Vinaigrette

(Medium grilled roastbeef with rice noodles, wild herb salad, peanuts and chili lime vinaigrette)

SOUL SOUP *

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Rinderbrühe, mit Frühlingszwiebeln und Koriander. Serviert mit Basilikum und frischen Sojasprossen.

(Traditional vietnamese soup with rice noodles in a rich beef broth. with spring onions, coriander, vietnamese basil, fresh sprouts and white pepper)

Fischgerichte zzgl. 3 Euro

DUDU SEAFOOD BOWL

Frischer Lachs, Thunfisch, Königsmakrele und Red Snapper auf warmem Sesamreis. Mit Wildkräutersalat, Daikon Kresse, Salsa Roja und Guacamole

(with raw salmon, tuna, king fish and red snapper on a bed of warm sesame rice and wild herb salad, daikon cress, Salsa roja and guacamole)

MISO SALMON

Gegrilltes Lachsfilet auf warmem Sesamreis mit Wildkräutersalat, Salsa Roja und Guacamole.

(Grilled salmon filet on warm sesame rice and wild herb salad. Salsa roja and guacamole)

* Auf Wunsch auch mit Hühnerfleisch / vegetarisch mit Tofu

1) Saucen können Spuren von Erdnüssen und Sesam enthalten
Saucen enthalten Gluten

Wir bieten auch Gluten-freie Alternativen an

2) Farbstoff

3) Koffein

4) Süßstoff

Der übermäßige Verzehr von rohem Butterfisch ist bei Empfindlichkeit zu vermeiden