



TRADER VIC'S





ENJOY TRADER VIC'S AROUND THE WORLD!

ATLANTA, GEORGIA	THE HILTON ATLANTA
EMERYVILLE, CALIFORNIA	THE EMERYVILLE MARINA
BANGKOK, THAILAND	THE BANGKOK MARRIOTT RESORT & SPA
TOKYO, JAPAN	THE NEW OTANI HOTEL
LONDON, ENGLAND	THE LONDON HILTON
MUNICH, GERMANY	HOTEL BAYERISCHER HOF
ABU DHABI, U.A.E	THE BEACH ROTANA HOTEL
AL AIN, U.A.E	THE AL AIN ROTANA HOTEL
DUBAI, U.A.E	THE CROWNE PLAZA HOTEL
MANAMA, BAHRAIN	THE RITZ-CARLTON HOTEL & SPA
MUSCAT, OMAN	HOTEL INTERCONTINENTAL
RIYADH, SAUDI ARABIA	THE PANORAMA MALL
RAS AL KHAIMAH, U.A.E	THE AL HAMRA HOTEL
DUBAI, U.A.E	SOUK MADINAT JUMEIRAH
AMMAN, JORDAN	REGENCY PALACE HOTEL
MAHE, SEYCHELLES	THE H RESORT
DOHA, QATAR	HILTON DOHA
DUBAI, U.A.E	THE HILTON DUBAI JUMEIRAH





At the end – Zum Schluss

- JAPANESE GREEN TEA ICE CREAM WITH SAGO PEARLS** 14,50
Japanische Grüntee-Eiscreme mit Kokosnuss-Sagoperlen-Sauce und tropischen Früchten¹
- WALNUT ICE CREAM WITH T.V.'S CHOCOLATE SAUCE** 14,50
Cremiges Walnusseis mit Trader Vic's Schokoladensauce auf karamellisierter Ananas mit verschiedenen Beeren
- SUN RIPENED MANGO PARFAIT** 12,20
Parfait von der sonnengereiften Mango mit Himbeer-Kokossauce, Sagoperlen und tropischen Früchten
- COCONUT ICE CREAM** 10,50
Kokonuss-Eiscreme
- SNOW BALL** 10,90
Kokosnuss-Eiscreme mit Schokoladensauce
- TRADER VIC'S RUM ICE CREAM** 14,20
Trader Vic's Rum-Eiscreme mit Pecannuss-Pralinensauce
- TRADER VIC'S MIXED ICE CREAM** 13,70
Gemischtes Eis mit Kokosnuss-, Schokoladen- und Rumeis, dazu Pecannuss-Pralinensauce

- COCONUT ICE CREAM SESAME BALL AND BANANA SPRING ROLL** 11,90
Kokosnuss-Eiscreme an Mangosauce mit Sesambällchen und Bananen-Frühlingsrolle¹
- BANANA FRITTERS** 11,20
Gebackene Bananen mit Honig-, Zitronen- und Rumsauce, dazu Vanille-Eiscreme
- TRADER VIC'S OWN CHEESE CAKE** 10,30
„Unser“ Käsekuchen wie Sie ihn noch nicht kennen
- COCONUT MOUSSE** 10,30
Kokosnussmousse
- JAMAICA CHOCOLATE MOUSSE** 11,50
Schokoladenmousse mit Jamaika Rum
- LEMON SHERBET WITH VODKA** 12,20
Zitronensorbet mit Wodka
- AKOLU SHERBET** 11,20
Dreierlei Sorbets von Passionsfrucht, Limonen und Himbeeren
- CRÈME BRÛLÉE OF KAFE-LA-TE** 16,50
Crème Brûlée von einer mexikanischen Kaffeemischung mit Kokosnusseis und Himbeeren

Fresh seasonal fruit – Frische, saisonale Früchte

- MELON** 11,00
Melone mit Kokoscremesauce
- PAPAYA** 17,50
Papaya
- PINEAPPLE** 14,00
Ananas
- MANGO** 16,00
Mango
- STRAWBERRIES** 13,00
Erdbeeren



Sofern Sie von Allergien betroffen sind, möchten wir Sie bitten, sich bei unserem Servicemitarbeiter zu melden. Gerne händigt Ihnen dieser unsere separate Allergikerkarte aus, die Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten gibt.

¹ Farbstoff / ² Konservierungsstoff / ⁴ Geschmacksverstärker
- Alle Preise sind Inklusivpreise in € -
Butt/350/14.09.2018



ENJOY TRADER VIC'S

At the beginning – Am Anfang

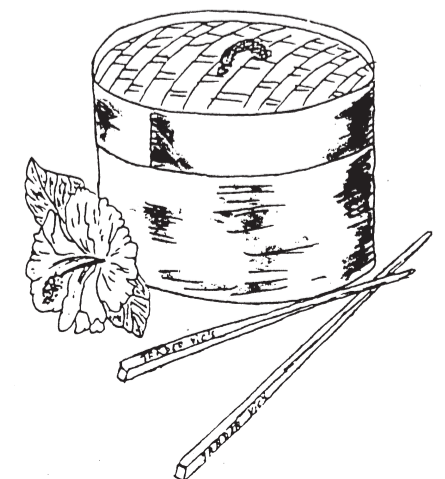
Traditionell werden die Vorspeisen mit den Fingern gegessen, hinterher werden heiße Tücher gereicht.

- BARBECUED SPARERIBS** 12,90
aus dem chinesischen Ofen^{2/4}
- CRAB RANGOON** 12,90
Krabbenmousse in knusprigem Teig
- TRADER VIC'S OWN SMOKED SALMON** 16,80
Hausgeräucherter Lachs aus unserem chinesischen Ofen auf gerösteten Weißbrotscheiben²
- FRIED PRAWNS** 20,90
Gebackene Salzwassergarnelen
- PRAWNS MIMOSA** 20,90
Salzwassergarnelen mit unserer Trader Vic's Butter überbacken
- CRISPY BAKED WAGYU CUBES** 20,80
Knusprig gebackener Wagyu-Würfel mit Pflaumenschaum und Wasabi-Dip
- CHO CHO** 12,30
Rindfleischspießchen in Sojasauce mariniert, zum Selbstzubereiten über dem Hibachifeuer
- ALMOND DUCK** 16,80
Gebackene Entenfleischwürfel mit exotischen Gewürzen und Pflaumensauce
- SALMON STICKS** 15,80
Lachsspießchen in Hummer-Koriandersauce
- DO-IT-YOURSELF MIAN KHAN SNACK WITH PEPPER LEAVES** 21,80
Kleine Pfefferblätter zum Selbstfüllen mit Shrimps, Thunfischtatar, klein gehackten Limetten Chilischoten, Erdnüssen, Schalotten, Ingwer und gerösteten Kokosnussschalen¹
- CHICKEN WINGS** 10,80
Knusprige Hähnchenflügel
- HAM AND CHEESE BINGS** 11,60
Gebackene Schinken-Käsebällchen
- TRADER VIC'S PANKO** 12,80
Marinierte Rindfleischstreifen mit „Panko“ paniert und frittiert
- COSMO TIDBITS** 21,50
Eine kleine Vorspeisenauswahl mit Crab Rangoon, Spareribs Salzwassergarnelen und Schweinefleisch mit Sesam^{2/4}
- EGG ROLL** 11,30
Unsere hausgemachte Frühlingsrolle mit Gemüse-, Schinken- und Hühnerbruststreifen²
- FRIED WON TON** 11,50
Gebackene polynesischen Nudeltaschen auf süß-saurer Sauce
- THAI SATAY** 12,40
Geflügelspießchen vom Grill in Kokosmilch und Curry mariniert mit würziger Erdnussauce und süß-sauren Salatgurken⁴
- SPRING ROLLS** 11,70
Hausgemachte, knusprige Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung und würziger Chilisauce
- VEGETABLES TEMPURA** 12,70
Verschiedene Gemüse im Tempurateig mit Chili- und Wasabi Dip¹
- FIVE CHINESE SPOONS** 18,50
Würzige Garnelen, gegrillte Jakobsmuschel gebackener Won Ton, Palmherzen mit Lachskaviar und grünem Papaya Salat



DIM SUM

Sechs Dim Sum gefüllt mit Meeresfrüchten im asiatischen Dampfkorbchen mit zweierlei Dip-Saucen 15,80





Cream soups and clear broths – Suppen

PEKING SOUP 11,80 Säuerlich-scharfe Suppe mit Hühnerbrust, Glasnudeln Surimi-Crabmeat und Shiitake-Pilzen ⁴	SPICY PRAWN SOUP 16,40 Säuerlich-scharfe Garnelensuppe mit Austernpilzen, Champignons und Thai-Koriander ⁴
TOM KHA GAI 13,20 Kokosmilch-Hühnersuppe mit wildem Ingwer, Zitronengras und Austernpilzen ⁴	CREAM SOUP OF LOBSTER WITH SNOWCRAB DUMPLINGS 17,00 Hummercremesuppe mit Schneekrabben- Fleischbällchen, Hummeröl und Koriander
WON TON SOUP 11,00 Klare Hühnerbrühe mit gefüllten Nudeltaschen ⁴	

Salads – Salate

GREEN PAPAYA SALAD 19,30 Würziger, grüner Thai-Papaya-Salat mit Crevetten, gerösteten Erdnüssen Tomaten, Gurken und Limettensaft ²	TUNA AND SALMON SASHIMI WITH PICKLED GINGER AND WASABI SOJA SAUCE 23,50 Thunfisch- und Lachs-Sashimi mit eingelegtem Ingwer-Rettich-Karottensalat Wasabi Soja Sauce und geröstetem Sesam
MANGO-AVOCADO SALAD WITH GRILLED SCALLOPS OR PRAWNS 24,80 Exotischer Mango-Avocado-Salat mit Tomaten, Ingwer, roten Peperoni und fruchtigem Mango Dressing Wahlweise mit gegrillten Jakobsmuscheln oder Salzwassergarnelen	HEARTS OF PALM 12,20 Palmenherzen in Thousand-Islands Dressing
OUR OWN MIXED SALAD 10,70 Gemischter Salat „Trader Vic’s“ mit Javanese Dressing ²	SPICY THAI SALAD OF MIXED SEAFOOD 18,50 Würziger Meeresfrüchtesalat aus Salzwassergarnelen, Jakobsmuscheln, Butterfisch Calamari, grüner Papaya, Gurken und Tomaten an scharfem Soja-Dressing ²
TRADER VIC’S AVOCADO SHRIMPS-COCKTAIL 15,40 Gefächerte Avocado mit Shrimps-Cocktail	GREEN GODDESS 13,60 Gemischte Blattsalate in Green Goddess Dressing mit gegrillten Hühnerbruststreifen
ENSALADA DE CEVICHE 18,60 In Limonensaft roh mariniertes Red Snapper Butterfisch und Garnelen, Jalapeños Tomatenwürfel, Lauchzwiebel, dazu frittierte Tortillas	CHEF SPECIAL SALAD 16,30 Salat von Avocado, Tomaten, Palmenherzen gemischtem grünen Salat und Crevetten ²
	TUNA TATAR WITH MARINATED MANGO AND PAPAYA 21,20 Thunfischtatar mit mariniertem Mango und Papaya an Friséesalat und Javanese Dressing ²

Trader Vic’s special salad dressings

- French dressing
- Wasabi dressing
- Javanese dressing ²
- Green Goddess dressing
- Thousand-Islands dressing
- Mango dressing



Trader Vic’s Classics Klassische Trader Vic’s Spezialitäten

GRILLED SIAM PRAWNS 36,50 Salzwassergarnelen vom Grill mit Kokosmilch, pikanter roter thailändischer Currysauce und Duftreis ⁴	PRAWNS GRILLED 36,00 Salzwassergarnelen vom Grill mit zerlassener Zitronenbutter, glasierten Karotten Kaiserschoten und Kartoffeln
FILLET OF SOLE TRADER VIC’S STYLE 49,50 Gebratene Seezungenfilets mit Crevetten in Hummersauce und glasierten Kartoffeln	PRAWNS PIRI PIRI 36,00 Salzwassergarnelen in Chiliöl gebraten, in einer würzigen Zwiebel-Paprika-Peperoni-Sauce gebraten mit Duftreis ⁴ – scharf –
SCALLOPS AND PRAWNS SAN FRANCISCO 37,50 Jakobsmuscheln und Salzwassergarnelen in Weißwein- und Vermouthsauce mit Croûtons und Duftreis ⁴	GRILLED SCALLOPS 38,50 Jakobsmuscheln vom Grill mit einer würzigen indonesischen Zitronengras-Ingwersauce, Pak Choi und Duftreis ⁴
SPICY THAI TUNA FISH 37,50 Thunfischtranche in einer karamellisierten Ingwer-Zitronengras-Sojasauce mit Duftreis ⁴	PACIFIC BUTTERFISH FILLET 27,50 Gegrillter Butterfisch in einer würzigen karamellisierten Ingwer-Soja-Sauce ² mit Brokkoli, Kaiserschoten, Kirschtomaten und roter Paprika aus dem Wok, dazu Duftreis ⁴
GRILLED MIXED SEAFOOD 39,50 Gegrillter Meeresfrüchtemix mit Salzwassergarnelen Jakobsmuscheln, Lachs, weißer Heilbutt und gebratenem Reis mit Crevetten, dazu eine Hummercremesauce mit Dill ⁴	SPINY LOBSTER THERMIDOR 64,00 Languste „Thermidor“ in Estragon-Senfesauce mit Duftreis ⁴
STEAMED SALMON ON VEGETABLES . 32,50 Gedämpftes Lachssteak an sautiertem Gemüse mit Ingwer-Soja-Sauce ² , dazu Duftreis ⁴	GRILLED SPINY LOBSTER 67,00 Gegrillter Langustenschwanz mit zweierlei Saucen und glasierten Butter-Korianderkartoffeln



MIXED GRILL 34,50 Rinder-, Kalbs-, und Schweinemedallions Lammkotelette und Speck vom Grill mit Madagaskar- Pfefferbutter, Sauce Béarnaise und Süßkartoffelkorb	VEAL CHOP WITH MOREL 36,50 Gegrilltes Lammkaree an Morchel-Rahmsauce mit Sesamnudeln und sautierten Keniabohnen
SURF & TURF TRADER VIC’S STYLE 39,00 Gegrillte Garnelen und Rinderfilet auf würzigem Wok-Gemüse, dazu gebratener Reis	LAND AND SEA 39,50 Gegrilltes Rinderfilet und Jakobsmuscheln auf süß-saurem Gemüse mit gebratenem Reis





Typical Trader Vic's Curry Dishes – Curry Gerichte

CALCUTTA CURRIES

Unsere würzige Curry-Mischung mit Meeresfrüchten oder Fleisch nach Ihrer Wahl.

CHICKEN CURRY 24,80
Curry mit Hähnchen ⁴

PRAWNS CURRY 34,00
Curry mit Salzwassergarnelen ⁴

SPINY LOBSTER CURRY 59,50
Curry mit Languste ⁴

LAMB CURRY 32,50
Curry mit Lamm ⁴

FILLET CURRY 36,50
Curry mit Rinderfiletstreifen ⁴

THAI CURRIES

Zubereitet mit den traditionellen Currymischungen aus Thailand.

WOK VEGETABLES
IN RED THAI CURRY 19,80
Wok Gemüse in rotem Thai Curry
dazu servieren wir Duftreis ⁴

MEDIUM HOT THAI
CHICKEN CURRY 23,70
Rotes Thai Curry mit Hähnchen
Kokosmilch, Bambussprossen
und Thai Basilikum
dazu servieren wir Duftreis ⁴

BLACK TIGER PRAWNS IN HOT
THAI YELLOW CURRY. 33,00
Salzwassergarnelen aus dem Wok in
pikantem gelbem Thai Curry mit Baby Mais
weißen Auberginen, Keniabohnen
scharfem Basilikum und Duftreis

HOT THAI BEEF CURRY 28,50
Würzig scharfes grünes Thai Curry
mit Rindfleischstreifen
und jungem Gemüse
dazu servieren wir Duftreis ⁴

ROASTED DUCK BREAST
IN RED THAI CURRY 31,50
Gebratene Barbarie Entenbrust
in rotem Thai Curry mit Ananas, Zwergetomaten
Basilikum und Duftreis ⁴



MASSAMAN CURRIES

Das erste Massaman Curry war dem damaligen thailändischen König Rama II ein Gedicht wert.

MASSAMAN CURRY
WITH CHICKEN BREAST 24,50
Thailändisches Massaman Curry mit Hühnerbrust
Kaiserschoten, Karotten, Kartoffelwürfel und
gerösteten Erdnüssen dazu Duftreis ⁴

MASSAMAN CURRY
WITH PACIFIC BUTTERFISH. 27,50
Thailändisches Massaman Curry mit gegrilltem
Butterfisch, Kaiserschoten, Karotten, Kartoffelwürfel
und gerösteten Erdnüssen dazu Duftreis ⁴

MASSAMAN CURRY
WITH FILLET OF BEEF 28,50
Thailändisches Massaman Curry mit
Rinderfiletstreifen, Kaiserschoten, Karotten
Kartoffelwürfel und gerösteten Erdnüssen
dazu Duftreis ⁴



Specialties from our Chinese oven Spezialitäten aus unserem chinesischem Ofen

BARBECUED SALMON 32,50
An Buchenholz heiß geräuchertes
Lachssteak mit Sauce Béarnaise
und Kapern, dazu Butterkartoffeln

BARBECUED FILLET OF
IBERICO PORK 30,50
Iberico Schweinefilet an Buchenholz heiß
geräuchert mit grüner Pfeffersauce, knackigen
Kaiserschoten, Kirschtomaten und Duftreis ⁴

BARBECUED FILLET MIGNON 39,50
Rinderfiletsteak vom Charolais-Rind
mit Madagaskar-Pfefferbutter und
hawaiianischem Kartoffelgratin ¹

BARBECUED RIB EYE STEAK 34,00
Würziges Entrecôte an Rotwein Demi Glace
mit saisonalem Gemüse aus dem Wok und
hawaiianischem Kartoffelgratin ¹

BARBECUED CHATEAUBRIAND
„FOR TWO“ pro Person 48,00
Doppeltes Rinderfilet mit
Sauce Béarnaise, Grilltomate
und Süßkartoffelpommes „für Zwei“

RACK OF LAMB FROM
OUR CHINESE OVEN 39,50
Lammkaree aus dem chinesischem Ofen
mit Kräuterkruste, knackigem Wokgemüse
Rosmarinkartoffeln und confierter Kirschtomate

BARBECUED VEAL CHOP 29,00
Kalbskotelett in unserem chinesischem Ofen
gegrillt, mit Madagaskar-Pfefferbutter gratiniert
knackigem Wokgemüse und gebackenen
Süßkartoffelecken

BARBECUED CHICKEN BREAST
HAWAIIAN 26,50
Saftige Maishähnchenbrust aus dem
chinesischem Ofen in Pflaumensauce
mit Banane, Ananas und Duftreis ^{1/4}

BREAST OF BARBECUED DUCK 31,00
Entenbrust mit polynesischen Gewürzen, Ananas
Mango Chutney und hawaiianischem Kartoffelgratin ¹

BARBECUED
SUCKLING PIG pro Person 42,00
(ab 14 Personen)
Die große hawaiianische Spezialität!
Ganzes Spanferkel aus dem chinesischem
Ofen mit gebratener Banane und Ananas
Paprika-Rosinenreis und Wok-Gemüse.
Vier Tage Vorbestellung erbeten. ^{1/2}



Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen auch gerne Duftreis ⁴.

Fresh from the garden – Frisch vom Garten



BEAN SPROUTS & TOFU 10,20
Würzige Sojakeimlinge mit
Frühlingzwiebeln und Tofu ⁴

STIR-FRIED MINI
PAK CHOY 11,20
Pak Choy aus dem Wok in Austern Sauce
mit gelber und roter Paprika ⁴

CHINESE MIXED
MUSHROOMS 11,00
Shiitake-, Austern-, Baumpilze
und Champignons mit chinesischem
Gewürzen aus dem Wok ⁴

CHINESE
LO-HON VEGETABLES 11,20
Saisongemüse aus unserem Wok ⁴



TRADER VIC'S SPECIALS

Spezialitäten aus unserem Wok

- BAH - MEE „MALAYAN“** 24,20
Hühnerbrust, Salzwassergarnelen, Crevetten, Soja-
sprossen und Eiernudeln in malaysischen Gewürzen ⁴
- VEGETARIAN BAH - MEE** 14,90
Gebratene Eiernudeln mit sautiertem Gemüse
und indonesischen Gewürzen ⁴
- CHICKEN WITH PINEAPPLE** 21,70
Hühnerbrust in einer leichten
süß-sauer Sauce mit Wasserkastanien
Ananaswürfeln und Gemüserauten ⁴
- CASHEW CHICKEN** 23,80
Hühnerbrust mit Pilzen, Bambussprossen
Wasserkastanien, Sellerie und Cashewkernen ⁴
- THAI CHILI CHICKEN** 20,50
Würzige Hühnerbrustscheiben in
einer leichten Knoblauchsauce mit
Zwiebeln, Peperoni, Kaiserschoten
Baumpilze, Paprika und Bambus-
scheiben dazu servieren wir Duftreis ⁴
- SZECHUAN CHICKEN** 23,50
Marinierte Hühnerbrust mit chine-
sischen Gewürzen, Kaiserschoten
Bambussprossen und Szechuan-
Rettich-Gemüse ⁴
- SPICY MANGO CHICKEN
FROM OUR WOK** 23,50
Würzige Hühnerbruststreifen aus unserem
Wok mit Mango, Peperoni Shiitake-Pilzen
Wasserkastanien und Duftreis ⁴
- MONGOLIAN LAMB** 34,90
Lammrückenscheiben mit
Cashewkernen, Bambuswürfeln
und Champignons in Hoisin Sauce ²

- FUJI BEEF** 26,80
Rindfleisch mit schwarzen Pilzen
chinesischem Gemüse
und knusprigen Reismudeln ⁴
- SZECHUAN BEEF FILLET** 38,00
Mariniertes Rinderfilet
mit chinesischen Gewürzen
Kaiserschoten, Bambussprossen
und Szechuan-Gemüse ⁴
- PEPPER BEEF** 25,50
Pikantes Rindfleisch mit Paprikagemüse ⁴

- SWEET AND SOUR PORK** 21,60
Schweinefleischstreifen in süß-sauer Sauce
mit Ananas, Wasserkastanien, Paprika
und Staudensellerie, dazu Duftreis ⁴
- SWEET AND SOUR PRAWNS** 34,50
Gebackene Salzwassergarnelen in süß-sauer
Sauce mit Tomaten, Wasserkastanien
Ananas, Paprika und Lychees
- MANGO-CHILI-DUCK
FROM THE WOK** 29,50
Barberie-Entenbrustscheiben im Wok sautiert
mit Mango, Kaiserschoten, roter Peperoni
Cashewnüsse, dazu servieren wir Nudeln
und Sojakeimlinge
- CHILI PRAWNS** 33,50
Salzwassergarnelen aus unserem Wok an
spezieller Chilisauce mit Kaiserschoten, Peperoni
Kirschtomaten, Bambusscheiben und Duftreis ⁴

- SINGAPORE NOODLES
WITH SHRIMPS** 24,30
Reismudeln mit Crevetten und Hühnerbruststreifen
wie sie in Singapore zubereitet werden ⁴
- XIAN GINGER SCALLOPS** 37,50
Jakobsmuscheln aus dem Wok
mit Ingwer, grünem Spargel
Shiitake-Pilzen und Duftreis ⁴
- KWANG TUNG CHICKEN
FRIED RICE** 23,00
Gebratener Reis mit Hühnerbruststreifen
Cashewkernen und Gemüse ⁴
- SPICY BLACK TIGER PRAWNS
MACAO STYLE** 32,50
Würzige Salzwassergarnelen aus unserem Wok
an leichter Knoblauchsauce mit Keniabohnen
Peperoni, Kaiserschoten, Kirschtomaten
Basilikumblätter und Shiitake-Pilzen, dazu Duftreis ⁴

CHEF'S SPEZIAL

- BREAST OF PEACH
BLOSSOM DUCK** 39,00
Zarte Entenbrust und Keule mit knuspriger Haut
polynesischen Gewürzen, dazu Duftreis ^{2/4}
- CHICKEN BREAST TERI YAKI** 28,40
Gegrillte Hähnchenbrust in Teri Yaki Sauce
mit Duftreis ⁴
- CRISPY SHANGHAI
SWEET AND SOUR DUCK** 33,00
Knusprige Ente mit süß-saurem
Shanghai Gemüse und Duftreis ⁴

- INDONESIAN CURCUMA CHICKEN FROM OUR WOK** 21,50
Marinierte Hühnerbruststreifen in Kurkuma-Kokosnussauce mit Kaiserschoten
Shiitake-Pilzen und Peperoni, dazu Duftreis ⁴

Stoßen Sie an auf Ihren kleinen Südsee-Ausflug zwischendurch.

Gerne planen wir Ihre private Geburtstagsfeier,
Ihren Betriebsausflug, Ihr Klassentreffen im Trader Vic's
oder auch exklusiv in unserer Menehune Bar.

EIN SÜDSEETRAUM WIRD WAHR.



Unser Team berät Sie gerne.



- Rice and Noodles
- Beilagen -**
- SPECIAL FRIED RICE** 6,20
Gebratener Reis ⁴
- PAKÉ NOODLES** 6,20
Sesam-Eiernudeln
- NOODLES CHINESE STYLE** 6,20
Eiernudeln mit Sojakeimlingen
im Wok gebraten ⁴