



EATDRINKMANWOMAN

littlebit
TECHNOLOGY

BEST OF NU

Vorspeisenplatten

Frühlingsrollen: *Frittiert mit einer Füllung aus Rindergehacktem, Weißkohl, Karotten und Sojabohnen, dazu Tomate-Chili-Essig-Dip*

Satay: *Hähnchenbrustspieße mit hausgemachter Erdnuss-Sauce*

NU Peking-Enten-Wrap: *Knusprig warme Peking-Ente im traditionellen chinesischen Pfannkuchen gerollt*

Kalbsrippchen: *Nach kantonesischer Art*

Dips: *Pflaume, Erdnuss, Süß-Sauer, Teriyaki*

Hong Ca Thu: *Medium rare gebratene Thunfischspieße*

Ikan Laut: *Sashimi vom Thunfisch gefüllt mit Wasabi-Kartoffel-Stampf*

Ebi Katsu: *Tiger Prawn im Tempurateig*

Koebi Yari: *Garnelenspieße in Yazu-Sauce mariniert*

mit Mango-Karotten-Salat und Gurkensalat in Chili-Hibiskus-Dressing

Dips: *Mango-Chili, Seafood-Chili*



EATDRINKMANWOMAN

littlebit
TECHNOLOGY

BEST OF NU

Hauptspeisen

Thu Nuong

Rare gegrilltes Thunfischsteak mit Teriyaki-Sauce, dazu Wasabi-Kartoffel-Stampf, Daikonkresse und sautiertem Pak-Choi

Ped Lau Deng

Krosse Ente in Thai-Malt-Whiskey-Chili-Sauce, Honig und Sesamöl, serviert mit verschiedenem Gemüse, Cashew-Kernen serviert mit Jasmin-Reis

Beef on Hell / Ginger Beef Steak

Gegrilltes, tranchiertes Rinderfilet in pikanter, grüner Pfeffer-Sauce mit roten Peperoni, Zuckerschoten, Pak Choi und Zitronenblättern

serviert auf einer heißen Pfanne, dazu Duftreis

Black Tiger Prawns

gebraten in Kräuter-Limetten- und Knoblauch-Ingwer-Marinade, dazu dreierlei Dips, serviert mit Curry-Nudeln, Bratreis und Wokgemüse

(Auf Wunsch servieren wir auch gern eine vegetarische Variante mit Tofu)

Dessertplatte

NU Master: Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und einer weißen Bananen-Creme

NU Banane: Gebackene Bananenbällchen

NU Nüsse: Karamellisierte Nüsse, überzogen mit einer Sauce von weißer und dunkler Schokolade

Ananas

Vanilleeis