

LUNCH MENÜ

Mo-Fr 12 - 15 pm

VORSPEISEN

MISO SUPPE

mit Seetang, Tofu und Frühlingszwiebeln

WAKAME SALAT^{1,2}

Seetangsalat mit geraspelter Gartengurke und Sesamdressing

DUDU`S GREENS

Wildkräutersalat mit Avocado, Hokkaidokürbis und einem Apfel-Zitronen-Dressing

HAUPTGANG (SUSHI)

Vorspeise & Hauptgang 14.90

TURF ROLL^{1,2} (8 Stk.)

Roastbeaf, Crispy Avocado, Dudu's Spicy Majo

AVICADO ROLL^{1,2} (8 Stk.)

Knusprige israelische Hass-Avocado im Tempuramantel und hauchdünnen Gartengurkenscheiben

MY SON`S FAV^{1,2} (8 Stk.)

knusprig gebackene Garnelen im Tempuramantel, umhüllt mit Lachs und Avocado

CRUNCHY TUNA ROLL^{1,2} (8 Stk.)

mit scharf mariniertem Thunfisch Tatar und Gurke im Tempuramantel

TARTAR ROLL^{1,2} (8 Stk.)

mit Tatar vom frischen Lachs und Thunfisch, dazu Avocado und Gartengurke, Misoauce

INDIAN SUMMER ROLL^{1,2} (8 Stk.)

mit Avocado und Gurke, ummantelt mit Lachs, Butterfisch und Thunfisch, Misoauce

HAUPTGANG (WARME GERICHTE)

Vorspeise & Hauptgang 14.90

CREAMY CHICKEN NOODLES^{1,2,4}

Udon-Nudeln mit einer Erdnussbutter-Miso-Sauce, knusprigem Hähnchenfilet, Frühlingszwiebeln, Nüssen und Sesam

SUNRISE CURRY *^{1,2}

zarte Zitrus-Hähnchenbrust mit DUDU`s hausgemachter Currysauce, vietnamesischem Basilikum, Koriander und gerösteten Erdnüssen auf Sesamreis

HANOI BEEF *^{1,2}

medium gegrilltes Roastbeef auf warmen Reifadennudeln mit frischem Wildkräutersalat, gerösteten Erdnüssen, Sesam, vietnamesischen Kräutern und einer Chili-Limetten-Vinaigrette

SOUL SOUP *

traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Rinderbrühe, mit Frühlingszwiebeln und Koriander, serviert mit Basilikum und frischen Sojasprossen

HAUPTGANG (SPEZIAL)

Vorspeise & Hauptgang 17.90

DUDU SEAFOOD BOWL^{1,2}

frischer Lachs, Thunfisch, Königsmakrele und Butterfisch auf warmem Sesamreis, mit Wildkräutersalat, Daikon, Salsa Roja und Guacamole

MISO SALMON

gegrilltes Lachsfilet auf warmem Sesamreis mit Wildkräutersalat, Salsa Roja und Guacamole

DER SCHOTTE IN BANGKOK *^{3,4}

grünes Curry - Kokosmilch mit gegrilltem Lachsfilet, Kichererbsen, Quinoa, Wildreis, Reis, Saisongemüse serviert mit Salat und gerösteten Erdnüssen

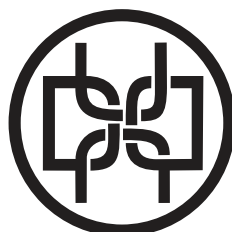
DUDU`S CALF IN KENIA *^{3,4}

Kalbfleisch mit grünen Bohnen, Möhren, Brokkoli, Kichererbsen, Wildreis, Sesam und Quinoa

MAMA AVINOODLES

Mama`s hausgemachte Fischbällchen (Thuna-Lachs-Tartar) auf warmen Reifadennudeln mit frischem Wildkräutersalat, Gurke, Tomaten, gerösteten Erdnüssen, Sesam, vietnamesischen Kräutern und einer Chili-Limetten-Vinaigrette

* wahlweise mit Tofu, oder mit Hähnchenbruststreifen.



¹Saucen können Spuren von Erdnüssen und Sesam enthalten · Farbstoff

²Saucen enthalten Gluten · Wir bieten auch Glutenfreie Alternativen an.

³Das Gericht ist Laktosefrei und Glutenfrei. ⁴Die Gerichte enthalten Knoblauch und sind leicht scharf.
Der übermäßige Verzehr von rohem Butterfisch ist bei Empfindlichkeit zu vermeiden.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer.

LUNCH MENU

Mo-Fr 12 - 15 pm

STARTER

MISO SOUP

with seaweed, tofu and spring onion

WAKAME SALAD^{1,2}

seaweed salad with slices of cucumber and sesame-dressing

DUDU`S GREENS

wild herbs salad with avocado, Hokkaido pumpkin and apple-lemon-dressing

MAIN (SUSHI)

starter & main 14.90

TURF ROLL^{1,2} (8 pcs)

roastbeaf, crispy avocado, Dudu's spicy mayo

AVICADO ROLL^{1,2} (8 pcs)

crispy israeli Hass avocado in tempura and wafer-thin garden cucumber slices

MY SON'S FAV^{1,2} (8 pcs)

crispy prawns in tempura batter, fresh salmon, avocado, salsa roja and guacamole

CRUNCHY TUNA ROLL^{1,2} (8 pcs)

with spicy tartar of fresh tuna, cucumber and crunchy tempura batter

TARTAR ROLL^{1,2} (8 pcs)

with tartar of fresh salmon and tuna, avocado and cucumber, misosauce

INDIAN SUMMER ROLL^{1,2} (8 pcs)

with avocado and cucumber, wrapped with fresh salmon, white tuna, and tuna, misosauce

MAIN (HOT MEALS)

starter & main 14.90

CREAMY CHICKEN NOODLES^{1,2,4}

Udon noodles with a peanut butter miso sauce, crispy chicken fillet, spring onions, nuts and sesame

SUNRISE CURRY *^{1,2}

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 *^{1,2}

medium grilled roastbeef with rice noodles, wild herb salad, roasted peatnuts, sesame, vietnamese herbs and chili-lime-vinaigrette

SOUL SOUP *

traditional vietnamese soup with rice noodles in a rich beef broth, with spring onions, coriander, vietnamese basil and fresh sprouts

MAIN (SPECIAL)

starter & main 17.90

DUDU SEAFOOD BOWL^{1,2}

with raw salmon, tuna, king fish and white tuna on a bed of warm sesame rice and wild herb salad, daikon, salsa roja and guacamole

MISO SALMON

grilled salmon filet on warm sesame rice and wild herbsalad, salsa roja and guacamole

THE SCOT IN BANGKOK *^{3,4}

green curry - coconut milk with grilled salmon fillet, chick-pea, quinoa, wild rice, rice, season-vegetables served with salad and roasted peanuts

DUDU`S CALF IN KENIA *^{3,4}

veal with green beans, carrots, broccoli, chick-pea, wild rice, sesame and quinoa

MAMA AVINOODLES¹

Mama` s handmade fishballs (tuna-salmon-tartar) with rice noodles, wild herb salad, cucumber, tomatos, roasted peanuts, sesame, vietnamese herbs and chili-lime-vinaigrette

* also available with tofu, or with chicken breast strips



¹ Sauces may contain traces of peanuts and sesame · coloring

² Sauces contain gluten · We also offer gluten-free alternatives.

³ The menu is lactose and gluten free. ⁴ The dishes contain garlic and slightly spicy
Excessive consumption of raw white tuna should be avoided if you are sensitive.

All prices in euros including tax.