



LeDu Lunch Menue

pro Person € 11,90

Montag - Sonntag | 12.00 - 15:00 Uhr

Bei unserem LeDu Menue können Sie **3 Gerichte** aus dem Angebot unserer Mittags-Speisekarte auswählen. Kreuzen Sie einfach die gewünschten Speisen an. Sollten Sie ein Gericht mehrmals bestellen wollen, schreiben Sie die gewünschte Anzahl in das Kästchen.

Sind Sie trotzdem noch hungrig? Bestellen Sie zu Ihrem Menue zusätzliche Gerichte für **3,50 € / Gericht**.

LeDu 樂多
食飲

Dim Sum & Bar

SALAD 沙拉

01. Shirataki-Nudelsalat ㄱ)

mit Enokipilzen, Edamame, Karotte und Koriander mit Sesam-Dressing ^{e,d,f}

02. Oktopussalat

mit selbst eingelegtem Kohlrabi in Yuzo-Zitronengras-Dressing

03. Hühnerbrustfiletsalat ㄱ)

mit Gurken und Radieschen in Erdnuss-Chili-Dressing ^{e,l}

04. Crispy Entenbrust ㄱ)

mit hausgemachten Cracker, Blattsalat und Pflaumen-Wasabi-Dressing

SOUP 汤品

Teigtaschen Suppe mit Pak Choi, Enokipilze und Koriander in leichter Brühe

11. Garnelen

Wan Tan gefüllt mit Garnelen, Schweinehack, chinesischer Lauch ^{a,b,e,f}

12. Vegane Dumplings (vegane Brühe)

gefüllt mit Broccoliblätter, Glasnudeln, Shiitakepilze, Sezuan-Pfeffer ^{e,c,e,f}

DUMPLINGS Teigtaschen 點心

21. Beef 有機牛肉餡

mit Bio-Rinderhackfleisch und...

Karotten, Ingwer, Sellerie, Porree, Sezuan Pfeffer ^{a,e,f}

Zwiebeln, Porree, Chili, Ingwer, Sezuan Pfeffer ^{a,e,f} ㄱ)

gebraten

gedämpft

21. Chicken 有機雞肉餡

mit Bio-Hühnerhackfleisch und...

Paprika, Chili, Ingwer, Thaibasilikum ^{a,f} ㄱ)

Tomate, Erbsen, Gelbes-Thai-Curry ^{a,f} ㄱ)

gebraten

gedämpft

21. Pork 有機豬肉餡

mit Bio-Schweinehackfleisch und...

Shiitakepilze, Spitzkohl, Ingwer, Lauchzwiebeln, Sezuan Pfeffer ^{a,e,f}

Sauerkraut, Glasnudeln, Ingwer, Lauchzwiebel ^{a,e,f}

Chinesischer Bärlauch, Spitzkohl, Austernsoße ^{a,e,f}

gebraten

gedämpft

21. Vegetarian 素餡

mit Rühreier, Spinat, Glasnudeln, Morcheln, und Gewürze ^{a,e,f}

mit asiatische Broccoliblätter, dicke Glasnudeln, Shiitakepilze, Sezuan Pfeffer ^{a,e,f}

gebraten

gedämpft

23. Shao Mai (vegan)

gedämpft mit Klebereis, Spinat, Karotten, Koriander und Erdnuss ^{a,d,e}

a = glutenhaltiges Getreide (Weizen)
b = Kriebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c = Eier und Eierzeugnisse
d = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

e = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
(Sojasoße kann Spuren von Geschmacksverstärker enthalten)
f = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
g = Milch und Milcherzeugnisse

SPECIALS 特色

Serviert mit Pfannkuchen, Koriander, und Zwiebeln zum selbst einrollen:

33. Schweinebauch mit Takoyaki-Soße ^{a,e,f}

Serviert mit einem Hefekloß:

36. Aubergine in hausgemachter Yuxiang-Soße ^{a,e}

DIM SUM FRIED 煎

41. Wan Tan mit Preiselbeere-Chili-Dip gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch und Shiitakepilze ^{a,b,e} ㄱ)

43. Tofu mit Schalotte und Thaibasilikum, dazu Takoyaki-Soße ^e

44. Schweinerippchen in Zitronengras-Aprikosensoße ^a

DIM SUM STEAMED 蒸

61. Edamame mit Gewürz-Meersalz

62. Pak-Choi mit Ingwer und Sesamsoße ^{e,f}

63. In Lotusblätter gewickelter Klebreis mit Shiitakepilze und Hühnerbrustfilet, dazu ein Dressing mit Koriander und Chili ^e ㄱ)

64. Tintenfisch gedämpft mit Sojabohnenpaste, Pfeffer und Knoblauch ^{e,f} ㄱ)



DESSERTS 甜點

71. Zitronengras-Panna Cotta mit Mangopüree ^g

72. Ingwer-Orange-Schokomousse ^g

leicht scharf ㄱ)

scharf ㄱ)

sehr scharf ㄱ)