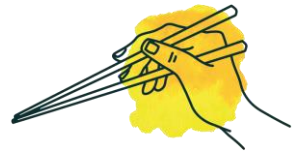


LUNCHTIME AT YOHM



VORSPEISEN & SUPPEN

SPICY TUNA TARTAR MAKI WITH CHILI – LIME DIP 10.50

würziges Thunfischtatar-Maki
Chili-Limettendip

TOM KHA GAI 6.50

Thailändische Hühnersuppe mit
Kokosnussmilch und Galgant

EMPFEHLUNG

GANZ OHNE ALKOHOL

LEMONGRASS - GINGER YOEMONADE 5.90

hausgemacht – 0,5l

HAKUMA MATCHA 4.40

kalter Bio Matcha - Fruchttee – 0,33l

AUS DEM WEINKELLER

ROSÉ VOM STEIN 2018 5.30

biologischer Weinbau
Wg. Prieler, Schützen am Gebirge – 1/8l

HAUPTSPESIEN

ROASTED SALMON TROUT WITH WOK VEGGIES & RED THAI CURRY 21.00

gebratenes Lachsforellenfilet mit
Wokgemüse und rotem Thai-Curry

KUNG PAO CHICKEN WITH VEGGIES & STEAMED RICE 18.00

im Wok gebratenes Huhn mit Chili-Bohnensauce,
Gemüse und Reis

STIR-FRIED SINGAPORE PRAWNS WITH ASPARAGUS 18.00

Garnelen aus dem Wok
mit Spargel und Erdnuss-Ingwersauce

SZECHUAN VEGGIES WITH TOFU & STEAMED RICE 14.00

Gemüse mit Szechuanpfeffer,
Tofu und gedämpftem Reis

DESSERT

FRESH STRAWBERRIES SALAD WITH COCONUT ICE CREAM 7.50

frische Erdbeeren mit Kokoseis

LUNCHMENÜ

KLEINES MITTAGSMENÜ 21.90

Vorspeise oder Suppe mit einem Hauptgericht

GROSSES MITTAGSMENÜ 25.90

Vorspeise oder Suppe mit einem Hauptgericht & Dessert

FREESTYLE 3-GANG-MENÜ 39.00

Auf Wunsch kochen wir Ihnen ein spezielles Menü in 3 Gängen