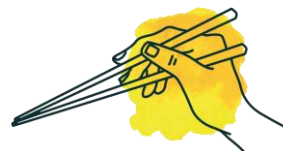


LUNCHTIME AT YOHM



VORSPEISEN & SUPPEN

ORANGE MARINATED SALMON WITH WAKAME 10.50

Orangen-marinierter Lachs mit Wakame

TOM KHA GAI 6.50

Thailändische Hühnersuppe mit Kokosnussmilch und Galgant

EMPFEHLUNG

GANZ OHNE ALKOHOL

DAILY YOHPONADE 5.90

hausgemacht – 0,5l

HAKUMA MATCHA 4.40

kalter Bio Matcha - Fruchtee – 0,33l

AUS DEM WEINKELLER

ROSÉ VOM STEIN 2018 5.30

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

HAUPTSPESIEN

SEABASS WITH SEASONAL VEGGIES & CHILI – OYSTER SAUCE 21.00

Wolfsbarsch mit Marktgemüse & Chili-Austernsauce

BEEF FILET WITH CHINESE VEGGIES & SZECHUAN SAUCE 18.00

Rinderfilet mit Chinesischem Gemüse & Szechuanpfeffersauce

SINGAPORE PRAWNS WITH NOODLES & WOK VEGGIES 18.00

Garnelen in Erdnuss-Ingwersauce mit Nudeln und Wokgemüse

RED THAI CURRY WITH CHANTERELLES & GREEN ONIONS 14.00

rotes Thailändisches Curry mit Eierschwammerln und Frühlingszwiebel

DESSERT

PASSION FRUIT PARFAIT 7.50

Maracujaparfait

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