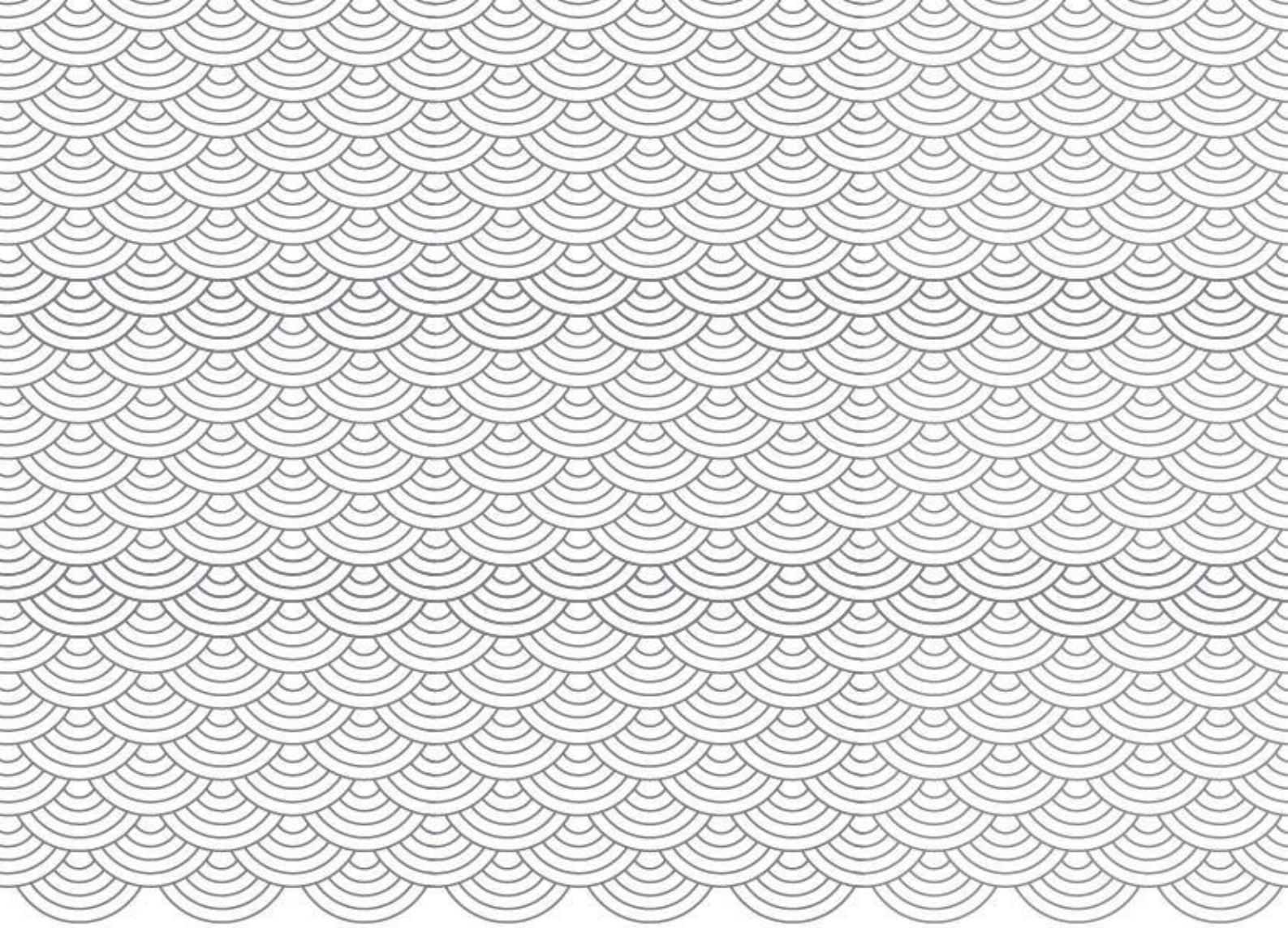




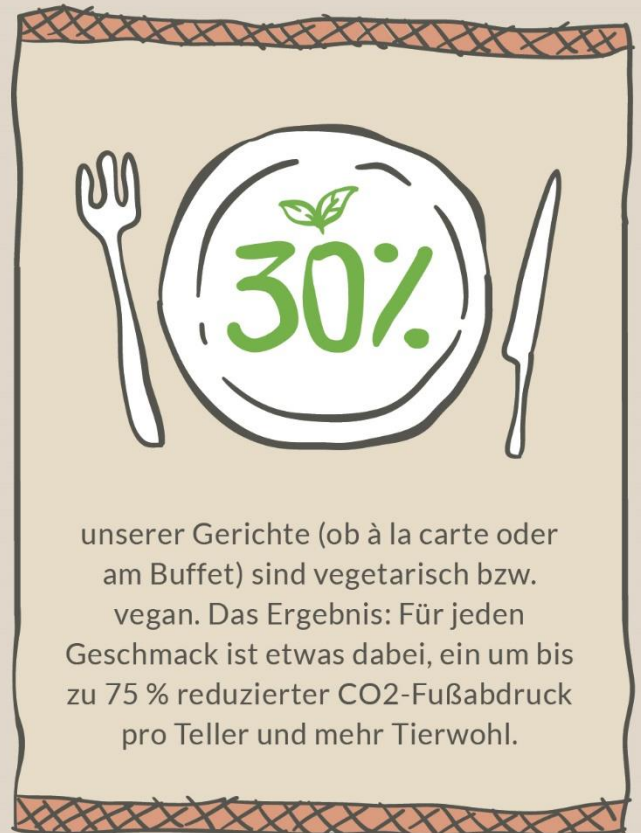
Engagiert – Bis auf Ihren Teller

Als zielorientiertes, B Corp-zertifiziertes Unternehmen kochen wir verantwortungsvoll, mit Herz und Verstand.



52%

der Speisen und Getränke auf unserer Speisekarte stammen von hiesigen Produzenten mit „**Made in Moris**“-Zertifizierung.



Achten Sie auf diese Symbole:  100% VEGAN  VEGETARISCH

Weniger Abfall

Wir planen die Auslastung, erfassen Abfälle mit intelligenten Abfalleimern, kochen auf Bestellung und verwenden Überschüsse für die Mitarbeiterverpflegung.

Wir sind Lachs-frei

Zu viele Chemikalien, zu hohe Umweltbelastung. Wir nehmen lieber frische, regionale und nachhaltigere Fischarten.



Madame Ming

Eine Auszeit von der Auszeit. Madame Ming nimmt Sie mit auf eine entspannte Reise durch Asien, mit Aromen aus Thailand und China und einer sanften Brise vom Pool. Ingwer, Zitronengras, Yuzu, Kokosnuss ... alles mit Liebe zum Detail. Die Frage ist nur: Stäbchen oder Gabel?

Ein raffinierter Ort für asiatisches Abendessen mit thailändischen und chinesischen Einflüssen (und null Druck, um Stäbchen zu beherrschen).

VORSPEISEN UND SUPPEN 505 Rs

Knusprige chinesische Gemüse-Frühlingsrollen

Mit Glasnudeln, Shitake-Pilz, Kohl,
Sojasprossen
[SOY, GLU, SSE]
[PLANT-BASED, VEG]

Thai-Salat mit grüner Papaya

Mit Kirschtomaten, Chili,
getrockneten Garnelen, feinen
Bohnen, Karotten, Erdnüssen,
knusprigen Schalotten
[CRU, PNT, SSE, LUP]

*Vegane Optionen mit 
veganen Zitronengarnelen



Vietnamese chilled chicken rolls

Chicken, Wombok, Carrot,
Coriander, Lime, & Shallots

Gekühlte vietnamesische Hühnerbrötchen

Huhn, Wombok, Karotte,
Koriander, Limette, Schalotten
[GLU, CEL]



Peking-Tofu und Pilze

Tofu, Champignons, Sweet-Chili,
Sojasauce
[SOY, GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

Malaysische Pilznudelsuppe

Pilzbrühe mit frischem Tofu,
Champignons, Karotten,
Sojasprossen, Frühlingszwiebeln,
asiatischem Gemüse,

Reisbandnudeln, garniert mit
Koriander, Chili und Limette

Tom Yam Suppe

Chilipaste, Kaffernlimette, Ingwer,
Kirschtomate, Garnelen,
Fischsauce, Zitronengras
[CRU, FSH, ALC]



Thai Tom Kha Gai Suppe

Huhn, Koriander, Kirschtomate,
Grünkohl, Kokosmilch
[MLK, CEL]

HAUPTGANG

Alle Hauptgerichte werden mit
Jasminreis serviert.

TOFU UND GEMÜSE - 630 Rs

Tofu- und Gemüsepfanne nach Singapurer Art

Tofu, Karotten, Frühlingszwiebeln,
Zucchini, asiatisches Gemüse,
gemischter Pfeffer in einer
Austernpilz-Sojabohnensauce
[GLU, SOY]
[PLANT-BASED, VEG]

Grünes Thai-Gemüsecurry

Brokkoli, Blumenkohl, Karotte,
Champignons, Parika, Zwiebeln,
grüne Thai-Currypaste
[CEL, SSE]
[PLANT-BASED, VEG]



Tofu mit dreierlei Pilzen

Tofu, Shiitake, Steinpilz, Algen
[GLU, SOY, CEL]
[PLANT-BASED, VEG]

HÜHNCHEN - 765 Rs

Vietnamesisches Zitronenhuhn

Knuspriges Hähnchen, Zitrone, Frühlingszwiebeln, Pfeffer, Zitronengras, Chili
[GLU, CEL, SSE, SOY]



Süß-saures Thai-Huhn

Hähnchen, Ananas, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Kirschtomate, Gurke und Karotten
[LUP, GLU]

Grünes Curry mit Ente nach malaysischer Art

Ente, Litschi, Basilikum, Bambussprossen und Ananas
[MLK, SSE, CEL]



RINDFLEISCH

860 Rs

Rotes-Thai-Rind-Curry

Rote Currypaste mit Kokosmilch, Cashewnuss, Zucchini, Chili, grünen Bohnen und Basilikum
[BEF, MLK, SSE, NUT]



Chinese Beef stir-fry

Beef, Onion, Straw mushroom, Bean curd, Bok choy, Soy sauce

Chinesische Rindfleischpfanne

Rindfleisch, Zwiebel, Strohpfilz, Tofu, Bok Choy, Sojasauce
[SSE, BEF, NUT, SOY, LUP, CEL]

SCHWEINEFLEISCH

830 Rs

Thai-Rippchen

Schweinerippchen, Knoblauch, Honig, Sesam
[PRK, SSE, SOY]

Ka nom pany na moo

Schweinebauch, Tamarinde, Koriander, Gemüsegurken
[PRK, SUL]

FISH

830 Rs

Gedämpfter Fisch nach indonesischer Art

Basilikum, Zitronengras, Knoblauch, Ingwer, Koriander, Limette und asiatisches Grün
[FSH, CEL, SSE]

Knuspriges Thai-Fischfilet mit gelber Currysauce

Gelbes Curry, Koriander, Chili, Basilikum, Kastanie, geröstete Erdnüsse
[FSH, GLU, PNT]



GARNELEN – ALS EXTRA

Gebratene Tiger-Garnelen (3 Stk. von U10)

Mit gebratenem Wok-Gemüse & gebratenem Reis
[CRU, MLK, SOY, ALC]

1200 Rs

RICE UND NUDELN

485 Rs

[VEG, EGG, SSE, SOY]

Pad Thai Jay

Reisbandnudeln mit Tofu, asiatischem Gemüse, Frühlingszwiebeln, Karotten, Sojasprossen, Erdnüssen, Limette und Tamarindensauce

[SOY, GLU, PNT]

[PLANT-BASED, VEG]

Singapur-Nudeln

Nudeln mit Huhn, Frühlingszwiebeln, Karotten, asiatischem Gemüse, Chili, Bohnensprossen und Ei

[SOY, FSH, GLU]



Chow Mein

Nudeln mit Schweinefleisch, Karotten, Frühlingszwiebeln, asiatischem Gemüse, Sojasprossen und Ei

[PRK, GLU, SOY, FSH, EGG]

Gebratener Reis mit Huhn oder Rindfleisch

Gebratener Reis mit Chili, grünen Bohnen, Zucchini, Karotten, süßem Basilikum, Ei und Cashewnüssen

[BEF, EGG, SOY, NUT, PNT]



Alle Hauptgerichte werden mit Jasminreis serviert.

DESSERT

450 Rs

Chinesischer Mangopudding mit Beeren

[MLK]

[VEG]

Karamellisiertes Litschi-Parfait, Honigsauce

[MLK, EGG, GLU]

Kokosnuss-Sagoo, Mandelgelee und Litschisirup



[NUT]

[PLANT-BASED]

Rote-Bohnen-Schokoladenkuchen

mit Coulis aus roten Früchten

[GLU]

[PLANT-BASED]

Ming Schokoladenkuchen

Sesamsamen, Vanilleeis

[GLU, EGG, MLK, SSE]

Obstteller

ERNÄHRUNGSVORLIEBEN

Egal, ob Sie Vegetarier sind, sich rein pflanzlich ernähren oder einfach nur neugierig sind – wir laden alle unsere Gäste herzlich ein, unsere köstlichen pflanzlichen Gerichte zu entdecken. Und es gibt viele gute Gründe, sie zu probieren: Sorgfältig zubereitet und voller Aromen, bieten diese Gerichte die gleiche außergewöhnliche Qualität und den gleichen Geschmack – und spiegeln gleichzeitig unser Engagement für einen besseren Planeten und unser Ziel wider, mindestens 30 % vegetarische bzw. rein pflanzliche Gerichte zu servieren.

Halten Sie nach diesen  und  Etiketten an den Gerichten Ausschau und werden Sie Teil der nachhaltigen Reise.

FÜR VEGETARIER GEEIGNET 
FÜR VEGANER GEEIGNET 

[VEG]
[PLANT-BASED]

LEBENSMITTELALLERGIEN-HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Für jedes Gericht führen wir die wichtigsten Allergene mit Standardabkürzungen auf. Bitte beachten Sie jedoch, dass trotz all unserer Bemühungen bei der Herstellung, einige unserer Zutaten Spuren von Allergenen enthalten können. In unserer Küche werden verschiedenste Zutaten verwendet und unsere Gerichte können häufige Allergene enthalten oder mit diesen in Kontakt kommen, darunter: Gluten, Erdnuss, Schalenfrüchte, Milchprodukte, Eier, Soja, Fisch und Schalentiere, etc.

Sollten Sie eine Lebensmittelallergie oder eine diätetische Einschränkung haben, teilen Sie dies dem Restaurantleiter oder Küchenchef vor Ihrer Bestellung mit.

SOJA	[SOY]
SELLERIE	[CEL]
NÜSSE	[NUT]
ERDNUSS	[PNT]
SENF	[MTD]
LUPINE	[LUP]
SULPHATE	[SUL]
SESAM	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
MILCH	[MLK]
EI	[EGG]
SCHALENTIER	[CRU]
FISCH	[FSH]
MOLLUSKE	[MLS]
ALKOHOL	[ALC]
SCHWEINEFLEISCH	[PRK]
RINDFLEISCH	[BEF]