

孫悟空 WU KONG

WILLKOMMEN

WU KONG ist Asiens legendärer Affenkönig, der wie ein Wirbelwind sorglos quer durchs Land reist. Weder himmlische Höhen, noch bodenlose Tiefen halten ihn von seiner Entdeckungsreise ab.

Dieser Erlebnishunger ist die Grundlage unserer von ostasiatischen Küche inspirierten Speisekarte. Egal ob eine schlichte Gemüsesuppe zum wärmen, oder ein prächtiges Curry zum schlemmen, du wirst dich in ein legendäres Asien versetzt fühlen in dem Genießen noch wahre Magie ist.

Die wichtigsten Bestandteil dieses Zaubers sind unsere frischen, hochwertigen Zutaten, die eines Königs würdig sind. Da unser Oberhaupt aber ein kecker

Affe ist, kannst du dich auf eine zwanglose, heitere Atmosphäre freuen.

Also entspann dich ruhig und genieße. Wir hoffen, dass du dich bei uns wohl fühlst.

WELCOME

WU KONG is Asia's legendary Monkey King, who roams carefree across the land like a whirlwind. Neither heavenly highs, nor bottomless depths can keep him from his voyage of discovery.

This appetite for adventure is the basis for our by East Asian cuisine inspired menu. Whether it's a humble vegetable soup to warm you up, or a sumptuous curry to feast on, you'll feel transferred to a legendary Asia, where indulgence is still actual magic.

The best part of this spell are our fresh, high quality ingredients, worthy of a king. But since our ruler is a cheeky monkey, you can look forward to a casual and cheerful atmosphere. So please, relax and indulge. We hope that you'll have a great time at ours.

DAMIT TO BESCHIED WEISST / SO YOU KNOW

ALLERGENE/ALERGENS:

ALLERGENE/ALERGENS:

(A) GLUTENHALTIG/CONTAINS GLUTEN

(B) KREBSTIERE/CRUSTACEANS

(C) EI/EGG

(D) FISCH/FISH

(E) ERDNÜSSE/PEANUTS

(F) SOJABOHNEN/SOYA BEANS

(G) MILCH/MILK

(H) SCHALENFRÜCHTE/NUTS

(L) SELLERIE/CELERY

(M) SENF/MUSTARD

(N) SESAMSAMEN/SESAME SEEDS

(O) SCHWEFELDIOXID/SULPHUR DIOXIDE

(U) SULFITE/SULPHITES (P) LUPINE/LUPINUS

(R) WEICHTIERE/MOLLUSCA

ZUSATZSTOFFE/ADDITIVES:

(1) FARBSTOFF / COLOURING AGENT

(2) KONSERVIERUNGSMITTEL/ PRESERVATIVE

(3) KOFFEINHALTIG/CAFFEINATED

(4) MIT SÜSSUNGSMITTEL/WITH SWEETENER

(5) GESCHMACKSVERSTÄRKER/FLAVOUR ENHANCER



VEGETARISCH/VEGAN
VEGETARIAN/VEGAN



GARNELEN/PRAWNS



RIND/BEEF



FISCH/FISH



SCHWEIN/PORK



HÜHNCHEN/CHICKEN



ENTE/DUCK

Tapas



- 1 EDAMAME (F) € 3,9**
BLANCHIERTE GRÜNE SOJABOHNEN
BLANCHED GREEN SOYA BEEN
- 2 WAKAME (N) € 4,5**
SEETANGSALAT
SEAWEED SALAD
- 3 KAMOTE FRIES(AM) € 3,9**
POMMES FRITES MIT COCKTAIL DIP
SWEET POTATO FRIES WITH COCKTAIL DIP
- 5 THAI EGGPLANT(AF) € 4,5**
GEBRATENE AUBERGINE MIT BASILIKUM
FRIED AUBERGINE WIT BASIL
- 6 GOLDEN LIGHT(FN) € 4,5**
KNUSPRIGER TOFU IM SALZMANTEL
CRISPY TOFU WITH A SALT CRUST

- 7 KIMCHI(MN) € 4,5**
SCHARF EINGELEGTER CHINAKOHL
SPICY PICKLED NAPA CABBAGE
- 8 GOMAE (MN) € 4,5**
SPINATSALAT MIT SESAMSOSSE
SPINACH SALAD WITH SESAME SAUCE
- 9 MONK ROLL(EN) € 3,9**
SOMMERROLLEN MIT TOFU-FÜLLUNG,
ERDNUSS-HOISIN DIP
SOMMER ROLLS FILLED WITH TOFU
AND PEANUT-HOISIN DIP
- 10 MONK GYOSA (FN) € 4,5**
HAUSGEMACHTE TEIGTASCHEN
MIT GEMÜSEFÜLLUNG
HOMEMADE DUMPLINGS FILLED
WITH VEGETABLES
- 11 SUMMERGARDEN (EN) € 4,5**
BUNTER SALAT MIT GLASNUDELN,
TOFU, FRISCHER MINZE UND ERDNÜSSEN
MIXED SALAD WIT GLASS NOODLES,
TOFU, FRESH MINT AND PEANUTS



- 12 DRAGON ROLL(RN) € 3,9**
SOMMERROLLEN MIT GARNELENFÜLLUNG
UND ERDNUSS-HOISIN DIP
SOMMER ROLLS WITH PRAWN FILLIN
AND PEANUT-HOISIN DIP
- 13 GREEN PAPAYA(EN)€ 5,5**
GRÜNER PAPAYA SALAT MIT GARNELEN
UND INGWER-LIMETTEN DRESSING
GREEN PAPAYA SALAD WITH PRAWNS
AND GINGER-LIME DRESSING
- 14 PERLDUMPLING (RN) € 4,5**
GEDÄMPFTER KNÖDEL MIT
GARNELENFÜLLUNG
STEAMED DUMPLING WITH PRAWN FILLING
- 15 SEA DRAGON (AFMR) € 4,9**
GARNELEN IN EINEM KNUSPRIGEN,
GRÜNEN REISMANTEL
PRAWNS IN A CRISPY GREEN RICE CRUST

Tapas



- 16 LALOT (DN) € 4,10**
GEGRILLTES RINDFLEISCH, EINGEWICKELT
IN BETELBLÄTTER
GRILLED BEEF WRAPPED IN BETEL LEAVES

- 17 CRISPY ROLL (DN) € 3,9**
KNUSPRIGE FRÜHLINGSROLLEN MIT
GEMISCHTEM HACKFLEISCH UND GEMÜSE
CRISPY SPRING ROLLS FILLED WITH MIXED
MINCED MEAT AND VEGETABLES

- 19 GUA BAO BURGER (FN) € 5,5**
GEDÄMPFTE HEFEKLÖSSE MIT BBQ
UND EINGELEGTEM GEMÜSE
STEAMED YEAST DUMPLINGS WITH BBQ
PORK AND PICKLED VEGETABLES



- 20 BBQ CHICKEN (FN) € 4,1**
GEGRILLTE HÜHNERSPIESSE MIT
HONIG-LIMONEN SAUCE
GRILLED CHICKEN SKEWERS WITH
HONE-LIME SAUCE

- 22 SATAY(EN) € 3,9**
GEGRILLTE HÜHNERSPIESSE
MIT SATE-SAUCE
GRILLED CHICKEN SKEWERS WITH
SATE SAUCE

- 24 PECKING DUCK (AFN) € 4,5**
HAUSGEBACKENE PFANNKUCHEN
GEFÜLL MIT ENTE
HOMEMADE PANCAKES FILLED
WITH DUCK

- 25 ROYAL DUCK (FN) € 4,5**
GEGRILLTE BARBARIE-ENTE MIT HOISIN
SAUCE
GRILLED BARBARY DUCK WITH
HOISIN-SAUCE

Side

- JEWELS| EACH € 1,5**
REIS / NUDELN
RICE / NOODLES

Soup



- 26 MOON BIRD CUP € 4,5**
KOKOSSUPPE MIT HÜHNCHEN
COCONUT SOUP WITH CHICKEN



- 28 MONK CUP (F) € 3,9**
VEGETARISCHE SUPPE MIT
GEMÜSE UND TOFU
VEGETARIAN SOUP WITH
VEGETABLES AND TOFU



- 27 GOLDEN POUCH (R) € 4,5**
TEIGTASCHE GEFÜLLT MIT HÜHNCHEN
UND GARNELEN
DUMPLINGS FILLED WITH CHICKEN
AND PRAWNS

Main Dishes



29 MONK BOWL (FMN) € 8,9
VERSCHIEDENES GEMÜSE MIT SALAT UND SESAM-SAUCE AUF REIS
SELECTION OF VEGETABLES WITH SALAD AND SESAME SAUCE ON RICE



30 DRAGON KING (DFN) € 11,9
GEGRILLTER LACHS AUF EINER HEISSEN PLATTE SERVIERT MIT
FRISCHEM GEMÜSE, INGWER-HONIG SAUCE UND REIS
GRILLED SALMON SERVED ON A HOT PLATE WITH FRESH VEGETABLES,
GINGER-HONEY SAUCE AND RICE

31 BREATH OF FIRE (DFMN) € 10,9
FLAMMBIERT LACHS MIT SEETANGSALAT, AVOCADO, SESAM UND
TERIYAKI-SAUCE AUF REIS
SALMON FLAMBÉ WITH SEAWEED SALAD, AVOCADO, SESAME AND
TERIYAKI SAUCE ON RICE



32 WU KONG'S COMMAND (ADEN) € 9,5
GEGRILLTES RINDFLEISCH IN MARINADE MIT FRISCHEM SALAT,
KRÄUTERN, ERDNÜSSEN, REISNUDELN UND INGWER-LIMETTEN DRESSING
GRILLED MARINATED BEEF WITH FRESH SALAD, HERBS, PEANUTS,
RICE NOODLES AND GINGER-LIME DRESSING

33 FLAMING FLESH (EFN) € 9,9
SCHARF GEPFEFFERTES RINDFLEISCH IM WOK GESCHWENKT MIT
SAISONALEM GEMÜSE, SERVIERT AUF EINER HEISSEN PLATTE MIT REIS
SPICEY PEPPERED BEEF, STIRFRIED WITH SEASONAL VEGETABLES,
SERVED ON A HOT PLATE WITH RICE

34 RED RIVER WELL € 8,9
PIKANTE REISNUDELSUPPE MIT RINDERSTREIFEN, ABGESCHMECKT MIT
ZITRONENGRAS, THAI BASILIKUM UND KORIANDER
SPICY RICE NOODLE SOUP WITH BEEF STRIPS, SEASONED WITH LEMON GRASS,
THAI BASIL AND CORIANDER

35 BO OF GLORY(F) € 8,5
BELIEBTE VIETNAMESISCHE BANDNUDELSUPPE MIT RINDFLEISCH,
VERFEINERT MIT ZIMT, ANIS UND FRISCHEN KRÄUTERN
POPULAR VIETNAMESE NOODLE SOUP WITH BEEF, FINISHED WITH
CINNAMON, ANISEED AND FRESH HERBS

45 KING KONG BOWL (ADEN) € 9,5
GEGRILLTES RINDFLEISCH EINGEWICKELT IN BETELBLÄTTER,
DAZU FRISCHEM SALAT, KRÄUTERN, ERDNÜSSEN,
REISNUDELN UND INGWER-LIMETTEN DRESSING
GRILLED BEEF WRAPPED IN BETEL LEAVES WITH FRESH SALAD, HERBS,
PEANUTS, RICE NOODLES AND GINGER-LIME DRESSING

Main Dishes



36 BIRD OF EDO (AFN) € 9,5

GEGRILLTE HÄHNCHENKEULE (OHNE KNOCHEN) MIT SALAT, TERIYAKI-SAUCE, SESAM UND REIS
GRILLED BONELESS CHICKEN LEG MEAT WITH SALAD, TERIYAKI SAUCE, SESAME AND RICE

37 KAGAWA (FN) € 9,5

GEBRATENES HÄHNCHENKEULENFLEISCH AUF GEBRATENEN UDON-NUDELN MIT GEMÜSE UND SHIITAKE PILZEN
FRIED CHICKEN LEG MEAT ON STIR FRIED UDON NOODLES WITH VEGETABLES AND SHIITAKE MUSHROOMS

38 GA OF GLORY(F) € 8,5

BELIEBTE VIETNAMESESISCHE BANDNUDELSUPPE MIT HÜHNCHEN, SOJASPROSSEN UND FRISCHEN KRÄUTERN
POPULAR VIETNAMESE NOODLE SOUP WITH CHICKEN, SOYA BEAN SPROUTS AND FRESH HERBS

42 ANGRY BIRD (FN) € 8,9

GEBRATENES HÜHNERFLEISCH MIT ZITRONENGRAS –CHILISOBE, DAZU SASONALES GEMÜSE, SALAT, SESAM UND REIS.
STIR FRIED CHICKEN WITH LEMONGRASS-CHILLI SAUCE, SEASONAL VEGETABLES, SALAD AND RICE.

43 MONKEY CURRY(FN) € 8,9

ZARTES HÜHNERFLEISCH, ZITRONENGRAS; CURRY- KOKOS CREAM SOÙE, BUNTESES GEMÜSE, SALAT UND REIS.
FRIED CHICKEN, LEMONGRASS; CURRY- COCONUT CREAM SAUCE SEASONAL VEGETABLES, SALAD AND RICE



39 THE EMPEROR'S GOLDEN DUCK (FN) € 12,9

GEGRILLTE ENTE MIT GEMÜSE, TAMARINDEN-INGWERSAUCE, SERVIERT AUF EINER HEISSEN PLATTE MIT REIS
GRILLED DUCK WITH SEASONAL VEGETABLES, TAMARIND-GINGER SAUCE , SERVED ON A HOT PLATE WITH RICE

44 FLYING DUCK (FN) € 12,9

KNUSPRIGE ENTE, MANGO SOÙE , FRISCHEM GEMÜSE, SALAT, KRÄUTERN UND REIS.
CRISPY DUCK, MANGO SAUCE, SEASONAL VEGETABLES, SALAD AND RICE

Dessert

40 BAKABANANA(AEN) € 4,5
IM TEIGMANTEL FRITIERTE BANANE MIT HONIG UND GEHACKTEN NÜSSEN
IN BATTER DEEP FRIED BANANA WITH HONEY AND CHOPPED NUTS

41 MATCHA COTTA (N) € 4,5
VEGANE PANNA COTTA AUS KOKOSMILCH UND MATCHA MIT KOKOS-SAUCE VEGAN
PANNA COTTA MADE FROM COCONUT MILK AND MATCHA WITH COCONUT SAUCE