

MITTAGSKARTE

Lunch Menu

ALLERGENKENNZEICHNUNG

Einigen Zutaten von uns können Spuren von Weizen, Soja und Sesamen enthalten.
Bitte informieren Sie sich bei unseren Mitarbeitern.

1	Getreide	6	Soja	11	Sesam
2	Krebstiere	7	Milch und Milchprodukte	12	Schwefeldioxid und Sulfite
3	Eier	8	Schalenfrüchte	13	Lupinen
4	Fisch	9	Sellerie	14	Weichtiere
5	Erdnüsse	10	Senf		



* wir akzeptieren **Kartenzahlung**
für Rechnung ab **13 €**

Lunch Menu

von **MONTAG** bis **FREITAG**
11:30 - 16:00

MADAME MAI
Stahlwiete 19a, 22761 Hamburg
Tel: 040 32591294
info@madamemai-hamburg.de

HAPPY LUNCH TIME

13,00 €	M1. LEMONGRASS & CHILIS ^{1,6,11} Hähnchenbrust, Saisongemüse, Zitronengras-Chilis-Soße, Thai-Basilikum, Reis.
13,00 €	M2. BÚN BÒ BULGOGI ^{1,5,6,10,11} Reisnudeln, Bulgogi Beef, Sojasprossen, Mangostreifen, Salat, Röstzwiebeln, Erdnüsse, Minze, hausgemachtes Zitronengras-Limetten-Dressing.
14,00 €	M3. UDON BULGOGI BEEF ^{1,6,10,11} Gebratene Udon-Nudeln & Bulgogi Beef in Soja-Soße, Gemüse der Saison, Salat, Sesam.
12,50 €	M4. DAILY CURRY ^{1,11} Rotes Curry, Hähnchen, Süßkartoffeln, Gemüse der Saison, serviert mit Reis.
14,00 €	M5. LAKSA NUDELSUPPE ^{1,2,3,6,11} Curry-Brühe, frische Udon-Nudeln, Black Tiger Garnelen, in Soja mariniertes Ei, Sojasprossen, Baby-Spinat, Chili Jam, Thai-Basilikum.
12,50 €	M6. CRISPY CHICKEN BOWL ^{1,3,6,10,11} Reisbowl mit Crispy Kokos-chicken, Edamame, Sojasprossen, Süßkartoffeln, Mangostreifen, Kafir-Mayonnaise und Yakiniku-Soße.
11,50 €	M7. VITAL SALAT BOWL ^{1,6,8} Green Mix Salat, Mangostreifen, Rote Beete, Granatapfel, Crispy Kokos-Chicken, selbst gemachtes Kräuter-Dressing.
16,00 €	M8. OCEAN WAVE ^{1,6,11} 10 Stk. Inside-Out mit Lachs, Avocado und Mango mit Teriyaki, Kafir-Mayonnaise und Furikake, 6 Stk. Avocado Maki, 1 Stk. Veggie Crunchy.
13,00 €	M9. PHO SUPPE Reisbandnudeln, Hühnerbrühe, Zwiebeln, Kräuter: - Rindfleisch - Hühnerbrust - Tofu, Gemüse ⁶
13,00 €	M10. CRISPY AND SHINY ^{1,6,11} Rotes Curry-Sauce, Saisongemüse, Reis: - Crispy Chicken - Crispy Duck +2,00€

I'M VEGGIE

12,50 €	M11. LEMONGRASS SPICY TOFU ^{1,6,11} Tofu, Saisongemüse, Zitronengras-Chilis-Soße, Thai-Basilikum, Reis.
12,50 €	M12. BUN TOFU ^{1,5,6,10,11} Reisnudeln, gebratener Tofu, Sojasprossen, Salat, Mangostreifen, Röstzwiebeln, Erdnüsse, Minze, hausgemachtes Zitronengras-Limetten-Dressing.
13,50 €	M13. UDON TOFU ^{1,6,10,11} gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse der Saison, Tofu, Soja-Soße, Salat, Röstzwiebeln, Sesam.
12,50 €	M14. BUDDHA CURRY ^{6,11} Rotes Curry, Tofu, Süßkartoffeln, Gemüse der Saison, Thai-Basilikum, Reis.
13,00 €	M15. VEGGIE LAKSA NUDEL-SUPPE ^{1,6,11} Curry-Brühe, Udon-Nudeln, Tofu, Sojasprossen, Baby-Spinat, Thai-Basilikum, Sesam.
12,00 €	M16. BALANCED REIS BOWL ^{1,6,10,11} Reisbowl mit Tofu, Edamame, Sojasprossen, Süßkartoffelwürfeln, Mango, Kafir-Mayonnaise und Yakiniku-Soße.
11,50 €	M17. VEGIE VITAL SALAT BOWL ^{5,6,8,11,1} Green Mix Salat, Mango, Rote Bete, Granatapfel, crispy Wan Tan (Tofu-Shiitake Füllung), Kräuter-Dressing.
14,00 €	M18. VEGGIE SUSHI ^{1,6,11} 5 Stk. Veggie Crunchy (Tofu, Rote Beete, Avocado, Sesam, Kafir-Mayonnaise & Teriyaki-Soße), 6 Stk. Avocado Maki.
12,50 €	M19. PHO XAO BO ^{5,6,1,10} Gebratene Reisbandnudeln mit veganem Rindfleisch und verschiedenem Gemüse, Erdnüssen Röstzwiebeln & Salat.

FÜR DEN kleinen HUNGER

1. FRÜHLINGSROLLEN ^{1,6,10,11} 6,50 € Reispapierrollen gefüllt mit Schweinefleisch & Gemüse, dazu Sweet-Chili-Soße.
21. CURRY-SUPPE ^{6,11} 6,50 € Rotes Curry mit Tofu, Kokosmilch, Zitronengras und Saisongemüse.
25. KNUSPRIGE AVOCADO ¹ 7,00 € Frische Avocado in Tempuramantel mit einem Kafir-Mayonnaise Dip.
27. TOFU STICKS ^{1,6} 6,00 € Seidiger Tofu ummantelt in Reisflocken mit einem Himbeer-Chili-Mayo Dip.
28. CRISPY WANTAN ^{1,6} 6,50 € Wantan gebacken mit Tofuhack, Shiitake, Morcheln (Pilze), Seitan, Sweet-Chilis-Sauce.
29. SÜSSKARTOFFEL-POMMES 6,50 € Mit Kafir-Mayonnaise.
41. Reis (glutenfrei) 3,00 €
42. Reisnudeln (glutenfrei) 3,00 €
43. Udon-Nudeln ¹ 3,50 €