



EATDRINKMANWOMAN

## // *SPEISEKARTE*

BESTELLUNGEN UNTER: **030 / 88 70 98 11**

Kostenfreie Lieferung & Abholung vor Ort  
(Lieferung im Umkreis von ca. 4km ab einem Mindestbestellwert von 20€)

### **ÖFFNUNGSZEITEN**

Mo-Do: 12:00 - 21:00 Uhr

Fr: 12:00 - 22:00 Uhr

Sa & So: 15:00 - 22:00 Uhr

Bitte erfragen Sie eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene bei unserem Personal - Alle Preise (in Euro) beinhalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer / Please ask our staff for a list of ingredients and allergens - All prices are in Euro and include the VAT.



EATDRINKMANWOMAN

## VORSPEISEN STARTERS

### SATAY ..... 8.50

Drei Hähnchenbrust-Spieße  
mariniert, dazu hausgemachte  
Erdnuss-Sauce

*Three marinated chicken breast skewers with  
homemade peanut sauce*

### NU PEKING ENTEN WRAP..... 8.50

Traditioneller chinesischer  
Pfannkuchen mit knusprig-warmer  
Peking-Ente, Frühlingslauch und  
Gurke gerollt. Dazu klassische  
Pflaumensauce

*Crispy warm Peking duck rolled in a traditional  
Chinese pancake, with spring onions, cucumber  
& classic plum sauce*

### FRÜHLINGSROLLEN ..... 7.80 SPRINGROLLS

Zwei frittierte Frühlingsrollen gefüllt  
mit Rinderhack, Weißkohl, Karotten  
und Sojabohnen, dazu Süß-Sauer-Dip

*Two fried spring rolls filled with minced beef,  
white cabbage, carrot and soy beans with sweet  
sour dip*

### VEGI FRÜHLINGSROLLEN ..... 7.80 VEGGIE SPRING ROLLS

Zwei frittierte Frühlingsrollen mit  
Glasnudeln, Weißkohl, Karotten,  
Lauch gefüllt, dazu Süß-Sauer Dip

*Two fried spring rolls filled with glass noodles,  
white cabbage, carrot and leek, with sweet sour dip*

### GUANG DONG P'AI GU ..... 8.90

Geschmorte Kalbsrippchen  
kantonesicher Art, Chinkiang-Sauce,  
Shanghai Blattgemüse und Kim Chi

*Braised veal rib Cantonese-style in Chinkiang  
sauce, Shanghai leafy greens, kimchi*

### GOI CUON ..... 8.20

Zwei Sommerrollen gefüllt mit Reissnudeln,  
Scampi, Eisbergsalat, Gurken, Thai-  
Basilikum, Koriander und Minze, serviert mit  
hausgemachter Pflaumensauce

*Two summer rolls filled with rice noodles,  
shrimps, iceberg lettuce, cucumber and mint,  
with homemade plum sauce*

Wahlweise mit / optional with

gefüllt mit Tofu / filled with tofu 6.60

### DIM SUM SUI MAI ..... 6.60

Vier gedämpfte, asiatische  
Teigtaschen gefüllt mit feinem  
Schweinehack, mit Chili, Ingwer und  
Knoblauch abgeschmeckt, dazu  
Sojasauce

*Four steamed dumplings filled with fine minced  
pork, with chili, ginger and garlic, served with  
soy sauce*

### DIM SUM HAR GAO ..... 6.80

Vier gedämpfte, asiatische  
Teigtaschen gefüllt mit fein  
gehackter Garnele, mit Chili, Ingwer  
und Knoblauch abgeschmeckt, dazu  
Sojasauce

*Four steamed dumplings filled with fine prawns,  
with chili, ginger and garlic, served with soy sauce*





EATDRINKMANWOMAN

**EDAMAME ..... 4.50**

Gekochte, japanische Sojabohnen mit Meersalz bestreut

*Cooked, japanese soybeans with seasalt*

**NU KARAAGE ..... 9.50**

Kross gebackenes Hähnchen in hausgemachter, pikanter Marinade

*Crispy chicken bites in homemade NU marinade*

**BUN BAO BOOM ..... 9.50**

Zwei gedämpfte, asiatische Brötchen gefüllt mit mariniertem Kalbsfleisch, Gurkensalat, Karotten, Koriander und Zwiebeln

*Two steamed, asia buns filled with marinated veal, cucumber salad, carrots, coriander and onions*

**GYOZA .....7.50**

Drei japanische, frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch vom Hähnchen, dazu Teriyaki-Sauce

*Three fried dumplings filled with fine chopped chicken with Teriyaki dip*

**TEMPURA .....13.50**

Black Tiger Garnele im Tempurateig gebacken (Drei Stück) mit Chili-Aioli

*Black tiger prawn in tempura (three pieces) with chili aioli dip*

**BOWL**

**YAM WON SEN ..... 9.80**

Lauwarmer Glasnudelsalat mit Hähnchen, frischem Koriander, Frühlingszwiebeln, Schalotten und gerösteten Erdnüssen – leicht scharf

*Warm glass noodle salad with chicken, fresh cilantro, spring onions, shallots and roasted peanuts – spicy*

Wahlweise mit / optional with

Tofu / *tofu* 9.80

Garnelen / *prawns* 14.50

Rindfleisch / *beef* 11.90

**CHICKEN LEMON TREE BOWL ....13.50**

Gehacktes Hähnchenfleisch mit Paprika, grünen Bohnen, Zitronenblättern in Kräuter-Limetten-Sauce und Reis

*Chopped chicken with pepper, beans and lemon gras in herb & lime sauce with rice*

**NU BO .....13.50**

Gebratene, marinierte Rindfleischstreifen auf gartenfrischen Salaten und Reisnudeln mit gerösteten Erdnüssen, Daikonkresse und Minze in Limetten-Palmzucker-Dressing

*Beef stripes on fresh mixed salad and rice noodles with roasted peanuts, deacon cress and mint in lime-palm-sugar-dressing*





EATDRINKMANWOMAN

## HAUSGEMACHTE SUPPEN HOMEMADE SOUPS

SMALL LARGE

### SOUP DAGING CINGCANG ..7.80. .11.80

Sauer-Scharf-Suppe mit Rinder- und Hähnchenhackfleisch, Bambus, Morcheln, Tomatenpaprika, Lauchzwiebeln, Champignons und Eierflocken

*Homemade sour-spicy-soup with minced beef and chicken, sweet peppers, bamboo, morels, spring onions, mushrooms and egg drop*

### TOM KHA GAI .....6.80. .11.80

Suppe mit Hähnchenfleisch, Kokosmilch, Zitronenblättern, Zitronensaft, Zitronengras, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Galgant und Thai-Koriander (THAILAND)

*Soup with chicken, coconut milk, lemon leaves, lemon grass, lemon juice, spring onions, galangal, tomatoes and thai - coriander*

### PHO GA ..... 10.80

Suppe Hanoi-Art mit Hähnchenfleisch, Reisbandnudeln, Ingwer, Schalotten, Koriander, Sternanis und Zimt

*Hanoi-style soup with chicken, rice ribbon noodles, ginger, shallots, coriander, star anise and cinnamon*

### PHO BO .....12.80

Suppe Hanoi-Art mit Rindfleisch, Reisbandnudeln, Ingwer, Schalotten, Koriander, Sternanis und Zimt

*Hanoi-style soup with beef, rice ribbon noodles, ginger, shallots, coriander, star anise and cinnamon*

## HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

### PED LAU DENG ..... 18.50

Kross frittierte Ente in Thai-Malt-Whiskey-Chili-Sauce, Honig und Sesamöl, serviert mit Duftreis, verschiedenem Gemüse und Cashewkernen (THAILAND)

*Crispy duck in a thai-malt-whiskey-chili sauce, with honey and sesame oil, served with vegetables, sesame seeds, cashew nuts and jasmine rice*

Wahlweise mit / optional with

Hähnchen / chicken	16.50
Rindfleisch / beef	18.50
Garnelen / prawns	21.10
Tofu / tofu	16.50

### BEEF ON HELL ..... 26.50

Gegrilltes Rinderfilet in pikanter, grüner Pfeffer-Sauce mit roten Peperoni, Sellerie, Pak Choi, Zuckerschoten, Zitronenblättern, Thai-Ingwer und Duftreis

*Grilled beef filet in a spicy green pepper sauce, celery, pak choi, with red hot pepper, lemon leaves, thai-ginger and jasmine rice*

### PAT GAI WUN SEN .....15.50

Gebratene Glasnudeln mit Hühnchen, Ei, Cashew-Kernen, Lauchzwiebeln, Möhren und Koriander in Austern-Soja-Sauce

*Fried glass noodles with chicken, egg, cashews, spring onions, carrots and coriander in oyster soy sauce*

Wahlweise mit / optional with

Ente / duck	17.60
Rindfleisch / beef	17.60
Garnelen / prawns	20.20
Tofu / tofu	15.50





EATDRINKMANWOMAN

**PAT THAI ..... 15.80**

Gebratene Reisbandnudeln mit Hühnchen, Ei, Paprika, gerösteten Erdnüssen, Tofu, Lauchzwiebeln in einer süß-säuerlichen Tamarindensauce und Thai-Koriander (THAILAND)

*Flat thai rice noodles with chicken, egg, bell peppers, roasted peanuts, tofu, spring onions in a sweet-sour tamarind sauce and coriander*

Wahlweise mit / *optional with*

Ente / <i>duck</i>	17.90
Rindfleisch / <i>beef</i>	17.90
Garnelen / <i>prawns</i>	20.50
Tofu / <i>tofu</i>	15.80

**GENG PHET GAI ..... 15.80**

Hähnchenbrust kross, mit Gemüse in roter Curry-Kokosmilch, Thai-Basilikum und Erdnüssen, serviert mit Duftreis - pikant

*Crispy chicken breast with vegetables in red curry coconut milk, thai basil, roasted peanuts and jasmine rice – spicy*

Wahlweise mit / *optional with*

Ente / <i>duck</i>	17.90
Rindfleisch / <i>beef</i>	17.90
Garnelen / <i>prawns</i>	20.50
Tofu / <i>tofu</i>	15.80

**CHU CHI PLA ..... 24.00**

Marinierter Barsch im Bananenblatt gegrillt, mit rotem Curry und Duftreis

*Marinated perch grilled in a banana leaf with red curry and rice*

**GINGER BEEF STEAK ..... 26.50**

Gegrilltes, tranchiertes Rinderfilet, in einer Ingwer-Lauch-Chili-Sauce, dazu Zuckerschoten, Paprika, Pak Choi und Sellerie, serviert mit Duftreis

*Grilled carved filet of beef, served with ginger leek chili sauce, with sugar pods, peppers, pak choy, celery and fragrant rice*



EATDRINKMANWOMAN

## NU SPECIAL

**1 kg\* TIGER PRAWNS .....64.00**

**500g\* TIGER PRAWNS .....38.00**

mit Kräutern, Limetten, Ingwer und Knoblauch gebraten. Dazu hausgemachte Aioli, Wasabi-Lemon Dip, Chili Aioli und zwei Beilagen.

Wahl aus: Bratreis, Wok-Gemüse oder Curry-Nudeln

*fried in a mixture of herbs, lime, ginger and garlic. With homemade aioli, wasabi lemon dip, chili aioli and two sides.*

*Choose from: Fried rice, wok vegetables or curry noodles*

*\*) Bei der Mengenangabe handelt es sich um das Rohgewicht der Garnelen und nicht um das tatsächliche Gewicht nach dem Braten.*

*\*) The quantity given describes the gross weight, not the weight after frying*

## BURGER

**NU HONG KONG CHEESE BURGER 15.80**

200 gr. Rindfleisch, Salat, Gurke, Tomate, Cheddar dazu Süßkartoffel-Pommes und Dips\*

*200 gr. beef patty, salad, cucumber, tomato, cheddar cheese, sweet potato fries and dips\**

**NU SHANGHAI BURGER ..... 14.30**

160 gr. feinstem -in Teriyaki-Sauce mariniertem- Rindfleisch, Mango, Koriander, Chili-Aioli, Cheddar dazu Süßkartoffel-Pommes und Dips\*

*160 gr. fine beef patty, marinated in teriyaki sauce, topped with a slice of ripe mango, coriander, homemade chili aioli, cheddar cheese. With sweet potato fries and dips\**

\*Dips zum Burger

### GURKEN RELISH

Cornichons, frische Salatgurke, Senfkörner, Limette und Chili-Chicken-Sauce

*Gherkin and fresh cucumber, mustard seeds, lime and chili-chicken-sauce*

### NU – KETCHUP

Ketchup mit Paprika, Ingwer, frischen Tomaten, Thai-Chilis und Palmzucker

*Ketchup with bell pepper, ginger, fresh tomatoes, Thai-chili & palm sugar*

### COLEMANS SENF

Der original, englische Senf - der Beste, den man sich auf Fleisch vorstellen kann

*The original English mustard. The best that one you could imagine for meat*

### NU WASABI DIP

Raffinierter Mix aus Wasabi, Meerrettich, Limettensaft und Mayonnaise

*Special mixture of wasabi, horseradish, lime juice and mayonnaise*





EATDRINKMANWOMAN

## DESSERT DESSERT

### NU MASTER ..... 6.50

Hausgemachter Schokoladen-Kuchen mit flüssigem Kern, weißer Bananen-Schokoladen-Creme und frischer Minze

*Homemade chocolate cake with a fluid center and white banana chocolate cream, with white banana chocolate cream and fresh mint*

## BEILAGEN UPGRADES

### WOK GEMÜSE ..... 5.50

*wok vegetables*

### BRATREIS ..... 4.50

*fried rice*

### JASMIN REIS ..... 2.00

*jasmine rice*

### WASABI QUETSCHKARTOFFELN .. 4.50

*wasabi mashed potatoes*

### SÜSSKARTOFFEL POMMES ..... 3.50

*sweet potatoe fries*

### CURRY-NUDELN ..... 4.00

*Curry noodles*

### PAK CHOI ..... 6.00

*pak choi*

### GURKENSALAT ..... 4.00

mit Hibiskus-Chili Dressing

*cucumber salad with hibiscus-chili dressing*

### KIM CHI ..... 4.50

Salat vom Spitzkohl

*kimchi salad*

## SAUCEN

### SAUCE

### THAI-MALT-WHISKEY-CHILI SAUCE . 3.50

### ERDNUSS-SAUCE ..... 3.50

*peanut sauce*

### CURRY-SAUCE ..... 3.50

