



### SiSiG

Hergestellt aus fein gehacktem Schweinefleisch und Ohren, das knusprig gebraten und mit Zwiebeln, Chili und einer Mischung aus Essig und Sojasauce gewürzt wird. Abgerundet mit einem frischen Ei und serviert auf einer heißen Platte.

**- 10,00 €**



### Pansit Canton

Gebratene Weizennudeln werden mit knackigem Gemüse wie Karotten, Kohl und grünen Bohnen, zarten Fleischstreifen, Garnelen vermischt. Mit Sojasauce und aromatischen Gewürzen verfeinert.

**- 11,50 €**



### Fried Chicken

Knusprig frittiertes Hähnchen, serviert mit einer reichhaltigen, würzigen Bratensoße und Reis dazu.

Ein klassisches, herzhaftes Gericht.

**- 12,50 €**



### Tintenfischringe

Knusprig frittierte Tintenfischringe, serviert mit einer würzigen Dip-Sauce und Reis dazu. Knusprig und lecker.

**- 10,00 €**



### Fresh Lumpia

Eine leichte und erfrischende philippinische Frühlingsrolle, gefüllt mit einer bunten Mischung aus frischem Gemüse, Umhüllt von einem weichen Teig und serviert mit einer herzhaften Knoblauch-Sojasauce.

**- 10,00 €**



### Beef Caldereta

Ein herzhaftes Rindfleisch-Eintopfgericht, gekocht in einer reichhaltigen Tomaten und Paprikasauce. Würzig und sättigend. Serviert mit Reis

**- 12,50 €**



### Palabok

Ein köstliches philippinisches Nudelgericht aus glassnudeln, gekrönt mit einer herzhaften Garnelen-Sauce, knusprigen Schweinekrusten,

hartgekochten Eiern und frischen Frühlingszwiebeln.

**- 11,50 €**



### Chicken Adobo

Ein philippinisches Gericht aus zartem Huhn, das in einer würzigen Mischung aus Sojasauce, Essig, Knoblauch und Lorbeerblättern geschmort wird

Serviert mit Reis. Aromatisch und herzhaft.

**- 12,50 €**



### Fried Tilapia Fillet

Knusprig frittiertes Tilapia, goldbraun und knusprig, serviert mit Limette und Dip. Serviert mit Reis Einfach und lecker und Reis dazu.

**- 12,50 €**



### Sinigang Fish / Pork / Shrimps

Ein philippinischer Fisch-Eintopf in einer sauren Tamarindenbrühe, mit frischem Gemüse und aromatischen Gewürzen. Sauer und herzhaft.

**- 17,50 €**



### Beef Mami Soup

Eine herzhaft philippinische Nudelsuppe mit zartem Rindfleisch, frischem Gemüse und aromatischer Brühe.

Perfekt für ein wärmendes, sättigendes Mahl.

**- 11,50 €**



### Pares

Ein reichhaltiger philippinischer Rindfleisch Eintopf, serviert mit Knoblauchreis und einer kräftigen Brühe.

Herzhaft und sättigend.

**- 12,50 €**



### Tahong Guisado

Ein schmackhaftes philippinisches Pfannengericht mit Miesmuscheln, sautiert mit Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten.

Serviert mit Reis Aromatisch und herzhaft.

**- 12,50 €**



### Dinuguan

Ein herzhaftes philippinisches Gericht aus Schweinefleisch, gekocht in einer würzigen Blutsoße mit Essig und Gewürzen. Serviert mit Reis Aromatisch und herzhaft.

**- 12,50 €**



### Lechon Kawali

Knusprig gebratenes Schweinebauch, goldbraun und zart, serviert mit einer würzigen Dip-Sauce. Herzhaft und knusprig. Ohne Reis

**- 11,00 €**



### Kare-Kare

zartem rinderfleisch in einer cremigen Erdnussauce. Es enthält typischerweise Gemüse wie Auberginen, grüne Bohnen und Pak Choi. Serviert wird es mit Bagoong (fermentierter Garnelenpaste)

Serviert mit Reis Aromatisch und herzhaft.

**- 12,50 €**



### Crispy Pata

Knusprig frittiertes Schweinshaxen, goldbraun und saftig, serviert mit einer würzigen Dip-Sauce und Reis.

Köstlich und knusprig. 1,7 kg. für 2-3 personen

**- 25 €**



### Fish Kinilaw

Ein frisches Fischgericht, mariniert in Essig und Zitrusfrüchten, mit Zwiebeln, Ingwer und Chili.

Leicht und würzig ohne Reis.

**- 10,50 €**



### Pork BBQ

3 Stück Gegrilltes Schweinefleischspieße, mariniert in einer süß-würzigen Sauce. Saftig und rauchig.

Reis oder pommes dazu.

**- 13,50 €**



### Chicken BBQ

3 Stück Gegrilltes Hähnchenspieße, mariniert in einer süß-würzigen Sauce. Saftig und rauchig.

Reis oder pommes dazu.

**- 13,50 €**



### Chicken Tinola

Ein traditionelles philippinisches Hühnersuppen Gericht mit zarten Hühnerstücken, grüner Papaya oder chayote und Spinat. Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln verleihen eine würzige, wärmende Note.

Die klare Brühe ist leicht,

aromatisch und wird oft mit Reis serviert.

**- 13,50 €**



### LongSilog

Ein philippinisches Frühstück mit Longganisa (süße Wurst), Knoblauchreis und Spiegelei. Herzhaft und sättigend.

**- 12,50 €**



### Adobong Mani

Knusprig gebratene Erdnüsse, gewürzt mit Knoblauch und Salz. Herzhaft und knackig.

**- 3 €**



### TapSilog

Ein klassisches philippinisches Frühstück mit Rinder-Tapa, Knoblauchreis und Spiegelei.

Herzhaft und lecker.

**- 12,50 €**



### Sopas Soup

Eine cremige philippinische Nudelsuppe mit Huhn, Gemüse und Milch. Herzhaft und wärmend.

**- 9,50 €**



### Tortang Talong

3 Stück gegrilltes Auberginen-Omelett, gewürzt und gebraten. Serviert mit Reis Aromatisch und herzhaft.

**- 12,50 €**



### Tofu Curry Vegan

Würziges philippinisches Curry mit gebratenem Tofu und Gemüse in einer aromatischen Kokosmilch-Sauce. Cremig Serviert mit Reis Aromatisch und herzhaft.

**- 12,50 €**



### Chicken Chopseyu / Vege Chopseyu

Ein buntes Pfannengericht mit Huhn und knackigem Gemüse in einer herzhaften Sauce Serviert mit Reis. Gesund und aromatisch.

**- 12,50 €**



### Mix Vegetable in Austersauce

Verschiedene Gemüse, sautiert in einer herzhaften Austersauce.

Einfach, gesund und lecker Serviert mit Reis.

**- 12,50 €**



### Lumpiang Shanghai w/ meat or Vegetarian

3 Stück Knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit gewürztem Hackfleisch. Goldbraun und perfekt zum Dippen.

auch als Vegetaria

**- 5 €**