

VORSPEISEN

- 1. Nem Sài Gòn** ^{4,e} **6,90 €**
Traditionelle Frühlingsrolle aus Saigon, nach einem überlieferten Familienrezept, gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse, Glasnudeln und Nuoc Mam Pha-Soße.
- 2. Nem Rế Hà Nội** ^{4,e} **6,90 €**
Hanoi Frühlingsrollen mit Garnelen, knusprig umhüllt mit einem Taro-Netz. Ein beliebtes Gericht von Vietnam's Straßenküche.
- 3. Gỏi Cuốn Miền Tây** ^{e,g} **7,90 €**
Hausgemachte und sehr beliebte Glücksrollen aus Miền Tây (Süd-Ost Vietnam) von den Ufern des Mekongs, wo hierfür die reichhaltigen regionalen Kräuter Verwendung finden. Garnelen, Huhn, Reisnudeln, Salat mit frischen Kräuter und hauseigener Soße.
- 5. Tôm Chiên** **7,90 €**
Drei knusprige Tiger-Garnelen mit hausgemachten Reisnudeln, mit einem süßsauren Mango-Chilli Dip.
- 6. Bò Lá Lốt** ^{4,e} **7,90 €**
Handgemachte Rindfleischröllchen in Lot-Blättern mit einer Mam-Dip Soße.
- 8. Vietnam Platte** ^{4,e} **17,90 €**
(für 2 Personen)
Fünf verschiedene Vietnam Frühlingsrollen mit Mango Salat und verschiedenen Dips.
- 9. Sài Gòn Special** ^{4,e} **19,90 €**
(für 2 Personen)
Zwei Frühlingsrollen, zwei Saté-Spieße, zwei Tempura Garnelen, handgemachten Rindfleischröllchen, dazu Papaya Salat mit verschiedenen Dips.

SUPPEN

10. Súp Gà Nước Dừa ⁴ (leicht scharf)

4,50 €

Klassische aromatische Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Austernpilzen, Kaffirlimettenblättern, Zitronengras, Peperoni, frischer Ananas, Chilli und Limettensaft.

11. Súp Tôm Nước Dừa

4,90 €

Traditionelle Kokosuppe mit Garnelen, Champignons, Zucchini, Tomaten, sowie den aromatischen Kräutern Basilikum und Zitronengras aus Vietnam.

12. Súp Chay Đậu Phụ

4,90 €

Eine vegetarische Gemüsesuppe mit Tofu, verschiedenen Pilzsorten, grüne Spargel, Karotten, Mais und vielen Kräutern.

VIETNAM SALATE

20. Miến Hải Sản [°] (pikant)

10,90 €

Einer der traditionellsten Meeresfrüchten Salate Vietnams welche mit Glasnudeln, Tintenfischen, Shrimps, Krebsfleisch, roten Zwiebeln, Chilli und Salat zubereitet wird.

21. Gỏi Bò [°] (pikant)

10,90 €

Mariniert, tranchierte Rinderlende, Gurken, Sellerie, roten Zwiebel, Peperoni und Basilikum mit einem speziellen Dressing.

22. Gỏi Xoài [°] (pikant)

11,90 €

In der südvietnamesischen Kultur werden die im eigenen Garten vorkommenden Früchte zu einem regional beliebten Salat mit grüner Mango, gegrillten tranchierten Garnelen und Garten-Kräutern sauer scharf zubereitet.

23. Nộm Đu Đủ [°] (pikant)

13,90 €

Frischer grüner Papaya Salat aus Vietnam mit Karotten, Garnelen, Limettensaft, Chili, Erdnüsse und Kräuter.

24. Gỏi Cuốn Miền Tây [°] (Hauptgericht)

18,90 €

Fünf hausgemachte Glücksrollen aus Mien Tay (Süd-Ost Vietnam). Mit regionalen Kräutern des Mekongs, Garnelen, Hühnerfleisch, Entenbrust, Rindfleisch, Tofu, Reismnudeln und Salat mit einer frischen Mien Tay Kräuter und Erdnuss Soße.

(Kann vom Gast am Tisch selbst gerollt und zubereitet werden. Unser Service ist ihnen dabei behilflich)

VIETNAMESISCHE NUDELN

43. Mỳ Xào Hải Sản ^{4,g} **13,90 €**

Traditionelles vietnamesisches Nudelgericht mit frischen Meeresfrüchten, Gemüse und Frühlingszwiebeln.

44. Mỳ Xào Thập Cẩm ^{4,g} **14,90 €**

Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Rindfleisch, Garnelen, Gemüse und Frühlingszwiebeln.

JAPAN UDON

45. Udon Gà Curry (leicht scharf) ^{4,g} **13,90 €**

Wok Udon Nudeln mit Hühnerfilet-Streifen, frisches Gemüse, in Curry Sauce mit Basilikum verfeinert, leicht scharf.

46. Udon Xào Bò ^{4,g} **14,90 €**

Gebratene Wok Udon Nudeln mit Rinderlende in Streifen und Champignons.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

K1. Mỳ Xào Nhỏ ^{4,c,f} **7,90 €**

Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse.

K2. Cơm Gà ^{4,f} **7,90 €**

Duft Reis mit Hühnerfleisch, Gemüse und Dunkelsoße.

K3. Vịt Nhỏ ⁴ **9,90 €**

Knusprige Ente mit Reis und Gemüse.

VIETNAM GARKÜCHE

30. Phở Vietnam ⁴

13,90 €

(Nudelsuppe mit Rind oder Huhn)

Wenn es ein Gericht gibt, das die kulinarische Kultur von Vietnam definiert, dann ist es die traditionelle Nudelsuppe „PHỞ“. Dieses einfache Gericht wird an allen Straßenecken in den Garküchen angeboten. Die PHỞ-Suppenbrühe wird 8 Stunden leicht gekocht und mit Reisbandnudeln, Rindfleisch oder Hühnerfleisch mit Koriander, Basilikum und Zwiebeln serviert.

31. Phở Xào - Hà Nội ^{4,f}

14,90 €

Fein aus dem Wok gebratene Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch oder Rindfleisch, Zwiebeln, Koriander.

32. Miến Gà ⁴

14,90 €

Traditionelle gebratene Glasnudeln mit Gemüse, Fleisch und frischen Kräutern.

33. Bún Bò Nam Bộ ^{4,g}

14,90 €

Das Beste aus dem Wok, in Streifen geschnittene, gebratene Rinderlende, mit lauwarmen Reisnudeln, Salat, Kräuter, Erdnüsse und Nuoc Mam Pha - Soße.

HUHN

50. Wok Hühnchen

13,90 €

Hühnerbrustfilet in Streifen mit Peperoni, grüne Bohnen, Basilikum und Zwiebeln im Wok gebraten.

51. Chicken Chilli (scharf)

14,90 €

Hühnerbrustfilet in Streifen mit roten Zwiebeln, Zucchini, Brokkoli, Austernpilze, Peperoni, Basilikum Kräuter und Chili-Soße im Wok gebraten.

52. Basilikum Curry (leicht scharf) ^{4,g}

14,90 €

Hühnerbrustfilet in Streifen geschnitten mit Champignons, Karotten, Broccoli, Zitronengras, Basilikum, Zucchini, Peperoni und Tomaten in einer roten Curry Sauce mit Kokosmilch gegart.

53. Kyoto Spargel

14,90 €

Gebratene grüne Spargel mit gegrilltem Hühnersteak und eine pikante Hoisin Soße. Dazu eine Salatbeilage und Reis.

54. Chicken Erdnuss ^{4,e,g}

14,90 €

Gebratenes Hühnerfleisch mit frischem Gemüse und Erdnusssoße.

Alle Gerichte mit Duft Reis als Beilage.

RIND

- 60. Bò Xào Húng Quế** **16,90 €**
Rinderhüftsteak in Streifen geschnitten mit Sellerie, Karotten und vietnamesischen Basilikum im Wok mit einer leicht pikanten Knoblauchsoße gebraten.
- 61. Bò Xào Xả Ót (scharf)⁴** **16,90 €**
Gebratenes Rinderhüftsteak in Streifen geschnitten mit Zitronengras, Peperoni, dazu reichen wir Gemüse der Saison und frischem Knoblauch.
- 62. Bò Curry (leicht scharf)^{4,9}** **17,90 €**
Rinderhüftsteak in Streifen geschnitten mit Champignons, Karotten, Brokkoli, Zitronengras, Basilikum, Zucchini, Peperoni, Tomaten, roter Curry Sauce in Kokosmilch gegart.
- 63. Bò Rosé (STEAK ROSÉ)** **17,90 €**
Rinderhüftsteak in Scheiben geschnitten mit grünem Spargel, Austernpilze und Hoisin Soße. Dazu eine Salatbeilage und Reis.

Alle Gerichte mit Duft Reis als Beilage.

ENTE

- 70. Vịt Pak Choi (leicht scharf)⁴** **16,90 €**
Knuspriges Entenfilet mit Pak Choi-Gemüse, Ingwer und Austerensoße.
- 71. Vịt Sốt Xoài** **17,90 €**
Knuspriges Entenfilet mit frischen Mangos und Gemüse in einer Mango Soße gekocht.
- 72. Vịt Nấu Curry (leicht scharf)^{4,9}** **17,90 €**
Knuspriges Entenbrustfilet mit rotem Curry, Champions, Karotten, Tomaten, Zitronengras, frische Ananas, Brokkoli, Zucchini, Basilikum und Kokosmilch.
- 73. Vịt Hoisin (leicht scharf)^{4,e,9}** **17,90 €**
Knuspriges Entenbrustfilet mit knackigem Gemüse und Peperoni im Wok kurz in der hauseigener Hoisin Soße gebraten.

Alle Gerichte mit Duft Reis als Beilage.

CALAMARI

90. Mực Xào Sả ớt (scharf) ⁴

16,90 €

Gebratener Tintenfisch mit verschiedenem Gemüse, Peperoni und dem vietnamesischen Basilikum.

91. Mực Xào Cần Tây (leicht scharf) ⁴

16,90 €

Gebratener Tintenfisch mit Sellerie, Peperoni, Karotten und einer leicht pikanten Knoblauchsoße.

Alle Gerichte mit Duft Reis als Beilage.

GARNELEN

80. Tôm Xào Sả ớt (leicht scharf) ⁴

22,90 €

Aromatische Tiger Riesengarnelen mit Zitronengras, Peperoni und gedünsteten Gemüse.

81. Tôm Sốt Xoài ⁴

22,90 €

Gebratene Tiger Riesengarnelen mit frischen Mangos, grünen Spargeln, Austernpilzen in einer Mango Soße gekocht.

82. Tôm Xào Curry (leicht scharf) ^{4,9}

22,90 €

Gebratene Tiger Riesengarnelen mit rotem Curry, Zitronengras, Peperoni, Gemüse, Thai-Basilikum, Ananas und knackigem Gemüse.

Alle Gerichte mit Duft Reis als Beilage.

VEGETARISCH

- 100. Đậu Phụ Nấu Curry** ^{4,f,g} **12,90 €**
Feiner Tofu mit rotem Curry, Champignon, Karotten, Zuckerbohnen, Tomaten, Zitronengras und Basilikum.
- 101. Đậu Phụ Xả Ớt (scharf)** **12,90 €**
Gebratener Tofu mit Zitronengras, Peperoni und Gemüse.
- 102. Đậu Phụ Xào Rau** **12,90 €**
Gebratener Tofu mit verschiedenen Gemüse mit einer pikanten Soße.

BEILAGEN

- Duftreis 1,90 €
- Reismudeln 2,00 €
- Gebratene Nudeln 3,50 €

DESSERT

- 120. Mochi Ice Cream (nach Wahl)** **2,50 €**
• Coconut – mochi
• Mango – mochi
• Vanilla – mochi
• Raspberry – mochi
- 121. Ice Cream in Espresso** **2,90 €**
- 122. Mango Creme Bruleé** **3,90 €**
- 123. Obstteller mit einer Kugel Eis** **7,90 €**
- 124. Hausgemachte Panna Cotta Kokos** **3,50 €**

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoffen, 2) Konservierungsstoffe, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker,

5) Süßungsmittel, 6) enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen), b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c) Eier und Eierzeugnisse,

d) Fische und Fischerzeugnisse, e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse,

g) Milch und Milcherzeugnisse, h) Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln), i) Sesam und Sesamerzeugnisse