

# Vorspeisen

## 1. Nem Sài Gòn <sup>4,e</sup> 8,90 €

Traditionelle Frühlingsrolle aus Saigon, nach einem überlieferten Familienrezept, gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse, Glasnudeln und Nuoc Mam Pha-Soße

## 2. Nem Rế Hà Nội <sup>4,e</sup> 8,90 €

Hanoi Frühlingsrollen mit Garnelen, knusprig umhüllt mit einem Taro-Netz. Ein beliebtes Gericht von Vietnam's Straßenküche

## 3. Gỏi Cuốn Miền Tây <sup>6,g</sup> 9,90 €

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, Reismudeln, Salat mit frischen Kräuter und hausgener Soße.

## 5. Tôm Chiên 9,90 €

Drei knusprige Tiger-Garnelen mit hausgemachten Reismudeln, mit einem süßsaurigen Mango-Chilli Dip.

## 6. Bò Lá Lốt <sup>4,e</sup> 9,90 €

Handgemachte Rindfleischröllchen in Lot-Blättern mit einer Mam-Dip Soße.

## 8. Vietnam Platte für 2 Pers. <sup>4,e</sup> 19,90 €

Fünf verschiedene Vietnam Frühlingsrollen mit Mango Salat und verschiedenen Dips.

## 9. Sài Gòn Special für 2 Pers. <sup>4,e</sup> 21,90 €

Zwei Frühlingsrollen, zwei Saté-Spieße, zwei Tempura Garnelen, handgemachten Rindfleischröllchen, dazu Papaya Salat mit verschiedenen Dips.

# Vietnamesische Nudeln

## 43. Mỳ Xào Hải Sản <sup>4,g</sup> 16,90 €

Traditionelles vietnamesisches Nudelgericht mit frischen Meeresfrüchten, Gemüse und Frühlingszwiebeln

## 44. Mỳ Xào Thập Cẩm <sup>4,g</sup> 17,90 €

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

# Japan Udon

## 45. Udon Gà Curry <sup>4,g</sup> 16,90 €

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

## 46. Udon Xào Bò <sup>4,g</sup> 17,90 €

Gebratene Wok Udon Nudeln mit Rinderleende in Streifen und Champignons



# Suppen

## 10. Súp Gà Nước Dừa <sup>4</sup> 6,50 €

Klassische aromatische Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Austerpilzen, Kaffirlimettenblättern, Zitronengras, Peperoni, frischer Ananas, Chilli & Limettensaft. (leicht scharf)

## 11. Súp Tôm Nước Dừa 6,90 €

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

## 12. Súp Chay Đậu Phụ 6,90 €

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

# Vietnamesische Garküche

## 30. Phở Việt Nam <sup>4</sup> 15,90 €

### (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 & Zwiebeln serviert.

## 31. Phở Xào - Hà Nội <sup>4,f</sup> 16,90 €

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

## 32. Miến Gà <sup>4</sup> 16,90 €

Traditionelle gebratene Glasnudeln mit Gemüse, Fleisch und frischen Kräutern

## 33. Bún Bò Nam Bộ <sup>4,g</sup> 16,90 €

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

## 34. Bún Vịt (Enten Reismudeln) <sup>4,f</sup> 17,90 €

Herzhafte Reismudeln mit Entenbrustfilet, feine Salaten, Kräutern und Nuoc Mam Pha - Soße

## 35. Bún Nem Hà Nội <sup>4,e</sup> 17,90 €

Ein sehr altes Gericht aus der Straßenküche Hanoi. Knusprige Saigon Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch. Zu dem Salat, Kräutern, Reismudeln & Nuoc Mam Pha - Soße

## 36. Bún Bò Lá Lốt <sup>4</sup> 17,90 €

Rindfleisch in Lotblättern, kurz gebraten, serviert mit Salat, Kräutern und Reismudeln

## 37. Bún Tôm <sup>4</sup> 19,90 €

Feine Reisbandnudeln mit gegrillten Garnelen. Dazu gibt es Salat & die hausgemachte Soße

# Vietnam Salate

## 20. Miến Hải Sản <sup>e</sup> (pikant) 12,90 €

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

## 21. Gỏi Bò <sup>e</sup> (pikant) 12,90 €

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

## 22. Gỏi Xoài <sup>e</sup> (pikant) 13,90 €

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 <sup>e</sup> (pikant) 15,90 €

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

## 24. Gỏi Cuốn Miền Tây <sup>e</sup> 20,90 €

### (Hauptgericht)

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

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



## Huhn

### 50. Wok Hühnchen 16,90 €

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

### 51. Chicken Chilli (scharf) 17,90 €

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

### 52. Basilikum Curry <sup>4,g</sup> 17,90 €

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

### 53. Kyoto Spargel 17,90 €

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

### 54. Chicken Erdnuss <sup>4,e,g</sup> 17,90 €

Gebratenes Hühnerfleisch mit frischem Gemüse und Erdnusssoße

Alle Gerichte mit Duft Reis als Beilage.

## Rind

### 60. Bò Xào Húng Quế 19,90 €

Rinderhüftsteak in Streifen geschnitten mit Sellerie Karotten und vietnamesischen Basilikum im Wok mit einer leicht pikanten Knoblauchsoße gebraten

### 61. Bò Xào Xả Ớt (scharf) <sup>4</sup> 19,90 €

Gebratenes Rinderhüftsteak in Streifen geschnitten mit Zitronengras, Peperoni, dazu reichen wir Gemüse der Saison und frischem Knoblauch

### 62. Bò Curry (leicht scharf) <sup>4,g</sup> 20,90 €

Rinderhüftsteak in Streifen geschnitten mit Champignons, Karotten, Brokkoli, Zitronengras, Basilikum, Zucchini, Peperoni, Tomaten, roter Curry Sauce in Kokosmilch gegart

### 63. Bò Rosé (STEAK ROSÉ) 20,90 €

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) <sup>4</sup> 19,90 €

Knuspriges Entenfilet mit Pak Choi-Gemüse, Ingwer und Austernsoße

### 71. Vịt Sốt Xoài 20,90 €

Knuspriges Entenfilet mit frischen Mangos und Gemüse in einer Mango Soße gekocht

### 72. Vịt Nấu Curry <sup>4,g</sup> 20,90 €

Knuspriges Entenbrustfilet mit rotem Curry, Champions, Karotten, Tomaten, Zitronengras, frische Ananas, Brokkoli, Zucchini, Basilikum und Kokosmilch. **(leicht scharf)**

### 73. Vịt Hoisin (leicht scharf) <sup>4,e,g</sup> 20,90 €

Knuspriges Entenbrustfilet mit knackigem Gemüse und Peperoni im Wok kurz in der hauseigener Hoisin Soßen gebraten

Alle Gerichte mit Duft Reis als Beilage.

## Calamari

### 90. Mực Xào Sả Ớt (scharf) <sup>4</sup> 19,90 €

Gebratener Tintenfisch mit verschiedenem Gemüse, Peperoni und dem vietnamesischen Basilikum

### 91. Mực Xào Cần Tây <sup>4</sup> 19,90 €

Gebratener Tintenfisch mit Sellerie, Peperoni, Karotten und einer leicht pikanten Knoblauchsoße. **(leicht scharf)**

Alle Gerichte mit Duft Reis als Beilage.

## Vegetarisch

### 100. Đậu Phụ Nấu Curry <sup>4,f,g</sup> 15,90 €

Feiner Tofu mit roten Curry, Champignon, Karotten, Zuckerbohnen, Tomaten, Zitronengras und Basilikum

### 101. Đậu Phụ Xả Ớt (scharf) 15,90 €

Gebratener Tofu mit Zitronengras, Peperoni und Gemüse

### 102. Đậu Phụ Xào Rau 15,90 €

Gebratener Tofu mit verschiedenen Gemüse mit einer pikanten Soße

Alle Gerichte mit Duft Reis als Beilage.

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 Eiererzeugnisse. 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



## Garnelen

### 80. Tôm Xào Sả Ớt <sup>4</sup> 25,90 €

Aromatische Tiger Riesengarnelen U5 mit Zitronengras, Peperoni und gedünsteten Gemüse. **(leicht scharf)**

### 81. Tôm Sốt Xoài <sup>4</sup> 25,90 €

Gebratene Tiger Riesengarnelen U5 mit frischen Mangos, grünen Spargeln, Austernpilzen in einer Mango Soße gekocht

### 82. Tôm Xào Curry <sup>4,g</sup> 25,90 €

Gebratene Tiger Riesengarnelen U5 mit rotem Curry, Zitronengras, Peperoni, Gemüse, Thai-Basilikum, Ananas und knackigem Gemüse. **(leicht scharf)**

Alle Gerichte mit Duft Reis als Beilage.

## Für unsere kleinen Gäste

### K1. Mỳ Xào Nhỏ <sup>4,c,f</sup> 10,90 €

Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch & Gemüse

### K2. Cơm Gà <sup>4,f</sup> 10,90 €

Duft Reis mit Hühnerfleisch, Gemüse & Dunkelsoße

### K3. Vịt Nhỏ <sup>4</sup> 12,90 €

Knusprige Ente mit Reis und Gemüse

## Extra Beilagen

Duftreis 2,90 €

Reisnudeln 3,00 €

Gebratene Nudeln 4,50 €

## Nachspeise

### 120. Mochi Ice Cream (nach Wahl) 3,50 €

- Coconut - mochi
- Mango - mochi
- Vanilla - mochi

121. Ice Cream in Espresso 3,90 €

122. Mango Creme Bruleé 4,90 €

123. Hausgemachte Panna Cotta Kokos 4,50 €

