

Abendkarte

Knusprige Vorspeisen:

V1	Bánh Phồng Tôm – Krabbenchips mit 2 versch. Dips ^b	4,00
V2	Chả Giò Chay - Veg. Frühlingsrollen serviert m. Salat & Kräutern ^f	8,00
V3	Chả Giò Thịt - Vietnamesische Frühlingsrollen m. Hähnchen serviert mit Salat & Kräutern ^f	8,00
V4	Chả Giò Tôm Cua - Frühlingsrollen mit Garnelen & Krebsfleisch ^b Serviert mit Salat & frischen Kräutern ^b	8,50
V5	Hoành Thánh Chiên - knusprig gebackene Wantans mit Garnelen & Hähnchen ^{a1b}	7,50

Gegrillte/ Gebackene Vorspeisen:

V6	Gà Lụi - Hähnchen - Satee-Spieße mit Erdnuss-Sauce	7,50
V7	Tôm Chien Com - Garnelen in Crispy-Reis- Mantel dazu Chilli-Mango-Dip ^b	12,00
V8	Bò Lá Lốt - Eingelegter Rinderhack mit Zitronengras und geröstetem Sesam in Betellblättern gewickelt ^l	8,50

Frische Rollen:

V9	Sommerrollen mit gebackenem Entenfleisch Salat/ Gurken/ frischen Kräutern/ Erdnüssen ^{a1,e}	10,00
V10	Sommerrollen mit Garnelen/ Salat/ Gurken frischen Kräutern/ Erdsnüssen ^{b,e}	10,00

Gedämpfte Vorspeisen:

V11	Dimsum - Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen & Krabbenfleisch ^{a1,b}	7,50
V12	Gyoza Schrimps - Teigtaschen mit Garnelen ^{a1,b}	7,50
V13	Gyoza Chay - Vegane Teigtaschen ^{a1,l}	7,50

Frische Salate:

V14	Grüner Papayasalat mit Garnelen ^{b,e}	14,00
V15	Rindfleisch-Salat mit roten Zwiebeln/ Sellerie/ Gurken geröstetem und zermahlenem Reis & frischen Kräutern & Erdnüssen ^{e,f,i}	13,00
V16	Grüner Mangostreifen-Salat mit Ente/ Sellerie/ Gurken roten Zwiebeln & frischen Kräutern/ Erdnüssen ^{a1,e,f,i}	14,00

Chefempfehlung zu den Salaten:

	Genießen Sie unsere Salate mit Klebreis	3,50
--	---	------

Kleine Suppen:

V17 Canh Cải - Klare Gemüsesuppe mit Pak Choi & Garnelen ^b 8,00

V18 Súp Nước Dừa - Kokossuppe mit Hähnchenbrust/
grünen Spargeln/ Pilzen 8,00

Vorspeiseplatten ab 2 Personen:

Bitte beachten Sie: alle Vorspeisenplatten V19 - V21 werden mit Erdnüssen serviert

V19 3 Món Ăn Chơi Preis pr. Prs.13,00

- Vietnamesische Frühlingsrollen ^f, 2 St.
- Sommerrollen mit Garnelen ^{b,e}, 2 St.
- Mangosalat mit Ente ^{a1,e}

V20 3 Món Ăn Chơi Chay **vegetarisch** Preis pr. Pers. 13,00

- Vegetarische Frühlingsrollen ^f, 2 St.
- Sommerrollen mit Tofu ^{f,e}, 2 St.
- Mangosalat mit Tofu ^e

V21 5 Món Ăn Chơi Preis pr. Pers.15,00

- Vietnamesische Frühlingsrollen ^f, 2 St.
- Sommerrollen mit Garnelen ^{b,e}, 2 St.
- Mangosalat mit Ente ^{a1,e}
- Rinderhack in Betellblättern ^e, 4 St.
- Hähnchen-Satee-Spiesse, 3 St.

HAUPTGERICHTE:

Huhn:	Hähnchenbrust mit marktfrischem Gemüse	17,00
H1	Cà Ri Gà - in rotem Thai Curry, leicht scharf	
H2	Gà Sốt Nước Dừa - in milder Kokosmilch-Sauce	
H3	Ga Sot Xoài Mềm - in fruchtiger Mango-Sauce	
H4	Gà Sá Tế - in Erdnuss-Kokoss-Sauce ^e	
H5	Gà Sả ớt – Spargel/ Zuckerschoten/ Zwiebeln/ Peperoni/ und Zitronenegras, leicht scharf	
Extra:	mit gebackenem Huhn	2,00
Ente:	knusprig gebacken mit marktfrischem Gemüse	19,00
E1	Cà Ri Vịt - in rotem Thai-Curry ^{a1} , leicht scharf	
E2	Vịt Nước Dừa - in milder Kokosmilch-Sauce ^{a1}	
E3	Vit Sot Xoài – in fruchtiger Mango-Sauce ^{a1}	
E4	Vịt Chiên Sá Tế - in Erdnuss-Kokoss-Sauce ^{a1,e}	
E5	Vịt Sốt Me – in Tamarinde-Sauce ^{a1}	
Rind:	Rinderfiletstreifen	18,00
R1	Bò Xào Sả ớt - mit marktfrischem Gemüse/ Spargel/ Sellerie/ Zuckerschoten/ Peperoni/ Zwiebeln/ Zitronengras, leicht scharf ⁱ	
R2	Bánh Phở Xào Bò - Reisbandnudel gebraten mit Rinderfilet/ Pakchoi/ Karotten/ Sprossen ^f	

Garnelen: 23,00

G1 Tôm Cà Ri - Riesengarnelen mit marktfrischem Gemüse
in rotem Thai-Curry ^b, leicht scharf

G2 Tôm Sốt Me - Riesengarnelen mit marktfrischem Gemüse
in einer Tamarinde-Sauce ^b

Fisch: Lachsfilet gegrillt mit marktfrischem Gemüse 21,00

F1 Cá Hối Cà Ri - in rotem Thai-Curry ^d, leicht scharf

F2 Cá Hối Rau Xào - mit im Wok geschwenktem Gemüse ^{d,f}

Vegetarisch: 17,00

C1 Cà Ri Chay - Gebackenes Tofu mit marktfrischem Gemüse
in rotem Thai-Curry, leicht scharf

C2 Cà Ri 5 Loại Trái Cây - Rotes Thai-Curry mit 5 saisonalen
Früchten & marktfrischem Gemüse

C3 Gebackenes Tofu mit Wok-Gemüse & Zitronengras, leicht scharf

Nudelsuppen: 17,00

N1 Phở Bò - Vietnamesisches Nationalgericht
Rinder- Nudelsuppe mit Rinderfiletstreifen/ Sprossen/ frischen
Kräutern ^f

N2 Mì Hoàn Thánh - mit gebackenen Wantans, gefüllt mit
Garnelen & Hähnchen/ Pakchoi ^{a1, b, f}

N3 Mì Vit - mit gebackener Ente/ Pakchoi ^{a1, f}

Gebratene Eiernudel: mit Pakchoi/ Karotten/ Sprossen

X1	Mì Xào Gà - mit gebackenem Huhn ^{a1,c,f}	17,00
X2	Mì Xào Vịt - mit Ente ^{a1,c,f}	19,00
X3	Mì Xào Chay - mit Tofu ^{a1,c,f}	17,00

Bowls/ Nudelschalen: Reismudel serviert mit Salat/ Gurken/ frischen Kräutern/ Zwiebeln/ Erdnüssen (lauwarm)

B1	Bún Chay - mit mariniertem Tofu, Zwiebeln & Zitronengras ^{e,f,h}	17,00
B2	Bún Gà - mit gebackenem Huhn & Frühlingsrolle ^{a1,e,f,h}	17,00
B3	Bún Vịt - mit gebackener Entenbrust ^{a1,e,f,h}	18,00
B4	Bún Bò - mit mariniertem Rinderfilet & Frühlingsrolle ^{e,f,h}	17,00
B5	Bún Cha Giò - mit vietnamesischen Frühlingsrollen ^{e,f,h}	17,00
B6	Bún Tom - mit Riesengarnelen ^{b,e,f,h}	23,00

Zum Selbst Rollen: Als Basis servieren wir Ihnen: Reismudeln/ Reispapier/ Salat/ Gurken/ verschiedene Kräuter/Erdnüsse & 3 hausgemachten Dips

SR1	Gà Cuốn - mit gebackener Hähnchenbrust ^{a1,f,e,h}	19,00
SR2	Vịt Cuốn - mit knusprig gebackener Ente ^{a1,f,e,h}	20,00
SR3	Lá Lốt - mit Zitronengras eingelegtes Rinderhack/ in Betellblättern gewickelt & gegrillt ^{e,f,h}	20,00
SR4	Bò - mit mariniertem Rinderfiletstreifen ^{e,f,h}	20,00
SR5	Tom Hùm - mit Riesengarnelen ^{b,e,f,h}	25,00

Desserts:

D1	Gebackene Banane mit Eis ^g	8,00
D2	Schwarzes Sesameis, 2 Kugel ^{g, l}	8,00
D3	Mochi Eis, 3 St. ^g	9,00
D4	Bánh Chuối Nếp Nước Dừa Bananen-Klebreis-Kuchen mit Kokoscreme & Erdnüssen ^e	8,00
D5	Mangocreme mit frischer Mango ^g	7,00
D6	2-erlei Kokos-Panna mit Ingwer-Karamell- & Mango-Sauce	7,00
D7	Chè Xoài – Mango in warmer Kokosmilch mit Tapioka-Perlen	8,00
D8	Sticky Mango mit Kokos-Klebreis & Sesam ^l	10,00

Allergene:

a= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³)

b= Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse

c= Eier & Eiererzeugnisse

d= Fisch & Fischerzeugnisse

e= Erdnuss & Erdnusserzeugnisse

f= Sojabohnen & Sojaerzeugnisse

g= Milch & Milcherzeugnisse

h= Schalenfrüchte (Mandeln, Cashewnüsse...)

i= Sellerie & Sellerieerzeugnisse

l= Sesamsamen & Sesamerzeugnisse