

VORSPEISEN

1	BO LA LOP <small>e, l, d</small>		6.90
	eingelegtes Rindfleisch mit Zitronengras und Sesam, eingewickelt in Betelblätter, serviert mit frischem Salat, Kräutern und Ananas-Dip		
2	HOANH THANH CHIEN <small>b, d</small>		6.90
	knusprige Teigtaschen mit Schweinefleisch und Garnelen		
2a	MUC CHIEN GION		6.90
	Knusprig gebackener Calamari und Reismehl		
3	CHA GIO HEO <small>d</small>		5.90
	hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Taro, Zwiebeln, Karotten und einer Fisch – Limetten Sauce		
4	CHA GIO TOM <small>b, d, f</small>		6.90
	hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen, Taro, Zwiebeln, Karotten und einer Fisch - Limetten Sauce		
4a	BA LOAI CHA GIO		6.90
	Variation aus drei verschiedenen Frühlingsrollen		
5	TOM CHIEN COM <small>b, d, e</small>		8.90
	Garnelen in Crispyreismantel serviert mit hausgemachter Mango-Sauce		
6	GOI CUON TOM SOMMERROLLEN <small>b, d, e</small>		6.90
	Reispapierblätter gerollt mit Garnelen, Reismudeln, Salat und Kräutern (Koriander, Minze, Basilikum, vietnamesischer Bärlauch) serviert mit einer würzigen Erdnuss-Hoi Sin-Sauce		
7	VORSPEISEN VARIATION FÜR 2 PERONEN <small>b, d, e</small>	Pro Person	12.50
	beinhaltet die Vorspeisen 1 2 4 5 6 24 25		
8	KRUPUK <small>b</small>		3.00
	Krabbenchips		
9	GA SATE		6.90
	Gegrillte Hühnerspieß-Saté auf Salat und Kräutern mit Erdnusssoße		

SUPPEN

10 **PHO AN NAM** d, f Vorspeise **6.90**

Hauptgericht **12.90**

Eine traditionelle Suppe aus Vietnam, aus zartgekochter Rindfleisch-Brühe, Reisnudeln, Sojasprossen, frischen Kräutern und Frühlingszwiebeln. Die Brühe wird mit Sternanis, Nelken und Mandarinenschalen zubereitet. Die Suppe wird in Vietnam zu jeder Tageszeit sehr gern gegessen.

11 **BUN BO HUE** d, f,  Vorspeise **6.90**

Hauptgericht **12.90**

Eine aufwändig, zubereitete Rindfleisch-Brühe, die durch Zitronengras, Chili und Shrimps-Paste eine würzige Note verliehen bekommt. Dazu werden Ihnen dicke Reisnudeln, Sojasprossen und frische Kräuter serviert.

12 **HOANH THANH TOM** b, d Vorspeise **6.90**

Hauptgericht **12.90**

Hausgemachter Wan Tan Teig gefüllt mit Garnelen und Bambus, serviert in leichten Brühe mit Koriander, vietnamesischen Bärlauch, sowie Mi-Tuoi (frische asiatische Nudeln)

13 **CANH CHUA TOM** b, d, f Vorspeise **6.90**

Hauptgericht **12.90**

Süß-säuerliche Suppe mit frischen Garnelen, Sojasprossen, Tomaten und Ananas verfeinert mit Tamarinde, serviert mit Reisnudeln

14 **CANH GA NUOC COT DUA**  Vorspeise **6.90**

Hauptgericht **12.90**

Hühnerfleisch mit Kokosmilch, Zitronengras, verschiedenen Pilzen, Galgant und Zitronenblättern

SALATE

- 20 **OKTOPUSSALAT** e, d, o **8.90**
Oktopus mit Gurken, frischen Kräutern, Peperoni, verfeinert mit Sesamöl
- 21 **SALAT AN NAM** l **6.90**
frischer Saisonsalat mit Avocado, Sesam und Gurken serviert mit einer besonderen hausgemachten Sauce
- GOI DU DU** b, d, e, f, h, l 
grüne Papayastreifen, Limetten, frischen Kräutern Erdnüssen und Röstzwiebeln serviert mit Krabbenchips
- 22 mit Hühnerfleischstreifen **6.90**
23 mit Garnelen **9.90**
- 24 **GOI VIT** e, f, h, l  **9.90**
knusprige Entenbruststreifen mit Limetten, Schalotten, Mangostreifen, frischen Kräutern, Erdnüssen sowie Röstzwiebeln serviert mit Krabbenchips
- 25 **GOI BO** e, f, h, l  **9.90**
Rinderfilet Salat mit roten Zwiebeln, Sojasprossen, Ingwer, Chili frischen Kräutern

DIM SUM

- 26 **BANH LA, BANH IT** b, c, d **6.90**
In Bananenblatt gedämpfte Reismehlfladen, gefüllt mit Garnelen- und Schweinefleisch, Banh it zgl. Mungobohnen, mit einer Fisch-Limetten Sauce
- 27 **HAC CAO & SIU MAI | DIM SUM** b, c, d **6.90**
gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Schweinefleisch
- 27a **GYOZA GA** **6.90**
mit Huhn, Kohl und Pilze
- 28 **MIXED DIM SUM** b, c, d **9.90**
Variation aus gemischten Dim Sum
- 28a **BANH BAO VIT** **8.90**
Banh Bao mit gegrillter Ente, Reismehl, Lauch, Gurke und Hoisin
- 29 **HAC CAO CHIEN** b, c, d **6.90**
Gebackene Dumplings gefüllt mit Gemüse, serviert mit einer süßlichen Sojareduktion und Sesam
- 29a **GYOZA CHAY** **6.90**
Gyoza mit Gemüse

NUDELGERICHTE

- 30 **BUN THIT HEO NUONG** d, e, f, l **15.90**
Reisnudelschale mit gegrilltes Schweinebauch, Frühlingsrolle, Zwiebeln, Salat, Sojasprossen, Gurken, Sesamkörnern, Erdnüssen und frischen Kräutern
- 31 **BUN BO XAO XA** d, e, f, l **16.90**
Reisnudelschale mit gebratenem Rindfleisch, Zitronengras, Zwiebeln, Salat, Sojasprossen, Gurken, gerösteten Sesamkörnern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und frischen Kräutern
- 32 **BUN BO LA LOP** d, e, f, l **17.90**
eingelegtes Rindfleisch, eingewickelt in Zitronengras und, Frühlingsrolle, mit Reisnudeln, frischen Kräutern und einem Ananas-Dip
- 33 **BUN CHA GIO** d, e, f, l **15.90**
Reisnudelschale mit Frühlingsrollen (Schweinefleisch und Garnelen) mit Salat, Gurken, Sojasprossen, Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln
- 34 **BUN TOM XAO XA** **17.90**
Reisnudelschale mit gebratenen Riesengarnelen, Zwiebeln, Zitronengras, Sojasprossen, Gurken, Kräutern, Salat, Erdnüssen
- 35 **MIEN XAO CUA TOM** b, d, e, f, l **18.90**
gebratene Glasnudeln mit Krebsfleisch, Garnelen und frischem Gemüse
- 37 **MI XAO** d **15.90**
gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch (auch mit Shrimps oder Rindfleisch)
- 38 **PHO XAO SOT ME** b, d, e  **16.90**
gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Tofu, Hähnchen, Sojasprossen, vietnamesischer Bärlauch und Erdnuss mit einer Tamarinde-Sauce
- 39a **HU TIEU BO KHO** **13.90**
Reisbandnudeln mit Rindergulasch, Karotten mit frischen Kräutern nach vietnamesischer Art

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

VORSPEISEN

- 400 **SUON NUONG** l, f **6.90**
Gegrillte Spareribs in einer aromatischen BBQ-Sauce
- 401 **BANH KHOT** **6.90**
Minischälchen aus Reisteig und Mungobohnen, gefüllt mit Garnelen und dazu eine Fisch-Limetten-Sauce
- 402 **SO DIEP** b, d **8.90**
Jakobsmuscheln in Wachtel-Spiegelei gegrillt mit Erdnüssen, Zwiebeln und Fischsauce

HAUPTSPEISEN

- 403 **GA XAO SOT XOAI**  **15.90**
Hähnchenbrustfilet gebraten mit frischem Mango und Marktgemüse in einer Mango-Kokos-Sauce
- 404 **HAI SAN** b, d,  **19.90**
Calamari, Garnelen und Jakobsmuscheln gebraten mit frischem Gemüse in einer Basilikum-Chili-Sauce
- 405 **MI UDON XAO BO TOM** b, d **15.90**
Udon Reismudeln gebraten mit mariniertem Rindfleischfilet, Garnelen und einer Pak Choi Sauce
- 406 **GA SATE** e, l,  **15.90**
gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse in einer Erdnuss - Sauce
- 407 **GA XAO NUOC DUA** **15.90**
Hähnchenbrustfilet gebraten in Kokosmilch mit frischem Marktgemüse und Kokostreifen
- 408 **THIT XAO TRAI CAY** **17.90**
Rindfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen und Ente gebraten mit Gemüse, Litschi, Ananas und Mango in einer Wein-Honig-Soße
- 409 **CA CHIEN GION** b, d, **18.90**
knusprige Loup de Mer mit gebratenen Morcheln und Zwiebel, serviert mit Glasnudeln und einer hausgemachter Fisch-Maracuja-Sauce
- 410 **COM AN NAM | KAISER GERICHT AUS HUE** b, d, **18.90**
gegrillte Ente, Hühnerfleisch, Bo La Lot Betelblätter gefüllt mit Rindfleisch, Garnelen, Gurken, Salat, eingelegten Karotten und frische Kräuter, dazu eine Fisch-Limette-Sauce

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

- 411 **CANH CHUA TOM & CA KHO TO** b, d, l **17.90**
eine süß-säuerliche Suppe mit Garnelen, Ananas, Tomaten, Sellerie, Sojasprossen, verfeinert mit Tamarinde, frischen Kräutern und Pangasius Filet, zubereitet in einem Tontopf mit einer karamellisierten Sauce
- 412 **CA HAP NGUYEN CON** b (ca. 15 Minuten) **19.90**
ganzer Fisch oder wahlweise Filet vom Loup de Mer gedämpft mit frischem Ingwer, Dill, Frühlingszwiebeln und Gemüse und verfeinert in einer Soja-Sauce
- 413 **MI XAO GION** e **18.90**
Zartes Rindfleisch, kurz angebraten mit Ananas, Tomaten, Sellerie serviert auf einer heißen Steinplatte
- 414 **BANH XEO** b, d, f (ca. 15 Minuten) **15.90**
Crêpes gefüllt mit Garnelen, Sojasprossen und Zwiebeln, serviert mit frischen Kräutern, Salatblättern und einer Fisch – Limetten Soße
- 415 **VIT QUAY MI XAO** e **18.90**
halbe knusprige Ente nach vietnamesischer Art, auf gebratenen Nudeln und Saison-Gemüse, serviert mit einer Erdnuss-Soße
- 416 **TOM KHO TAU** b, d, f **19.90**
Riesengarnelen nach vietnamesischer Art, serviert in einem Tontopf, in karamellisierter Sauce, dazu ein Salat aus Sojasprossen und Papaya
- 417 **REISBETT** b, d **19.90**
gemischtes Fleisch (Rind / Huhn / Garnelen / Calamari / Jakobsmuscheln und knusprige Ente) mit gebratenem Gemüse
- 419 **KNUSPRIGE ENTE** b, d  **18.90**
auf zwei Fleischsorten, Garnelen, Gemüse mit Zitronengras-Sauce, serviert auf einer heißen Steinplatte
- 420 **COM CHIEN HAI SAN** b, d, f **19.90**
Gebratener Reis mit Jakobsmuscheln, Garnelen, Calamari, Knoblauch und Gemüse
- 421 **CHA CA LA VONG** b, d **21.90**
gegrilltes Seeteufelfilet mit Lauchzwiebeln, Dill, Galgant, frischen Kräutern, serviert auf einer heißer Platte, mit Reismudeln, Erdnüssen und der traditionellen Fisch-Limetten-Sauce

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

- 422 **COM CHAY** b, d **19.90**
Gebratener Reis mit gebratenem Meeresfrüchten
(Calamares, Garnelen, Jakobsmuscheln), Ananas, Tomaten
und Sellerie serviert auf einer heißen Steinplatte
- 423 **THIT KHO NUOC DUA** l, f, c **14.90**
Geschmorter Schweinebauch mit Eiern, Tofu in einer frischen
Kokos – Karamel Sauce, dazu gedämpftes Gemüse

GERICHTE ZUM SELBER ROLLEN

Als Grundlage werden Ihnen Reispapier, Reismudeln, Gurken,
Sojasprossen, Salatblätter, frische Kräuter, sowie Tamarinde-Sauce,
Erdnuss-Hoi Sin-Sauce und Mam Nem (Fischpaste-Ananas-Sauce) serviert.

- 424 **TOM** b, d, e **19.90**
Garnelen
- 425 **BO** e **17.90**
Rindfleisch
- 426 **CA** b, d, e **17.90**
Lachsfilet
- 427 **GA** e **16.90**
Hühnerbrust
- 428 **TOFU** e, f, l **14.90**
Gebratener Tofu
- 429 **VIT** e **17.90**
knusprige Ente

HAUPTSPEISEN

CA | TOM | FISCHFILET | GARNELEN

- 40 **TOM XAO RAU QUE** b  **18.90**
Riesengarnelen im Wok, gebraten mit Gemüse, Zwiebeln, frischem Basilikum, Peperoni und Erdnüssen
- 41 **TOM CA RI TRAI DUA** b  **20.90**
frische Kokosnussschale mit Riesengarnelen, gebraten mit Gemüse, in einer roten Curry-Sauce
- 44 **CA CARY** b  **15.90**
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse in rotem Kokos-Curry
- 45 **CA XOAI** b  **15.90**
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse in einer Mango - Kokos - Sauce
- 46 **CA HOI NUONG** b **15.90**
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse, Pak – Choi, Babymais, Shiitakepilzen und Zuckererbsen
- 47 **MUC XAO XA OT** **17.90**
Calamari mit frischem Gemüse in Zitronengras, serviert auf einer heißen Pfanne

GA | HÜHNERFLEISCH

- 50 **GA CARI**  **14.90**
Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse in einer roten Kokos-Curry Soße
- 51 **GA XA OT**  **15.90**
Hühnerbrustfilet gebraten mit Zitronengras, Gemüse, Zwiebeln und Chilischoten (serviert auf einer heißen Platte)
- 52 **GA HAT DIEU** e, f, l **14.90**
Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse und Cashewnüssen in einer würzigen Ingwer-Sauce
- 53 **GA KHO XA OT** **15.90**
Karamellisiertes Maihähnchen mit Ingwer, Zitronengras und Kokosnusswasser, dazu im Wok geschwenktes Pak-choi
- 54 **GA SOT CHUA NGOT** **14.90**
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Ananas, Tomaten, Sellerie, Zwiebeln in einer Süß – Sauer – Sauce

HAUPTSPEISEN

VIT | KNUSPRIGE ENTE

- 60 **VIT CARY**  **16.90**
knusprige Ente mit frischem Gemüse, Limettenblättern, in einer Curry-Sauce
- 61 **VIT XAO RAU** f, l **16.90**
knusprige Ente auf Wok geschwenktem Pak – Choi, Babymais, Shiitakepilzen, Zuckrerbsen und dem Gemüse der Saison
- 62 **VIT TRAI CAY** i **16.90**
knusprige Ente mit Gemüse, Lychee, Mango und Kiwi in einer Maracuja-Sauce
- 63 **VIT SOT XOAI**   **16.90**
knusprige Ente mit Gemüse und frischer Mango in einer Mango-Kokos-Sauce
- 64 **VIT CARY XANH TRAI CAY**   **16.90**
knusprige Ente mit frischem Gemüse und Obst nach Saison, in einer grünen Curry – Kokosmilch sauce
- 65 **VIT DAU PHONG** e  **16.90**
knusprige Ente mit frischem Gemüse in Erdnuss-Sauce
- 66 **VIT HAT DIEU** e  **16.90**
Knusprige Ente mit Gemüse und Cashewnüssen in einer würzigen Ingwer-Sauce

BO | RINDFLEISCH

- 70 **BO CA RI XANH TRAI CAY**    **15.90**
Rindfleisch mit frischem Gemüse und Obst nach Saison, in einer grünen Curry – Kokosmilch - Sauce
- 71 **BO SOT TIEU** L, f  **15.90**
Rindfleisch mit frischem Gemüse in einer Pfeffer-Sauce
- 72 **BO XAO XA OT** e, f  **15.90**
Rindfleisch mit Zitronengras, Gemüse, Zwiebeln und Chilischoten
- 73 **RAU MUONG XAO** **15.90**
Gebratener Wasserspinat mit Rindfleisch und Knoblauch
- 74 **BO XAO TRAI CAY** **15.90**
Rindfleisch gebraten mit Kiwi, Ananas, Mango und Gemüse in einer Maracuja - Sauce

VEGETARISCHE GERICHTE

VORSPEISEN

- V1 **BO LA LOP CHAY** f, l **6.90**
Eingelegtes Sojafleisch mit Zitronengras, verschiedenen Pilzen eingewickelt in Betelblätter, serviert mit frischem Salat und Sojasauce
- V2 **CHA GIO CHAY** f, e **5.90**
hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüse und Tofu, serviert mit frischem Salat, dazu Kräuter, sowie einer würzigen Sojasauce
- V3 **GOI CUON CHAY | KALTES GERICHT** e, f, l  **5.90**
Tofu, frischer Salat und Kräuter gewickelt in Reispapier, serviert mit einer Erdnuss-Hoi Sin-Sauce

SUPPEN

- V10 **CANH MIEN TOFU** f Vorspeise **5.90**
Hauptspeise **11.90**
Glasnudelsuppe mit Tofu, frischen Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, vietnamesischer Bärlauch und Koriander
- V11 **PHO CHUA** **13.90**
Leicht säuerliche Reisbandnudelsuppe mit Tofu, Sojafleisch, Zitronengras, Galgantwurzel, verfeinert mit Kräutern und Sojasprossen

SALAT

- V21 **GOI XOAI CHAY** **6.90**
Mangosalat mit Tofu, Limette, frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit Krabbenchips
- V22 **AVOCADO SALAT** **6.90**
Avocado Salat mit Cocktailtomaten und einer hausgemachten Soße

VEGETARISCHE GERICHTE

REISNUDELGERICHTE

- V30 **BUN CHAY & CHA GIO | LAUWARMES GERICHT** e, f, l **13.90**
Reisnudelschale mit hausgemachten Frühlingsrollen, Tofu, serviert mit Gurken, Sojasprossen, Kräutern sowie einer würzigen Soja Sauce
- V32 **MON CHAY DAC BIET** e, f **14.90**
Reisbandnudeln gebraten mit Tofu, frischen Shiitakepilzen und Gemüse in einer leicht scharfen Sauce
- V33 **BANH CANH HAP** e, f **14.90**
dicke Udonnudeln gedämpft mit Tofu und verschiedenem Gemüse
- V35 **SHAOLIN BOWL** **15.90**
Eingelegtes Sojafleisch mit Pilzen eingewickelt in Betelblätter, mit Reisnudeln, veg. Frühlingsrollen, frischen Kräutern und Sojasoße

HAUPTGERICHTE

- V40 **RAU XAO THAP CAM** **13.90**
gemischtes Gemüse gebraten mit einer hausgemachter-Sauce
- V41 **TAU HU XAO XA OT** f, h  **13.90**
frischer Tofu, gebraten mit Zitronengras und Gemüse
- V42 **TAU HU CARI** f  **13.90**
frischer Tofu, gebraten mit frischem Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in einer Curry-Sauce
- V43 **RAU MUONG XAO TOI** **13.90**
gebratener Wasserspinaat mit Knoblauch
- V46 **BANH XEO CHAY** **14.90**
Vietnamesischer Crepe aus Kokosnussmilch, Sojasprossen, Zwiebeln und Pilzen, serviert mit frischen Kräutern und einer Soja-Sauce