

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
- V5 **Annam Teller** ab 2 Personen pro Person **9.90**
Beinhaltet die Vorspeisen V1 | V2 | V3 | V4 | V21

SUPPEN

- V10 **CANH MIEN TOFU** f Vorspeise **5.90**
Hauptspeise **11.90**
Glasnudelsuppe mit Tofu, frischen Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, vietnamesischer Bärlauch und Koriander
- V11 **PHO CHAY** f, i  Vorspeise **6.90**
Hauptspeise **12.90**
Vegetarische Brühe, Tofu, Reismudeln, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Thai – Basilikum, Koriander

SALAT

- V20 **GOI DU DU CHAY** e, f, h, l  **6.90**
grüner Papaya – Salat mit Tofu, Limette, frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit Krabbenchips
- V21 **GOI XOAI CHAY** **6.90**
Mango – Salat mit Tofu, Limette, frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit Krabbenchips

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 Sojasauce
- V31 **MI XAO GION CHAY** e, f **14.90**
knusprige Nudeln mit Gemüse, Tofu, Shiitakepilze in eine 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, verschiedenem Gemüse
- V34 **MIEN XAO** e, f **14.90**
gebratene Glasnudeln mit Tofu, Gemüse und verschiedene Pilzen

HAUPTGERICHTE

- V40 **RAU XAO THAP CAM** **13.90**
gemischtes Gemüse gebraten mit hausgemachter-Sauce
- V41 **TAU HU XAO XA OT** f, h  **14.90**
frischer Tofu, gebraten mit Zitronengras und Gemüse
- V42 **TAU HU CARI** f  **14.90**
frischer Tofu, gebraten mit frischem Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in Curry-Sauce
- V43 **RAU MUONG XAO TOI** **13.90**
gebratener Wasserspinaat mit Knoblauch
- V45 **TOFU XAO NAM** f, h **14.90**
Sojahühnerfleisch, Tofu geschmorrt mit Shiitakepilzen, Champignon, Morcheln und Zwiebeln in einer Pfeffer-soße, verfeinert mit vietnamesische Kräutern
- V46 **BANH XEO CHAY** (ca. 15 Minuten) **13.90**
Dünne Crepes aus Reismehl, Kokosmilch, mit Kurkuma gefärbt, gefüllt mit drei verschiedenen Pilzsorten, Mungobohnen, und einer Sojasoße