

VORSPEISEN / STARTER

FRISCHE ROLLEN / FRESH ROLLS

GỎI CUỐN (12, A, E, F, K)

VIETNAMESISCHE FRISCHE ROLLEN MIT KRÄUTERN |
REISNUDELN | SALAT | REISCRÊPE | WAHLWEISE MIT:

*Vietnamese fresh rolls w. herbs, rice noodles, salad, rice crêpes,
optionally with*

1A: Garnelen / shrimps **5,90**

1B: gegrillt Bio-Hähnchen / grilled organic chicken **4,90**

VORSPEISEN / APPETIZERS

2 ĐẬU HẤP **3,90**

GEDÄMPFTE ASIATISCHE BOHNEN MIT MEERSALZ

Steamed asian beans with sea-salt

BAOZI (9,A,F,G)

GEDÄMPFTE HEFETEIG GEFÜLLT MIT FRISCHER SALAT &
KRÄUTER DAZU HAUSGEMACHTER SOSSE

3A m. knusprigem Bio-Hähnchen (9,A,F,G) **4,90**

3B m. knusprigem Bio-Tofu (9,A,F,G) **4,90**

3C m. zartem Rindfleisch (9,A,F,G) **4,90**

NEM (A, D, E) **4,90**

FRÜHLINGSROLLEN MIT | REISNUDELN |
KAROTTEN | SERVIERT MIT FISCHSOSSE

Crispy springs rolls, glass noodles, morels, carrot, served w. fish sauce

4A m. Bio-Hähnchen

4B m. Gemüse Veggie serviert m. Sesamsoße (vegan)

5 VẪN THẮN CHIÊN (A, B) **5,90**

GEBACKENE WAN-TAN MIT GARNELEN&HÄHNCHEN
FÜLLUNG | SERVIERT MIT SÜSS-SAUER-SOSSE

Baked Wan-Tan w. shrimps&chicken filling, served w. chili sauce

6 DIM SUM (A, B, F) **5,90**

GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN MIT
KREBSFLEISCHIMITAT&GARNELEN

Steamed dumplings w. shrimps, crab meat.

GEGRILLTE VORSPEISEN / GRILLED APPETIZERS

- 7** **GÀ LỤI** ^(G, E) **5,50**
HÄHNCHEN-SATÉY-SPIESSE | SERVIERT MIT
ERDNUSS- UND CHILISAUCE
Chicken satay skewers, 3 pcs. served with peanut&chili sauce
- 8** **BÒ LÁ LỐT** ^(E, K) **5,90**
ZARTES RINDFLEISCH MIT ZITRONENGRASS U.
SESAMKÖRNERN IN SAFTIG-GRÜNE BETELBLÄTTER
GEWICKELT & GEGRILLT . EIN KLASSIKER DER
VIETNAMESISCHEN STRASSENKÜCHE! DAS RINDFLEISCH
WIRD DURCH SAFTIG GEHALTEN UND NIMMT BEIM
GRILLEN DEN GESCHMACK DER LOT-BLÄTTER AN!
*Vietnamese grilled beef in piper lolot w. lemongrass, sesame seeds
wrapped in juicy green betel leaves and grilled*
- 9** **7ER TARMY SPECIAL** ^(A,D,E,F) **12,90 PRO PERS.**
Vorspeisenplatte min. 2 Pers.: es dauert ca. 15-30 Min.
SOMMERROLLEN MIT GARNELEN | FRÜHLINGSROLLEN MIT BIO-
HÄHNCHEN | RINDFLEISCH IN BETELBLÄTTERN | GEBACKENE
WANTAN | GRÜNER MANGOSTREIFEN-SALAT MIT KNUSPRIGEM
HÄHNCHEN | HÄHNCHEN- & GARNELEN-SATÉ-SPIESSE

SALATE / SALADS

- 10 **GOMA WAKAME** ^(K) **6,50**
MEERESALGEN-SALAT | RADIESCHEN | KIRSCHTOMATE |
KREBSFLEISCHIMITAT | FRISCHE KRÄUTER | SESAM
- 11 **Gỏi Bò (LEICHT SCHARF)** ^(A, D, E) **8,50**
RINDFLEISCH-SALAT | ROTEN ZWIEBELN |
LIMETTENBLÄTTERN GERÖSTETEM UND GEMAHLENEM
REIS | FRISCHEN KRÄUTERN
Beef salad w. red onion, lime leaf, roasted and ground rice fresh herbs
- 12 **Gỏi Vịt (LEICHT SCHARF)** ^(A, D, E) **9,90**
GRÜNER MANGOSTREIFEN-SALAT | GEBRATENER
ENTENBRUST | LIMETTENDRESSING
Green mango strip w. roasted duck breast, lime dressing (mild spicy)
- 13 **Gỏi Cá Hồi (LEICHT SCHARF)** ^(A, D, E) **10,90**
GRÜNER MANGOSTREIFEN-SALAT | GEGRILLTES
LACHSFILET | LIMETTENDRESSING
Green mango strip w. grilled salmon fillet, lime dressing (mild spicy)

SUPPEN / SOUPS

- 14 **SÚP Nước Dừa** ^(B, D) **7,90**
LEICHT SCHARFE KOKOSSUPPE | GARNELEN |
LIMETTENBLÄTTERN | GEMÜSE
Mild spicy coconut soup w. shrimps, lime leaves, vegetables
- 15 **CANH CHUA TÔM** ^(G, B, I, D) **7,50**
SÜSS-SAUER-SUPPE | GARNELEN | FRISCHER
ANANAS | FRISCHEN KRÄUTERN
Sweet sour soup w. shrimps, fresh pineapple, soy seeds, fresh herbs
- 16 **SÚP Vằn THẮN** ^(A, B) **5,90**
WAN-TAN SUPPE MIT GEMÜSE
Wan-Tan soup w. vegetables

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSE

REISNUDELSCHALE / VIETNAMESE NOODLES

LAUWARME REISNUDELN MIT

SALAT | GURKEN | MANGO | ERDNÜSSEN |

RÖSTZWIEBELN SERVIERT MIT ...

Lukewarm rice noodles w. various fresh herbs, salad, cucumber, peanuts, roasted onions served with...

- | | | |
|----|--|-------|
| 17 | BÚN BÒ XÀO & CHẢ GIÒ THỊT (A, D, E)
... gebratenem Rindfleisch Frühlingsrollen Zitronengras
... <i>roasted beef, spring rolls, lemongrass</i> | 13,90 |
| 18 | BÚN TOFU XÀO (VEGAN) (D, E)
... gebratenem Bio-Tofu Zitronengras
... <i>roasted organic tofu, lemongrass</i> | 12,50 |
| 19 | BÚN GÀ GIÒN (A, D, E)
... knusprigem Bio-Hähnchen
... <i>crispy organic chicken</i> | 13,90 |
| 20 | BÚN VỊT GIÒN (A, D, E)
... knusprige Entenbrust
... <i>crispy duck breast</i> | 15,90 |

NUDELSUPPE / VIETNAMESE NOODLE SOUPS

- MÌ QUẢNG (LEICHT SCHARF)** (A, D)
GEKOCHTE REISBANDNUDELN MIT SALAT | GURKEN |
MANGO | ERDNÜSSEN | RÖSTZWIEBELN SERVIERT MIT
HAUSGEMACHTE CURRY-KOKOS-SOSSE
- | | |
|--------------------------------|-------|
| 21A m. knusprigem Bio-Hähnchen | 13,90 |
| 21B m. knuspriger Entenbrust | 15,90 |
- 22 **PHỞ BÒ** (D) 12,90
GEKOCHTE REISBANDNUDELN-SUPPE MIT RINDFLEISCH |
INGWER | ZIMT | STERNANIS | SPEZIALTÄT AUS DER
HAUPTSTADT HANOI. *Top 10 der beliebtesten vietnamesischen Gerichte*

IM WOK / THE WOK

Mì XÀO (A, D, E)

GEBRATENE EIERNUDELN | SAISONGEMÜSE |

RÖSTZWIEBELN | ERDNÜSSEN

23A m. knusprigem Bio-Hähnchen 11,50

23B m. knuspriger Entenbrust 13,50

MEERESFRÜCHTE / SEAFOOD *Reis als Beilage*

25 CÁ LACHS SỐT VỪNG (12, A, E, F, K) 17,50

GEGRILLTE LACHS | SAISONGEMÜSE

HAUSGEMACHTE SESAM-SOSSE

Grilled salmon, homemade sesame sauce, seasonal vegetables

26 CÁ LACHS NƯỚC DỪA CAY (L. SCHARF) (9, G) 17,50

GEGRILLTE LACHS | SAISONGEMÜSE | HAUSGEMACHTE

VIETNAMESISCHE CURRY-KOKOS-SOSSE

Grilled salmon, homemade vietnamese curry coconut sauce (m. spicy)

27 TÔM XÀO NƯỚC DỪA CAY (L. SCHARF) (9, G) 17,50

GEBRATENE GARNELEN | SAISONGEMÜSE |

HAUSGEMACHTE VIETNAMESISCHE CURRY-KOKOS-SOSSE

*Fried shrimps, seasonal vegetables, homemade vietnamese
curry coconut sauce (medium spicy)*

28 TÔM SỐT ME (1, 5) 17,50

GEBRATENE GARNELEN | SAISONGEMÜSE |

HAUSGEMACHTE VIETNAMESISCHE TAMARINDEN-SOSSE

*Fried shrimps, seasonal vegetables, homemade vietnamese
tamarind sauce*

BIO-HÄHNCHENBRUST / CHICKEN *Reis als Beilage*

- 29 GÀ NƯỚC DỪA CAY (LEICHT SCHARF)** (A, 9, G) **13,90**
KNUSPRIGES BIO-HÄHNCHENBRUST | SAISONGEMÜSE |
HAUSGEMACHTE VIETNAMESISCHE CURRY-KOKOS-SOSSE
*Crispy organic chicken, seasonal vegetables, homemade vietnamese
curry-coconut sauce (medium spicy)*
- 30 GÀ SATEY** (A, E, G) **13,90**
KNUSPRIGES BIO-HÄHNCHENBRUST | SAISONGEMÜSE |
HAUSGEMACHTE ERDNUSS-SOSSE
*Crispy organic chicken breast, seasonal vegetables, homemade
peanut sauce*
- 31 GÀ SỐT VỪNG** (12, A, E, F, K) **13,90**
KNUSPRIGES BIO-HÄHNCHENBRUST | SAISONGEMÜSE |
HAUSGEMACHTE SESAM-SOSSE
*Crispy chicken, seasonal vegetables, homemade
sesame sauce*
- 32 GÀ CHUA NGỌT** (A, 12) **13,90**
KNUSPRIGES BIO-HÄHNCHENBRUST | SAISONGEMÜSE |
HAUSGEMACHTE SÜSS-SAUER-SOSSE
*Crispy chicken, seasonal vegetables, homemade
sweet & sour sauce*
- 33 GÀ SỐT ME** (1, 5) **13,90**
KNUSPRIGES BIO-HÄHNCHENBRUST | SAISONGEMÜSE |
HAUSGEMACHTE VIETNAMESISCHE TAMARINDEN-SOSSE
*Crispy chicken, seasonal vegetables, homemade vietnamese
tamarind sauce*

RIND / BEEF *Reis als Beilage*

- 34 BÒ XÀO SATEY** ^(E, G) **14,50**
GEBRATENES RINDFLEISCH | SAISONGEMÜSE |
HAUSGEMACHTE ERDNUSS-SOSSE
Fried beef, seasonal vegetables, homemade peanut sauce
- 35 BÒ SỐT VỪNG** ^(12, A, E, F, K) **14,50**
GEBRATENES RINDFLEISCH | SAISONGEMÜSE |
HAUSGEMACHTE SESAM-SOSSE
Fried beef, seasonal vegetables, homemade sesame sauce
- 36 BÒ NƯỚC DỪA CAY (LEICHT SCHARF)** ^(9, G) **14,50**
ZARTES RINDFLEISCH | SAISONGEMÜSE | HAUSGEMACHTE
VIETNAMESISCHE CURRY-KOKOS-SOSSE
*Fried beef, seasonal vegetables, homemade vietnamese
curry coconut sauce (medium spicy)*
- 37 BÒ SỐT ME** ^(1, 5) **14,50**
ZARTES RINDFLEISCH | SAISONGEMÜSE |
HAUSGEMACHTE VIETNAMESISCHE TAMARINDEN-SOSSE
*Fried beef, seasonal vegetables, homemade vietnamese
tamarind sauce*

Zusatzstoffe / Additives:

1. mit Farbstoff / with colorant
2. mit Konservierungsstoff / with preservative
3. mit Nitritpökelsalz / with nitrite curing salt
4. mit Antioxidationsmittel / with antioxidant
5. mit Geschmacksverstärker / with flavor enhancer
6. geschwefelt / sulphuretted
7. geschwärzt / blackened
8. mit Phosphat / with phosphate
9. mit Milcheiweiß / with milk protein
10. koffeinhaltig / with caffeine
11. chininhaltig / quinine
12. mit Süßungsmittel(n) / with sweetener(s)
13. enthält eine Phenylalaninquelle / contains phenylalanine
14. gewachst / waxed
15. mit Taurin / with taurine
16. enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter Soja hergestellt
contains soybean oil; made from genetically modified

Allergene / Allergens:

- A. Weizen / wheat
- B. Krebstiere / crustaceans
- C. Eier / eggs
- D. Fische / fish
- E. Erdnüsse / peanuts
- F. Soja / soy
- G. Milch / milk
- H. Pistazien / pistachios
- I. Sellerie / celery
- J. Senf / mustard
- K. Sesam / sesame
- L. Sulfit / sulfite
- M. Lupine / lupine
- N. Weichtiere / molluscs

ENTE / DUCK *Reis als Beilage*

- 38** **VỊT NƯỚC DỪA CAY (LEICHT SCHARF)** (A, 9, G) **15,90**
KNUSPRIGE ENTENBRUST | SAISONGEMÜSE |
HAUSGEMACHTE VIETNAMESISCHE CURRY-KOKOS-SOSSE
*Crispy duck breast, seasonal vegetables, homemade
Vietnamese curry coconut sauce (medium spicy)*
- 39** **VỊT SỐT MÈ** (12, A, E, F, K) **15,90**
KNUSPRIGE ENTENBRUST | SAISONGEMÜSE |
HAUSGEMACHTE SESAM-SOSSE
*Crispy duck breast, seasonal vegetables, homemade
sesame sauce*
- 40** **VỊT SỐT SATEY** (A, E, G) **15,90**
KNUSPRIGE ENTENBRUST | SAISONGEMÜSE |
HAUSGEMACHTE ERDNUSS-SOSSE
*Crispy duck breast, seasonal vegetables, homemade
peanut sauce*
- 41** **VỊT CHUA NGỌT** (A, 12) **15,90**
KNUSPRIGE ENTENBRUST | SAISONGEMÜSE |
HAUSGEMACHTE SÜSS-SAUER-SOSSE
Crispy duck breast, seasonal vegetables, homemade sweet & sour sauce
- 42** **VỊT SỐT ME** (1, 5) **15,90**
KNUSPRIGE ENTENBRUST | SAISONGEMÜSE |
HAUSGEMACHTE VIETNAMESISCHE TAMARINDEN-SOSSE
*Crispy duck breast, seasonal vegetables, homemade vietnamese
tamarind sauce*

BIO-TOFU / ORGANIC-TOFU *Reis als Beilage*

- 43 ĐẬU HỦ SỐT VỪNG** (12, A, E, F, K) **11,90**
GEBRATENES TOFU | ZITRONENGRAS | SAISONGEMÜSE |
HAUSGEMACHTE SESAM-SOSSE
*Fried tofu, lemongrass, seasonal vegetables, homemade
sesame sauce*
- 44 ĐẬU HỦ NƯỚC DỪA CAY (L. SCHARF)** (9, G) **11,90**
GEBRATENES TOFU | SAISONGEMÜSE | HAUSGEMACHTE
VIETNAMESISCHE CURRY-KOKOS-SOSSE
*Fried tofu, lemongrass, seasonal vegetables, homemade vietnamese
curry coconut sauce (medium spicy)*
- 45 ĐẬU HỦ SATEY** (E, G) **11,90**
GEBRATENES TOFU | ZITRONENGRAS | SAISONGEMÜSE |
HAUSGEMACHTE ERDNUSS-SOSSE
*Fried tofu, lemongrass, seasonal vegetables, homemade
peanut sauce*

NACHTISCH / DESSERT

- 46 CHUỐI CHIÊN** (12, A, H) **4,50**
GEBACKENE BANANE | SAISONFRÜCHTE | WALDHONIG
Baked banana with forest honey
- 47 KEM MOCHI** (1, 12, K, G) **7,90**
DREIERLEI MOCHI - HIMBEER - SCHOKO - MANGO
Chocolate - Mango - Raspberry Mochi
- 48 CHÈ BẮP (WARM)** (9, G) **3,90**
MAISPUDDING NACH VIETNAMESISCHER ART MIT
MUNGOBOHNEN & PERLSAGO IN KOKOSCREME
*Vietnamese-style corn pudding, mung beans and pearl sago,
in a coconut cream*
- 49 MOUSSE AU CHOCOLAT** (1, 12, K, G) **5,90**
SCHOKO MOUSSE MIT SAISONFRÜCHTE
chocolate mousse with seasonal fruits

