

SUPPEN

1. Canh Chua

Leicht säuerliche, aromatische Suppe nach vietnamesischer Art mit frischem Gemüse, Ananas, Cherry Tomaten, Lauchzwiebeln, und Kräutern. Wahlweise mit :

- | | |
|---------------|-----|
| a. Tofu | 5 |
| b. Hähnchen | 5,5 |
| c. Garnelen C | 6 |

2. Súp Cốt Dừa B,D

Kräftige Kokos-Suppe mit Gemüse und Gewürzen. Wahlweise mit:

- | | |
|----------------------|-----|
| a. Tofu VEGAN | 5 |
| b. Hähnchen | 5,5 |
| c. Garnelen C | 6 |

VORSPEISEN

4. Khoai Lang Chiên A **VEGAN**

Süßkartoffelpommes serviert mit Chili Mayonaise. 5,5

5. Chả Giò

Hausgemachte Frühlingsrollen knusprig gebacken, serviert mit einer hausgemachten Chili-Limetten-Soße. Wahlweise mit :

- | | |
|---|---|
| a. Gemüse . Serviert mit Süß Chili Sauce VEGAN | 5 |
| c. Garnelen und Hühnerfleisch B,C | 6 |

6. Tôm Cốm A,C,I

Saftige Garnelen, leicht mariniert, in knusprigen grünen Reisflocken frittiert. Serviert mit Süß Chili Sauce. 6,5

7. Gà Cao I

Gebackene Teigtaschen mit Hähnchenfüllung, serviert mit Süß Chili Sauce. 5,5

8. Gỏi Cuốn F

Reispapier, Salat, Sesam, Röstzwiebeln, Gurken und Mango serviert mithausgemachten Hoisin-Kokos-Sauce . Wahlweise mit :

- | | |
|--------------------------|-----|
| a. Bio Tofu VEGAN | 5,5 |
| b. Hühnerfleisch B | 6 |
| c. Garnelen B,C | 6,5 |

9. Đậu Xanh **VEGAN**

Gedämpfte Baby-Sojabohnen, mit Meersalz serviert. 5,5

VORSPEISEN

10. Chay Cao I VEGAN

Gebackene Teigtaschen mit Gemüsefüllung, serviert mit Süß Chili Sauce. 5,5

11. Nộm Đu Đủ B,H

Frischer Papayasalat , Karotten, Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln, vermischt mit unserer hausgemachten süß-sauren Sauce. Wahlweise mit :

- a. Gemüse VEGAN 9
- b. Hühnerfleisch 11
- c. Garnelen C 12

12. Bánh Hồ Tây I

Fein geriebene Süßkartoffeln mit Teig vermischt und goldbraun knusprig gebraten, .Serviert mit Kimchi & Chili-Limetten-Soße .Wahlweise mit :

- a. mit Süßkartoffeln . Serviert mit hausgemachte Sauce VEGAN 5,5
- b. mit Süßkartoffeln und Garnelen B,C 6,5

13. Chả Tí I VEGAN

Mini - Frühlingsrollen knusprig gebacken, serviert mit Süß Chili Sauce. 4,5

14. Mây Lang Thang B,C,I,F VEGAN MÖGLICH

Eine Auswahl aus unsere Vorspeisen, bestehend aus :Sommerrollen , Frühlingrollen , Cao, Edamame. 15

15. Bào Bun I

Gedämpfte und gefüllte asiatische Burgerbrötchen, eingelegte Möhren & Kohlrabi, Koriander, Kim Chi, Süß Chili Mayonaise.

- b. Hühnerfleisch A 7,5
- s. Seitan VEGAN 7,5

16. Đậu Que Chiên A,I VEGAN

Knusprig frittiertes Tofu in goldbrauner Panade, außen kross und innen zart, serviert mit Cocktail Sauce. 5,5

VIETNAMESISCHE TRADITIONAL

51. Phở Sài Gòn B,I

Traditionelle Nudelsuppe
mit Reisbandnudeln in Rinderbrühe und
asiatischen Kräutern, Chili und
Limetten zum Abschmecken. Wahlweise mit:

a. Bio Tofu	12
b. Hühnerbrust	12,5
d. Rindfleisch	13

52. Bún Chả Hà Nội

Vietnamesische Reisnudeln mit frischem Salat, Gurken, eingelegte
Möhren und Kohlrabi und frische Kräutern serviert mit hausgemachter
Limetten-Chili-Sauce. Wahlweise mit:

g. Frühlingrollen B	13,5
h. vegetarische Frühlingrollen <u>VEGAN</u>	13,5

53. Bánh Canh Xào I,F,N

Gebratene Udon-Nudeln mit frischem Gemüse der Saison, Sesam und
Limette in hausgemachter Udon-Wok-Sauce. Wahlweise mit:

a. Bio Tofu <u>VEGAN</u>	12,5
b. Hühnerbrust	13
c. Garnelen C	14,5
d. Rindfleisch	13,5
e. Knusprige Ente I	14
s. Seitan <u>VEGAN</u>	13

54. Phở xào – Pad-Thai H,N,I

Gebratene Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Sojasprossen und
Erdnüssen in unserer aromatischen hausgemachten Sauce, verfeinert
mit Limette. Wahlweise mit:

a. Bio Tofu <u>VEGAN</u>	12,5
b. Hühnerbrust	13
c. Garnelen C	14,5
d. Rindfleisch	13,5
e. Knusprige Ente I	14
s. Seitan <u>VEGAN</u>	13

VIETNAMESISCHE TRADITIONAL

55. Mì Xào I,N

Gebratene Nudeln mit frischem Gemüse der Saison und Sojasprossen in unserer aromatischen hausgemachten Wok-Sauce und Limette zum Abschmecken. Wahlweise mit :

b. Hühnerbrust	13
c. Garnelen C	14,5
d. Rindfleisch	13,5
e. knuspige Ente I	14

56. Bún Bò Hué B

Pikant-scharfe Rinderbrühe mit Reismudeln, Zitronengras, Sojasprossen und frischen asiatischen Kräutern, serviert mit verschiedenen Fleisch-Toppings. 17

57. Bún Nam Bộ B,I,H

Vietnamesische Reismudeln mit frischem Salat, Kräutern, Gurken und gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, frische Kräutern serviert mit hausgemachter Limetten-Chili-Sauce. Wahlweise in Zitronengras mariniert mit:

a. Tofu VEGAN	12,5
b. Hühnerbrust	13
d. Rindfleisch	13,5
s. Seitan VEGAN	12,5

58. Bún Bò B,C

Reismudeln mit Tintenfisch, Riesengarnelen , Tomaten, Ananas, Sojasprossen, frische Kräutern , und aromatischer Brühe nach vietnamesischer Art. 18

59. Gỏi Miến B,C,H,I,N

Feine Glasnudeln mit Risengarnelen, Tintenfische, frischen Kräutern , Sojasprossen, Möhren , und hausgemachte Limette Dressing . 18

BÂU QUÁN

31. Mè Bâu A,F

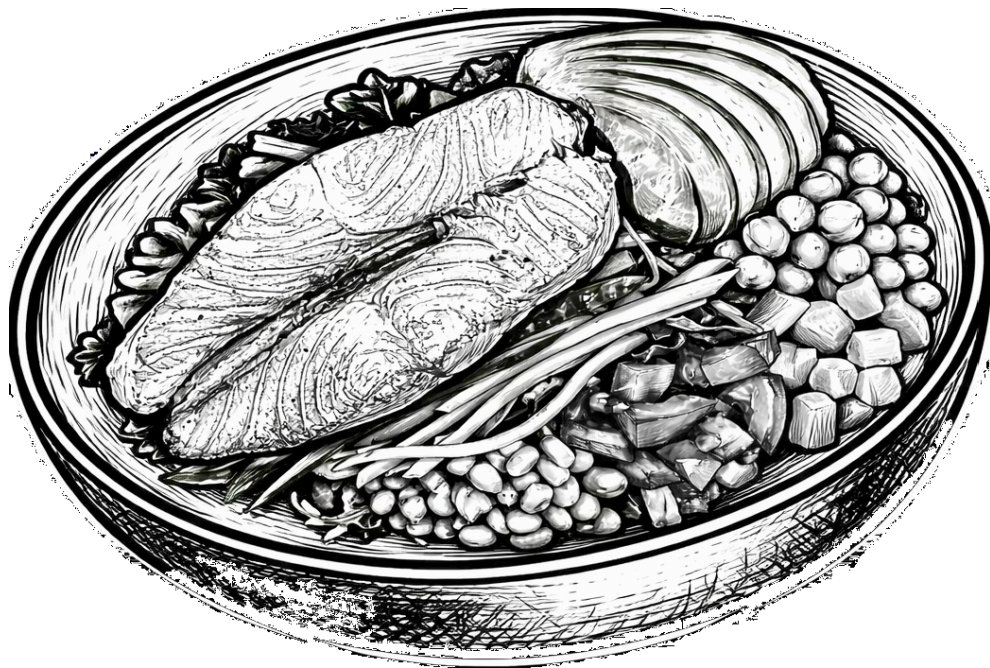
Eine gesunde Bowl mit Salat, Mango, Gurke, garniert mit eingelegt Rettich, Baby-Sojabohnen, Cherry Tomaten serviert auf Reis und dazu ein hausgemachtes Sesam-Dressing. Wahlweise mit:

a. Bio Tofu	12,5
b. gegr. Hühnerbrust	13
f. gegr. Lachs C	14,5

32. Đen Bâu I,F,M

Eine gesunde Bowl mit Salat, Mango, Gurke, garniert mit eingelegt Rettich, Baby-Sojabohnen, Cherry Tomaten serviert auf Reis und dazu ein hausgemachtes dunkler Sauce. Wahlweise mit:

a. Bio Tofu VEGAN	12,5
b. gegr. Hühnerbrust	13
f. gegr. Lachs C	14,5



HAUPTSPEISEN

41. Cà ri đở -leicht scharf B,D,F,O

Frisches Gemüse der Saison in cremiger

Kokos-Curry-Soße, serviert mit Sesam-Reis. Wahlweise mit :

- | | |
|--------------------------|------|
| a. Bio Tofu <u>VEGAN</u> | 12 |
| b. Hühnerbrust | 12,5 |
| c. Garnelen C | 14 |
| e. knuspige Ente I | 13,5 |
| f. gegr. Lachs C | 14,5 |
| s. Seitan <u>VEGAN</u> | 12,5 |

42. Sốt Lạc D,F,H,O

Frisches Gemüse der Saison in

cremiger Erdnuss-Kokos-Soße, serviert mit Sesam-Reis und gerösteten Erdnüssen.

Wahlweise mit:

- | | |
|--------------------------|------|
| a. Bio Tofu <u>VEGAN</u> | 12 |
| b. Hühnerbrust | 12,5 |
| c. Garnelen C | 14 |
| e. knuspige Ente I | 13,5 |
| f. gegr. Lachs C | 14,5 |
| s. Seitan <u>VEGAN</u> | 12,5 |

43. Sốt Xoài B,D,F,O

Frisches Gemüse der Saison in

Mango-Curry-Soße, serviert mit Sesam-Reis

Wahlweise mit:

- | | |
|--------------------------|------|
| a. Bio Tofu <u>VEGAN</u> | 12 |
| b. Hühnerbrust | 12,5 |
| c. Garnelen C | 14 |
| e. knuspige Ente I | 13,5 |
| f. gegr. Lachs C | 14,5 |
| s. Seitan <u>VEGAN</u> | 12,5 |

44. Mây Sốt B,N,F,M,O,I

Frisches Gemüse der Saison in würziger dunkler-Soße geschwenkt.

Serviert mit Sesam-Reis. Wahlweise mit:

- | | |
|--------------------------|------|
| a. Bio Tofu <u>VEGAN</u> | 12 |
| b. Hühnerbrust | 12,5 |
| c. Garnelen C | 14 |
| e. knuspige Ente I | 13,5 |
| f. gegr. Lachs C | 14,5 |
| s. Seitan <u>VEGAN</u> | 12,5 |

SIGNATURE

- 61. Râu Mực Nướng I,C,N,B,M,F**
Gegr. Pulpoarme mit gebratene Stangebohnen, Sesam-Reis und hausgemachte Unagi, May Quan Sauce. 24
- 62. Vịt Ngũ Vị I,N,B,M,F,O,F**
Gegrillte Barbarie-Entenbrust mit frischem Gemüse der Saison in würziger dunkler-Soße geschwenkt, serviert mit Sesam-Reis. 19
- 63. Cá Hồi Sốt Me B,C,M,N,O,F,I**
Zarter Lachs serviert mit saisonalem Gemüse im Wok leicht gebraten und duftendem Jasminreis, verfeinert mit unserer süß-sauren Tamarinden-Sauce. 20
- 64. Bò Xào Tiêu Xanh B,N,O,M,K,F,I**
Zartes Rindfleisch, im Wok scharf angebraten mit frischem Gemüse der Saison, knackigen Sojasprossen und aromatischem grünem Pfeffer. Verfeinert mit unserer würzigen hausgemachten Wok-Sauce und serviert mit duftendem Sesam-Reis. 18
- 65. Hải Sản Xào Xả Ót O,B,C,F,M,F,I**
Riesengarnelen, Tintenfisch , aromatisch gebraten mit Zitronengras, Chili, Knoblauch und asiatischen Gewürzen. Pikant, duftend und perfekt abgestimmt . (leicht scharf) 19

KINDER MENU

- 71. Ich habe Hunger A,I**
Tiger Flake ,Süßkartoffeln, serviert mit Mayonnaise und Ketchup. 10
- 72. Ich habe keine Lust I**
Gebackene Hähnchen mit Mango Sauce und Reis. 10

DESSERT

- Chuối Chiên Kem I**
Knusprig gebackene Banane mit Vanilleeis. 5,5
- Panna Cotta D**
Milch, Sahne, Kokos-Milch. 5,5
- Bánh Rán F,I**
Sesambällchen mit Rote Bohnengefüllt. 4,5

EXTRA

- Reis 2
- Reisnudeln 2
- Udon Nudeln 3,5
- Nudeln 3,5
- Sesam Sauce 2
- Kim Chi 3
- Eingelegte Möhren, Kohlrabi 2
- Extra Sauce 2

TEE & KAFFEE

Espresso 2	2,5
Kaffee 2	2,9
Vietnamesischer Kaffee 2	4
Jasmin Tee mit Honig	3,5
Grüner Tee mit Honig	3,5
Frischer Ingwer Tee	4
Frische Ingwerscheiben & Honig	
Frischer Pfefferminz & Ingwer Tee	4
Frische Minze, Ingwerscheiben & Honig	

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Ginger Lemonade	6,5
Maracuja Saft, Limettenscheiben,frischer Ingwer	
Lemon Grass Lemonade	6,5
Apfelsaft, Cranberry,Limettenscheiben, Zitronengras.	
Lychee Lemonade	6,5
Limettenscheiben, Lycheesaft, Ingwer	
Mint Lemonade	6,5
Maracujasaft, Cranberrysaft, Limettenscheiben, Minze.	
Pink-Berry	6,5
Limette, Wildberry, Früchte	
Meme Lemonade	6,5
Tamarind,Ananas	
Yuzu Lemonade	6,5
Yuzu ,Orange,Minze	

LASSI

Mango D	4,5
Sahne, Milch, Mango- Fruchtmark	

SOFTDRINKS

	0,2l 0,4l
Coca Cola 2,3	2,5 4,5
Fanta Orange 3,4	2,5 4,5
Sprite 4	2,5 4,5
Coca Zero 2,3,5	2,5 4,5
Spezi 2,3,4	2,5 4,5
Ginger Ale 3	3,2
Tonic Water	3,2
Bitter Lemon 1	3,2
	0,2l 0,75l
Mineralwasser Still, Kohlensäure	3,0 6,5

FRUCHTSAFT

Apfelsaft 0,2l	3
Maracujanektar 0,2l	3
Litschinektar 0,2l	3
Cranberrynektar 0,2l	3
Johannisbeernektar 0,4l	3
Saftschorle	4,5

BIER

	0,3l 0,5l
Pils Bitburger vom Fass	3,5 4,8
Radler	3,4 4,6
Benediktiner Hefeweizen I	4,6
Alkoholfreies Bitburger	3,5
Alkoholfreies Benediktiner Weißbier I	4,6
Bia Tiger	3,9
Bia Sai Gon	3,9

SPIRITUOSEN 2cl

Hendrick 's	3,5
Bulleit Bourbon	3,5
Haku Vodka	3,5
Mekong	3,5
Nep Moi	3,5
Vietnam, Reisschnaps / rice liq	

WEISSWEISS G

	0,2	0,751
Grauburgunder	7	24
Hemer Bio/Vegan, Rheinhessen, trocken, fruchtig, ausgewogen, mittlerer Säure		
Sauvignon Blanc	7	24
Hemer Bio/Vegan, Rheinhessen, trocken, Exotische Früchte, Zitrus, lebendig, knackig		
Lugana	9	24
Antiche Terre , Italien/Veneto , trocken		
Frisch, florale und tropische Aromen, leicht mineralisch		
Weinschorle	5	

ROSÉWEIN

Spätburgunder	7	24
Hemer Bio/Vegan, Rheinhessen, Rosé, trocken, knackig, frisch, fuchtig		
Edition Rose	7	24
Pfalz, Rosé, feinherb, leicht, frisch, fruchtig, harmonisch		

ROTWEIN

Monastrell	7	24
Seda, Spanien/Utiel Requena, trocken		
Schwarze Früchte, Mokka, weiche Tannine , kraftvoll		
Primitivo	7	24
Conte die Campiano , Italien/Apulien , trocken, voller Körper, mild, harmonisch, weiche Tanine		

SEKT/PROSECCO/CHAMPAGNER

YBY	0,11	0,75l
Premium Sparkling Crystal	4,5	25
		35
Chardonnay Crémant		35
Bepin Eto Prosecco		

APERITIFS

Aperol Spritz		6,5
mit Aperol, Sekt, Orangenscheiben, Sodawasser		
Hugo		6,5
mit Sekt, Holunderblütensirup, Limettensaft, Minze & Sodawasser		
Yuzu Spritz		7
Yuzusaft, Tonic Water, Prosecco, Limette		
Lillet Berry		7
Lillet Blanc, Wildberry, Minze		
Lillet Tonic		7
Lillet Blanc, Tonic Water, Minze		
Maracuija Spritz		7
Maracuija, Aperol, Prosecco		

LONGDRINK & COCKTAIL

Kami Gin		9,9
Hendrick's Gin, Tonic Water, Ingwer, Limetten		
Cosmopolitan		9,9
Ketel One Vodka, Triple Sec, Cranberry, Limetten		
Bourbon Lychee		9,9
Bulleit Bourbon, Karamell, Yuzu, Limette		
Lotus Blossom		9,9
Haku Vodka, Kwai Feh, Lycheesaft, Limette		
Porn Star Martini		9,9
Vodka, Maracuja, Limette, Prosecco		



Zur Information – For Information

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärkern
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmitteln
12. enthält eine Phenylalaninquelle
13. gewachst
14. mit Nitritpökelsalz
15. mit Taurin
16. mit Tartrazin

(kann die Aktivität & Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene:

- a) Ei / egg
- b) Fisch / fish
- c) Schalentiere / shellfish
- d) Milch / milk
- e) Sellerie / celery
- f) Sesam / sesame
- g) Sulfit / sulfite
- h) Erdnüsse / peanuts
- i) Gluten / gluten
- j) Lupine / lupine
- k) Schalenfrüchte / peel fruits
- l) Senf / mustard
- m) Soja / soy
- n) Weichtiere / univalve
- o) Pilze / mushrooms