

Herzlich Willkommen!

Speisekarte

Healthy food



Alle Speisen auch außer Haus !

Vorspeisen

GỎI CUỐN SÀI GÒN ^{A, B, C} *(Vegan möglich 2 Stk./2 pcs.)*

Handgemachte Sommerrollen aus Reispapier gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Ei, Kräutern und Erdnüssen, serviert mit Erdnusssoße.

Handmade summer rolls of rice paper stuffed with rice noodles, salad, egg, herbs, peanuts and peanuts sauce.

1. Tofu ^M

2. Hühnerfleisch / **Chicken**

3. Garnelen / **Prawns** ^E



4,90 €

5,30 €

5,50 €

4. NEM HÀ NỘI ^{A, C, E} *Frühlingsrollen (2 Stk./2 pcs.)*

5,40 €

Hausgemachte Reisrollen knusprig gebacken, gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Ei, Glasnudeln, Morcheln, Gemüse, serviert mit kleinem Beilagensalat und Chili-Limetten-Ingwer-Dip.

Homemade crispy baked rice rolls, filled with chicken, shrimp, egg, glass noodles, morels, vegetables, served with a small side salad and chilli-lime-ginger dip.

5. GÀ SATÉ ^B *Hähnchenspieße (2 Stk./2 pcs.)*

5,90 €

Gegrillte Hähnchenspieße mariniert mit vietnamesischen Gewürzen, verfeinert mit Erdnüssen, serviert mit kleinem Beilagensalat und Erdnusssoße.

Grilled chicken skewers marinated with Vietnamese spices, refined with peanuts, served with a small side salad and peanut sauce.

6. WAN TAN CHIÊN ^B *gebackene Wan Tan*

5,40 €

Frisch und knusprig gebacken, gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gewürzen, serviert mit kleinem Beilagensalat & Süß-Sauer-Dip.

Freshly baked and crispy, filled with prawns, chicken and spices, served with a small side salad and sweet and sour dip.

Vorspeisen



7. CHIÊN CỐM^{D, E} (vegan möglich)

In jungem Klebreis gebackene Sticks, Ihrer Auswahl entsprechend, serviert mit süßem Hausdressing.

Sticks baked in baby sticky rice of your choice, served with sweet house dressing.

- | | |
|--|--------|
| a. Tofu ^M | 5,20 € |
| b. Hühnerfleisch / Chicken | 5,40 € |
| c. Garnelen / Prawns ^E | 6,70 € |

8. NEM CHAY^{D, M} 2 Frühlingsrollen (Vegan) 5,40 €

Hausgemachte Reisrollen knusprig gebacken, gefüllt mit gehacktem Bio-Tofu, Bohnen, Glasnudeln, Morcheln, Gemüse, serviert mit kleinem Beilagensalat und Chili-Limetten-Ingwer-Dip.

Homemade crispy baked rice rolls, filled with chopped tofu, beans, glass noodles, morels, vegetables, served with a small side salad and chilli-lime-ginger dip.



9. HÁ CÁO BAY^M (5 Stk. Vegan) 5,40 €

Frisch und knusprig gebackene Teigtaschen mit Gemüse-Tofu-Füllung, Lauch und hausgemachter Soße.

Fresh and crispy baked dumplings with vegetables and tofu filling, leek and homemade sauce.

Suppen

SÚP KHOAI LANG ^G Süßkartoffelsuppe (vegan möglich)

Delikate Suppe mit natürlichem vietnamesischem Aroma, Süßkartoffeln, Kokosmilch, Zwiebeln, Champignons, Koriander und Ihre Auswahl.

Delicate soup with natural Vietnamese flavours, sweet potatoes, coconut milk, onions, mushrooms, coriander and your choice.

10. Tofu ^M

11. Hühnerfleisch / **Chicken**

12. Garnelen / **Prawns** ^E



4,90 €

5,40 €

5,70 €

13. SÚP WAN-TAN ^{D, E} Wan Tan Suppe

5,30 €

Wan Tan's gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gewürzen in einer klaren Brühe mit Gemüse, Sesamöl und Frühlingszwiebeln.

Wontons filled with shrimp, chicken and spices in a clear broth with vegetables, sesame oil and spring onions.

CANH CHUA ^{C, D, E} Zitronengrassuppe

Würzig saure Suppe mit Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer Zitronengras, Frühlingszwiebeln, Koriander und Ihre Auswahl.

Spicy sour soup with mushrooms, tomatoes, onions, ginger, lemongrass, spring onions, coriander and your choice.

14. Tofu ^M

15. Hühnerfleisch / **Chicken**

16. Garnelen / **Prawns** ^E

4,90 €

5,40 €

5,70 €

Suppen

18. SÚP MIẾN CHAY^D (Vegan)

5,40 €

Glasnudelsuppe mit Vegan Hühnerfleisch-Imitat, Tofu, Shiitake, Morcheln, Zwiebeln, Koriander und gemischtem Gemüse.

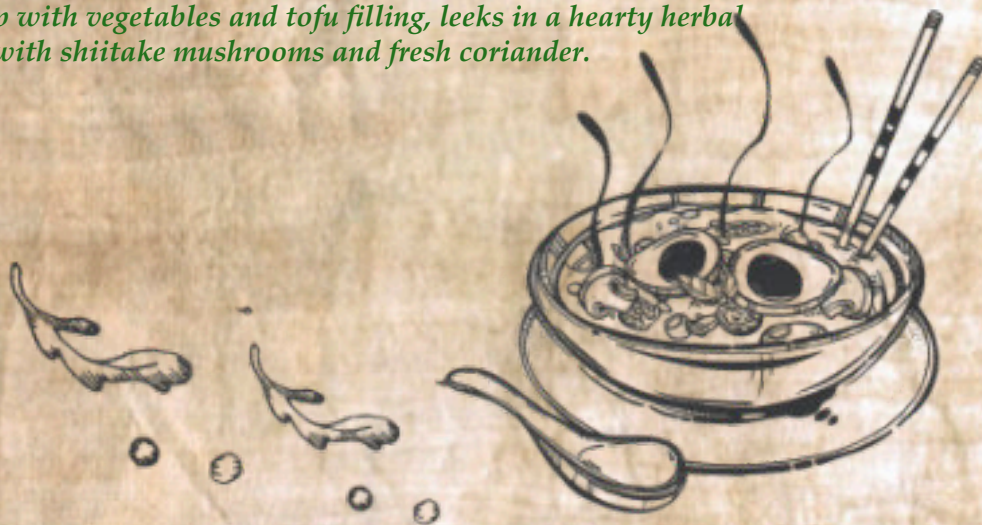
Glass noodle soup with vegan imitation chicken, tofu, shiitake, morels, onions, coriander and mixed vegetables.

19. SÚP HÁ CẢO CHAY^M (Vegan)

5,50 €

Teigtaschensuppe mit Gemüse-Tofu-Füllung, Lauch in herzhafter Kräuterbrühe, verfeinert mit Shiitake Pilzen und Koriander.

Dumpling soup with vegetables and tofu filling, leeks in a hearty herbal broth, refined with shiitake mushrooms and fresh coriander.



20. EDAMAME^M

4,90 €

Gedünstete japanische Sojabohnen mit Schote, verfeinert mit Meersalz

Steamed Japanese soy beans with pod, refined with sea salt.

Salate

GỎI MIẾN^{B, C, D} Glasnudelsalat (vegan möglich)

Frischer Salat mit Glasnudeln, Zwiebeln, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln, hausgemachtem Dressing und ...

Fresh salad with glass noodles, onions, herbs, peanuts, roasted onions, homemade dressing and ...

21. Tofu^M

klein / small 5,50 € groß / big 8,90 €

22. Hühnerfleisch / **Chicken**

klein / small 5,90 € groß / big 9,90 €

GỎI XOÀI^{B, C, D} Mangosalat (vegan möglich)

Frische Mango mit Lotusstengel, Gurke, Karotte, Zwiebeln, vietnamesischem Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen, exotischem Hausdressing und ...

Fresh mango with lotus stalks, cucumber, carrots, onions, Vietnamese herbs, roasted onions, peanuts, exotic house dressing and ...

23. Tofu^M

klein / small 5,50 € Groß / big 8,90 €

24. Hühnerfleisch / **Chicken**

klein / small 5,90 € Groß / big 9,90 €

25. **XOÀI CHAY**^D (Vegan)

5,90 €

Frische Mango mit Vegan Rindfleisch-Imitat, Lotusstängel, Gurke, Karotte, Röstzwiebeln, vietnam. Kräutern, Erdnüssen und exotischem Hausdressing.

Fresh mango with vegan imitation beef, lotus stalks, cucumber, carrot, roasted onions, Vietnam. herbs, peanuts and exotic house dressing.



Hauptspeisen

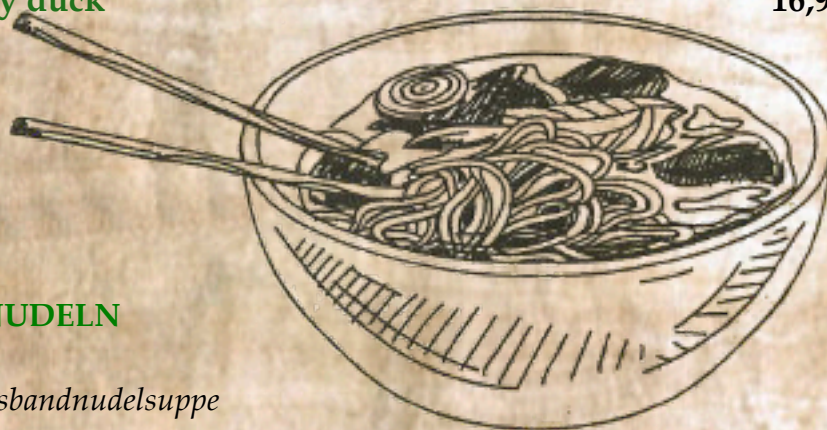
UDON NUDELN

MÌ UDON XÀO ^{D, M}

Gebratene japanische Weizennudeln mit Shiitake Pilzen, Pak Choi, Champignons, Zwiebeln, Erdnüssen, Cashew Nüssen, Koriander und wahlweise mit ...

Fried Japanese wheat noodles with shiitake, pak choi, mushrooms, onions, peanuts, cashew nuts, coriander and optionally with ...

26. Tofu ^M	13,00 €
27. Hühnerfleisch / Chicken	13,90 €
28. Rindfleisch / Beef	14,90 €
29. Ente kross / Crispy duck ^D	16,90 €



VIETNAMESESISCHE NUDELN

PHỞ HÀ NỘI ^M Reisbandnudelsuppe

Traditionell vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftig klaren Brühe mit Zimt, Chili, Sternanis, Ingwer, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander, Basilikum und Ihre Auswahl.

Traditional Vietnamese flat rice noodle soup in a strong, clear broth with cinnamon, chili, star anise, ginger, soy bean sprouts, spring onions, coriander, basil and your choice.

30. Tofu ^M	11,90 €
31. Hühnerfleisch / Chicken	12,90 €
32. Rindfleisch / Beef	13,90 €
33. Rindfleisch & Hühnerfleisch / Beef & chicken	14,90 €

Hauptspeisen

VIETNAMESISCHE NUDELN

PHỞ XÀO ^{A, B, M} gebratene Reisbandnudeln

mit frischem Gemüse, Eierflocken, Sojasprossen, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Ihrer Auswahl.

Fried flat rice noodles with fresh vegetables, egg flakes, soy bean sprouts, coriander, peanuts, fried onions and your choice.

- | | |
|---|---------|
| 34. Tofu ^M | 13,00 € |
| 35. Hühnerfleisch / Chicken | 13,90 € |
| 36. paniertes Hühnerfleisch / Baked chicken ^D | 13,90 € |
| 37. Rindfleisch / Beef | 14,90 € |
| 38. Ente kross / Crispy duck ^D | 16,90 € |
| 39. Garnelen / Prawns ^E | 14,90 € |



MIẾN XÀO ^{A, M} gebratene Glasnudeln

Gebratene Glasnudeln mit frischem Gemüse, Eierflocken, Morcheln, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Ihre Auswahl.

Fried glass noodles with fresh vegetables, egg flakes, morels, soy beans sprouts, spring onions, coriander, peanuts, roasted onions and your choice.

- | | |
|---|---------|
| 40. Tofu ^M | 13,00 € |
| 41. Hühnerfleisch / Chicken | 13,90 € |
| 42. paniertes Hühnerfleisch / Baked chicken ^D | 13,90 € |
| 43. Rindfleisch / Beef | 14,90 € |
| 44. Ente kross / Crispy duck ^D | 16,90 € |
| 45. Garnelen / Prawns ^E | 15,90 € |

Hauptspeisen

REISNUDELN & REISGERICHTE

46. BÚN BÒ NAM BỘ^{B, C, D}

14,50 €

Mariniertes Rindfleisch gebraten mit Zitronengras, Chili, Knoblauch und Zwiebeln auf Reisnudeln, serviert mit Salat, Erdnüssen, vietnam. Kräutern, Röstzwiebeln und Chili-Limetten-Ingwer-Soße.

Marinated beef fried with lemongrass, chili, garlic and onions on rice noodles, served with salad, peanuts, herbs, roasted onions and chili-lime-ginger sauce.

47. BÚN NEM HÀ NỘI^{B, C, D}

13,90 €

Hausgemachte Frühlingsrollen auf Reisnudeln, serviert mit Salat, Erdnüssen, vietnam. Kräutern, Röstzwiebeln und Chili-Limetten-Ingwer Soße.

Dumpling soup with vegetables and tofu filling, leeks in a Homemade spring rolls on rice noodles, served with salad, peanuts, Vietnam. herbs, roasted onions and chilli-lime-ginger sauce.

48. BÚN VỊT CHIÊN GIÒN^{B, C, D}

16,50 €

Knusprig gebackene Ente, serviert mit Reisnudeln, Salat, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Chili-Limetten-Ingwer-Soße.

Crispy baked duck, served with rice noodles, salad, fresh herbs, peanuts, roasted onions and chilli-lime-ginger sauce.

ROTES CURRY SÜßKARTOFFELN *(leicht scharf / light spicy)*

Süßkartoffeln mit gemischtem Gemüse in roter Currysoße, Kokosmilch, serviert mit Duftreis und Ihrer Auswahl.

Sweet potatoes with mixed vegetables in red curry sauce, coconut milk, served with rice and your choice.

50. Tofu^M

12,00 €

51. gegrilltes Hühnerfleisch / Grilled chicken

13,90 €

52. paniertes Hühnerfleisch / Baked chicken^D

13,90 €

54. Ente kross / Crispy duck^D

16,50 €

55. Garnelen / Prawns^E

16,50 €

56. gegrillter Lachs / Grilled salmon^C

18,50 €

Hauptspeisen

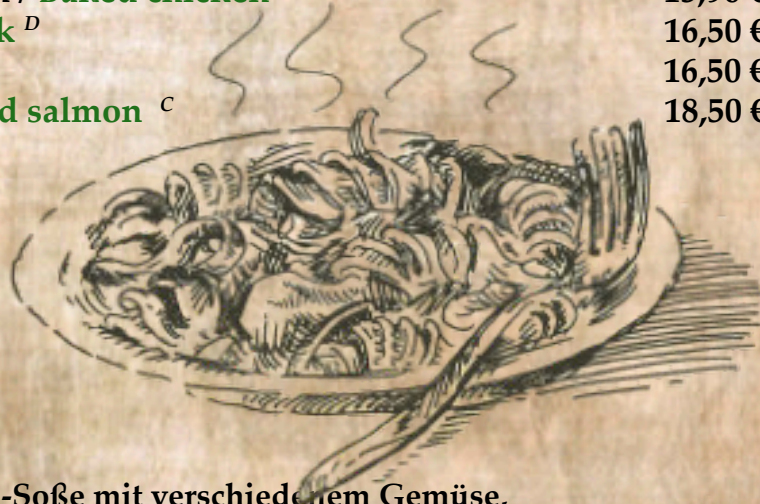
REISGERICHTE

COM SÔT LẠC ^B

Fein gehackte Erdnüsse in Kokosmilch mit gemischtem Gemüse, serviert mit Duftreis und Ihrer Auswahl.

Sweet finely chopped peanuts in coconut milk with mixed vegetables, served with rice and your choice.

- | | |
|--|---------|
| 60. Tofu ^M | 12,00 € |
| 61. gegrilltes Hühnerfleisch / Grilled chicken | 13,90 € |
| 62. paniertes Hühnerfleisch / Baked chicken ^D | 13,90 € |
| 64. Ente kross / Crispy duck ^D | 16,50 € |
| 65. Garnelen / Prawns ^E | 16,50 € |
| 66. gegrillter Lachs / Grilled salmon ^C | 18,50 € |



COM SÔT XOÀI

Cremige Mango-Kokosmilch-Soße mit verschiedenem Gemüse, serviert mit Duftreis und Ihrer Auswahl.

Creamy mango coconut milk sauce with various vegetables, served with rice and your choice.

- | | |
|--|---------|
| 70. Tofu ^M | 12,00 € |
| 71. gegrilltes Hühnerfleisch / Grilled chicken | 13,90 € |
| 72. paniertes Hühnerfleisch / Baked chicken ^D | 13,90 € |
| 74. Ente kross / Crispy duck ^D | 16,50 € |
| 75. Garnelen / Prawns ^E | 16,50 € |
| 76. gegrillter Lachs / Grilled salmon ^C | 18,50 € |

Hauptspeisen

SPEZIALITÄTEN

80. ĐẬU PHỤ XÀO LÁ LỐT ^M

13,40 €

Gebratener Tofu mit verschiedenem Gemüse, Zuckerschoten, grünem Spargel, Champignons, Betelblättern, Zwiebeln, Kräutern, Erdnüssen, dunkler Soße, serviert mit Mangosalat und Duftreis.

Fried tofu with various vegetables, snow peas, green asparagus, mushrooms, betel leaves, onions, herbs, peanuts, dark sauce, served with mango salad and rice.

81. BÒ XÀO LÁ LỐT ^B

14,90 €

Rindfleisch gebraten mit Zuckerschoten, grünem Spargel, Zucchini, Paprika, Champignons, Betelblättern, Zwiebeln, Kräutern, Erdnüssen, dunkler Soße, serviert mit Mangosalat und Duftreis.

Fried beef with snow peas, green asparagus, zucchini, bell pepper, mushrooms, betel leaves, onions, herbs, peanuts, dark sauce, served with mango salad and rice.



82. GÀ XÀO SẢ ÓT ^D (leicht scharf / light spicy)

14,10 €

Zartes Hühnerfleisch mit Zuckerschoten, grünem Spargel, Pak Choi, gemischtem Gemüse, Zitronengras, Chili, Zwiebeln, Sesam, Koriander und dunkler Soße, serviert mit Mangosalat und Duftreis.

Tender chicken with snow peas, green asparagus, pak choy, mixed vegetables, lemongrass, chili, onions, sesame, coriander and dark sauce, served with mango salad and rice.

Hauptspeisen

SPEZIALITÄTEN

83. TÔM XÀO MĂNG TÂY ^E *(leicht scharf / light spicy)* 15,90 €

Garnelen gebraten mit Zuckerschoten, grünem Spargel, Pak Choi, gemischtem Gemüse, Zitronengras, Sesam, Koriander, und dunkler Soße, serviert mit Mangosalat und Duftreis.

Fried prawns with snow peas, green asparagus, pak choy, mixed vegetables, lemongrass, sesame, coriander and dark sauce, served with mango salad and rice.

84. RAU XÀO VỊT CHIÊN ^D *(leicht scharf / light spicy)* 16,50 €

Ente kross mit Zuckerschoten, grünem Spargel, im Wok mit Pak Choi, Zwiebeln, Koriander, Chili, Zitronengras, Knoblauch und dunkler Soße, serviert mit Mangosalat und Duftreis.

Crispy duck with snow peas, green asparagus, wok with pak choy, onions, coriander, chili, lemongrass, garlic and dark sauce, served with mango salad and rice.

85. CÁ HỒI NƯỚNG ^C 18,90 €

Gegrillter Lachs mit gebratenen Zuckerschoten, grünem Spargel, Pak Choi, Babymais, Shiitake, Champignons, Zwiebeln, Zitronengras, Knoblauch und dunkler Soße, serviert mit Mangosalat und Duftreis.

Grilled salmon with fried snow peas green asparagus, pak choy, baby corn, shiitake, mushrooms, onions, lemongrass, garlic and dark sauce, served with mango salad and rice.

Hauptspeisen

SPEZIALITÄTEN

89. VỊT TÂM MẬT ONG ^D

17,90 €

Knusprige Ente kross mit Honig überzogen, gebraten mit Zuckerschoten, grünem Spargel, Shiitake, Pak Choi, Champignons, gemischtem Gemüse, Zwiebeln, Koriander, serviert mit Mangosalat und Duftreis.

Crispy duck coated in honey, fried with snow peas, green asparagus, shiitake, pak choy, mushrooms, mixed vegetables, onions, coriander, served with mango salad and rice.



90. TÔM CÁ XỨ NGHỆ ^{C, E, H}

18,90 €

Gebratene Garnelen und Lachs mit Pak Choi, Zuckerschoten, grünem Spargel, Cashew Nüssen, verschiedenes Gemüse in pikanter Soße im Steintopf serviert mit Duftreis.

Fried prawns and salmon with Pak Choi, snow peas, green asparagus, cashew nuts, various vegetables in a spicy sauce in a stone pot, served with rice.

91. VỊT GÀ NƯỚNG

18,90 €

Gegrilltes Enten- und Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse, Zuckerschoten, grünem Spargel, Pak Choi, Zwiebeln, Cashew Nüssen, Koriander, Sesam in dunkler Soße, serviert mit Süßkartoffel Pommes.

Grilled duck and chicken with various vegetables, snow peas, green asparagus, pak choy, onions, cashew nuts, coriander, sesame in a dark sauce, served with sweet potato fries.

Hauptspeisen

SPEZIALITÄTEN

92. BÒ NƯỚNG - TÔM CHIÊN CỐM ^{D, E} 19,90 €

Mariniertes Rindfleisch gebraten und Tempura-Garnelen mit grünen Klebreisflocken, Zuckerschoten, grünem Spargel, Pak Choi, Shiitake, Zucchini, Paprika in dunkler Soße, serviert mit Süßkartoffel Pommes.

Fried marinated beef and tempura prawns with green sticky rice flakes, snow peas, green asparagus, pak choi, shiitake, zucchini, peppers in a dark sauce, served with sweet potato fries.

93. GÀ NƯỚNG - TÔM CHIÊN CỐM ^{C, D, E, H} 20,90 €

Gegrillter Lachs und Tempura Garnelen mit grünen Klebreisflocken, Cashew Nüssen, Pak Choi, Zuckerschoten, grünem Spargel, Shiitake, Champignons, Paprika, Brokkoli in dunkler Soße, serviert mit Reis.

Grilled salmon and tempura prawns with green sticky rice flakes, cashew nuts, pak choi, snow peas, green asparagus, shiitake, mushrooms, bell pepper, broccoli in a dark sauce, served with fried rice.

94. CÁ LACHS OM NẤM ^C 19,90 €

Gegrilltes Lachsfilet mit geschmorten Shiitake, Cherry Tomaten, Babymais, Zuckerschoten, grünem Spargel, Zwiebeln, Koriander, Erdnüssen, serviert im Steintopf, dazu Reis.

Grilled salmon fillet with braised shiitake, cherry tomatoes, baby corn, snow peas, green asparagus, onions, coriander, peanuts, served in a stone pot, with rice.

Vegan

95. BÒ GÀ CHAY ^C

16,50 €

Gebratenens Hühnerfleisch-Imitat ummantelt mit grünem Klebreis, Rindfleisch-Imitat, grünem Spargel, Shiitake, Lotuswurzel, Babymais, Pak Choi, Cherry Tomaten, Koriander, serviert mit dunkler Soße und Duftreis.

Fried imitation chicken coated with green sticky rice, imitation beef, green asparagus, shiitake, lotus root, baby corn, pak choi, cherry tomatoes, coriander, served with dark sauce and rice.

96. VỊT CHAY GÀ CỐM ^C

16,50 €

Vegan Ente kross, Vegan Hühnerfleisch ummantelt mit grünem Klebreis, gemischtem Gemüse im Wok mit Zuckerschoten, grünem Spargel, Lotuswurzel, Shiitake, Shimeji, Babymais, Pak Choi, Zwiebeln, Chilischoten und Knoblauch, dazu Duftreis.

Crispy vegan duck, vegan chicken coated with green sticky rice, mixed vegetables in a wok with snow peas, green asparagus, lotus root, shiitake, mushrooms, baby corn, pak choi, onions, chili peppers and garlic, with rice.

100. PHỞ CHAY ^M

12,90 €

Klare Gemüsebouillon mit Reisbandnudeln, Vegan Hühnerfleisch, Tofu, Gemüse und vietnamesischen Kräutern.

Clear vegetables broth with flat rice noodles, vegan chicken, tofu, vegetables and Vietnamese herbs.

Vegan

101. PHỞ TRỘN ĐẬU ^M 13,40 €

Reisbandnudelsalat mit gebratenem Zitronengras-Tofu, Vegan Hühnerfleisch, Mango, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Kräutern und abgeschmeckt mit Ingwer-Soße.

Flat rice noodle salad with fried lemongrass tofu, vegan chicken, mango, peanuts, roasted onions, herbs and seasoned with ginger sauce.

102. ĐẬU OM NẤM ^{B, M} 14,90 €

Geschmorte Shiitake, Tofu, Lotuswurzel, Vegan Hühnerfleisch, Babymais, Zuckerschoten, grünem Spargel, Champignons, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Koriander, Erdnüssen, serviert im Tontopf mit Duftreis.

Braised shiitake, tofu, lotus root, vegan chicken, baby corn, snow peas, green asparagus, mushrooms, tomatoes, peppers, onions, coriander, peanuts, served in a clay pot with rice.

103. GÀ CHAY ĐẬU XÀO THẬP CẨM ^{D, M} (leicht scharf) 14,90 €

Gebratenes Hühnerfleisch-Imitat, Tofu mit grünem jungen Klebreis gebacken, Zuckerschoten, grünem Spargel, Pak Choi, Lotuswurzel, Babymais, gemischtem Gemüse, Zwiebeln, Koriander, serviert mit dunkler Soße und Reis.

Fried imitation chicken, baked tofu with green baby sticky rice, snow peas, green asparagus, pak choi, lotus root, baby corn, mixed vegetables, onions, coriander, served with dark sauce and rice.

Vegan

104. UDON XÀO CHAY ^{D,M} (Vegan Ente möglich / Duck possible) 15,50 €

Angebratenes Vegan Hühnerfleisch, Lotuswurzel, Tofu, Shiitake, Champignons, Zwiebeln, Pak Choi, Erdnüsse, Röstzwiebeln, gemischtem Gemüse in dunkler Soße, dazu gedämpfte Udon-Nudeln.
Fried vegan chicken, lotus root, tofu, shiitake, mushrooms, onions, pak choi, peanuts, fried onions, mixed vegetables in a dark sauce, with steamed udon noodles.

105. GÀ CHAY CÀ RI ĐỎ ^{D,M} (Vegan Ente möglich / Duck possible) 15,50 €

Rotes Curry in Kokosmilch mit gebratenem Hühnerfleisch-Imitat, Tofu, Süßkartoffeln, gemischtem Gemüse, Champignons, serviert mit Duftreis.
Red curry in coconut milk with fried imitation chicken, tofu, sweet potatoes, mixed vegetables, mushrooms, served with rice.

106. ĐẬU CỐM CÀ RI ĐỎ ^{D,M} (leicht scharf / light spicy) 14,90 €

Rotes Curry mit grünem Reisflocken-Mantel-Tofu, Süßkartoffeln, Champignons, gemischtem Gemüse und serviert mit Duftreis.
Red curry with green rice flakes coated tofu, sweet potatoes, mushrooms, mixed vegetables and served with rice.

Vegan

107. BÚN NEM CHAY ^{B, M}

13,90 €

Reisnudeln mit Vegan Frühlingsrollen, Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln, dazu unser hausgemachtes Dressing.
Rice noodles with vegan spring rolls, salad, fresh herbs, peanuts, fried onions and our homemade dressing.

108. GÀ CHAY SỐT LẠC ^{B, D, M} (Vegan Ente möglich / Duck possible)

15,50 €

Vegan Hühnerfleisch, Tofu mit verschiedenem Gemüse, Süßkartoffeln in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, serviert mit Duftreis.
Vegan chicken, tofu with various vegetables, sweet potatoes in peanut coconut milk sauce, served with rice.

109. VỊT CHAY OM NĂM ^{D, M}

15,90 €

Vegan Ente kross mit gemischtem Gemüse im Wok mit Zuckerschoten, grünem Spargel, Lotuswurzel, Shiitake, Champignons, Babymais, Pak Choi, Zwiebeln, Chilischoten und Knoblauch, dazu Duftreis.
Crispy vegan duck with mixed vegetables in a wok with snow peas, green asparagus, lotus root, shiitake, mushrooms, baby corn, pak choi, onions, chili peppers and garlic, with rice.

Dessert

110. CHUỐI CHIÊN ^D 5,10 €

Gebackene Banane Überzogen mit Honig, Kokosraspeln, Vanilleeis, Erdbeer- und Schokoladensoße.

Baked Banana Coated with Honey, grated Coconut, Vanilla Ice Cream, Strawberry and Chocolate Sauce.

111. BÁNH CHUỐI NƯỚNG ^{B, D, L} 4,90 €

Gegrillter Bananenkuchen in Bananenblättern, mit Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam.

Grilled banana cake wrapped in banana leaves, with coconut milk, peanuts and sesame.

112. BẠNH KHOAI ^{B, D, L} 4,90 €

Reissüßspeise mit Taro in Bananenblättern mit Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam.

Rice dessert with taro in banana leaves with coconut milk, peanuts and sesame.

113. HAPPY VANILLA 4,90 €

3 Kugeln Vanilleeis mit Erdbeer- und Schokoladensoße.

3 scoops of vanilla ice cream with strawberry and chocolate sauce.

Kaffee

200. CÀ PHÊ SỮA ^{G,2}

Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch

Vietnamese coffee with condensed milk

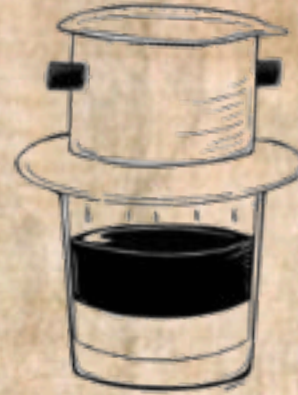
3,90€

201. CÀ PHÊ SỮA ĐÁ ^{G,2}

Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch

Vietnamese ice coffee with condensed milk

4,90€



Tee

204. GRÜNER TEE / GEEN TEA

3,90 €

205. JASMINTEE / JASMINE TEA

3,90 €

206. HAUSTEE / HOMEMADE TEA

4,60 €

Grüner Tee mit Zitronengras, Ingwer, Limetten und Honig.

Green tea lemongrass, ginger, lime and honey.

207. VIETNAM KRÄUTERTEE / VIETNAM HERBAL TEA

4,60 €

Mit Zitronengras, Ingwer, Zimtstange und Honig.

With lemongrass, ginger, cinnamon stick and honey.

208. SÔNG LAM TRÀ

4,60 €

Mit frischer Orange, Ingwer, Zitronengras, Limetten und Honig.

With fresh orange, ginger, lemongrass, lime and honey.

209. TRÀ BẠC HÀ

4,60 €

Mit Ingwer, Limetten, Zitronengras, Minze und Honig.

With ginger, lime, lemongrass, mint and honey.

Softdrinks

210. Coca-Cola ^{1,2}	0,33 l	3,70€
211. Coca-Cola Zero ^{1,2,6}	0,33 l	3,70€
212. Fanta ^{1,6}	0,33 l	3,70€
213. Sprite ^{1,4}	0,33 l	3,70€
215. Ginger Ale ^{1,4,6}	0,2 l	3,70€
216. Tonic ^{1,2}	0,2 l	3,70€
	<u>0,2 l</u>	<u>0,75 l</u>
217. Mineralwasser	3,00€	5,70€
218. Mineralwasser Still	3,00€	5,70€

Säfte / Juices

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
220. Apfelsaft Naturtrüb / <i>Apple juice naturally</i>	3,50€	4,50€
222. Mango Nektar ^{1,3,5,6}	3,50€	4,50€
223. Maracuja Nektar ^{1,3,5,6}	3,50€	4,50€
224. Guavensaft / <i>Guava juice</i> ^{1,3,5}	3,50€	4,50€
225. Lycheesaft ^{1,3,5}	3,50€	4,50€
226. Aloe Vera Saft	3,70€	4,70€

Hausgemachter Eistee

- 230. Grüner Eistee** 5,20 €
Grüner Tee mit frischer Orange, Minze, Limetten, Rohrzucker und Eiswürfel
Green tea with fresh orange, mint, lime, cane sugar and ice cubes
- 231. Trà Sả Đá Chanh - Zitronengras Eistee** 5,30 €
Zitronengras, frischer Ingwer, Minze, Limetten, Rohrzucker und Eiswürfel
Lemongrass, fresh ginger, mint, lime, cane sugar and ice cubes
- 232. Lemon Soda** 5,10 €
Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda und Eiswürfel
Limes, mint, cane sugar, soda and ice cubes
- 233. Cucumber Touch** 5,20 €
Gurke, Limetten, Minze, Rohrzucker und Eiswürfel
Cucumber, lime, mint, cane sugar and ice cubes
- 234. Chanh Leo Bạc Hà** 5,20 €
Limetten, Maracuja, Minze und Eiswürfel
Limes, passion fruit, mint and ice cubes
- 235. Chanh Leo Ôi** 5,10 €
Limetten, Maracuja, Guave und Eiswürfel
Limes, passion fruit, guava and ice cubes
- 236. Dứa Xoài Bạc Hà** 5,10 €
Ananas, Mango, Minze und Eiswürfel
Pineapple, mango, mint and ice cubes
- 238. Trà Đá Nha Đam** 5,30 €
Grüner Tee, Aloe Vera Saft, frische Minze, Limetten, Rohrzucker und Eiswürfel
Green tea, aloe vera juice, fresh mint, lime, cane sugar and ice cubes

Lassi's

241. *Mango Lassi* ^G 5,10 €
Mango, Sahne, Milch und Joghurt
Mango, cream, milk and yogurt
242. *Erdbeer Lassi* ^G 5,10 €
Erdbeeren, Sahne, Milch und Joghurt
Strawberries, cream, milk and yogurt
243. *Mango Kokos Lassi* ^G 5,10 €
Mango, Sahne, Kokos, Milch und Joghurt
Mango, cream, coconut, milk and yogurt
244. *Mango Bananen Lassi* ^G 5,30 €
Mango, Banane, Milch und Joghurt
Mango, banana, milk and yogurt

Alkoholfreie / Non alcohol Cocktails

260. *Sông Lam* 5,90 €
Ananassaft, Lycheesaft, Kokossirup, Curacaosirup und Sahne
Pineapple juice, Lychee juice, coconut Syrup, Curacao Syrup and cream
261. *Ipanema* 5,90 €
Limetten, Rohrzucker und Ginger Ale
Limes, cane sugar and ginger ale
262. *Virgin Colada* ^G 5,90 €
Ananassaft, Kokossirup und Sahne
Pineapple juice, coconut Syrup and cream
263. *Xứ Nghệ* ^G 5,90 €
Maracuja-saft, Mango-saft, Ananassaft, Grenadine und Kokossirup
Passion fruit juice, mango juice, pineapple juice, grenadine and coconut Syrup

Biere

250. Warsteiner vom Fass ^D

0,3 l - 3,50 €

0,5 l - 5,30 €

251. Radler / Alster ^D

0,3 l - 3,50 €

0,5 l - 5,30 €

252. Warsteiner - Alkoholfrei

0,33 l - 3,70 €

253. König Ludwig Hefe Hell ^D

0,5 l - 5,30 €

254. König Ludwig Hefe Dunkel ^D

0,5 l - 5,30 €

255. König Ludwig Hefe Alkoholfrei

0,5 l - 5,30 €

256. Sài Gòn Bia / Saigon Bier

0,33 l - 3,70 €

257. Tiger Bier

0,33 l - 3,70 €



Cocktails mit Alkohol / with alcohol

270. *Ánh Nắng* 7,90 €
Nêp Mói (Vietnam Reisschnaps), Mango-saft, Ananassaft, Kokossirup, Grenadine.
Nêp Mói (Viet rice Liquor), mango juice, pineapple juice, coconut Syrup, grenadine.
271. *Mai Thai* 8,90 €
Stroh 80 Rum, Reisschnaps, Brauner Rum, Weißer Rum, Triple SEC, Ananassaft, Orangensaft, Limetten und Mandelsirup.
Stroh 80, rice Liquor, brown rum, white rum, Triple SEC, pineapple juice, orange juice, limes, and almond Syrup.
272. *Cầu Vòng Xanh* 7,90 €
Weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Lycheesaft und Curacao.
White Rum, pineapple juice, coconut Syrup, cream, lychee juice and Curacao.
273. *Pina Colada* 7,90 €
Weißer Rum, Ananassaft, Sahne und Kokossirup.
White Rum, pineapple juice, cream and coconut Syrup.
274. *Moscow Mule* 7,90 €
Wodka, Gurke, Limetten, Ingwer, Minze, Rohrzucker und Soda.
Wodka, cucumber, lime, ginger, mint, cane sugar and soda.
275. *Mojito* 7,90 €
Weißer Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker und Soda.
White Rum, lime, mint, cane sugar and soda.
276. *Caipirinha* 6,90 €
Pitú, Limetten und Rohrzucker.
Pitú, lime and cane sugar.
278. *Long Island Ice Tea* 8,90 €
Gin, Rum, Wodka, Tequila, Limettensaft, Mandelsirup, Orangensaft, Triple SEC, Cola.
Gin, Rum, Wodka, Tequila, lime juice, almond Syrup, orange juice, Triple SEC, Cola.

Longdrinks

280. Campari Orange ^I	5,30 €
281. Bacardi Orange ^I	5,90 €
282. Wodka Cola ^I	5,60 €
283. Gin Tonic ^I	6,00 €
284. Aperol Spritz ^I	6,30 €
285. Mango mit Sekt ^I	5,90 €

Spirituosen

290. Nếp Mới (Vietnamesischer Reisschnaps) ^I	2cl 2,90 €
291. Absolut Wodka ^I	2cl 3,50 €
292. Johnnie Walker (Red Label) ^I	2cl 3,50 €
293. Hennessy V.S Cognac ^I	2cl 3,50 €
294. Jägermeister ^I	2cl 2,90 €

Weine

300. Chavel Blanc De Blanc^I

0,2 l - 4,90 € | 0,75 l - 23,00 €

I.G. Pays de la Vicomte, Languedoc, Frankreich (weiß, trocken)

Trockener Weißwein aus Sauvignon, Vionier, Macabeo, Chardonnay und Grenache Blanc.

Frisch, reintonig, kernig, suffig und ausgewogen mit reizvollem Säurespiegel.

301. Kerner "Verrenberger Linelberg"^I

0,2 l - 4,90 € | 0,75 l - 23,00 €

Weinkellerei Hohenlohe Fürstenfass, Württemberg, Deutschland (halbtrocken)

Mit dezentem Muskatton, im Aroma würzig und frisch, mit herrlicher Frucht

und einem Hauch von Birne und Nuss.

302. Chantillon Rosé^I

0,2 l - 4,90 € | 0,75 l - 23,00 €

Roséwein, Frankreich – Cotes de Languedoc (rose, trocken)

Fruchtig frischer Roséwein, Citrische Aromen, aber auch Beerenfrüchte

und zarte mineralische Noten.

303. Roca Morino Tinto Tempranillo^I

0,2 l - 4,90 € | 0,75 l - 23,00 €

Bodegas Olarra, Rioja, Spanien (rot, trocken)

Trockener, kräftiger Rotwein aus Tempranillo und einem geringen Teil der

Rebsorte Mazuelo. Schöne Aromen von schwarzen Beeren und Lakritz,

ausgewogener Geschmack.

Gerichte können Glutamat enthalten, auf Wunsch kann jedes Gericht auch Glutamat-frei zubereitet werden.

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff, 2. Koffeinhaltig, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. Säuerungsmittel, 5. mit Konservierungsmittel, 6. mit Süßstoff, 7. enthält eine Phenylalaninquelle, 8. Chininhaltig, 9. Stabilisatoren, 10. aufgeschäumt mit Stickoxydul, 11. Taurin, 12. enthält Sulfite

Allergene:

A. Eier, B. Erdnüsse, C. Fisch, D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel), E. Krebstiere, F. Lupinen, G. Milch einschließlich Lactose, H. Schalenfrüchte, I. Schwefeldioxid & Sulfite, J. Sellerie, K. Senf, L. Sesamsamen, M. Soja, N. Weichtiere (Mollusken)

