

Vorspeisen / Appetizers

- Gỏi Cuốn Sài Gòn (Vegan 2 Stk./2pcs.)** ^{A, B, C}
 Handgemachte Sommerrollen aus Reispapier gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Ei, Kräutern und Erdnüssen, serviert mit Erdnusssoße und ...
Handmade rice paper summer rolls filled with rice noodles, salad, egg, herbs and peanuts, served with peanut sauce and ...
1. Tofu **4,20 €**
 2. Hühnerfleisch / Chicken **4,60 €**
 3. Garnelen / Prawns **4,90 €**
4. **Nem Hà Nội (2 Frühlingsrollen)** ^{A, B, E} **4,60 €**
 Hausgemachte Reisrollen knusprig gebacken, gefüllt mit gemischtem Hühnerfleisch, Garnelen, Ei, Glasnudeln, Morcheln, Gemüse, serviert mit kleinem Beilagensalat und Chili-Limetten-Ingwer-Dip
Homemade crispy baked rice rolls, filled with mixed chicken, shrimp, egg, glass noodles, morels, vegetables, served with a small side salad and chili-lime-ginger dip
5. **Gà Saté (Hähnchenspieße)** ^B **5,50 €**
 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 (gebackene Wan Tan)** ^{D, E} **4,60 €**
 Frisch und knusprig gebackene Wan Tan gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gewürzen, serviert mit kleinem Beilagensalat und Süß-Sauer-Dip
Fresh and crispy baked Wan Tan filled with prawns, chicken and spices, served with a small side salad and sweet and sour dip
7. **Chiên Cốm (Vegan möglich)** ^{D, E}
 In jungem grünem Klebreis gebackene Sticks, Ihrer Auswahl entsprechend, serviert mit süßem Hausdressing
Sticks baked in young green sticky rice of your choice, served with sweet house dressing
- A) Tofu **4,50 €**
 B) Hühner-Imitat / Chicken Imitat **4,90 €**
 C) Garnelen / Prawns **6,50 €**
8. **Nem Chay (2 vegan Frühlingsrollen)** ^{D, M} **4,60 €**
 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 organic tofu, beans, glass noodles, morels, vegetables, served with a small side salad and chili-lime-ginger dip
9. **Há Cảo Bay (5 stk. Vegan)** ^M **4,60 €**
 Frisch und knusprig gebackene Teigtaschen mit Gemüse-Tofu-Füllung, Lauch und hausgemachter Soße
Fresh and crispy baked dumplings with vegetable and tofu filling, leek and homemade sauce

Súp Khoai Lang (Süßkartoffelsuppe-Vegan möglich) ^G

Delikate Suppe mit natürlichem vietnamesischen Aroma, Süßkartoffeln, Kokosmilch, Zwiebeln, Champignons, Koriander und ...

Delicate soup with natural Vietnamese flavor, sweet potatoes, coconut milk, onions, mushrooms, coriander and ...

- | | | |
|-----|-------------------------|--------|
| 10. | Tofu | 4,20 € |
| 11. | Hühnerfleisch / Chicken | 4,60 € |
| 12. | Garnelen / Prawns | 4,90 € |

13. Súp Wan Tan (Wan Tan-Suppe) ^{D, E}

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

4,60 €

Canh Chua (Zitronengrassuppe) ^{C, D, E}

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

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

- | | | |
|-----|-------------------------|--------|
| 14. | Tofu ^M | 4,20 € |
| 15. | Hühnerfleisch / Chicken | 4,60 € |
| 16. | Garnelen / Prawns | 4,90 € |

18. Súp Miến Chay (Vegan) ^D

Glasnudelsuppe mit Veganem Hühnerfleisch, Tofu, Shiitake Pilzen, Morcheln, Zwiebeln, Koriander und gemischtem Gemüse

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

4,60 €

19. Súp Há Cảo Chay (Vegan) ^M

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

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

4,60 €

20. Edamame ^M

Gedünstete japanische Sojabohnen mit Schote, verfeinert mit Meersalz

Steamed Japanese soybeans with pod, refined with sea salt

3,90 €

Salate / Salad's

Gỏi Miến (Glasnudelsalat - vegan möglich) ^{B, C, D}

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 4,50 € | Groß / Big 7,50€ |
| 22. | Hühnerfleisch / Chicken | Klein / Small 4,60 € | Groß / Big 8,90€ |

Gỏi Xoài (Mangosalat - vegan möglich) ^{B, C, D}

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

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

- | | | | |
|-----|-------------------------|----------------------|------------------|
| 23. | Tofu ^M | Klein / Small 4,50 € | Groß / Big 7,90€ |
| 24. | Hühnerfleisch / Chicken | Klein / Small 4,80 € | Groß / Big 8,50€ |

- 25. Xoài Chay (vegan) ^D** **4,90 €**
 Frische Mango mit Vegan Rindfleisch, Lotusstengel, Gurke, Karotte, Röstzwiebeln, vietnam. Kräutern, Erdnüssen und exotischem Hausdressing
Fresh mango with vegan beef, lotus stem, cucumber, carrot, fried onions, Vietnam. herbs, peanuts and exotic house dressing

Hauptspeisen / Main dishes

- 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 mushrooms, pak choi, mushrooms, onions, peanuts, cashew nuts, coriander and optionally with ...
- 26. Tofu ^M** **9,90 €**
27. Hühnerfleisch / Chicken **10,40 €**
28. Rindfleisch / Beef **11,90 €**
29. Ente kross / Crispy Duck **12,90 €**

- Phở Hà Nội ^M**
 Traditionell vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit einer kräftig klaren Brühe, welche Zimt, Chili, Sternanis, Ingwer, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander, Basilikum beinhaltet und Ihrer Auswahl ...
Traditional Vietnamese flat rice noodle soup with a strong, clear broth containing cinnamon, chili, star anise, ginger, soybean sprouts, spring onions, coriander, basil and your choice ...
- 30. Tofu** **8,90 €**
31. Hühnerfleisch / Chicken **9,60 €**
32. Rindfleisch / Beef **10,90 €**
33. Huhn & Rind / Chicken & Beef **11,90 €**

- Phở Xào ^M**
 Gebratenen Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Eierflocken, Sojasprossen, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Ihre Auswahl ...
Fried flat rice noodles with fresh vegetables, egg flakes, soybean sprouts, coriander, peanuts, fried onions and your choice ...
- 34. Tofu** **9,90 €**
35. Hühnerfleisch / Chicken **10,90 €**
36. paniertes Hühnerfleisch / baked chicken **10,90 €**
37. Rindfleisch / Beef **11,90 €**
38. Ente kross / Crispy duck **12,90 €**
39. Garnelen / Prawns **11,90 €**

- Miến Xào ^{A, B, M}**
 Gebratenen Glasnudeln mit frischem Gemüse, Eierflocken, Morcheln, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Ihre Auswahl ...
Fried glass noodles with fresh vegetables, egg flakes, morels, soybean sprouts, spring onions, coriander, peanuts, roasted onions and your choice ...
- 40. Tofu** **9,90 €**
41. Hühnerfleisch / Chicken **10,90 €**
42. paniertes Hühnerfleisch / baked chicken **10,90 €**
43. Rindfleisch / Beef **11,90 €**
44. Ente kross / Crispy duck **12,90 €**
45. Garnelen / Prawns **12,90 €**

46. Bún Bò Nam Bộ ^{B, C, D} **11,50 €**
Mariniertes Rindfleisch gebraten mit Zitronengras, Chili, Knoblauch und Zwiebeln auf Reismudeln, 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, Vietnam. herbs, roasted onions and chili-lime-ginger sauce

47. Bún Nem Hà Nội ^{B, C, D} **9,90 €**
Hausgemachte Frühlingsrollen auf Reismudeln, serviert mit Salat, Erdnüssen, vietnam. Kräutern, Röstzwiebeln und Chili-Limetten-Ingwer-Soße
Homemade spring rolls on rice noodles, served with salad, peanuts, Vietnam. herbs, roasted onions and chili-lime-ginger sauce

48. Bún Vịt Chiên Giòn ^{B, C, D} **12,90 €**
Knusprig gebackene Ente, serviert mit Reismudeln, Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Chili-Limetten-Ingwer-Soße
Crispy baked duck, served with rice noodles, salad, fresh herbs, peanuts, roasted onions and chili-lime-ginger sauce

Khoai Lang Đỏ Cà Ri (Rotes Curry Süßkartoffel) ^{leicht scharf / light spicy}
Süßkartoffeln mit gemischtem Gemüse in roter Currysoße, Kokosmilch, serviert mit Duftreis und Ihrer Auswahl ...
Fried glass noodles with fresh vegetables, egg flakes, morels, soybean sprouts, spring onions, coriander, peanuts, roasted onions and your choice ...

50. Tofu ^M **8,90 €**
51. gegrilltes Hühnerfleisch / grilled Chicken **10,50 €**
52. gebackenes Hühnerfleisch / baked chicken ^D **10,50 €**
54. Ente kross / Crispy duck ^D **11,90 €**
55. Garnelen / Prawns ^E **12,90 €**
56. gegrillter Lachs / Grilled salmon ^C **15,50 €**

Cơm Sốt Lạc ^B
Fein gehackte Erdnüsse in Kokosmilch mit gemischtem Gemüse, serviert mit Duftreis und Ihrer Auswahl ...
Finely chopped peanuts in coconut milk with mixed vegetables, served with fragrant rice and your choice ...

60. Tofu ^M **8,90 €**
61. gegrilltes Hühnerfleisch / grilled Chicken **10,50 €**
62. gebackenes Hühnerfleisch / baked chicken ^D **10,50 €**
64. Ente kross / Crispy duck ^D **11,90 €**
65. Garnelen / Prawns ^E **12,90 €**
66. gegrillter Lachs / Grilled salmon ^C **15,50 €**

Cơm Sốt Xoài
Cremige Mango-Kokosmilch-Soße mit verschiedenem Gemüse, serviert mit Duftreis und Ihrer Auswahl ...
Creamy mango coconut milk sauce with various vegetables, served with fragrant rice and your choice...

70. Tofu ^M **8,90 €**
71. gegrilltes Hühnerfleisch / grilled Chicken **10,50 €**
72. gebackenes Hühnerfleisch / baked chicken ^D **10,50 €**
74. Ente kross / Crispy duck ^D **11,90 €**
75. Garnelen / Prawns ^E **12,90 €**
76. gegrillter Lachs / Grilled salmon ^C **15,90 €**

- 80. Đậu Phụ Xào Lá Lốt** ^M **10,50 €**
 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 **11,90 €**
 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 Ôt** leicht scharf / light spicy **10,90 €**
 Zartes Hühnerfleisch gebraten mit Pak Choi, Zuckerschoten, grünem Spargel, gemischtem Gemüse, Zitronengras, Chili, Zwiebeln, Sesam, Koriander und dunkler Soße, serviert mit Mangosalat und Duftreis
Tender chicken fried with pak choy, snow peas, green asparagus, mixed vegetables, lemongrass, chili, onions, sesame, coriander and dark sauce, served with mango salad and fragrant rice
- 83. Tôm Xào Măng Tây** leicht scharf / light spicy ^E **12,90 €**
 Garnelen gebraten mit Zuckerschoten, grünem Spargel, Pak Choi, gemischtem Gemüse, Zitronengras, Chili, Zwiebeln, Sesam, Koriander und dunkler Soße, serviert mit Mangosalat und Duftreis
Fried prawns with snow peas, green asparagus, pak choy, mixed vegetables, lemongrass, chili, onions, sesame, coriander and dark sauce, served with mango salad and fragrant rice
- 84. Rau Xào Vịt Chiên** leicht scharf / light spicy ^D **12,90 €**
 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 fragrant rice
- 85. Cá Hồi Nướng** ^C **15,90 €**
 Gegrillter Lachs mit gebratenen Zuckerschoten, grünem Spargel, Pak Choi, Baby Mais, Shiitake, Champignons, Zwiebeln, Zitronengras und Knoblauch, serviert mit Mangosalat und Duftreis
Grilled salmon with fried sugar snap peas, green asparagus, pak choy, baby corn, shiitake, mushrooms, onions, lemongrass and garlic, served with mango salad and fragrant rice
- 89. Vịt Tẩm Mật Ong** ^D **13,90 €**
 Gegrillte Ente mit Honig überzogen, gebraten mit Zuckerschoten, grünem Spargel, Shiitake Pilzen, Pak Choi, Champignons, gemischtem Gemüse, Zwiebeln, Koriander, serviert mit Mangosalat und Duftreis
Grilled duck coated in honey, fried with snow peas, green asparagus, shiitake mushrooms, pak choy, mushrooms, mixed vegetables, onions, coriander, served with mango salad and fragrant rice
- 90. Tôm Cá Xứ Nghệ** ^{C, E, H} **15,90 €**
 Gebratene Garnelen und Lachs mit Pak Choi, Zuckerschoten, grünem Spargel, Cashew Nüssen, verschiedenem Gemüse in pikanter Soße im Steintopf serviert mit Duftreis
Fried prawns and salmon with pak choy, snow peas, green asparagus, cashew nuts, various vegetables in a spicy sauce in a stone pot, served with fragrant rice

- 91. Vịt Gà Nướng** **15.90 €**
 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 choi, onions, cashew nuts, coriander, sesame in a dark sauce, served with sweet potato fries
- 92. Bò Nướng - Tôm Chiên Cốm** ^{D, E} **16.90 €**
 Mariniertes Rindfleisch gebraten und Tempura Garnelen mit grünen Klebreisflocken, Zuckerschoten, grünem Spargel, Pak Choi, Shiitake Pilzen, 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 mushrooms, zucchini, peppers in a dark sauce, served with sweet potato fries
- 93. Cá Nướng - Tôm Chiên Cốm** ^{C, D, E, H} **17.90 €**
 Gegrillter Lachs und Tempura Garnelen mit grünen Klebreisflocken, Cashew Nüssen, Pak Choi, Zuckerschoten, grünem Spargel, Shiitake Pilzen, Champignons, Paprika, Brokkoli in dunkler Soße, serviert mit gebratenem Reis
Grilled salmon and tempura prawns with green sticky rice flakes, cashew nuts, pak choi, sugar snap peas, green asparagus, shiitake mushrooms, mushrooms, bell peppers, broccoli in a dark sauce, served with fried rice
- 94. Cá Lách Om Nấm** ^C **16.90 €**
 Gegrilltes Lachsfilet mit geschmorten Shiitake, Cherry Tomaten, Baby Mais, 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 and rice

Vegane Speisen / Vegan food

- 95. Bò Gà Chay** ^C **13.90 €**
 Gebratenes Vegan Hühnerfleisch ummantelt mit grünem Klebreis, Vegan Rindfleisch, grünem Spargel, Shiitake, Lotuswurzel, Baby Mais, Pak Choi, Cherry Tomaten, Koriander, serviert mit dunkler Soße und Duftreis
Fried vegan chicken coated with green sticky rice, vegan 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 **13.90 €**
 Vegan Ente kross, Vegan Hühnerfleisch ummantelt mit grünem Klebreis, gemischtes Gemüse im Wok mit Zuckerschoten, grünem Spargel, Lotuswurzel, Shiitake, Champignons, Baby Mais, Pak Choi, Zwiebeln, Chili- schoten und Knoblauch, dazu Duftreis
Fried vegan chicken coated with green sticky rice, vegan beef, green asparagus, shiitake, lotus root, baby corn, pak choi, cherry tomatoes, coriander, served with dark sauce and rice
- 100. Phở Chay** ^M **9.90 €**
 Klare Gemüsebouillon mit Reisbandnudeln, vegan Hühnerfleisch, Tofu, Gemüse und vietnamesischen Kräutern
Clear vegetable bouillon with flat rice noodles, vegan chicken, tofu, vegetables and Vietnamese herbs

- 101. Phở Trộn Đậu** ^M
 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 **10.40 €**
- 102. Đậu Om Nấm** ^{B, M}
 Geschmorte Shiitake Pilze, Tofu, Lotuswurzel, vegan Hühnerfleisch, Baby Mais, Zuckerschoten, grünem Spargel, Champignons, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Koriander, Erdnüssen, serviert im Tontopf mit Duftreis
Braised shiitake mushrooms, tofu, lotus root, vegan chicken, baby corn, snow peas, green asparagus, mushrooms, tomatoes, peppers, onions, coriander, peanuts, served in a clay pot with fragrant rice **11.90 €**
- 103. Gà Chay Đậu Xào Thập Cẩm** leicht scharf / light spicy ^{D, M}
 Gebratenes vegan Hühnerfleisch, Tofu mit grünem jungen Klebreis gebacken, Zuckerschoten, grünem Spargel, Pak Choi, Lotuswurzel, Baby Mais, gemischtem Gemüse, Zwiebeln, Koriander, serviert mit dunkler Soße und Reis
Fried vegan chicken, baked tofu with green young sticky rice, snow peas, green asparagus, pak choy, lotus root, baby corn, mixed vegetables, onions, coriander, served with dark sauce and rice **11.90 €**
- 104. Udon Xào Chay** (Vegane Ente möglich / Vegan duck possible) ^{D, M}
 Angebratenes vegan Hähnchenfleisch, Lotuswurzel, Tofu, Shiitake, Champignons, Zwiebeln, Pak Choi, Erdnüsse, Röstzwiebeln, gemischtem Gemüse in dunkler Soße, dazu gedämpfte Udonnudeln
Fried vegan chicken, lotus root, tofu, shiitake, mushrooms, onions, pak choy, peanuts, fried onions, mixed vegetables in a dark sauce, with steamed udon noodles **12.90 €**
- 105. Gà Chay Cà Ri Đỏ** (Vegane Ente möglich / Vegan duck possible - scharf / spicy) ^{D, M}
 Rotes Curry in Kokosmilch mit gebackenem Hühnerfleisch Imitat, Tofu, Süßkartoffeln, gemischtem Gemüse, Champignons, serviert mit Duftreis
Red curry in coconut milk with baked imitation chicken, tofu, sweet potatoes, mixed vegetables, mushrooms, served with fragrant rice **12.90 €**
- 106. Đậu Cốm Cà Ri Đỏ** leicht scharf / light spicy ^{D, M}
 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 fragrant rice **11.90 €**
- 107. Bún Nem Chay** ^{B, M}
 Reisnudeln mit vegane Frühlingsrolle, 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 **10.90 €**
- 108. Gà Chay Sốt Lạc** (Vegane Ente möglich / Vegan duck possible) ^{B, D, M}
 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 fragrant rice **10.90 €**
- 109. Vịt Chay Om Nấm** ^{D, M}
 Vegan Ente kross mit gemischtem Gemüse im Wik mit Zuckerschoten, grünem Spargel, Lotuswurzel, Shiitake, Champignons, Baby Mais, Pak Choi, Zwiebeln, Chilischoten und Knoblauch, dazu Duftreis
Crispy vegan duck with mixed vegetables in a wok with sugar snap peas, green asparagus, lotus root, shiitake, mushrooms, baby corn, pak choy, onions, chili and garlic, with fragrant rice **12.90 €**

Dessert's

- 110. Chuối Chiên** ^D
Gebackene Banane überzogen mit Honig, Kokosraspeln, Vanilleeis, Erdbeer- und Schokoladensoße
Baked banana covered with honey, grated coconut, vanilla ice cream, strawberry and chocolate sauce **4,80 €**
- 111. Bánh Chuối Nướng** ^{B, D, L}
Gegrillter Bananenkuchen in Bananenblättern, mit Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam
Grilled banana cake wrapped in banana leaves, with coconut milk, peanuts and sesame **4,50 €**
- 112. Bành Khoai** ^{B, D, L}
Reissüßspeise mit Taro in Bananenblättern, mit Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam
Rice dessert with taro in banana leaves, with coconut milk, peanuts and sesame **4,50 €**
- 113. Happy Vanilla**
3 Kugeln Vanilleeis mit Erdbeer- und Schokoladensoße
3 scoops of vanilla ice cream with strawberry and chocolate sauce **4,50 €**

Kaffee / Coffee

- 200. Cà phê Sữa** ^{G, 2}
Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch
Vietnamese coffee with condensed milk **3,50 €**
- 201. Cà phê Sữa Đá** ^{G, 2}
Vietnamesischer Eisaffee mit Kondensmilch
Vietnamese ice coffee with condensed milk **4,60 €**

Tee / Tea

- 204. Grüner Tee / Green tea** **3,20 €**
- 205. Jasmintee / Jasmine tea** **3,20 €**
- 206. Haustee / Homemade tea** **3,60 €**
Grüner Tee mit Zitronengras, Ingwer, Limetten, und Honig
Green tea with ginger, lemongrass, lime and honey
- 207. Vietnamesischer Kräutertee / Vietnamese herbal tea** **3,60 €**
mit Zitronengras, Ingwer, Zimtstange und Honig
with lemongrass, ginger, lime cinnamon stick and honey
- 208. Sông Lam Trà** **3,60 €**
mit frischer Orange, Ingwer, Zitronengras, Limetten und Honig
with fresh orange, ginger, lemongrass, lime and honey
- 209. Trà Bạc Hà** **3,60 €**
mit Ingwer, Limetten, Zitronengras, Minze und Honig
with ginger, lime, lemongrass, mint and honey

Gerichte können Glutamat enthalten, auf Wunsch kann jedes Gericht auch Glutamatfrei 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:

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)