

SÚP · SUPPEN · SOUPS

- 1. Súp hạt Sen** **3,60 €**
Lotuskerne, Hühnerfleisch, Eier und Shiitake Pilze, verfeinert mit Sesamöl
Lotus seeds, chicken, eggs and shiitake mushrooms, refined with sesame oil
- 2. Súp hoành thánh** **3,60 €**
3 Dumplings gefüllt mit Garnelen, Shiitake Pilze und Champignons
3 dumplings filled with shrimps, shiitake mushrooms and mushrooms
- 3. Súp đậu hũ** **3,60 €**
Junges Tofu mit Shiitake Pilze, Pak-Choi und Glasnudeln
Silk tofu with shiitake mushroom, pak-choi and glass noodles

KHAI VỊ · VORSPEISEN · APPETIZERS

- 4. Gỏi cuốn** **3,90 €**
2 Sommerrollen, gefüllt mit Hähnchen, Garnelen, Möhren, Gurken, Eiern, Kräutern und Reismnudeln. Serviert mit Hoisin-Erdnuss-Dip
2 Vietnamese summer rolls filled with chicken, shrimps, carrots, eggs, herbs and rice noodles. Served with a hoisin-peanut dipping sauce
- 5. Chả giò** **3,90 €**
2 gold gelb gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit Eier, Garnelen, Schweinefleisch, Möhren, Morcheln, Taro, Glasnudeln,
2 golden baked spring rolls filled with eggs, shrimps, pork, carrots, morels, taro, glass noodles
- 6. Chả giò bò** **3,90 €**
3 gold-gebackene Frühlingsrollen mit Rinderhack, Käse, Eier, Morcheln, Glasnudeln, Möhren und Taro
3 golden baked spring rolls with ground beef, cheese, eggs, morels, glass noodles, carrots and taro

- 7. Tôm chiên dừa** **5,90 €**
4 gold-gelb gebackene Garnelen mit Kokos, serviert mit süssliche Sojareduktion
4 golden baked shrimps with coconut. Served with a sweet soy reduction
- 8. Bánh tôm** **5,90 €**
2 angebratene Black Tiger Shrimps auf 2 gebackenen Süßkartoffelnestern
2 seared Black Tiger Shrimps served on 2 fried sweet potato clusters
- 9. Gỏi đu đủ** **4,90 €**
Grüne Papaya-Julienne mit gedämpften Black Tiger Shrimps, Krabbenchips,
Koriander und gerösteten Erdnüssen
Green papaya julienne with steamed Black Tiger Shrimps, prawn crackers,
coriander and roasted peanuts

MÓN CHAY · VEGETARISCH

- 10. Há cảo chiên giòn** **3,90 €**
6 gold-gelb gebackene Dumplings gefüllt mit Gemüse und süssliche Sojareduktion
6 golden baked dumplings filled with vegetables. Served with sweet soy reduction
- 11. Gỏi cuốn chay** **3,90 €**
2 Sommerrollen gefüllt mit Tofu, Reismudeln, Gurken, Ananas, Mangopulp,
Kräutern. Dazu Hoisin-Erdnuss-Dip
2 summer rolls filled with tofu, rice noodles, cucumber, pineapple, mango pulp
and herbs. Served with hoisin-peanut dipping sauce
- 12. Chả giò chay** **3,90 €**
8 Mini Frühlingsrollen mit lieblich scharfe Chili-Dip
8 mini spring rolls served with a sweet-spicy chilli dipping sauce

Die Vorspeisen werden (wenn nicht angegeben)
serviert mit eine hausgemachte Knoblauch-Chili-Fisch Vignairette

- 13. Rau xào thập cẩm** **7,90 €**
 Im Wok geschwenktes Gemüse, serviert mit Jasminreis
 Wok-fried vegetables served with jasmine rice
- 14. Đậu hũ bao bó** **10,90 €**
 Knuspriges Tofu gefüllt mit Shiitake Pilze und Morcheln, abgerundet mit
 süssliche Sojareduktion. Dazu noch Pak-Choi mit Sesam und Jasminreis
 Crispy tofu filled with shiitake mushrooms and morels, rounded with a sweet
 soy reduction. Served with pak choi and jasmine rice
- 15. Đậu hũ xào sả ớt (scharf)** **8,90 €**
 Tofu gebraten mit Zitronengras und verschiedenen Gemüse, dazu Jasminreis
 Wok-fried Tofu with lemon grass and various vegetables, served with jasmine rice
- 16. Đậu hũ kho nấm** **9,90 €**
 Tofu geschmort mit Shiitake Pilze, Morcheln, Champignons und Frühlingszwiebeln
 Serviert mit Jasminreis
 Tofu braised with Shiitake mushroom, morels, champignons and spring onion.
 Served with Jasmine rice

MÓN CHÍNH · HAUPTSPEISEN · MAIN DISHES

- 17. Phở bò** **9,90 €**
 Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Koriander und Basilikum
 Traditional Vietnamese noodle soup with beef strips, coriander and basil
- 18. Bún bò Nam Bộ (lauwarm)** **9,90 €**
 Reisnudeln mit Salat, Möhren, Sojasprossen, Kräutern und im Wok
 geschwenktem Rinderfilet. Serviert mit Knoblauch-Chili-Fisch Vinaigrette
 Rice noodles with salad, carrots, bean sprouts, herbs and wok-fried beef fillet
- 19. Bún thịt nướng chả giò (lauwarm)** **11,90 €**
 Reisnudeln mit Salat, Möhren, Sojasprossen, Kräutern und traditionell
 gewürztem gegrilltem Schweinebauch und Frühlingsrollen
 Serviert mit Knoblauch-Chili-Fisch Vinaigrette
 Rice noodles with salad, carrots, bean sprouts, herbs and traditionally
 springrolls and grilled pork. Served with a garlic-chili-fish vinaigrette

- 20. Cơm chiên đặc biệt** **10,90 €**
Gebratener Reis mit Eiern, Garnelen, Rindfleisch, vietnamesische Fleischwurst, Möhren, Erbsen, Mais und Sojasprosse
- 21. Mì xào thịt bò rau cải** **10,90 €**
Gebratene Shrimp-Rogen-Nudeln mit Rindfleisch, Pak-Choi, Möhren und Frühlingszwiebeln
- 22. Cơm sườn nướng** **10,90 €**
Gegrillte Spare-ribs in aromatischer Honig-BBQ-Soße mit Jasminreis
Grilled Spare-ribs in a flavourful honey BBQ sauce. Served with jasmine rice
- 23. Đùi gà nướng mật ong** **9,90 €**
Gegrillte Hähnchenschenkel in aromatischer Honig-BBQ-Soße mit Jasminreis
Grilled chicken thigh in a flavourful honey BBQ sauce. Served with jasmine rice
- 24. Bánh Bao Burger** **9,90 €**
Rinder-patty, Koriander, Tomaten mit Vanille-Senf soße. Serviert zwischen vietnamesischen gedämpften Weizenmehlkloße, dazu Süsskartoffel Pommes
Beef patty with coriander, tomatoes and a vanilla-mustard sauce. Served between steamed vietnamese wheat flour dumplings and sweet potato fries
- 25. Gà xào sả ớt (scharf)** **9,90 €**
Hähnchen mit Zitronengras im Wok geschwenkt mit verschiedenem Gemüse. Serviert mit Jasminreis
Seared chicken with lemon grass and various vegetables and jasmine rice
- 26. Gà sốt xoài** **11,90 €**
Knuspriges Hähnchen mit im Wok geschwenktem Gemüse und Curry-Mango-Kokos-Soße. Serviert mit Jasminreis
Crispy chicken with wok-fried vegetables, mango-coco sauce and jasmine rice
- 27. Thịt heo kho tộ** **9,90 €**
Geschmorter Schweinenacken mit Ei in frischer Kokos-Caramel Soße
Serviert mit Jasminreis
Braised pork neck with eggs in coco-caramel sauce. Served with jasmine rice.

- 28. Heo Quay (lauwarm) 10,90 €**
Reisnudeln mit Salat, Möhren, Kräutern und knusprig gegrillter Schweinebauch
Rice noodles with salad, carrots, herbs and crispy grilled pork belly
- 29. Bò xào đậu đũa 10,90 €**
Zartes Rindfleisch im Wok geschwenkt mit Stangenbohnen, Paprika, Möhren
Ingwer und Knoblauch. Serviert mit Jasminreis
Wok-fried tender beef with runner beans, bell pepper, ginger and garlic
Served with jasmine rice
- 30. Bò lá lốt (lauwarm) 10,90 €**
Zartes Rinderhack in saftig-grüne Betelblätter gewickelt und über Lavastein
gegrillt. Reisnudeln, Salat, Möhren und Kräutern
Grilled tender ground beef rolled in fresh green betel leaves, with rice noodles,
salad, carrots and herbs
- 31. Nem nướng sả 12,90 €**
gehackte Garnelen und Schweinefleisch gegrillt auf frische Zitronengrasstängel
dazu Reisnudeln, Salat, Möhren und Kräutern
Shredded shrimps and pork grilled with fresh lemongrass.
Served with rice noodles, salad, carrots and herbs
- 32. Vịt sốt xoài 13,90 €**
Knuspriges Entenbrustfilet mit im Wok geschwenktem Gemüse und
Curry-Mango-Kokos-Soße. Serviert mit Jasminreis
Crispy duck with wok-fried vegetables, mango-coco sauce and jasmine rice.
- 33. Tôm nướng sốt me 13,90 €**
Black Tiger Shrimps gegrillt, serviert mit im Wok geschwenktem Gemüse,
Tamarinden-Soße und Jasminreis
Grilled Black Tiger Shrimps with wok-fried vegetables in tamarind sauce.
Served with jasmine rice
- 34. Tôm sốt xoài 13,90 €**
Black Tiger Shrimps mit im Wok geschwenktem Gemüse,
Curry-Mango-Kokos-Soße. Serviert mit Jasminreis
Shrimps with wok-fried vegetables, mango-coco sauce and jasmine rice

- | | |
|--|----------------|
| 35. Tôm xào rau cải | 13,90 € |
| Black Tiger Shrimps, Pak-Choi, Shiitake Pilze im Wok geschwenkt mit verschiedenen Gemüse. Serviert mit Jasminreis
Black Tiger Shrimps with wok-fried pak choi, shiitake mushrooms and various vegetables. Served with jasmine rice. | |
| 36. Mực tàu xì (scharf) | 12,90 € |
| Kalamaris und schwarzen Bohnen im Wok geschwenkt mit Frühlingszwiebeln und verschiedenem Gemüse. Serviert mit Jasminreis
Wok-fried calamari with salted black beans, spring onions and various vegetables. Served with jasmine rice | |
| 37. Cá hồi nướng | 13,90 € |
| Gegrilltes Lachsfilet auf im Wok geschwenktem Gemüse. Süßliche Soyareduktion als Abrundung. Serviert mit Jasminreis
Grilled salmon with wok-fried vegetables rounded with a sweet soy reduction. Served with jasmine rice | |
| 38. Cá kho tộ | 10,90 € |
| Geschmorter Lachs mit Tomaten, Dill und Ingwer-Karamel-Soße und Jasminreis
Braised salmon with tomatoes, dill and a ginger-caramel sauce and jasminrice | |
| 39. Canh chua cá bông lau | 8,90 € |
| Traditionelle Fischsuppe mit Pangasius und Pfefferminzscheiben, Tomaten, Ananas, dazu Jasminreis
Traditional sour soup with pangasius fish, peppermint, tomatoes and pineapple. Served with jasmine rice | |

MÓN TRÁNG MIỆNG · DESSERTS

- | | |
|--|---------------|
| 40. Bánh flan | 3,50 € |
| Creme Caramel mit Pandan | |
| 41. Chuối chiên giòn | 3,90 € |
| Gebackene Banane mit Honig und Kokosraspeln / Fried Bananas with coconut | |
| 42. Green Tea Ice | 3,50 € |

BIER & APFELWEIN

Flaschen:

Saigon Export 0,33l 3,00 €

Köstritzer Schwarzbier 0,33l 3,00 €

Licher Isotonisch 0,3l 3,00 €
alkoholfreies Bier

Benediktiner 0,5l 3,30 €
Hefeweizen alkoholfrei

Vom Fass:

Pils 2,70 € / 3,00 €

Hefeweizen 3,00 € / 3,30 €

Apfelwein 1,70 € / 3,00 €
Pur, Sauer-, Süß gespritzt

HOT DRINKS

Tee 3,00 €
Grüntee, Jasmin Tee, Schwarztee

Tra Sa Gung 3,60 €
frischem Ingwer, Zitronengras, Limetten

Chanh Gung 3,60 €
Ingwertee mit frischen Minzblättern und
Limettensaft

ROTWEIN

Osteria Montepulciano 4,20 €

Peromato Tempranillo 4,90 €

Viu Manent
Cabernet Sauvignon 5,20 €

ROSEWEIN

Osteria Rosato Bio 4,20 €

WEISSWEIN

Faubel Riesling 4,20 €

Gebrüder Andres Chardonnay 4,90 €

Gebrüder Andres
Sauvignon Blanc 5,20 €

KAFFEE

Kaffee 2,00 €

Espresso 2,00 €

Doppelter Espresso 3,60 €

Cafe Trung Nguyen 2,90 €
gesüßt mit Kondensmilch

Cafe Sua Da 3,90 €

HOMEMADE DRINKS

Soda chanh gừng 3,60 €
Limetten, Ingwer, Minze 0,4 l

Nước vải thiều 3,60 €
Lycheepüree, Limetten 0,4 l

Trà đào - Pfirsich Eistee 0,4 l 3,60 €

Me gừng 3,60 €
Tamarinde, Ingwer, Ananas 0,4 l

Dâu tây 3,60 €
Erdbeerpüree, Limetten 0,4 l

SMOOTHIES

Sinh to Xoai 3,90 €
Mango Smoothie 0,3 l

Sinh To Bo 3,90 €
Avocado Smoothie 0,3 l

Matcha Latte 0,3 l 3,90 €

SOFTDRINKS

Glas 0,2l / 0,4l:

Cola ^{1,3,7}, **Cola Light** ^{1,3,6,7} 1,80 € / 3,40 €

Fanta ^{1,4,5,7}, **Sprite** ⁷, 1,80 € / 3,40 €

Rapp's Fruchtsäfte 1,90 € / 3,40 €
Apfel-, Ananas-, Orangen-, Maracuja

Flasche 0,2l / 0,7l:

Fever Tree Gingerbeer 2,90 €

Gerolsteiner 2,10 € / 5,50 €
Still oder Sprudel

MOCKTAIL

Coconut Kiss 5,90 €
Ananassaft, Kokossirup, Lime, Juice,
Grenadine

Puente Punch 5,90 €
Erdbeer, Lychee, Lime Juice

COCKTAIL

Viet Mule 7,90 €
Wodka, Limetten, Gurken, Gingerbeer

Taste of Tamarind 7,90 €
Tamarind, Cointreau, Limejuice

Cucumber Cooler 7,90 €
Gin, Gurken, Lime Juice, Ananassaft

Gin Driver 7,90 €
Gin, Maracuja, Lime Juice, Ananassaft

Spice Strawberry 7,90 €
Havana Club, Chili, Erdbeeren, Minze,

Lychee Cucumber vs Ginger 7,90 €
Wodka, Lychee, Gurken,
Ingwer, Lime Juice