

Vorspeisen

Finger-Food

- 1. Chả giò** **4,80**
Frühlingsrollen
Schweinefleisch, Gemüse, Mu-Err-Pilze und Glasnudeln in Reispapier gerollt und frittiert, serviert mit frischen Kräutern, Salat und nước mắm-Sauce.
- 2. Chả giò cua** **5,00**
Frühlingsrollen mit Krebsfleischfüllung
Mit Krebsfleisch, Gemüse, Mu-Err-Pilzen und Glasnudeln gefüllte Reispapierrollen werden frittiert und mit frischen Kräutern, Salat und nước mắm-Sauce gereicht.
- 3. Gỏi cuốn** **4,80**
Sommer-Rollen
Garnelen, Schweinefleisch, Kräuter, Salat und Reismudeln in Reispapier gerollt, serviert mit würziger Hoi Sin-Sauce und Erdnüssen.
- 4. Bánh xèo** **5,50**
Reisteig-Crêpe
Reisteigpfannkuchen gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch und Bohnensprossen, serviert mit Salat, frischen Kräutern und nước mắm-Sauce.
- 5. Bánh cuốn** **4,80**
Gedämpfte Reisteigrollen
Von Reisteigrollen umhüllte Garnelen, serviert mit gebratenen Frühlingszwiebeln, Röstzwiebel und nước mắm-Sauce.
- 6. Chạo tôm** **5,50**
Zuckerrohr im Garnelen-Mantel
Zuckerrohr mit einem Mantel aus Garnelenpastete, serviert mit würziger Hoi Sin-Sauce.
- 7. Hoàn thánh chiên** **4,50**
Frittierte Wan Tan
Knusprig frittierte Wan Tan gefüllt mit Huhn und Garnelen werden mit hausgemachter süß-saurer Sauce serviert.
- 8. Ba món khai vị** **9,50**
Gemischter Vorspeisenteller
für 2 Personen **16,50**
Frittierte Wan Tan, Zuckerrohr im Garnelenmantel, Frühlingsrollen und Garnelen im Teigmantel, serviert mit verschiedenen Saucen.
- 9. Gà xõ xâu** **5,00**
Hähnchenspieße
Hähnchenspieße mit Sojacrème-Sauce.
- 10. Tôm lăn bột** **5,90**
Garnelen im Teigmantel
Im Teigmantel frittierte Garnelen serviert mit hausgemachter süß-saurer Sauce.

Vorspeisen

Finger-Food vegetarisch

15. **Chả giò chay** 4,50
Vegetarische Frühlingsrolle

Gemüse, Tofu, Mu-Err-Pilze und Glasnudeln in Reispapier gerollt und frittiert, serviert mit Kräutern, Salat und Sojasauce.

16. **Gỏi cuốn chay** 4,30
Vegetarische Sommer-Rolle

Tofu, frische Kräuter, Salat und Reisnudeln in Reispapier gerollt, serviert mit würziger Hoi Sin-Sauce und Erdnüssen.

17. **Rau chiên** 4,90
Gemüse in Teig gebacken

In Teig gebackene Paprika, Brokkoli, Zucchini, Karotten und Zwiebel mit Soja-Sauce.

21. **Gỏi ngó sen** 5,00
Lotusstängelsalat

Salat von Lotusstängeln mit Garnelen, Karotten, Frühlingszwiebeln, frischen Kräutern, Limettensaft und Erdnüssen.

22. **Bò bóp thầu** 5,00
Rindfleischsalat

Würzig-pikanter Rindfleischsalat mit geröstetem Reisschrot, Paprika, Zwiebel, Karotten, Frühlingszwiebeln, frischen Kräutern und Limettensaft.

23. **Gỏi gà** 4,80
Hühnchensalat

Salat mit Hühnerbrustfilet und Weißkohl, Karotten, roter Paprika, frischen Kräutern, Limettensaft und Erdnüssen.

Salate

auf Wunsch auch vegetarisch

19. **Gỏi xoài** 5,00
Mangosalat

Knackiger Mangosalat mit Garnelen und frischen Kräutern.

20. **Gỏi đu đủ** 5,00
Grüner Papaya-Salat

Erfrischender Salat von grünen Papayas mit Garnelen, roten Chilistreifen, frischen Kräutern, Karottenstreifen, Limettensaft, Reisschrot und Erdnüssen.

24. **Gỏi miến** 5,00
Glasnudelsalat mit Garnelen

Eine frische Kreation aus Glasnudeln, Garnelen, Karotten, roter Paprika, Frühlingszwiebeln, Kräutern, Limettensaft und Erdnüssen.

25. **Gỏi mực** 5,00
Tintenfischsalat

Pikanter Salat mit Tintenfisch, Gurke, Zwiebel, Karotten, Frühlingszwiebeln, frischen Kräutern und Limettensaft.

Vorspeisen

Suppen

30. **Miến gà** 4,80
Glasnudelsuppe mit Huhn
Glasnudeln mit Hühnerbrustfilet, Karotten, Mu-Err-Pilzen und Frühlingszwiebeln.
31. **Canh chua tôm** 5,30
Scharf-saure Suppe mit Garnelen
Scharf-saure Suppe mit Garnelen, Tomaten, frischer Ananas, Stangensellerie, Bohnensprossen und frischen Kräutern.
32. **Canh chua cá** 5,00
Scharf-saure Suppe mit Fisch
Scharf-saure Suppe mit Fisch, Tomaten, frischer Ananas, Stangensellerie, Bohnensprossen und frischen Kräutern.
33. **Sup hoành thánh** 5,00
Wan Tan Suppe
Bouillon mit Teigtaschen aus Garnelen, Huhn, Karotten, Pak choi und Frühlingszwiebeln.
34. **Canh thịt bò** 4,80
Rindfleischsuppe
Herzhafte Rinderbouillon mit Rindfleisch, Rettich und frischen Kräutern.

Vegetarische Suppen

37. **Canh bí nước dừa** 5,00
Kürbissuppe
Kürbissuppe mit Koskosmilch und frischen Kräutern.
38. **Canh nấm chay** 4,90
Pilzsuppe
Suppe mit Champignons, Austernpilzen, Karottenstreifen und Frühlingszwiebeln.
39. **Canh chua chay** 4,60
Scharf-saure Suppe mit Tofu
Vegetarische scharf-saure Suppe mit Tofu, Tomaten, frischer Ananas, Stangensellerie, Bohnensprossen und frischen Kräutern.

Hauptgerichte

Nudelsuppen

- 40. Phở bò** **11,00**
Reisnudelsuppe Hanoi-Art
Würzige Rinderbrühe mit der besonderen Gewürzmischung aus Ingwer, Sternanis und Nelken, serviert mit Rindfleischstreifen, frischen Kräutern, Bohnensprossen und Reisnudeln - gilt als vietnamesisches Nationalgericht.
- 41. Bún bò Huế** **11,00**
Reisnudelsuppe Hue-Art
Eine scharf-pikante Brühe mit Rind- und Schweinefleisch, gerösteten Chilis und Zitronengras wird wie in Zentralvietnam mit frischen Kräutern, Bohnensprossen und Reisnudeln serviert.
- 42. Hủ tiếu** **11,50**
Reisnudelsuppe aus dem Süden Vietnams
Delikate Reisnudelsuppe aus dem Süden Vietnams mit Garnelen, Schweinefiletstreifen, Röstzwiebel, Bohnensprossen und frischen Kräutern.
- 43. Mi vịt** **11,00**
Enten-Nudelsuppe
Würzige Entenbrühe mit Entenfleischstreifen und Eiernudeln, Pak Choi, frischen Kräutern und Sojasprossen.

Nudelgerichte

- 45. Bún chả giò** **10,50**
Reisnudeln mit Frühlingsrollen
Reisnudeln serviert mit knusprigen Frühlingsrollen, Salat, Kräutern, Bohnensprossen und nước mắm-Sauce.
- 46. Bún bò xào** **11,00**
Reisnudeln mit Rindfleisch
Reisnudeln serviert mit gebratenem Rindfleisch, Salat, Kräutern, Bohnensprossen und nước mắm-Sauce.
- 47. Mi xào** **12,00**
Gebratene Eiernudeln
Eiernudeln, gebraten mit Garnelen, gegrillten Schweinefiletstreifen, Chinakohl, Karotten, Bohnensprossen und Frühlingszwiebeln.

Hauptgerichte

Vegetarische Gerichte

- 50. Cà tím mỡ hành** **10,00**
Gegrillte Auberginen
Gegrillte Auberginen mit in Öl geschwenktem Schnittlauch, serviert mit knusprigen Tofublättern.
- 51. Đậu hũ cà ry** **11,00**
Gebratener Tofu mit Curry-Sauce
Gebratener Tofu mit Kartoffeln, Aubergine, Süßkartoffeln, Karotten und Bohnen in pikanter Kokosmilch-Curry-Sauce.
- 52. Rau cải xào** **10,50**
Gebratenes Gemüse
Brokkoli, Karotten, rote Paprika, Bambusscheiben, Chinakohl, Bohnensprossen, Champignons und Zuckerschoten, frisch aus dem Wok gezaubert.
- 53. Đậu hũ sả nghệ** **11,00**
Tofu mit Zitronengras und Kurkuma
Gebratener Tofu mit Aubergine, Bambusscheiben, Zwiebel, Bohnen, Karotten, Zitronengras, Kokosmilch und Erdnüssen.
- 54. Đậu hũ sauce cà** **11,00**
Tofu nach traditionellem Familien-Rezept mit frischer Tomaten-Sauce
Gebratener Tofu mit einer herzhaften Sauce aus Tomaten, frischer Ananas, Zuckerschoten, roter Paprika und Frühlingszwiebeln.
- 55. Đậu hũ xào nấm** **11,00**
Tofu mit Pilzen
Gebratener Tofu mit einer Variation aus Champignons, Austernpilzen, Pfifferlingen, Mu-Err-Pilzen, Tongku-Pilzen und Frühlingszwiebeln.
- 56. Rau muống xào đậu hũ** **12,50**
Wasserspinat mit Tofu-Streifen
Kurz im Wok geschwenkter Wasserspinat mit Tofu und Frühlingszwiebeln.
- 57. Rau cà ry** **11,50**
Gebratenes Gemüse - Curry
Aubergine, Kartoffeln, Zwiebel, Karotten, Süßkartoffeln und Kürbis in pikanter Kokosmilch-Curry-Sauce.

Hauptgerichte

Fleischgerichte

Bò - Rind

60. **Bò xào sã nghệ** 12,00
**Rindfleisch mit Zitronengras
und Kurkuma**

Gebratenes Rindfleisch mit Aubergine, Bambusscheiben, Bohnen, Karotten und Zwiebel in einer pikanten Sauce aus Kurkuma, Zitronengras, Kokosmilch und Erdnüssen.

61. **Bò xào rau cải** 11,50
Rindfleisch mit Gemüse

Gebratenes Rindfleisch mit Brokkoli, Karotten, roter Paprika, Bambusstreifen, Chinakohl, Bohnensprossen, Champignons und Zuckerschoten.

62. **Bò xào rau muống** 13,50
Gebratenes Rindfleisch mit Wasserspinat

Im Wok kurz geschwenkter Wasserspinat mit Rindfleisch und Frühlingszwiebeln.

63. **Cà ry bò** 12,00
Rindfleisch in Curry-Sauce

Gebratenes Rindfleisch mit Aubergine, Kartoffeln, Bohnen, Süßkartoffeln und Karotten in einer pikanten Kokosmilch-Curry-Sauce.

64. **Bò nướng vỉ** 14,50
Gegrilltes Rindfleisch

Gegrilltes Rindfleisch, auf der heißen Platte serviert mit Reismudeln, Salat und frischen Kräutern.

65. **Bò lá lốt** 15,00
Rindfleisch in Lot-Blättern gegrillt

In Lot-Blättern gegrilltes Rindfleisch auf der heißen Platte serviert, mit Reismudeln, Salat, frischen Kräutern und nước mắm-Sauce.

Heo - Schwein

70. **Heo kho tiêu** 12,50
Schweinefilet im Tontopf

Gepfeffertes Schweinefilet, im Tontopf sautiert mit einer karamellisierten Sauce, serviert mit asiatischem Beilagensalat.

71. **Heo nướng** 13,50
Gegrilltes Schweinefilet

Gegrilltes mariniertes Schweinefilet, serviert auf der heißen Platte mit Reismudeln, Salat, frischen Kräutern und nước mắm-Sauce.

**Auf Wunsch reichen wir mit allen
Grillgerichten Reispapier zum Rollen.**

Hauptgerichte

Geflügel

Gà - Huhn

75. **Gà kho gừng** 12,50
Hühnerbrustfilet im Tontopf

Hühnerbrustfilet im Tontopf sautiert in einer karamellisierten Sauce mit Ingwer, serviert mit asiatischem Beilagensalat.

76. **Gà sả nghệ** 11,50
Hühnerbrustfilet mit Zitronengras und Kurkuma

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras, Aubergine, Zwiebel, Bambusscheiben, Bohnen, Zucchini und Karotten in einer Sauce aus Kokosmilch und Erdnüssen.

77. **Gà cà ry** 11,50
Hühnerbrustfilet in Curry-Sauce

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Aubergine, Kartoffeln, Bohnen, Süßkartoffeln und Karotten in einer pikanten Kokosmilch-Curry-Sauce.

78. **Gà lăn bột** 11,50
Hühnerbrustfilet im Teigmantel

Hühnerbrustfilet im Teigmantel frittiert, serviert mit einer süß-sauren Sauce aus frischer Ananas, Karotten, Bambusstreifen und roter Paprika.

79. **Gà nướng chao** 13,50
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Sojacrème-Sauce

Gegrilltes Hühnerbrustfilet auf Gemüsebett mit Sojacrème-Sauce, serviert auf der heißen Platte.

Vịt - Ente

80. **Vịt quay** 15,50
Ente auf Gemüsebett

Knusprige Ente mit gebratenem Brokkoli, Karotten, roter Paprika, Bambusstreifen, Chinakohl, Bohnensprossen, Champignons und Zuckerschoten.

81. **Vịt chua ngọt** 14,50
Entenbrust süß-sauer

Entenbrust mit Karotten, frischer Ananas, Bambusstreifen und roter Paprika.

82. **Vịt cà ry** 14,50
Entenbrust in Curry-Sauce

Entenbrust mit Aubergine, Bohnen, Kartoffeln, Karotten und Süßkartoffeln in einer pikanten Kokosmilch-Curry-Sauce.

83. **Vịt chao** 15,00
Entenbrust mit Sojacrème-Sauce

Entenbrust mit einer pikanten Sauce aus Sojacrème, Pflaumenwein und Kokosmilch auf einem Gemüsebett serviert.

Hauptgerichte

Meeresfrüchte

Cá - Fisch

85. **Cá nướng lá lốt** 15,50
Thunfisch in Lot-Blättern gegrillt

In Lot-Blättern gegrillter Thunfisch auf der heißen Platte serviert mit Reismudeln, Salat, frischen Kräutern und nước mắm-Sauce.

86. **Cá thu sauce cà** 15,00
Thunfisch im Tontopf

Thunfisch-Steak in pikanter Sauce aus frischen Tomaten, geschmort mit Zwiebel, Champignons, Zuckerschoten und Frühlingszwiebeln, serviert im heißen Tontopf.

87. **Cá chiên sả nghệ** 12,50
Fischfilet mit Zitronengras und Kurkuma

Gebratenes Pangasius-Filet mit Aubergine, Bohnen, Karotten und Zwiebel in einer pikanten Sauce aus Zitronengras, Kurkuma, Kokosmilch und Erdnüssen.

88. **Cá cà ry** 12,50
Fisch in Curry-Sauce

Pangasius-Filet mit Aubergine, Kartoffeln, Bohnen, Zwiebel, Karotten und Süßkartoffeln in pikanter Kokosmilch-Curry-Sauce.

89. **Cá lăn bột** 12,50
Fischfilet süß-sauer

Pangasius-Filet im Teigmantel frittiert, serviert auf einem Gemüsebett aus Karotten, frischer Ananas, Bambus-streifen und roter Paprika mit süß-saurer Sauce.

90. **Cá kho tộ** 13,50
Lachsfilet im Tontopf

Im Tontopf sautierter Lachs mit karamellierter Sauce, serviert mit asiatischem Beilagensalat.

Tôm - Garnelen

94. **Tôm rang me** 16,50
Garnelen in Tamarinde-Sauce

Garnelen im Tontopf sautiert in würziger Tamarinde-Sauce, serviert mit asiatischem Beilagensalat.

95. **Tôm nướng** 17,00
Gegrillte Garnelen

Gegrillte Garnelen, serviert auf der heißen Platte mit Reismudeln, Salat, frischen Kräutern und nước mắm-Sauce.

96. **Tôm sauce cà** 16,50
Garnelen im Tontopf

Garnelen in pikanter Sauce aus frischen Tomaten, geschmort mit Zwiebel, Champignons, Zuckerschoten und Frühlingszwiebeln, serviert im heißen Tontopf.

Spezial & Dessert

Mực - Tintenfisch

100. Mực xào chua ngọt 12,00
Tintenfisch süß-sauer

Gebratener Tintenfisch mit einer süß-sauren Sauce aus frischer Ananas, Karotten, Stangensellerie und roter Paprika.

101. Mực nướng 13,50
Gegrillter Tintenfisch

Gegrillter Tintenfisch, serviert auf der heißen Platte mit Reismudeln, Salat, frischen Kräutern und nước mắm-Sauce.

102. Mực xào tương 12,00
Tintenfisch mit eingelegten Sojabohnen

Gebratener Tintenfisch mit pikant eingelegten Sojabohnen, Karotten und Zwiebel.

Spezialitäten

105. Đồ biển nướng vỉ 17,00
Gemischte Meeresfrüchteplatte

Eine Variation aus Tintenfisch, Garnelen und Fisch gegrillt und auf der heißen Platte serviert mit Reismudeln, Salat, frischen Kräutern und nước mắm-Sauce.

106. Lẩu thập cẩm
Fondue, nur mit Vorbestellung
ab 2 Personen **pro Person 25,00**

Spezielles Fondue im Feuertopf, serviert mit einer Auswahl an verschiedenen Fleisch- und Fischarten sowie Gemüse und Reismudeln.

107. Bò nhúng dấm
Fondue, nur mit Vorbestellung
ab 2 Personen **pro Person 25,00**
auf Wunsch auch mit Meeresfrüchten
pro Person 30,00

Spezielles Fondue mit einer Kreation aus dem Saft der Kokosnuss, Weinessig und Zitronen-gras, serviert mit Rindfleisch, verschiedenen Kräutern und Reismudeln sowie Reispapier zum „vietnamesisch Wrappen“.

108. Đồ biển cà ry 17,00
Meeresfrüchte in Curry

Meeresfrüchte mit Aubergine, Zwiebel, Kartoffeln, Karotten, Stangensellerie und Süßkartoffeln in pikanter Curry-Sauce.

Dessert

110. Chè đậu xanh 4,90
Mungbohnen-Pudding

Pudding aus Mungbohnen mit Kokosmilch.

111. Chè chuối 4,50
Banane in Kokoscrème

In Kokoscrème gekochte Bananen mit Tapioka-Perlen und Erdnüssen.

112. Chuối chiên 4,50
Banane im Teigmantel

Banane im Teigmantel mit Honig und gerösteten Erdnüssen.

113. Chuối đường 5,50
Banane in Karamell-Sauce mit Eiscrème

114. Thơm tươi 4,50
Ananas mit Minz-Pesto

115. Kem hai loại 4,00
Eiscrème

116. Bánh bi 5,50
Hausgem. Sesambällchen mit Eiscrème