



## Abendkarte

### VORSPEISEN/STARTER

#### 1. Súp Măng Tây 6.90

Kräftige Hühnersuppe mit Hähnchenfleisch, Garnelen , Eier,weißen Spargel , Shiitake Pilzen, Koriander, Lauchzwiebeln und Sesam öl ( auf Wunsch Tofu)

*Chicken soup with chicken, shrimp, eggs, white asparagus, shiitake mushrooms, Coriander, spring onions and sesame oil (Tofu on request)*

#### 2.Nem Lui 7.50

gegrillte Schweinefleischpaste auf Zitronengras.Serviert mit Erdnuss-sauce und Salat

*Charcoal-grilled pork paste on lemongrass, served with peanut sauce and salad*

#### 3.Hoàn Thánh Chiên

Knusprig gebratene Wan Tan (Teigtaschen), serviert mit Sojasauce.

*Crispy fresh fried wontons served soy sauce.*

*Wahlweise mit/for your choice with:*

a)Garnelen und Schnittlauch / shimps and chives 5.90

b)Glasnudeln und Schnittlauch/ glass noodles and chives 5.50

#### 4.Sủi Cảo Tôm 5.90

Gekocht Teigtaschen ( gefüllte mit Garnelen ). Serviert mit Pakchoi , Koriander, gerösteten Zwiebeln und Soja sauce

*Cooked dumplings (stuffed with shrimp). Served with pak choi, coriander , roasted onions and soy sauce*

#### 5.Dimsum Chay 5.50

Kleine Portion gedämpfte Dim Sum (gefüllte Teigtaschen mit Gemüse), serviert im Bambuskörbchen mit Sojasauce.

*Small portion of steamed Dim Sum (stuffed dumplings with vegetables), served with soy sauce*

**SEITE 1/3**



## HAUPTGERICHTE/MAIN DISHES

### 6. Sốt Hoisin ( scharf/ spicy)

Im Wok geschwenktes saisonales Gemüse mit Hoisin sauce. Serviert mit Jasminreis.

***Wok-tossed seasonal vegetables with hoisin sauce . Served with jasmine rice.***

***Wahlweise mit/for your choice with:***

- a) Hähnchen/chicken 12.90
- b) gebackene Hähnchenbrust/deep-fried chicken breast 13.50
- c) Rindfleisch/beef 13.90
- d) kross gebratene Entenbrust/deep-fried duck breast 14.50
- e) Garnelen/shrimps 14.50
- f) Tofu 12.00

### 7. Cơm Cari Xanh (leicht scharf)

Grünes Curry mit Kokosmilch, grünes Pfeffer und Gemüse (Paprika, Zucchini, Brokkoli, Chinakohl und Champignons). Abgeschmeckt mit frischen Kräutern, serviert mit Jasminreis.

***green curry with coconut milk, green pepper and vegetables (paprika, zucchini, broccoli, chinese cabbage and champignons).***

***Tasted with fresh herbs. Served with rice.***

***Wahlweise mit/for your choice with:***

- a) Hähnchen/chicken 12.90
- b) gebackene Hähnchenbrust/deep-fried chicken breast 13.50
- c) Rindfleisch/beef 13.90
- d) kross gebratene Entenbrust/deep-fried duck breast 14.50
- e) Garnelen/shrimps 14.50
- f) Tofu 12.00

**SEITE 2/3**



### **8. Măng Tây Trắng Xào**

Im Wok geschwenktes weißen Spargel mit Shiitake Pilzen und Zucchini . Serviert mit Jasminreis

***in the wok with white asparagus with shiitake mushrooms and zucchini. Served with jasmine rice***

***Wahlweise mit/for your choice with:***

- a) Hähnchen/chicken 14.50
- b) Rindfleisch/beef 15.90
- c) Tofu 13.50

### **9. Măng Tây Xanh Xào**

Im Wok geschwenktes grüne Spargel ,Paprika und Karotten . Serviert mit Jasminreis

***in the wok with green asparagus, sweet pepper and carrots. Served with jasmine rice.***

***Wahlweise mit/for your choice with:***

- a) Hähnchen/chicken 14.50
- b) Rindfleisch/beef 15.90
- c) Tofu 13.50

## **DESSERT**

### **10. Chuối Chiên 5.50**

Gebackene banane mit honig und vanilleeis

***Baked banana with honey and vanilla ice cream***

### **11. Kem Mochi Với Dâu Tây 6.50**

Sauer-Mochi-Eis (Mochi-Eis ist ein japanisches Dessert aus Speiseeis, das mit einem weichen und zähen Reisteig umhüllt ist) mit in Honig eingelegten Erdbeeren und Minzblättern.

***sour Mochi Ice Cream (Mochi ice cream is a Japanese dessert consisting of ice cream wrapped in a soft and chewy rice flour dough) with honey-soaked strawberries and mint leaves.***

### **12. Pannacotta Với Dâu Tây 5.90**

Panna – Cotta mit in Honig eingelegten Erdbeeren und Minzblättern

***Panna – Cotta with honey-soaked strawberries and mint leaves.***