



Abendkarte ab 18:00 Uhr VORSPEISEN/STARTER

1. Gỏi Xoài (scharf/hot)

Pikanter Salat aus frische Mango ,Chili , Karotten ,Zwiebeln, Erdnüssen, vietnamesischen Koriander in Limettensauce.

Spicy salad with fresh mango, chili , carrots, onions,peanuts, Vietnamese coriander in lime sauce.

Wahlweise mit/for your choice with:

- a) Hähnchen/chicken 9.50
- b) Garnelen/shrimps 10.90
- c) Tofu 9.00

2.Dimsum Chay 5.20

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

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

3.Banh Bao Chay 5.50

Weizenmehlkloße (vegetarisch), gefüllt mit Shiitake-Pilzen, Pak Choi, und serviert im Bambuskorb/ ***Vegetarian Wheat Dumplings, stuffed with Shiitake mushrooms, pak choi. Served in a bamboo basket.***

4.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 5.50
- b)Glasnudeln und Schnittlauch/ glass noodles and chives 5.50

5.Sủi Cảo Tôm 5.50

Gekocht Teigtachen (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



HAUPTGERICHTE/MAIN DISHES

6. Cơm Cari Xoài

Mango Curry mit Kokosmilch und Gemüse (Paprika, Zucchini, Brokkoli, Chinakohl und Champignons), frische Mango.

Abgeschmeckt mit frischen Kräutern, serviert mit Jasminreis.

mango curry with coconut milk and vegetables (paprika, zucchini, broccoli, chinese cabbage and champignons), fresh mango. Tasted with fresh herbs. Served with rice

Wahlweise mit/for your choice with:

- a) Hähnchen/chicken 11.50
- b) gebackene Hähnchenbrust/deep-fried chicken breast 12.50
- c) Rindfleisch/beef 12.50
- d) kross gebratene Entenbrust/deep-fried duck breast 13.90
- e) Garnelen/shrimps 13.50
- f) Tofu 10.90

7. 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 11.50
- b) gebackene Hähnchenbrust/deep-fried chicken breast 12.50
- c) Rindfleisch/beef 12.50
- d) kross gebratene Entenbrust/deep-fried duck breast 13.90
- e) Garnelen/shrimps 13.50
- f) Tofu 10.90



8. 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

- a) Hähnchen/chicken 11.50
- b) gebackene Hähnchenbrust/deep-fried chicken breast 12.50
- c) Rindfleisch/beef 12.50
- d) kross gebratene Entenbrust/deep-fried duck breast 13.90
- e) Garnelen/shrimps 13.50
- f) Tofu 10.90

9. Bún Chả 15.90

Gegrillter Schweinebauch mit Reisnudeln, Salat, vietnamesischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Zwieblen und Limettensauce

Grilled pork belly, rice noodles, salad, vietnamese herbs, roasted peanuts, onions and lime sauce

DESSERT

10. Bánh Cam Chiên 5.50

frittierter Seasambällchen (gefüllt mit rote Bohnen) .Serviert mit Vanille Eis. / ***deep fried sesam balls (filled with red beans) .Served with vanilla ice cream***

11. Kokos -Panna-Cotta 5.50

Serviert mit gekochter Ananas in Ingwer-Orangensoße

Coconut panna cotta, served with cooked pineapple in ginger orange Sauce