



Abendkarte

VORSPEISEN/STARTER

1. Súp Chua Ngọt 5.50

Sauer-scharf -Suppe mit Bambus ,Champignon ,Paprika, Karotten, Morcheln und Entenfleisch./*Sour-spicy- soup with bamboo, mushrooms, paprika, carrots, morels and duck meat*

2. 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 9.90
- b) Garnelen/shrimps 12.90
- c) Tofu 9.00

3. 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

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 5.90
- b) Glasnudeln und Schnittlauch/ glass noodles and chives 5.50

5.Sủi Cảo Tôm 5.90

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

SEITE 1/3



HAUPTGERICHTE/MAIN DISHES

6. Đậu Đũa Xào (scharf/hot)

Im Wok geschwenktes lange grüne Bohnen , grüne Pfeffer, Chili , Basilikum,Peperoni. Serviert mit Jasminreis

Wok sautéed long green beans, green pepper, chilli, basil, hot peppers. Served with jasmine rice

Wahlweise mit/for your choice with:

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

7.Sốt Đậu Phộng

Erdnuss sauce mit Kokosmilch und Gemüse (Paprika, Zucchini, Brokkoli, Chinakohl und Champignons). Abgeschmeckt mit frischen Kräutern, serviert mit Jasminreis.

Peanut sauce with coconut milk 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. Dứa Xào Củ Hành

Frische Ananas, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Tomaten, kurz im Wok mit feiner Sojasauce geschwenkt. Serviert mit Jasminreis.

Fresh pineapple, onions, spring onions and tomatoes, quickly stir-fried in a wok with delicate soy sauce. 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. Bún Nem Lụi Chả Giò 15.90

Ein traditionelles vietnamesisches Gericht mit Reisnudeln, gegrillten Zitronengras-Schweinefleischspießen (Nem Lụi) und drei Sorten Frühlingsrollen: Garnelen, Hähnchen und Hackfleisch. Serviert mit frischem Salat, Erdnuss, Röstzwiebeln und einer würzigen süß-sauren Fische Sauce.

A traditional Vietnamese dish featuring fresh rice noodles served with grilled lemongrass pork skewers (Nem Lụi) and three types of spring rolls: shrimp, chicken and minced meat. Accompanied by fresh salad, fried shallots, peanut and a sweet-sour fish sauce for dipping

DESSERT

10. Bánh Tét Chuối 5.90

Vietnamesischer Klebreis mit Banana, serviert mit Sesam, Erdnüssen und Kokosmilch.

Vietnamese sticky rice with banana, served with sesame, peanuts and coconut milk

11. Panna Cotta 5.90

Cremiges italienisches Dessert aus Sahne, fein abgestimmt und zart im Geschmack. Serviert mit Ihrer Wahl aus frischer Passionsfruchtsauce oder Ananas-Mango-Sauce.

A classic Italian creamy dessert with a smooth and delicate texture. Served with your choice of passion fruit sauce or pineapple & mango sauce.

SEITE 3/3