



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. Sate Gai 5.50

Gegrillte Hühnerfiletspieße mit Erdnussauce

grilled chicken sticks served with peanut sauce

3. Hoành 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

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



HAUPTGERICHTE/MAIN DISHES

5. 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 12.50
- b) gebackene Hähnchenbrust/deep-fried chicken breast 13.00
- c) Rindfleisch/beef 13.50
- d) kross gebratene Entenbrust/deep-fried duck breast 14.20
- e) Garnelen/shrimps 14.20
- f) Tofu 12.00

6. 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 12.50
- b) gebackene Hähnchenbrust/deep-fried chicken breast 13.00
- c) Rindfleisch/beef 13.50
- d) kross gebratene Entenbrust/deep-fried duck breast 14.20
- e) Garnelen/shrimps 14.20
- f) Tofu 12.00



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.***

- a) Hähnchen/chicken 12.50
- b) gebackene Hähnchenbrust/deep-fried chicken breast 13.00
- c) Rindfleisch/beef 13.50
- d) kross gebratene Entenbrust/deep-fried duck breast 14.20
- e) Garnelen/shrimps 14.20
- f) Tofu 12.00

8. Cơm Cari Xanh (leicht scharf)

Grünes Curry mit Kokosmilch, grünes Pfeffer und Gemüse . Abgeschmeckt mit frischen Kräutern, serviert mit Jasminreis. ***green curry with coconut milk, green pepper and vegetables . Tasted with fresh herbs. Served with rice.***

Wahlweise mit/for your choice with:

- a) Hähnchen/chicken 12.50
- b) gebackene Hähnchenbrust/deep-fried chicken breast 13.00
- c) Rindfleisch/beef 13.50
- d) kross gebratene Entenbrust/deep-fried duck breast 14.20
- e) Garnelen/shrimps 14.20
- f) Tofu 12.00

DESSERT

9. 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.

10. Pannacotta Với Dâu Tây 5.90

Panna – Cotta mit in Honig eingelegten Erdbeeren und Minzblättern
Panna – Cotta with honey-soaked strawberries and mint leaves.