



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.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 5.90
- 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. 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

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 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.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

9.Bún Chả Với Nem Tôm 15.90

Es besteht aus gegrilltem Schweinefleisch, Garnelen-Frühlingsrollen Reisnudeln und frischen Kräutern, Salat die zusammen mit einer süß-sauren Fischsauce serviert werden.

The pork is grilled over charcoal, giving it a smoky aroma, rich flavor and Shrimp spring rolls .It is accompanied by crisp lettuce and coriander. Bún chả offers a perfect balance of savory, sweet, sour, and fresh flavors.

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.