



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 11.90
- c) Tofu 9.00

3.Sate Gai 5.50

Gegrillte Hühnerfiletspieße mit Erdnussauce

grilled chicken sticks served with peanut sauce

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.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



HAUPTGERICHTE/MAIN DISHES

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 Chua Ngọt

Süß- sauer sauce mit Ananas, Zwiebeln, Paprika, Karotten und Mais. Abgeschmeckt mit frischen Kräutern und serviert mit Jasminreis

Sweet and sour sauce with pineapple, onions, paprika, carrots and corn. Seasoned with fresh herbs and served with jasmine 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



8.Bún Nem Lui Chả Giò 15.90

Ein traditionelles vietnamesisches Gericht mit Reisnudeln, gegrillten Zitronengras-Schweinefleischspießen (Nem Lui) und knusprigen Frühlingsrollen. Serviert mit frischem Salat, Erdnuss, Röstzwiebeln und einer würzigen süß-sauren Fischsauce.

A traditional Vietnamese dish featuring fresh rice noodles served with grilled lemongrass pork skewers (Nem Lui) and crispy spring rolls. Accompanied by fresh salad, fried shallots, peanut and a sweet-sour fish sauce for dipping

9.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

a) Hähnchen/chicken 14.50

b) Rindfleisch/beef 15.90

c) Tofu 13.50

DESSERT

9.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

10.Chuối Chiên 5.50

Gebackene banane mit honig und vanilleeis

Baked banana with honey and vanilla ice cream

11.Kokos -Panna-Cotta 6.50

Serviert mit gekochter Ananas in Ingwer-Orangensoße

Coconut panna cotta, served with cooked pineapple in ginger