



## Abendkarte ab 18:00 Uhr VORSPEISEN/STARTER

### 1. Súp Chua Ngot 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 9.50
- b) Garnelen/shrimps 10.90
- c) Tofu 9.00

### 3. 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

### 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 5.50
- 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. 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 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

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

### **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***

Wahlweise mit/for your choice with:

- a) Hähnchen/chicken 13.50
- b) Rindfleisch/beef 14.90
- c) Tofu 12.90

## **DESSERT**

### **10. Kokos -Panna-Cotta 5.50**

Serviert mit gekochter Ananas in Ingwer-Orangensoße

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

### **11. Bánh Tét Chuối 5.50**

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

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