



Abendkarte im November ab 18:00 Uhr

VORSPEISEN/STARTER

1. Gỏi Xoài (scharf/spicy)

Pikanter Salat aus Mango, Karotten, Zwiebeln, Erdnüssen und vietnamesischem Koriander in Limettensauce

Spicy salad with mango, carrots, onions, peanuts and vietnamese coriander in lime sauce

Wahlweise mit/for your choice with:

- a) Hähnchen/chicken 7.50
- b) Garnelen/shrimps 8.50
- c) Tofu 7.00

2. Sủi Cảo Tôm 5,20

Gekochte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, garniert mit Koriander, getrockneten Zwiebeln und abgeschmeckt mit Sojasauce

Cooked dumplings filled with prawns, garnished with coriander, dried onions and seasoned with soy sauce

3. Hoàn Thánh Chiên

Knusprig gebratene Wan Tan (Teigtaschen).

Crispy fresh fried wontons.

Wahlweise mit/for your choice with:

- a) Garnelen und Schnittlauch / shrimps and chives 5.20
- b) Glasnudeln und Schnittlauch. / glass noddles and chives 4.50



HAUPTGERICHTE/MAIN DISHES

1. Cari Xoài

Mango Curry mit Kokosmilch, Gemüse und frischem Mango.
Abgeschmeckt mit frischen Kräutern und serviert mit Jasminreis
mango curry with coconut milk, vegetables und fresh mango .
Flavored with fresh herbs and served with jasmine rice

Wahlweise mit/for your choice with:

- a) Hähnchen/chicken 9.00
- b) gebackene Hähnchenbrust/deep-fried chicken breast 9.50
- c) Rindfleisch/beef 10.20
- d) kross gebratene Entenbrust/deep-fried duck breast 10.90
- e) Garnelen/shrimps 11.90
- f) Tofu 9.00

2. Bún Chả 13.90

Gegrilltes Schweinefleisch und Reisnudeln mit Kräutern , Salat,
Erdnüssen und einer Sauce zum Dippen (nước chấm) serviert /
grilled pork and rice noodles served with herbs, salad, peanuts and
a sauce for dipping (nước chấm)

3. Vịt Tiềm 14.90

Geschmorte Entenkeulen mit Sojasauce, frischem Kokoswasser,
Shiitake-Pilzen und getrockneter Orangenschale, serviert mit
Jasminreis und Pakchoi
Braised duck legs with soy sauce, fresh coconut water, shiitake
mushrooms, dried orange peel. Service with jamin rice and pak choi



4. Cá Hồi Nướng 14.90

Gegrillter Lachs mit Orangensauce und Ingwer. Serviert mit Jasminreis, Dill, Zwiebeln und einer Tamarinden-Suppe
Grilled salmon with orange sauce and ginger. Served with jasmine rice, dill, onions and a tamarinde soup

DESSERT

1. Bánh Chuối 4.90

Kuchen aus Bananen und Klebreis. Serviert mit Kokosmilch und Erdnüssen
a kind of cake made from bananas and sticky rice. Served with coconut milk and peanuts

2. Rau Câu Dừa 5.50

Kokos-Pana-Cotta serviert mit gedünsteter Ananas in Orangensaft und Ingwer
Coconut pana cotta is served with steamed pineapple with orange juice and ginger.