



Mittagstisch bis 16 Uhr (04.10-07.10)

1. Súp Bún Gao

Vietnamesische Suppe mit frischem Gemüse der Saison und Reisbandnudeln, Koriander, Frühlingszwiebeln und Ingwer.
Traditional Vietnamese soup with fresh seasonal vegetables, and rice noodles, mushrooms, coriander, spring onions and ginger.
Wahlweise mit/for your choice with:

- a) Hähnchen/chicken 8.50
- b) Tofu (vegan) 7.90

2. Gỏi Xoài Với Cơm (scharf/spicy)

Pikanter Salat aus Mango, Karotten, Zwiebeln, Erdnüssen und vietnamesischem Koriander in Limettensauce. Serviert mit Jasminreis / Spicy salad with mango, onions, peanuts, vietnamese coriander in lime sauce. Served with rice.

Wahlweise mit/for your choice with:

- a) Hähnchen/chicken 7.50
- b) Tofu 7.00

3. Cơm Cari Xoài

Mango Curry mit Kokosmilch, Mango und Gemüse (Paprika, Zucchini, Brokkoli, Chinakohl und Champignons). Abgeschmeckt mit frischen Kräutern, serviert mit Jasminreis. / Mango Curry with coconut milk, mango 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 8.20
- b) Tofu 7.90

4. Cơm Xào Rau

Im Wok geschwenktes saisonales Gemüse. Abgeschmeckt mit Austernsauce. Serviert mit Jasminreis. /Wok-tossed seasonal vegetables Tasted with Oyster sauce. Served with jasmine rice.

- a) Hähnchen/chicken 7.90
- b) Tofu 7.50