



# Kleinigkeiten

## CHÀ GIÒ 1, 2, 3, 16

Zwei hausgemachte Frühlingsrollen in knusprigem Reispapier mit

Gehacktem vom Schwein, Garnelen und Gemüsefüllung mit leichter  
Nuoc-Mäm-Soße 6

Gehacktem vom Huhn, Garnelen und Gemüsefüllung mit leichter  
Nuoc-Mäm-Soße 6

Saftigem Weißkohl, Karotten, Kartoffeln, Glasnudeln und Morcheln mit  
Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße 6 VV

## GỎI CUỐN 2, 3, 12, 14, 16

Zwei Sommerrollen in dünnem Reispapier gerollt mit Reisnudeln, knackigem Salat, frischer Minze und Sojasprossen

Black Tiger Garnelen und gegartem Schweinenacken mit Hoisin-Soße 6

Hauchzartes gegrilltes Rindfleisch mit Nuoc-Mäm-Soße 6

Saftig gegrillter Schweinenacken mit Nuoc-Mäm-Soße 6

Bì Chay, zart gedämpfte Gemüsefüllung mit feinen Tofustreifen und mit Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße 6 VV

## TÔM CHIÊN 1, 3, 16, 17

In leichtem, goldbraunem Teigmantel

Gebackene Black Tiger Garnelen (4 Stk.) 6,8

## STARTER MIX 1, 2, 3, 12, 14, 16, 17

Eine Zusammenstellung aus unseren beliebtesten Kleinigkeiten

Mit einer Chà Giò Frühlingsrolle nach Wahl, einer Gỏi Cuốn Sommerrolle nach Wahl und zwei gebackenen Black Tiger Garnelen 9

# Vietnamesischer Salat

## GỎI XOÀI - ERFRISCHENDER MANGOSALAT 2, 3, 14, 16

Mit fruchtigen Mangostreifen, knackigen Karotten, eingelegtem Rettich, feinen Erdnüssen, frischer Minze und hausgemachten Röstzwiebeln

Mit Black Tiger Garnelen, zartem Hühnerfleisch und leichtem  
Nuoc-Mäm-Dressing 9

Mit gebackenen Tofuwürfel und hausgemachtem süß-säuerlichen Dressing<sup>1</sup> 8 VV

## GỎI ĐU ĐỦ - KNACKIGER PAPAYASALAT 2, 3, 14, 16

Mit grüner Papaya, zarten Karotten, eingelegtem Rettich, feinen Erdnüssen, frischer Minze und hausgemachten Röstzwiebeln

Mit Black Tiger Garnelen, zartem Hühnerfleisch und leichtem  
Nuoc-Mäm-Dressing 9

Mit gebackenen Tofuwürfel und hausgemachtem süß-säuerlichen Dressing<sup>1</sup> 8 VV

## GỎI MIẾN – ABGESTIMMTER GLASNUDEL-SALAT 2, 3, 14, 16

Mit zarten Glasnudeln, knackfrischem Eisbergsalat, dünnen Gurkenstreifen, süßer roter Paprika, feinen Erdnüssen, frischer Minze und hausgemachten Röstzwiebeln

Mit Black Tiger Garnelen, zartem Hühnerfleisch und leichtem  
Nuoc-Mäm-Dressing 9

Mit gebackenen Tofuwürfel und hausgemachtem süß-säuerlichen Dressing<sup>1</sup> 8 VV

# Reisnudeln

## BÚN XÀO XẢ 2, 12, 14, 16

Warme Reisnudeln mit geschmorten Sojasprossen, saftigen Zwiebeln, feinen Erdnüssen, Eisbergsalat, dünne Gurkenstreifen und frischer Minze

Mit hauchzartem Rindfleisch vom Jungbullen im aromatischen Zitronengras und Nước-Măm-Soße 13

Mit zartem Hühnerfleisch im aromatischen Zitronengras und Nước-Măm-Soße 12,5

Mit Black Tiger Garnelen im aromatischen Zitronengras und Nước-Măm-Soße 16,9

Mit gebackenen Tofustreifen im aromatischen Zitronengras und Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße 12,5 ✓✓

## BÚN CHẢ GIÒ 1, 2, 3, 12, 14, 16

Warme Reisnudeln mit hausgemachten knusprigen Frühlingsrollen, geschmorten Sojasprossen, feinen Erdnüssen, hausgemachten Röstzwiebeln, knackigem Eisbergsalat, frischer Minze und dünnen Gurkenstreifen

Gehacktem vom Schwein, Garnelen und Gemüsefüllung mit Nước-Măm-Soße 12,5

Gehacktem vom Huhn, Garnelen und Gemüsefüllung mit Nước-Măm-Soße 12,5

Saftigem Weißkohl, Karotten, Kartoffeln, Glasnudeln und Morcheln mit Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße 12,5 ✓

## BÚN THỊT NUỐNG 2, 12, 14, 16

Warme Reisnudeln mit gegrilltem und mariniertem Schweinenacken

Geschmorten Sojasprossen, feinen Erdnüssen, hausgemachten Röstzwiebeln, knackigem Eisbergsalat, frischer Minze, feinen Gurkenstreifen und Nước-Măm-Soße 13

## BÚN BÌ CHAY 12, 14, 16, 17

Warme Reisnudeln mit feinen Tofustreifen

Kartoffeln, Karotten, Weißkohl, knackigen Sojasprossen, feinen Erdnüssen, hausgemachten Röstzwiebeln, frischem Eisbergsalat, dünnen Gurkenstreifen, frischer Minze und einer Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße 12,5 ✓✓

# Nudelsuppen

## PHỞ 2, 12, 16

Kräftige Reisbandnudel-Suppe mit Anissternen, Zimtstangen, Ingwerknollen, knackigen Sojasprossen, feinen Zwiebelstreifen, aromatischem Thai-Basilikum, frischen Lauchzwiebeln und Koriander

Phở Bò - Aromatische Rinderbrühe mit hauchzartem Rindfleisch vom Jungbullen und würzigen Rindfleischbällchen 13

Phở Gà - Kräftige Hühnerbrühe mit zartem Hühnerfleisch vom Maishähnchen 12,5

## PHỞ CARI 12, 16, 17

Pikant-abgeschmeckte Curry-Suppe

Reisbandnudeln, gebackenem Tofu, Kartoffeln, eingekochten Karotten, Brechbohnen, Champignons, schmackhafter Aubergine, eingelegtem Bambus und knackigen Sojasprossen 12,5 ✓✓🔴

## PHỞ CHAY 12, 16, 17

Vegane Variation des beliebten Klassikers

Ausgewogene Gemüsebrühe mit Reisbandnudeln, Tofu, Pak Choi, Champignons, Shiitake-Pilzen, Sojasprossen und Zwiebeln 12,5 ✓✓

## PHỞ SATE 2, 4, 7, 12, 14, 16

Kräftige Rinderbrühe mit Sate-Soße aus einem alten und geheimen Familienrezept

Reisbandnudeln, hauchzartem Rindfleisch vom Jungbullen, Sternanis, Zimtstange, Ingwerknollen, knackigen Sojasprossen, grünen Lauchzwiebeln, feinen Zwiebelstreifen, aromatischem Thai-Basilikum und Koriander 14,5 🔴

## MIÊN GÀ 2, 12, 16

Kräftige Hühnerbrühe mit feinen Glasnudeln

Mit zartem Hühnerfleisch vom Maishähnchen, knackigen Sojasprossen, hausgemachten Röstzwiebeln, frischen Lauchzwiebeln und aromatischem Koriander 12,5





## CƠM XÀO XÃ

Reis mit geschmorten Sojasprossen, saftigen Zwiebeln, feinen Erdnüssen, knackigem Eisbergsalat, frischer Minze und dünnen Gurkenstreifen

Mit hauchzartem Rindfleisch vom Jungbulle im aromatischen Zitronengras und Nuoc-Mam-Soße 13

Mit zartem Hühnerfleisch im aromatischen Zitronengras und Nuoc-Mam-Soße 12,5

Mit Black Tiger Garnelen im aromatischen Zitronengras und Nuoc-Mam-Soße 16,9

Mit gebackenem Tofustreifen im aromatischen Zitronengras und Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße<sup>1</sup> 12,5 VV

## VỊT CHIÊN

Knusprige Ente serviert auf geschmorten Sojasprossen mit aromatischem Reis und wahlweise mit diversen Soßen

Mit Curry-Soße 17,5

Mit Sate-Soße 17,5

Mit Erdnuss-Soße 17,5

## KNUSPRIGES HÄHNCHEN

Serviert mit Reis, Paprika, Erdnüssen und Zwiebeln

Geschwenkt in Butter 13

Mit Süß-Sauer-Soße 13

Mit Curry-Soße 13

## BÚN BÒ HUẾ

Deftige Rinder- und Schweinebrühe

Mit Zitronengras, Rindfleisch, Schweinshaxenscheiben (auf Wunsch ein Stück der Haxe) 16,5

## HỦ TIẾU XÀO

Gebratene Reisbandnudeln mit Paprika, Pak Choi, Chinakohl, Shiitake-Pilzen, Zwiebeln, Brokkoli, Erdnüssen und dunkler Soße

Mit ausgewähltem Rindfleisch vom Jungbulle 15

Mit zartem Hühnerfleisch 14,5

Mit Black Tiger Garnelen 17

Mit gebackenem Tofu 14 V

## BÁNH XÈO

Deftige Pfannkuchen auf Kokosmilchbasis mit gelben Bohnen, Sojasprossen, Blattsalat, Minze und Zwiebeln (Einzel- und Paarpreis)

Schweinefleisch und Garnelen mit Nuoc-Mam-Soße 10,5 | 20

Hühnerfleisch und Garnelen mit Nuoc-Mam-Soße 10,5 | 20

Tofu und Champignons mit Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße<sup>1</sup> 9,5 | 18 VV

Bì Chay mit Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße<sup>1</sup> 10,5 | 20 VV

## CHARLIES ENTEN RAGOUT

Zarte Entenkeule geschmort in einer Curry-Brühe mit Kartoffeln, Karotten, Brechbohnen, Champignons, Aubergine, Bambus und Sojasprossen

Mit Reis oder mit Reisnudeln 19

## MÌ XÀO GIÒN

Knusprige Eiernudeln in einer kräftigen dunklen Soße mit Paprika, Pak Choi, Chinakohl, Shiitake-Pilzen, Zwiebeln, Brokkoli und Erdnüssen

Mit ausgewähltem Rindfleisch vom Jungbulle 15

Mit zartem Hühnerfleisch 14,5

Mit Black Tiger Garnelen 17

Mit gebackenem Tofu 14 V

# Feuertopf

## WAS IST FEUERTOPF?

Feuertopf, auch unter dem Namen „Hot Pot“ bekannt, ist ein äußerst beliebtes Essen in Vietnam. Dort wird es gerne zu besonderen Anlässen gegessen. Das zarte Fleisch, die Reisnudeln, sowie frisches Gemüse werden in einer aromatischen Brühe auf einem kleinen Gasherd selbst zubereitet. Mehr braucht es nicht für einen unvergesslichen Abend mit Freunden oder Familie.

Dienstag - Freitag: ab 17:30 Uhr  
Samstag, Sonntag, Feiertags: ab 17:00 Uhr

## LÂU - FEUERTOPF (AB 2 PORTIONEN) 2, 4, 7, 12, 14, 16

Mit Glasnudeln, Reisbandnudeln, Pak Choi, Chinakohl, Lauchzwiebeln, Sojasprossen und frischen Kräutern dazu Sate-Soße

Rinderbrühe mit zartem Rindfleisch vom Jungbullen, Rindfleischbällchen und Black Tiger Garnelen 24,5 p. P.

Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch und Black Tiger Garnelen 23,5 p. P.

Rinder- oder Hühnerbrühe mit Rindfleisch, Rindfleischbällchen, Hühnerfleisch und Garnelen 26 p. P.

Gemüsebrühe mit Tofu, Shiitake-Pilzen und Champignons 22,5 p. P.  

## Extras

Portion Reis oder Reisnudeln 3,5

Portion Bratreis, Bratnudeln oder gebratene Reisbandnudeln 5

Portion Sauce und Dip (klein/ groß)  
3 | 5

## Toppings

Rind, Schwein, Huhn oder Tofu 5

Frühlingsrolle 4

Garnelen (8 Stück) 7

Knuspriges Hähnchen (8 Stück) 9

Gemüse 4,5

## Dessert

XÔI XOÀI NÉP 7,14

Klebreis mit Mango und Kokosmilch 7

SESAMBÄLLCHEN 1, 7, 12, 14

Gebackene Bällchen (2 Stück) aus Klebreis mit einer Füllung aus gelben Bohnen 6,6

CHUỐI DỪA 1, 7, 14

Gebackene Banane und Kokosmilch 6,2

## Allergene

Teilen Sie uns bitte mit, wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben. Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein. Viele Gerichte werden mit Rösti zwiebeln serviert und sind daher nicht als glutenfrei gekennzeichnet. Diese können jederzeit weggelassen werden.

1 Glutenhaltiges Getreide, 2 Fisch, 3 Krebstiere, 4 Schwefeldioxid/ Sulfite, 5 Sellerie, 6 Milch,  
7 Sesam, 8 Schalenfrüchte (Nüsse), 9 Eier, 10 Lupine, 11 Senf, 12 Soja, 13 Weichtiere, 14 Erdnüsse,  
15 Cashewkerne, 16 Geschmacksverstärker, 17 Konservierungsstoffe

Vegetarisch  Vegan   Pikant 

