



Kleinigkeiten

CHẢ GIÒ ^{1, 2, 3, 16}

Zwei hausgemachte Frühlingsrollen in knusprigem Reispapier mit

Gehacktem vom Schwein, Black Tiger Garnelen und Gemüsefüllung mit leichter Nước-Mắm-Soße 7,6

Gehacktem vom Huhn, Black Tiger Garnelen und Gemüsefüllung mit leichter Nước-Mắm-Soße 7,6

Saftigem Weißkohl, Karotten, Kartoffeln, Glasnudeln und Morcheln mit Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße ¹ 7,6 ✓✓

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 7,6

Hauchzartes gegrilltes Rindfleisch mit Nước-Mắm-Soße 7,6

Saftig gegrillter Schweinenacken mit Nước-Mắm-Soße 7,6

Bì Chay, zart gedämpfte Gemüsefüllung mit feinen Tofustreifen und mit Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße ¹ 7,6 ✓✓

TÔM CHIÊN ^{1, 3, 16, 17}

In leichtem, goldbraunem Teigmantel

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

STARTER MIX ^{1, 2, 3, 12, 14, 16, 17}

Eine Zusammenstellung aus unseren beliebtesten Kleinigkeiten

Mit einer Chả Giò Frühlingsrolle nach Wahl, einer Gỏi Cuốn Sommerrolle nach Wahl und zwei gebackenen Black Tiger Garnelen 11,2

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 Nước-Mắm-Dressing 10,8

Mit gebackenen Tofuwürfeln und hausgemachtem süß-säuerlichen Dressing ¹ 9,5 ✓✓

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 Nước-Mắm-Dressing 10,8

Mit gebackenen Tofuwürfeln und hausgemachtem süß-säuerlichen Dressing ¹ 9,5 ✓✓

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 Nước-Mắm-Dressing 10,1

Mit gebackenen Tofuwürfeln und hausgemachtem süß-säuerlichen Dressing ¹ 9 ✓✓

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 9,5 | 16,5

Phở Gà - Kräftige Hühnerbrühe mit zartem Hühnerfleisch vom Maishähnchen 9 | 16




PHỞ CHAY 12, 16, 17

Vegane Variation des beliebten Klassikers

Ausgewogene Gemüsebrühe mit Reisbandnudeln, Tofu, Pak Choi, Champignons, Shiitake-Pilzen, Sojasprossen, Koriander und Zwiebeln 9 | 16  


PHỞ CARI 12, 16, 17

Pikant-abgeschmeckte Curry-Suppe

Reisbandnudeln, gebackenem Tofu, Kartoffeln, eingekochten Karotten, Brechbohnen, Champignons, schmackhafter Aubergine, eingelegtem Bambus, Koriander und knackigen Sojasprossen 9 | 16   

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 10,5 | 18,3 

Reisnudeln



BÚN XÀO XÁ 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-Mắm-Soße 16,5

Mit zartem Hühnerfleisch im aromatischen Zitronengras und Nước-Mắm-Soße 16

Mit Black Tiger Garnelen im aromatischen Zitronengras und Nước-Mắm-Soße 20,9

Mit gebackenen Tofustreifen im aromatischen Zitronengras und Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße ¹ 16  

BÚN THỊT NƯỚNG 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-Mắm-Soße 16,5

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, Black Tiger Garnelen und Gemüsefüllung mit Nước-Mắm-Soße 16,5

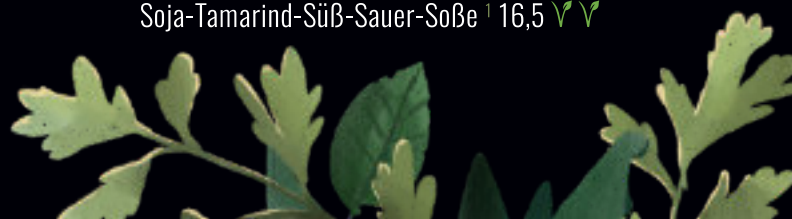
Gehacktem vom Huhn, Black Tiger Garnelen und Gemüsefüllung mit Nước-Mắm-Soße 16,5

Saftigem Weißkohl, Karotten, Kartoffeln, Glasnudeln und Morcheln mit Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße ¹ 16,5 

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 ¹ 16,5  







CƠM XÀO XẢ ^{2, 12, 14, 16}

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

Mit hauchzartem Rindfleisch vom Jungbullen im aromatischen Zitronengras und Nước-Mắm-Soße 16,5


Mit zartem Hühnerfleisch im aromatischen Zitronengras und Nước-Mắm-Soße 16


Mit Black Tiger Garnelen im aromatischen Zitronengras und Nước-Mắm-Soße 20,9

Mit gebackenem Tofustreifen im aromatischen Zitronengras und Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße ¹ 16  

VỊT CHIÊN ^{1, 4, 7, 12, 14, 16}

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

Mit Curry-Soße 21,6 

Mit Sate-Soße 21,6 


Mit Erdnuss-Soße 21,6

KNUSPRIGES HÄHNCHEN ^{1, 6, 14, 16, 17}

Serviert mit Reis, Paprika, feinen Erdnüssen, Koriander und Zwiebeln


Geschwenkt in Butter 16,5

Mit Süß-Sauer-Soße 16,5

Mit Curry-Soße 16,5 

BÚN BÒ HUẾ ^{2, 12, 16, 17}

Deftige Rinder- und Schweinebrühe

Mit Zitronengras, Rindfleisch, Schweinshaxenscheiben (auf Wunsch ein Stück der Haxe) 20,5 

HỦ TIẾU XÀO ^{1, 3, 12, 13, 14, 16}

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

Mit ausgewähltem Rindfleisch vom Jungbullen 18,8

Mit zartem Hühnerfleisch 18,3

Mit Black Tiger Garnelen 21



Mit gebackenem Tofu 17,7 

BÁNH XÈO ^{2, 3, 12, 16}

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

Schweinefleisch und Black Tiger Garnelen mit Nước-Mắm-Soße 12,8 | 24

Hühnerfleisch und Black Tiger Garnelen mit Nước-Mắm-Soße 12,8 | 24

Tofu und Champignons mit Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße ¹ 11,6 | 22  

Bi Chay mit Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße ¹ 12,8 | 24  

CHARLIES ENTEN RAGOUT ^{2, 12, 16}

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

Mit Reis oder mit Reismudeln 23,2

MÌ XÀO GIÒN ^{1, 2, 3, 9, 12, 13, 14, 16}

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

Mit ausgewähltem Rindfleisch vom Jungbullen 18,8

Mit zartem Hühnerfleisch 18,3

Mit Black Tiger Garnelen 21

Mit gebackenem Tofu 17,7 

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

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

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

Rinderbrühe mit zartem Rindfleisch vom Jungbullen, Rindfleischbällchen und Black Tiger Garnelen 28,5 p. P.

Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch und Black Tiger Garnelen 27,5 p. P.

Rinder- oder Hühnerbrühe mit Rindfleisch, Rindfleischbällchen, Hühnerfleisch und Black Tiger Garnelen 30 p. P.

Gemüsebrühe mit Tofu, Shiitake-Pilzen und Champignons 27,5 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

Black Tiger Garnelen (8 Stück) 7

Knuspriges Hähnchen (8 Stück) 9

Gemüse 4,5

Dessert

XÔI XOÀI NẾP 7,14

Klebreis mit Mango und Kokosmilch 8,8

SESAMBÄLLCHEN 1, 7, 12, 14

Gebackene Bällchen (2 Stück) aus Klebreis mit einer Füllung aus gelben Bohnen 8,8

CHUỐI DỪA 1, 7, 14

Gebackene Banane und Kokosmilch 7,9

Allergene

Teilen Sie uns bitte mit, wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben. Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein. Viele Gerichte werden mit Röstzwiebeln 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 

