

VORSPEISEN

# EDAMAME // Japanische Sojabohnen mit Meersalz oder Chili	4.9
# BÁNH TRÁNG TÔM MÈ ^{A,D} // Reis Cracker mit zwei verschiedenen Dips	4.9
# RAU CHIÊN XÙ ^{A,D} // Gemüse im Tempura-Teig	6.9
# CHẢ GIÒ TÔM ^{A,B} // Knusprige Frühlingsrollen mit Garnelen & Krebsfleisch	6.9
# CHẢ GIÒ THỊT ^A // Frühlingsrollen mit Schweinefleisch & Marktgemüse	6.9
# CHẢ GIÒ MIX ^{A,D} // Kombination aus drei verschiedenen Frühlingsrollen	8.9
# CHẢ GIÒ CHAY ^A // Vegetarische Frühlingsrollen	6.5
# GYOZA ^{A,B} // Knusprige gebackene Teigtaschen & wahlweise mit... + Hühnerfleischfüllung + Gemüsefüllung	6.9 6.5
# CUA LỘT RANG MUỐI ^B // Crispy SoftShell Crabs mit Frühlingszwiebeln, Schalotten, Meersalz & Pfeffer	9.9
# SÒ ĐIỆP ^B // Jakobsmuscheln mit Seegras & Thaispargel	8.9
# BÒ LÁ LỐT ^{D,E} // Gegrilltes Rindfleisch im Wildbetelblattmantel	7.9
# TÔM CHIÊN XÙ ^{A,B} // Gebackene Garnelen im Panko-Mantel	7.9
# TÔM CHIÊN CỐM ^{A,B,D} // Gebackene Garnelen im knusprigen Reismantel	8.9
# TÔM LĂN DỪA ^{A,B} // Gebackene Garnelen im knusprigen Kokosfleisch Streifen	8.9

SATÉ | SATÉ SPIESSCHEN

# TÔM ^{B,E} // Garnelen	7.9
# GÀ ^E // Hühnerfleisch	7.5

MIX GRILL ^{B,D} // Kombination aus gegrillter Garnelenspiesschen, Hühnerfleischspiesschen & Gegrilltes Rindfleisch im Wildbetelblattmantel 9.9

VORSPEISENPLATTE FÜR 2 PERSONEN ^{A,B,E,F,N} // Kombination aus verschiedenen knusprigen Frühlingsrollen // Sommerrollen // Mango-Enten-Salat // Rindfleisch im Wildbetelblattmantel // Hühnerfleischspießchen
25.8 (12.9 pro Person)

GỎI CUỐN | SOMMERROLLEN

Vietnamesische Reispapierrollen mit frischen vietnamesischen Kräutern, Gurken, Blattsalat & wahlweise mit...

# BÒ ^D // ..Rindfleisch	6.9
# TÔM ^{B,E} // ..Garnelen	7.9
# VỊT ^D // ..Ente	6.9
# GÀ ^D // ..Hühnerfleisch	6.5
# TOFU ^{D,E} // ..Natur-Tofu	6.5

SÚP | SUPPEN

# PHỞ BÒ ^D // Würzige Rinderbrühe mit Rindfleisch, Reisbandnudeln & frischen Kräutern klein 7.9 groß 13.9	
# SÚP NƯỚC DỪA ^B // Kokossuppe mit Hühnerfleisch, Zitronengras & Austernpilzen (scharf) klein 7.9 groß 13.9	
# SÚP RAU ^N // Vegetarisch Gemüsesuppe mit Sesamöl klein 7.9 groß 13.9	
# SÚP CANH CHUA TÔM ^B // Tamarindsuppe mit Garnelen, Dill, Tomaten, Ananas (scharf) klein 7.9 groß 13.9	

VORSPEISEN

DUMPLINGS | GEDÄMPFTE SPEISEN

- # **HÁ CẢO** ^{B,F,N} // Hausgemachte Reismehlteigtaschen & Garnelenfüllung 6.9
- # **XÍU MẠI** ^{A,B,E,N} // Hausgemachte Wan-TanTeigtaschen mit Garnelen 6.9
- # **BÁNH ÍT TRẦN** ^{A,D} // Reisbällchen mit Mungobohnen & Garnelen 7.9
- # **BÁNH BAO** ^{A,C} // Die gefüllten Teigtaschen mit Hühnerfleisch, Morscheln, Glasnudeln & Ei 7.9
- # **BÁNH BAO CHAY** ^{A,C} // Die gefüllten Teigtaschen mit Gemüsefüllung 6.9
- # **BÁNH NẠM** ^{A,B,D} // Vietnamesische Ravioli 7.9
- # **HÁ CẢO RAU** ^A // Hausgemachte Teigtaschen mit Marktgemüse 6.9
- # **MIX DIMSUM** ^{A,B,F,N} // Variation aus Há Cảo & Xíu Mại 7.9
- # **MIX DUMPLINGS** ^{A,B,D,F,N} // Variation aus vier verschiedenen Dumplings 10.9

GỎI | SALATE

- # **GỎI VỊT** ^D // Mango-Enten-Salat mit Koriander & Zwiebeln 9.9
- # **GỎI ĐU ĐỦ** ^{B,D,E} // Papayasalat mit Garnelen & Thaibasilikum 9.9
- # **GỎI BÒ** ^{D,E} // Rindfleischsalat mit Peperoni & Koriander 9.9
- # **GỎI MIẾN TÔM** ^{B,D} // Glasnudelsalat mit Garnelen 9.9

SPEZIALITÄT VON HAUS – HAUPTSPEISEN

- # **SÒ ĐIỆP LÁ CHANH** ^{D,R} // Jakobsmuscheln mit Zitronengras, Chili & Kefirblätter 19.9
- # **HẢI SẢN XÀO DỨA** ^{B,D,R} // Meeresfrüchte mit Duftananas, gebratenem Reis & Salat 19.9
- # **CƠM NƯỚNG** ^{B,D,N,R} // Gebratenes Gemüse mit Rind-, Hühnerfleisch und Meeresfrüchten auf knusprigem Reis, im Tontopf serviert 19.9
- # **VIET VILLAGE STEAK** // Mariniertes Rumpsteak mit gebratenem Reis & Salat 19.9
- # **MỰC XÀO LÁ CHANH** ^{D,R} // Baby Sepia mit Zwiebeln, Cayenne Pfeffer & Kefirblätter 17.9
- # **PHỞ XÀO TÔM** ^{B,D} // Gebratenes Reisbandnudeln mit Garnelen & Schalotten 19.9
- # **CÁ LOTTE LÁ QUẾ** ^D // Gebratener Seeteufel mit Marktgemüse, Chili & ThaiBasilikum 19.9

HAUPTSPEISEN

VỊT | ENTE | 17.9

VỊT CÀ RI ^{A,D,G} // Knusprige Ente mit Marktgemüse in roter Currysauce

VỊT LÁ QUẾ ^A // Knusprige Ente mit Marktgemüse & Thai-Basilikum

VỊT GỪNG ^A // Knusprige Ente mit Marktgemüse & Ingwerstreifen

VỊT SỐT LẠC ^A // Knusprige Ente mit Marktgemüse & Erdnusssauce

VỊT PAKCHOI ^A // Knusprige Ente mit Pakchoi & Austernpilze

VỊT KOKOS ^A // Knusprige Ente mit Marktgemüse & Kokosmilchsauce

VỊT NƯỚNG SỐT ME ^D (SPEZIALITÄT) // Saftiges Filet von der Barbarie Ente, rosa gegrillt mit Zuckerschoten, Pilzen & Tamarindensauce, im Tontopf serviert 18.9

VỊT NƯỚNG LÁ QUẾ ^D (SPEZIALITÄT) // Saftiges Filet von der Barbarie Ente, rosa gegrillt mit Peperoni, Zwiebel & Basilikumsauce, im Tontopf serviert 18.9

GÀ | HÜHNCHEN | 16.9

GÀ CÀ RI ^{A,D,G} // Hühnerfleisch mit Marktgemüse in roter Currysauce

GÀ LÁ QUẾ ^D // Gebratenes Hühnerfleisch mit Marktgemüse & Thai-Basilikum

GÀ XÁ ỚT ^{D,N} // Gebratenes Hühnerfleisch mit Marktgemüse, Zitronengras & Chili

GÀ SỐT LẠC ^{D,N} // Hühnerfleisch mit Marktgemüse & Erdnusssauce

GÀ XÀO RAU ^{D,F} // Gebratenes Hühnerfleisch mit Marktgemüse, Sojasprossen in leichter Sauce

GÀ KOKOS ^{D,N} // Hühnerfleisch mit Marktgemüse & Kokosmilchsauce

GÀ SỐT ME ^{D,N} // Hühnerfleisch mit Marktgemüse & Tamarindensauce

BÒ | RINDFLEISCH | 17.9

BÒ CÀ RI ^{D,G} // Gebratenes Rindfleisch mit Marktgemüse in roter Currysauce

BÒ LÁ QUẾ ^D // Gebratenes Rindfleisch mit Marktgemüse & Thai-Basilikum

BÒ XÁ ỚT ^{D,N} // Gebratenes Rindfleisch mit Marktgemüse, Zitronengras & Chili

BÒ PAKCHOI ^D // Gebratenes Rindfleisch mit Pakchoi & Ingwerstreifen

BÒ XÀO KHÓM ^{D,L} (SPEZIALITÄT) // Gebratenes Rindfleisch mit Ananas, Sellerie, Zuckerschoten, Tomaten, Zwiebeln & Peperoni in einer frischen Ananas serviert 17.9

BÒ SỐT TIÊU ĐEN ^D (SPEZIALITÄT) // Gedünstetes Rinderfilet mit Marktgemüse & Black Pepper Sauce, im Tontopf serviert 18.9

CÁ | FISCH

DORADE ^D // Knusprige Dorade mit Pak Choi Gemüse & Chili-Limetten-NuocMam-Sauce 16.9

CÁ LOTTE CÀ RI ^{D,G} // Gebratener Seeteufel mit Marktgemüse in roter Currysauce 19.9

CÁ HỒI NƯỚNG ^{D,F} // Gegrilltes Lachsfilet mit Marktgemüse, Sojasprossen in leichter Sauce 17.9

CÁ HỒI CÀ RI ^{D,G} // Gegrilltes Lachsfilet mit Marktgemüse in roter Currysauce 17.9

HAUPTSPEISEN

TÔM | GARNELEN

TÔM LÁ QUẾ ^{B,D} // Garnelen mit Marktgemüse, Chili & Thai-Basilikum 19.9

TÔM SỐT ME ^{B,D} // Garnelen mit Marktgemüse & Tamarindensauce 19.9

TÔM CÀ RI ^{B,D} **(SPEZIALITÄT)** // Garnelen mit Marktgemüse & Currysauce in einer jungen Kokosnuss serviert 19.9

BÚN | NUDELNSCHALE

Lauwarme Reismudelschale mit Salat, frischen vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, Karotten, Rettich, Chili-Limetten Nuoc-Mam-Sauce & wahlweise mit ..

GÀ ^{A,D,E,F} // ..gegrilltem Hühnerbrustfilet & Frühlingsrollen 16.9

VỊT ^{A,D,E,F} // ..knuspriger Ente 17.9

LÁ LỐT ^{D,E,F} // ..Rindfleisch im Wildbetelblattmantel & Frühlingsrollen 17.9

TOFU ^F // ..gebratenem Tofu & vegetarisch Frühlingsrollen 14.9

TÔM & GÀ ^{B,D,E,F} // ..gegrillten Garnelen & gegrilltem Hühnerbrustfilet 18.9

BÒ ^{D,E,F} // ..gebratenem Rindfleisch & Frühlingsrollen 17.9

NUDELN | FUSION

BÁNH CANH XÀO BÒ ^{D,E,F} // Gebratenem Udon Nudeln mit gebratenes Rindfleisch & Pakchoi 17.9

PHỞ CÀ RI ^{D,G} // Lauwarme Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch, Marktgemüse in roter Currysauce & frischen Kräutern 16.9

ĐỒ CUỐN | ZUM SELBERROLLEN

Sie bekommen als Basis Reispapier, Reismudeln, Erdnüsse, verschiedene frische asiatische Kräuter, Salat, Sojasprossen, Hoisinsauce, Chili-Limetten-Nuoc-MamSauce & wahlweise dazu ..

TÔM & GÀ ^{B,C,D,E,F} // ..gegrillten Garnelen & gegrilltem Hühnerbrustfilet 18.9

VỊT ^{A,C,D,E,F} // ..knuspriger Ente 17.9

LÁ LỐT & GÀ ^{C,D,E,F} // ..Rindfleisch im Wildbetelblattmantel & gegrilltem Hühnerbrustfilet 17.9

TOFU ^{D,E,N} // ..gebratenem Tofu 14.9

CÁ & TÔM // ..gegrillten Riesengarnelen & gegrilltem Seeteufel 19.9

ROLL IT ALL ^{A,C,D,E,F,N} **(SPEZIALITÄT)**
AB 2 PERSONEN // Kombination aus gegrillten Garnelen, gegrilltem Seeteufel, gebratenes Rindfleisch, gegrilltem Hühnerbrustfilet & knuspriger Ente

19.9 pro Person

CHAY | VEGETARISCH | 14.9

TOFU CÀ RI ^{D,F} // Gebratenes Marktgemüse mit Natur-Tofu in roter Currysauce

TOFU XẢ ỚT ^F // Gebratenes Marktgemüse mit Natur-Tofu, Chili & Zitronengras

TOFU XÀO THẬP CẨM ^F // Gebratenes Marktgemüse mit Natur-Tofu

PAKCHOI XÀO TỎI // Gebratenes Pakchoi mit hausgemachtem Sauce