MITTAGSTISCH

Mo- Fr von 12.00-16.00 Uhr

110 11 VOR 12.00 10.00 URI	
M01. Pho ⁶	
Pho ist eine vietnameische Nudelsuppe mit klarer Brühe,	
breiten Reisbandnudeln, frischen Kräutern und einer Auswahl	
A) Pho Bo - Rind	7,90
B) Pho Ga - Huhn	7,50
C) Pho Dau Phu 6 - Tofu	7,50
M02. Bun ^{5,6}	
Bun sind feine Reisnudeln, die lauwarm mit knackigen Salat,	
frischen Kräutern und einer hausgemachter Vinaigrette serviert wird.	
A) Bun Bo Nam Bo - gebratenes Rindfleisch	7,90
B) Bun Ga - Hühnchen	7,50
C) Bun Dau Phu 6 - Tofu	7,50
D) Bun Nem - Frühlingsrollen	7,90
M03. Cari //	
Ihre Auswahl mit Süßkartoffeln, Gemüse, in Curry Sauce und	
Kokosmilch gegart und mit einer Portion Duftreis serviert.	
A) Cari Bo - Rind	7,90
B) Cari Ga - Huhn	7,50
C) Cari Dau Phu - Tofu	6,90
D) Cari Vit - knusprig gebackene Ente	8,90
E) Cari Ca Hoi - Lachs	8,90
M04. Udon Xao 1,6 (gebratene Udon Nudeln mit Gemüse und einer Auswahl)	
A) Udon Bo - Rind	7,90
B) Udon Ga - Huhn	7,50
C) Udon Dau Phu 6 🗸 - Tofu	7,50

M05. Com Gia Dinh* für eine Person (Auf Anfrage auch vegan)
Wie bei uns Vietnamesen Zuhause servieren wir Ihnen eine volle Mahlzeit,
bestehend aus einer Portion Duftreis und vier weiteren Köstlichkeiten.
Lassen Sie sich von wöchentlichen wechselnden Variationen überraschen.

8,50

CHÀO MỬNG BAN ĐẾN

Herzlich willkommen bei Sapa!

Hier bei uns finden Sie ein Stück vietnamesische Tradition und Kultur. Wir alle sind weit von unsere Heimat entfernt, aber es hindert uns nicht unsere Küche mit voller Stolz mit allen Menschen auf der Welt zu teilen und freuen uns umso mehr Sie hier bei uns begrüßen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen schönen Aufenthalt und guten Appetit!

Sapa- Team

START

Standard Vokabeln / Basic vocabularies

Hallo Xin chào

Danke Cảm ơn

Bitte Làm ơn

Gern geschehen Không có chi

Freund Bạn
Essen Đô ăn
Trinken Đô uống

Nett, Sie kennenzulernen Rất vui được gặp bạn

Auf Wiedersehen Tạm biệt!

SAPA Cuisine Du Vietnam

WON KHAI VI Vorspeisen / Starters	€
01. Nem Ran ² (Auf Anfrage auch vegan) Zwei hausgemachte Frühlingsrollen (fritiert) gefüllt mit Schweinehackfleisch, Garnelen und Gemüse	4,50
02. Goi Cuon Zwei hausgemachte Sommerrollen (kalt) gefüllt mit Reisnudeln, Salat und einer Auswahl	
A) Ga - Huhn	4,90
B) Tom ² - Garnelen C) Dau Phu ⁶	5,50 4,90
03. Ga Xien ^{5,8} Hähnchenspieße mit Erdnusssoße	6,50
04. Tom Chien ^{1,2} Frittierte Garnelen (3 Stück)	7,50
05. Thap Cam ^{1,2,5,6,8} Gemischte Fingerfood Platte bestehend aus einer Frühlingsrolle, Sommerrolle, knusprigen Scampi, frittiertes Tofu, Fisch und einem Hähnchenspieß mit 3 verschiedenen Dips.	9,90
Salaí / Salads	
06. Goi Xoai Tom ^{2,5,6} Mangosalat mit Garnelen, Kräutern und Erdnüssen	6,50
07. Goi Du Du Xanh 5 /// Scharfer Papayasalat mit Rindfliesch, Kräutern und Erdnüssen	7,50
08. Goi Dua Leo ^{5,6} • vietnamesischer Gurkensalat mit Sojasprossen, Kokosnussfleisch und Kräutern	5,50

Suppe / Soup	€	
09. Sup Cot Dua (Auf Anfrage auch vegan) Suppe mit Kokosmilch, Hühnerfleisch und frischem Zitronengras	4,90	
10. Sup Cai Gung • Suppe mit vietnamesischen Kohl und Ingwer Soup with Vietnamese cabbage and ginger	4,50	

MÓN ĂN TRONG NIỀU ĐẤT

Eintöpie / Stews

11. Cari //

Ihre Auswahl mit Süßkartoffeln, Gemüse, in Curry Sauce und Kokosmilch gegart und mit einer Portion Duftreis serviert

A) Ga - Huhn	9,90
B) Bo - Rind	10,90
C) Vit - knusprig gebackene Ente	12,90
D) Ca Hoi ⁴ - gegrillter Lachs	12,90
E) Tom ² - Garnelen	12,90
F) Dau Phu 6 • - Tofu	8,50

12. Dau Phong 5,8

Ihre Auswahl mit Gemüse, in Erdnuss Sauce und Kokosmilch gegart und mit einer Portion Duftreis serviert

A) Ga - Huhn	9,90
B) Bo - Rind	10,90
C) Vit - knusprig gebackene Ente	12,90
D) Dau Phu 6 • - Tofu	8,50

ø vegan ∕mild // pikant /// scharf

Zusatzstoffe für Gerichte: 1 Gluten, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Soja, 7 Milch, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Lupine, 13 Weichtiere, 14 Schwefeldioxid, *je nach Gerichten, variieren die Zutaten

Nudelgerichie / Noodle Dishes

13. Pho 6

Pho ist eine traditionelle vietnamesische Nudelsuppe, die aus einer belebenden, klaren Brühe, frischen Kräutern und breiten Reisbandnudeln besteht. Diese Spezialität ist in Vietnam zu jeder Tageszeit an allen Straßenecken erhältlich und ist durch den besonderen Geschmack bei vielen sehr beliebt

A) PIIO DO - KIIIO	
B) Pho Ga - Huhn	8,90
C) Pho Bo Ap Chao - gebratenes Rindfleisch	8,90
D) Pho Dau Phu 9 - Tofu	9,90
	8 00

14. Bun 5,6

Bun sind feine Reisnudeln, die lauwarm mit knackigen Salat, frischen Kräutern und einer hausgemachter Vinaigrette serviert wird. Dazu wird es mit verschiedenen Variationen von Fleisch oder Fisch kombiniert.

A) Bun Bo Nam Bo - gebratenes Rindfleisch	8,90
B) Bun Cha Ca La Vong ⁴ - Fisch, Dill, Lauch und Erdnüssen	8,90
C) Bun Bo La Lot - Rinderhackfleisch in La Lot Blätter gefüllt	9,90
D) Bun Ga - Huhn	8,90
E) Bun Dau Phu 9 • - Tofu	8,90
F) Bun Nem - Frühligsrollen	8.90

MÓN ĂN CHÍNH Haupígerichie / Main Dishes

15. Com Gia Dinh* für eine Person (Auf Anfrage auch vegan)

9,50

Wie bei uns Vietnamesen Zuhause servieren wir Ihnen eine volle Mahlzeit, bestehend aus einer Portion Duftreis und vier weiteren Köstlichkeiten. Lassen Sie sich von wöchentlichen wechselnden Variationen überraschen

16. Com Nam ¹¹ (Auf Anfrage auch vegan)

11,50

3 hausgemachte Reisbällchen mit gegrilltem Hühnerfleisch und gebratenem Gemüse

17. Lau* ab 2 Personen

39,00

Feuertopf serviert mit verschiedenen Fleisch- und Fischsorten, frischem Gemüse und Nudeln.

———— NÂU ĂN TẠI NHÀ VIỆT NAM —— vicinamesische Spezialitäten / Vietnamese specialties	€
18. Sa Ot /// Deine Auswahl gebraten mit Gemüse, Chilli, Zitronengras,	
und mit einer Portion Duftreis serviert	9,90
A) Ga - Huhn B) Tom ² - Garnelen	12,90 8,50
C) Dau Phu 6 • - Tofu	0,50
19. Mi Bay Thap Cam ^{1,2,3,6,11} (Auf Anfrage auch vegan) Fliegende gebratene Nudeln mit verschiedenen Fleischsorten, Garnelen und Gemüse	12,50
20. Mien Xao ⁶	
gebratene Glasnudeln mit Gemüse und einer Auswahl A) Ga - Huhn	8,90
B) Dau Phu 6 • - Tofu	8,90
21. Bo Luc Lac ¹¹ hausgemachtes, mariniertes, gebratenes Rindfleisch mit Süßkartoffel Pommes	11,90
22. Bo Bit Tet ^{3,6,7} Zartes Rinder Hüftsteak in Scheiben geschnitten und mit einem Spiegelei auf einer heißen Gusseisenplatte serviert. Dazu gibt es eingelegten Karottensalat und Banh Bao Brötchen.	15,90
23. Banh Xeo ^{1,2,6} Vietnamesischer Reismehlpfannkuchen gefüllt mit würzig, mariniertem Schweinefleisch, Krabben, Sojasprossen und Lauchzwiebeln. Serviert mit knackigem Salatblättern, frischen Kräutern und hausgemachter Vinaigrette	11,90
24. Banh Bao Burger ^{1,11} Banh Bao Brötchen mit Rinderfleisch, Salat und Süßkartoffelpommes	11,50
25. Udon Xao 1,6 (gebratene Udon Nudeln mit Gemüse und einer Auswahl)	
A) Udon Bo - Rind B) Udon Dau Phu ⁶ → - Tofu	8,90 8 90
D) UUON DAU PNU - 0 - 1010	8,90

		SSERT sch / Desseri		€
26. Chuoi Nep Nuon	_			4,90
Gegrillter Bananen-Klebre	iskuchen mit	Kokosmilch		4.00
27. Sesam Bällchen ¹ 3 kleine Stücke	,6,11			4,90
28. Matcha Eis ⁷				4,90
		TRAS		
	Beilag	en / Garnish		
Portion Reis			1,50	
Süßkartoffel Po	ommes		3,50	
Krabbenchips			1,50	
Sesam-Reis-Tel	lerchip		2,50	
Kräuter			1,50	
	@ A EÉ	& TRÀ		
		RE / Hot drinks		
	warme ucma	nnc / noi uiinns		
Kaffee 10	2,50	Jasmin Tee		3,50
Espresso 10	2,10	Ca Phe 10		2,90
Doppelter Espresso 10	3,30	Vietnamesischer	Kaffee	
Cappuccino 10,13	3,60	Tra Chuon Chuon xanh		4,50
Latte Machiato 10,13	3,90	blauer Blütentee mit Bio Reismilch		
Milchkaffee 10,13	3,90	Ca Phe Trung 10,11		4,50
Frischer Ingwer-Minz Tee 3,50		vietnamesicher K	affee mit einer	
Frischer Ingwer-Orange	n 3,50	Eier Creme		
	&			
SIN		afé & Trà	ÐA	
	Shakes &	k Lemonades		
Sinh To Bo 13 Avocado Sh	ako	4,90 Ca Phe S	Sua Da ^{9,10,13}	3,50
Sinh To Xoai ¹³ Mango-Minz Shake		*	sischer Kaffee	3,30
Sinh To Chanh day 13 Ma		,	Kondensmilch,	
Chanh Da Hausgemachte		3,90 Eiswürfeli		
chain ba nausgemachte	Limonauc	J, JO LISWUITCH	d v l b	4.00

Tra Trai Cay Da Hausgemachter Eistee 4,90 Blauer Blütentee mit Bio

Tra Chuon Chuon Xanh Da 4,90

Reismilch ,Eiswürfeln

mit Limetten und Minze

aus verschiedenen Früchten

Geíránke / Drínks			€
SOFTGETRÄNKE	0,3 l	0,5 l	0,75 l
Cola, Cola Light, Sprite, Fanta, Spezi 1,3,9,12	2,30	3,50	
Wasser (Still oder mit Kohlensäure)	2,00	2,90	4,50
SÄFTE (auch Schorle erhältlich)	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Apfel, Rhababer, Cranberry, Maracuja, Lychee, Mango		2,90	3,90
Frisch gepresster Orangensaft	3,50		
BIER	0,3 l	0,5 l	0,33 l
Bitburger (auch als alkoholfrei erhätlich)	2,70	3,90	
Alsterwasser 3,9	2,70	3,90	
Erdinger (Weißbier)		3,90	
Erdinger (Alkoholfrei)		3,90	
Saigon Beer			3,50
SPIRITUOSEN	2 cl		
Reisschnaps	2,90		
COCKTAILS (auch ohne alkohol erhältlich)	0,3 I		
Mojito - Rum, Limetten, Rohrzucker, Minze	5,90		
Caipririnha - Cachaca, Limette, Rohrzucker	5,90		
Miss Saigon - Rum, Mangosaft, Maracujasaft, Kokosmilch	5,90		
Lychee Bomb - weißer Rum, Lycheesaft, Soda, Minze	5,90		
WEIN (auch als Schorle erhältlich)	0,2 l		0,75 L
Rot: Merlot, Shiraz	4,90		19,90
Weiß: Riesling, Chardonnay, Pinot Grigio	4,90		19,90