oder vegetarisch mit tofu 🥟 3,50 € 2 NEM RAN C zwei vietnamesische frühlingsrollen. in reispapier gefüllt mit glasnudeln und karotten. serviert mit frischem salat und hausgemachtem dip (nuoc mam dip) traditionell mit hackfleisch 3,90 € vegetarisch 🥙 3,50 € 3 BANH TOM L 4,50 € drei knusprige süßkartoffel-puffer mit garnelen. serviert mit frischem salat und hausgemachtem dip (nuoc mam dip) **BANH GOI** 3,90 € 4 knusprige teigtasche gefüllt mit glasnudeln, hackfleisch, karotten und ei. serviert mit frischem salat und hausgemachtem dip (nuoc mam dip) 5 GA SATE E 3,90 € zwei gegrillte hähnchenspieße mit frischem salat und erdnusssauce GEBACKENE WAN TANS A 6 3,90 € 5 hausgemachte wan tans gefüllt mit hähnchenfleisch. serviert mit frischem salat und fruchtiger soße GEBACKENE GEMÜSE WAN TANS A 🥙 7 3,90 € 5 hausgemachte wan tans gefüllt mit gemüse. serviert mit frischem salat und fruchtiger soße **QUAN XUA MIX** 9,50 € 8 drei selbst gewählte vorspeisen (für zwei personen) SUPPEN TOM YAM L,D 9 aromatische suppe mit zitronengras, limettenblätter, champignons und kokosmilch mit lachs 4,50 € mit garnelen 4,50 € oder vegetarisch 🤎 3,50 € KOKOS-SUPPE L,G 10 mit champignons, zwiebeln und kokosmilch mit garnelen 4,50 € mit hähnchen 4,00€ SALATE NOM XOAI NGO SEN E,F 11 5,00€ traditioneller lotusstengelsalat mit feinen mangostreifen, karotten, gerösteten erdnüssen, frischen kräutern und hähnchenbrustfilet NOM DU DU E 12 5,50 € grüne papaya und karotten fein geraspelt dazu geröstete erdnüsse, frische vietnamesische kräuter und hausgemachter dressing GEMISCHTER SALAT E 13 4,50 € frischer salat der saison, kirschtomaten, geröstete erdnüsse mit hausgemachtem dressing – HAUPTGERICHTE – NUDELN 20 PHO HANOI traditionelle vietnamesische reisbandnudelsuppe in köstlicher sternanis-fleischbrühe mit frühlingszwiebeln und sojakeimlinge und frischen kräutern serviert mit rindfleisch 7,90 € 7,50 € mit hühnerfleisch 21 PHO TRON E,L reisbandnudeln mit salat, gerösteten erdnüssen, frische vietnamesischen kräutern wahlweise mit traditionell vietnamesischer sauce oder in einer leichten curry-kokos-sauce mit garnelen 8,50 € mit rindfleisch 7,90 € mit hähnchen 7,50 € BUN BO NAM BO D,E 22 7,90 € reisnudeln mit gegrilltem rindfleisch, salat, frischen vietnamesischen kräutern, erdnüssen dazu hausgemachte sauce (nuoc mam dip) 23 BUN NEM C 7,90 €

reisnudeln mit vietnamesischen frühlingsrollen, salat,

vietnamesischen kräutern, gerösteten erdnüssen und

reisnudeln mit gegrilltem fischfilet, dill, frühlingszwiebeln, salat, geröstete erdnüsse, frische vietnamesische kräuter und

Gebratene udon-nudeln mit pikanter curry-sauce und

hausgemachte sauce (nuoc mam dip)

hausgemachte sauce (nuoc mam dip)

asiatischem gemüse, pak-choi

24

25

26

27

30

31

32

33

34

40

41

42

43

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

60

61

62

64

65

BUN GA NUONG E

BUN CA NUONG E,D

PHO XAO F,C

zwiebeln

MY UDON XAO F,C

mit ente

GA CA RI L

mit rindfleisch

mit hähnchen

mit rindfleisch

mit hähnchen

SWEET AND SOUR CHICKEN

und chilli dazu soja-sauce

CHICKEN MANGO CURRY E

CHICKEN QUAN XUA

SWEET AND SOUR ENTE

und chilli dazu soja-sauce

roten curry mit kokosmilch

serviert in einem vietnamesischen "tay cam"

saurer sauce

SCHARFE ENTE L

COM VIT TAY CAM

BO LUC LAC F

ROTES CURRY L

CA KHO TO □

PHO CHAY

PHO XAO CHAY F

PHO TRON CHAY E

BUN NEM CHAY C,L

MY UDON XAO CHAY F

pikanter curry-sauce

DAU PHU SOT CA CHUA

DAU PHU TAM HANH

CA RI CHAY L

gebratene bandnudeln

jasmin duft-reis (gedämpft)

hausgemachter dip/sauce

und mandelsplitter

BANH CHUOI RAN H

COCA COLA 2,11

GINGER ALE 2

TONIC WATER 10

FANTA 1

SPRITE 1

SAFT

**SAFTSCHORLE** 

QUAN XUA SPEZIAL

NUOC CHANH SODA

auf Eis

NUOC CHANH DA

TRA CHANH DA

CA PHE SUA 11,G

CA PHE SUA DA 11,G

KAFFEE 11

ESPRESSO 11

CAPPUCCINO 11,G

LATTE MACCHIATO 11,G

HEIBE SCHOKOLADE G

GRÜNER LOTUS TEE Kännchen

Kännchen

FRISCHER INGWER

FRISCHE MINZE

MANGO LASSI G

ANANAS LASSI G

PINA COLADA G

DER GRÜNE

**DER ROTE** 

Zitrone

AVOCADO-BANANE LASSI G

**UR-KROSTITZER VOM FASS** 

RADLER / DIESEL

**BIA SAIGON** 

JÄGERMEISTER

**NEP MOI (REISSCHNAPS)** 

RAMAZOTTI

WODKA

SAKE

WEIßWEINE

ROSÉ

ROT

**UR-KROSTITZER SCHWARZBIER** 

CLAUSTHALER ALKOHOLFREI

ERDINGER HEFEWEIZEN (HELL/DUNKEL)

CHARDONNAY "BOURGOGNE", frankreich, trocken

RIESLING "EIFEL-PFEIFFER", deutschland, trocken

CHARDONNAY "PAY D'OC", frankreich, trocken

CÔTES DE PROVENCE, frankreich, halbtrocken

BEAUJOLAIS-VILLAGES, frankreich, trocken

RIESLING, deutschland, trocken

LE BONJOUR, frankreich, trocken

CAMPO VIEJO, spanien, trocken

BORDEAUX, frankreich, trocken

Weißer Rum, frische Minze, Limette

Wodka, Ananassaft, Grenadine

Weißer Rum, Ananassaft, Kokos

Rum, Ananassaft, Orange, Limette

Wodka, Apricot Brandy, Maracujasaft, Grenadine, Limette

LISTE DER DEKLARATIONSPFLICHTIGEN ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

- Deklarationspflichtige Allergene -

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse

K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

L Schwefeldioxid und Sulphite

A Glutenhaltiges Getreide

H Schalenfrüchte

CAMPARI ORANGE

**WODKA LEMON** 

GIN TONIC

**CUBA LIBRE** 

THAI SPRING

PINA COLADA

**TOUCHDOWN** 

- Deklarationspflichtige Zusatzstoffe -

6 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält

1 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Süßungsmittel Saccharin

5 mit Süßungsmittel Cyclamat

7 mit Süßungsmittel Acesulfam

12 mit Geschmacksverstärker

2 mit Farbstoff

Phenylalaninquelle

8 mit Phosphat

9 geschwefelt

10 chininhaltig

11 koffeinhaltig

13 geschwärzt 14 gewachst

MAI THAI

MOJITO

SAUVIGNON BLANC "PAY D'OC", frankreich, trocken

ERDINGER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI

Cranberries und Holunderbeersaft

JASMIN TEE MIT KNOSPEN

Frischer Ingwer mit Honig

INGWER MIT ZITRONENGRAS

Vietnamesischer Eiskaffee

COCA COLA LIGHT 2,11

BIONADE HOLUNDER

BIONADE KRÄUTER

CLUB MATE (0,33 I)

KEM <sup>G</sup>

sauce serviert mit reis

frühlingszwiebeln

gedämpften gemüse

in rotem curry mit kokosmilch

HONIG INGWER GARNELEN L

GARNELEN CURRY L

ENTE CURRY L

süß-saurer sauce

SCHARFER HAHN L

frischen kräutern dazu hausgemachte sauce (nuoc mam dip)

reisnudeln mit gegrilltem hähnchenbrustfilet, salat, zitronengras

gebratene reisbandnudeln mit ei, asiatischem gemüse, frühlings-

HUHN & ENTE - mit reis serviert -

cremiges rotes curry mit gegrilltem hähnchen, saisonalen gemüse,

gegrilltes hühnerbrustfilet mit saisonalem gemüse, thai-basilikum

gegrilltes hähnchen mit frischer mango, ananas, salat, frischen

gerolltes hähnchenfilet gefüllt mit gemüse serviert in einer bambus schale, gebratener pak-choi und frischen vietnamesischen kräutern

cremiges rotes curry mit gebackener ente mit saisonalem gemüse

knusprig gebackene ente mit ananas, paprika, karotten in süß-

knusprig gebackene ente mit saisonalem gemüse, thai-basilikum

knusprig gebackene ente auf gebratenem curcuma reis und gemüse

RINDFLEISCH - mit reis serviert -

gewürfeltes rindfleisch nach vietnamesischer art im wok

gebratenes rindfleisch mit saisonalem gemüse in cremigem

gegrilltes lachsfilet anschließend im tontopf geschmort, mit frühlingszwiebeln, ingwer und chilli in einer traditionellvietnamesisch karamellisierten sauce, serviert im tontopf und

gebratene garnelen mit zitronengras, chilli und frischem gemüse

gebratene garnelen mit zitronengras, limettenblätter, ingwer, chilli und wok-Gemüse, verfeinert mit koriander und sesam

traditionelle vietnamesische reisbandnudelsuppe mit tofu,

gebratene reisbandnudeln mit tofu, asiatischem gemüse, ei,

reisbandnudeln mit tofu, salat, gerösteten erdnüssen, frische vietnamesischen kräutern in einer leichten curry-kokos-sauce

frischen kräutern dazu hausgemachte sauce (nuoc mam dip)

gebratene udon-nudeln mit tofu und asiatisches gemüse in einer

gebratener tofu in tomatensauce nach vietnamesischer art mit

gebratener tofu in cremigem roten curry mit kokosmilch mit

asiatischem gemüse und süßkartoffeln. serviert mit reis

gebratener tofu mit frühlingszwiebeln in traditionell-vietnamesischer

**EXTRAS** 

DESSERT

SOFTDRINKS & SÄFTE

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Hausgemachte Limonade mit frischen Limetten, Minze, Orange,

Hausgemachter Eistee mit frischen Limetten und Rohrzucker auf Eis

——— GETRÄNKEKARTE ———

KAFFEESPEZIALITÄTEN & WARME GETRÄNKE

TEE

Dunkel gerösteter vietnamesischer Kaffee mit gesüßter Kondens-

milch traditionell mit Metallfilter zubereitet und serviert

Grüner Tee mit Ingwer, Limette, Zitronengras und Honig

**SMOOTHIES & SHAKES** 

Shake aus Ananas und Bananen verfeinert mit Kokosmilch

Smoothie mit Mango, Banane, Baby Spinat und einem spritzer

Smoothie mit Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Kirschen,

**BIERE** 

**KURZE** 

WEINE

LONGDRINKS & COCKTAILS

Frischer Pfefferminze, Limetten und Honig

Hausgemachte Limonade mit Grünem Tee, frischen Limetten,

Hausgemachte Limonade mit Limetten, Soda, Rohrzucker

(0,5 I FL)

bananenbällchen ausgebacken im teigmantel mit honig

grüntee matcha eis mit früchten garniert

ARIZONA EISTEE GRÜNER TEE MIT HONIG

MINERALWASSER | STILLES WASSER

Mango, Ananas, Orange, Apfel, Maracuja

Maracuja, Soda und Rohrzucker auf Eis

Minze und Rohrzucker auf Eis

(0,31)

(0,31)

reisnudeln mit vegetarischen frühlingsrollen, salat,

ananas, lauchzwiebeln. serviert mit reis und salat

frühlingszwiebeln und sojakeimlinge und frischen kräutern serviert

**VEGETARISCH** 

geschwenkt mit knoblauch, zwiebeln, chilli und frischem gemüse

FISCH & GARNELEN
- mit reis serviert -

vietnamesischen kräutern und gerösteten erdnüssen

kokosmilch und zitronengras, limettenblätter

gegrilltes hähnchen mit ananas, paprika, karotten in

7,90 €

7,90 €

7,90 €

7,50 €

8,90 €

8,90 €

8,50 €

7,90 €

7,90 €

8,90 €

7,90 €

8,90 €

8,90€

8,90€

8,90 €

8,90 €

8,50 €

8,50 €

10,50€

10,50€

10,50€

7,00€

7,50 €

7,50 €

7,50 €

7,50 €

7,50 €

7,00 €

7,50 €

2,50 €

1,50 €

1,50 €

3,00€

4,00€

0,41

3,80 €

3,80 €

3,80 €

3,80 €

3,90 €

3,90 €

4,30 €

2,80 €

2,80 €

2,80€

2,30 €

5,50€

3,90 €

3,90 €

4,20 €

3,90 €

3,90 €

3,90 €

2,50 €

3,90 €

2,50 €

2,00€

2,80€

3,20 €

2,80€

2,70 €

2,80 €

2,80 €

3,00€

3,00€

3,50 €

3,50 €

3,90 €

3,90 €

3,90 €

3,90 €

0,5 l

3,80 €

3.80 €

3,80€

3,60 €

3,60 €

3,20 €

3,20 €

2,50 €

2,50 €

2,50 €

2,50 €

3,50 €

18,50 €

17,50€

4,20 €

3,90 €

3,90 €

15,50 €

3,90 €

18,50 €

19,50 €

4,20 €

4,80€

4,80 €

4,80€

4,80€

4,80 €

6,00€

6,00€

6,00€

6,00€

6,50 €

13

0,3 l

2,80€

2,80€

2,80€

0,5 l FL

0,5 I FL

0,33 l FL

0,33 l FL

2 cl

2 cl

2 cl

2 cl

0,75 l

0,75 |

0,2 l

0,2 l

0,2 l

0,75 |

0,2 |

0,751

0,75 |

0,2 l

kleine Kanne

0,2 |

2,30€

2,30 €

2,30 €

2,30 €

2,50 €

2,50 €

0,25 |

0,75 l

2,50 €

2,50 €

Öffnungszeiten

Kurt-Günther-Straße 3, 04317 Leipzig

– SPEISEKARTE -

**VORSPEISEN & FINGERFOOD** 

zwei vietnamesische sommerrollen gefüllt mit reisnudeln, thai-basilikum und koriander, salat, erdnüssen in reispapier

gewickelt. dazu hausgemachter dip (nuoc mam dip)

11:00 - 22:00

Ruhetag (außer an Feiertagen)

3,90 €

3,50 €

11:00 - 15:00 u. 17:00 - 22:00

Montag

NEM CUON E,L

mit garnelen

mit hähnchenbrustfilet

1

Dienstag – Freitag

Samstag & Sonntag