

# SUPPEN

## 1. Súp Tôm - Yum<sup>5,7,a,b,d</sup>

Thaisuppe mit Hühnerbrühe, Tomaten, Champignon, Brokkoli, Koriander und Lauch Thai soup with chicken, tomatoes, mushrooms, broccoli, coriander and green onions

- |    |  |     |
|----|--|-----|
| A. | Tofu  | 3.5 |
| B. | Hühnerfleisch - chicken  | 4   |
| C. | Garnelen <sup>2</sup> - shrimps  | 4.5 |

## 3. Súp Vǎn Thǎn<sup>1,2</sup>

Teigtaschen mit Garnelen- & Hühnerfleischfüllung in einer Hühnerfleisch-Brühe mit Pak Choi, Champignon und Koriander

Wantan-soup filled with shrimp and chicken in chicken broth, pak choi, mushroom and coriander

## 4. Súp Miến

Glasnudelsuppe mit Saisongemüse, Koriander, Lauch,

Röstzwiebel, Sesamöl Glasnoodle soup with vegetables,

coriander, green onions, fried onions and sesam oil

- |    |  |     |
|----|--|-----|
| A. | Tofu  | 3.5 |
| B. | Hühnerfleisch - chicken  | 4   |
| C. | Garnelen <sup>2</sup> - shrimps  | 4.5 |

## 5. Súp Rong Biển Cá Hồi<sup>6,d</sup>

Miso-Suppe mit Seetang, Lauchzwiebeln

Miso-soup with seetang, green onions

- |    |   |   |
|----|---|---|
| A. | Tofu   | 4 |
| B. | Lachs  | 5 |

## 2. Súp Sữa Dừa<sup>2,5,7,a,b,d</sup>

Kokosmilchsuppe mit Tomaten, Champignon

und Koriander Coconut milk soup with tomato, mushroom and coriander

- |    |  |     |
|----|--|-----|
| A. | Tofu  | 3.5 |
| B. | Hühnerfleisch - chicken  | 4   |
| C. | Garnelen <sup>2</sup> - shrimps  | 4.5 |



W  
e

 vegetarisch



scharf

BR

# VORSPEISEN

- 11. Nem Chay<sup>1</sup> (8 Stk)** 4  
 Vegetarische Mini-Frühlingsrollen, serviert mit Salat und Süß-Sauer-Soße  
 Veggie mini spring rolls served with fresh salad and sweet-sour-sauce
- 12. Nem Chiên<sup>3</sup> (2 Stk)** 4  
 Große Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehackfleisch, Mörcheln, Glasnudel, Möhren, Weißkohl, Kohlrabi, Zwiebel, dazu Salat und Limetten-Fisch-Dressing  
 Spring rolls filled with ground pork, glass noodle, carrot, cabbage, kohlrabi, onion served with fresh salad and lemon-fish-sauce
- 13. Tôm Nướng Mọi<sup>2,11</sup> (3 Stk)** 5  
 gebrillierte Black Tiger Garnelen mit Teriyaki Sauce, Sesam und frischem Salat  
 grilled Black Tiger shrimps with teriyaki sauce, sesame and fresh salad
- 14. Văn Thắn Chiên<sup>1,2</sup> (5 Stk)** 4  
 Goldgebackene Teigtaschen mit Garnelen- & Hühnerfleischfüllung, dazu Süß-Sauer-Soße<sup>b</sup> und Salat Fried wantan filled with shrimp and chicken, served with sweet-sour-sauce and salad
- 16. Nem Cuôn<sup>3</sup> (2 Stk)**  
 Sommerrollen mit Eier, Salat, Reisnudeln, Erdnuss, Röstzwiebeln dazu  
 Limetten-Fisch-Dressing<sup>4,12,b</sup> Summer rolls with eggs, salad, rice noodles, peanut butter, fried onions served with lemon-fish-sauce

- |    |                                 |     |
|----|---------------------------------|-----|
| A. | Tofu <sup>6</sup>               | 3.5 |
| B. | Hühnerfleisch - chicken         | 4   |
| C. | Garnelen <sup>2</sup> - shrimps | 4.5 |

- 17. Tôm Chiên<sup>1,2</sup> (3 Stk)** 5  
 Im Teig gebackene Garnelen serviert mit Salat und Süß-Sauer-Soße<sup>b</sup>  
 Crispy shrimps served with salad and sweet-sour-sauce



- 10. Chả Giò Rế Tôm Cua<sup>1,2,6,d</sup> (4 Stk)**  
 Netzfrühlingsrollen gewickelt in einem Reisnudelnetz mit Garnelen, Krebsfleisch, Yamwurzel serviert mit frischem Salat und Limetten-Fisch-Dressing<sup>4,12,b</sup>  
 Spring rolls wrap in a rice vermicelli sheet with shrimps, crabs, taro roots served with fresh salad and lemon-fish-sauce

4.5

# SALATE

## 20. Nôm Miến<sup>1,5,11</sup>

Glasnudeln mit frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen & Zwiebel, Sesamöl dazu Limetten-Fisch-Dressing<sup>4,12,b</sup>  
Glasnoodle with fresh salad, vietnamese herbs, fried peanuts & onions, sesame oil with lemon-fish-dressing

- A. Tofu mit Sesam<sup>1,6,11</sup> - tofu with sesame
- B. Hühnerfleisch - chicken
- C. Garnelen<sup>2</sup> - shrimps

4.5  
5  
5.5

## 23. Nôm Rong Biển<sup>4,5,11</sup>

Seetang Salat mit flambierte Lachsstreifen, gerösteten Erdnüssen, Zwiebel, Sesam, dazu Teriyaki-Sauce<sup>a</sup> Seaweed salad with grilled salmon, roasted peanuts, onions and sesame, served with teriyaki sauce

7

## 21. Nôm Xoài<sup>1,5,11</sup>

Grüne Mango mit Möhren, gerösteten Erdnüssen, vietnamesische Kräutern dazu Limetten-Fisch-Dressing<sup>4,12,b</sup> & Sesamöl Green mango with carrot, vietnamese herbs, roasted peanuts with lemon-fish-sauce and sesame oil

- A. Tofu mit Sesam<sup>1,6,11</sup> - tofu with sesame
- B. Hühnerfleisch - chicken
- C. Garnelen<sup>2</sup> - shrimps



# VIETNAMEISCHE SPEZIALITÄTEN

## 32. Bún Nem

9

Frühlingsrollen serviert mit Reisnudel, Salat, vietnamesischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen&Zwiebel, dazu Limette-Fisch-Dressing<sup>4,12,b</sup>

Spring rolls served with ricenoodle, salad, vietnamese herbs, roasted peanuts, onions and lemon-fish-sauce

## 33. Bún Mắm<sup>5,a,b,d</sup>

10

Große Reisnudelsuppe mit leicht-scharfer Hühnerbrühe, Schweinefleisch, Rindfleisch und Garnelen, Röstzwiebel verfeinert mit vietnamesischen Kräutern Rice noodle soup with spicy chicken broth, pork, beef, shrimps, fried onions and Vietnamese herbs

# VIETNAMEISCHE SPEZIALITÄTEN

## 37. Phở Xào<sup>1,4,5,6,b,d</sup>

**Gebratene Reisband-Nudel serviert mit Pak Choi, Chinakohl, Sprossen, Möhren, Kräuter, gerösteten Erdnüssen und Zwiebel** Fried rice ribbon noodle with pakchoi, chinese cabbage, bean sprouts, carrot, herbs, roasted peanut & onions

A.	Tofu <sup>6</sup>	7.5
B.	Hühnerfleisch - chicken	8.5
C.	Rindfleisch - beef	9

## 38. Rice Bowl<sup>11</sup>

**Gebratene Rindfleisch mit Sushireis, Spiegelei, Salat, Röstzwiebel, Koriander und Sesam** Fried beef with sushi rice, fried eggs, salad, fried onions, coriander and sesame



## 31. Bún Bò Nam Bộ<sup>1,5</sup>

**Reisnudel, Salat, vietnamesischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen & Zwiebel, dazu Limette-Fisch-Dressing** <sup>4,12,b</sup> Rice noodle, salad, vietnamese herbs, roasted peanuts & onions and lemon-fish-sauce

A.	Tofu <sup>6</sup>	8
B.	Hühnerfleisch - chicken	9
C.	Rindfleisch - beef	9



## 34. Mỳ Vằn Thắn<sup>1,11</sup>

**Große Eiernudelsuppe mit Hühnerbrühe, 3 Teigtaschen, Eier, Garnelen, Schweinefleisch, Pak Choi verfeinert mit Vietnamesischen Kräutern, Sesamöl und gerösteten Zwiebel** Egg noodle soup with chicken broth, 3 wan tan, egg, pork, pakchoi, Vietnamese herbs, sesame oil and roasted onions

10



## 30. Phở

**Traditionelle Pho Suppe aus Hühnerbrühe, Zimt, Kardamom, Sternanis, Ingwer serviert mit Reisbandnudel, Kräutern** Traditional Phô soup with chicken broth, cinnamon, cardamom, star anise, ginger, rice ribbon noodle and herbs

A.	Tofu <sup>6</sup>	7
B.	Hühnerfleisch - chicken	8
C.	Rindfleisch - beef	9

### 35. Bánh Canh Xào<sup>1,4,5,6,b,d</sup>

**Gebratene Udon-Nudel serviert mit Pak Choi, Chinakohl, Sprossen, Möhren, Kräuter, gerösteten Erdnüssen & Zwiebel** Fried Udon-noodle with pakchoi, Chinese cabbage, bean sprouts, carrot, herbs, roasted peanut & onions

- |    |   |     |
|----|---|-----|
| A. | Tofu <sup>6</sup>   | 7.5 |
| B. | Hühnerfleisch - chicken                                       | 8.5 |
| C. | Rindfleisch - beef  | 9   |
| D. | Gegrillte Black Tiger Garnelen<br>Grilled black tiger shrimps | 11  |



### 39. Bò Né

**Mariniertes Rindfleisch nach vietnamesischer Art, Spiegelei, Tomaten, Gurken und Zwiebel auf heißer Eisenguss-Pfanne serviert mit Reis, Pommes und Salat**

Marinaded beef in vietnamese style, fried egg, tomatoes, cucumber and onion on a hot iron pan served with rice, pommes frites and salad

10

## GERICHTE MIT TOFU

### 40. Đậu Phù Sốt Curry<sup>1,6,7,11</sup>

8

**Gebackene Tofu mit Sesam umhüllt, serviert mit saisonalem Gemüse in Curry-Kokos Creme und Jasminreis** Fried tofu wrapped with sesame in curry-coconut cream, vegetables and jasmine rice

### 41. Đậu Phù Sốt Lạc<sup>1,5,6,7,11</sup>

8

**Gebackene Tofu mit Sesam umhüllt, serviert mit saisonalem Gemüse in Erdnuss-Kokos Creme und Jasminreis** Fried tofu wrapped with sesame in peanut-coconut cream, vegetables and jasmine rice

### 42. Đậu Phù Tương Đen<sup>1,4,5,6,7,11,b,d</sup>

8

**Gebackene Tofu mit Sesam umhüllt, serviert mit Pak Choi, Koriander und saisonalem Gemüse in Austernsauce dazu Jasminreis** Fried tofu wrapped with sesame, served with pakchoi, coriander, vegetables in oyster sauce and jasmine rice

### 43. Đậu Phù Sốt Xoài<sup>1,7</sup>

8

**Gebackene Tofu mit Sesam umhüllt, serviert mit saisonalem Gemüse in Mango-Kokos Creme und Jasminreis** Fried tofu wrapped with sesame in mango-coconut cream, vegetables and jasmine rice

### 44. Đậu Phù Chảo Gang<sup>1,4,5,6,b,d</sup>

9

**Gebackene Tofu mit Sesam umhüllt, serviert mit Pak Choi und saisonalem Gemüse, Koriander auf heißer Eisenguß-Pfanne dazu Jasminreis** Fried tofu wrapped with sesame, pakchoi, vegetables, coriander on a hot iron plate, jasmine rice

# GERICHTE MIT HÜHNERFLEISCH

## 50. Gà Sốt Curry<sup>7</sup>

Saisonale Gemüse in Curry-Kokos-Creme und Jasminreis  
Vegetables in curry-coconut cream and jasmine rice

- |    |  |     |
|----|--|-----|
| A. | gebratenem Hühnerbruststreifen <sup>1</sup> - fried chicken        | 8.5 |
| B. | knusprigem Hühnerbrustfilet <sup>1</sup> - crispy chicken fillet   | 9   |
| C. | gegrilltem Hühnerbrustfilet <sup>11</sup> - grilled chicken fillet | 10  |

## 51. Gà Sốt Lạc<sup>5,7</sup>

Saisonale Gemüse in Erdnuss-Kokos-Creme und Jasminreis  
Vegetables in peanut-coconut cream and jasmine rice

- |    |  |     |
|----|--|-----|
| A. | gebratenem Hühnerbruststreifen <sup>1</sup> - fried chicken        | 8.5 |
| B. | knusprigem Hühnerbrustfilet <sup>1</sup> - crispy chicken fillet   | 9   |
| C. | gegrilltem Hühnerbrustfilet <sup>11</sup> - grilled chicken fillet | 10  |

## 52. Gà Tương Đen<sup>1,4,5,6,11,b,d</sup>

Saisonale Gemüse in Austernsauce, Koriander und Jasminreis  
Vegetables in oyster sauce, coriander and jasmine rice

- |    |  |     |
|----|--|-----|
| A. | gebratenem Hühnerbruststreifen <sup>1</sup> - fried chicken        | 8.5 |
| B. | knusprigem Hühnerbrustfilet <sup>1</sup> - crispy chicken fillet   | 9   |
| C. | gegrilltem Hühnerbrustfilet <sup>11</sup> - grilled chicken fillet | 10  |

## 53. Gà Sốt Xoài<sup>7</sup>

Saisonale Gemüse in Mango-Kokos-Creme und Jasminreis  
Vegetables in mango-coconut cream and jasmine rice

- |    |  |     |
|----|--|-----|
| A. | gebratenem Hühnerbruststreifen <sup>1</sup> - fried chicken        | 8.5 |
| B. | knusprigem Hühnerbrustfilet <sup>1</sup> - crispy chicken fillet   | 9   |
| C. | gegrilltem Hühnerbrustfilet <sup>11</sup> - grilled chicken fillet | 10  |

## 54. Gà Chảo Gang<sup>1,4,5,6,11,b,d</sup>

Saisonale Gemüse, Koriander und Jasminreis auf heißer Eisenguß-Pfanne  
Vegetables, coriander with jasmine rice on hot iron plate

- |    |  |     |
|----|--|-----|
| A. | gebratenem Hühnerbruststreifen <sup>1</sup> - fried chicken        | 9.5 |
| B. | knusprigem Hühnerbrustfilet <sup>1</sup> - crispy chicken fillet   | 10  |
| C. | gegrilltem Hühnerbrustfilet <sup>11</sup> - grilled chicken fillet | 11  |



71. Vit Sốt Lac<sup>5,7</sup> 10  
Knuspriger Entefilet mit saisonalem Gemüse  
in Erdnuss- Kokos-Creme und Jasminreis  
Crispy duck with vegetables in peanut-coconut  
crème and jasmine rice

# GERICHTE MIT RINDFLEISCH

60. **Bò Sốt Curry<sup>7</sup>** 9  
Gebratenes Rindfleisch serviert mit saisonalem Gemüse in Curry-Kokos Creme und Jasminreis Fried beef with vegetables in curry-coconut cream and jasmine rice
61. **Bò Sốt Lạc<sup>5,7</sup>** 9  
Gebratenes Rindfleisch serviert mit saisonalem Gemüse in Erdnuss-Kokos Creme und Jasminreis Fried beef with vegetables in peanut- coconut cream and jasmine rice
62. **Bò Tương Đen<sup>1,4,5,6,11b,d</sup>** 9  
Gebratenes Rindfleisch serviert mit Pak Choi und saisonalem Gemüse, Koriander in Austernsauce dazu Jasminreis Fried beef with pak choi, vegetables, coriander in oyster sauce and jasmine rice
63. **Bò Sốt Xoài<sup>7</sup>** 9  
Gebratenes Rindfleisch serviert mit saisonalem Gemüse in Mango-Kokos Creme und Jasminreis Fried beef with vegetables in mango-coconut cream and jasmine rice
64. **Bò Chảo Gang<sup>1,4,5,6,11b,d</sup>** 10  
Gebratenes Rindfleisch serviert mit Pak Choi und saisonalem Gemüse, Koriander auf heißer Eisenguß-Pfanne dazu Jasminreis Fried beef with pakchoi, vegetables, coriander on a hot iron plate and jasmine rice

# GERICHTE MIT ENTENFLEISCH

70. **Vịt Sốt Curry<sup>7</sup>** 10  
Knuspriger Entefilet<sup>1</sup> mit saisonalem Gemüse in Curry-KokosCreme und Jasminreis Crispy duck with vegetables in curry-coconut creme and jasmine rice
72. **Vịt Tương Đen<sup>1,4,5,6,b,d</sup>** 10  
Knuspriger Entefilet<sup>1</sup> mit Pak Choi und saisonalem Gemüse, Koriander in Austernsauce dazu Jasminreis Crispy duck with pak choi ,vegetables, coriander in oyster sauce and jasmine rice
73. **Vịt Sốt Xoài<sup>7</sup>** 10  
Knuspriger Entefilet<sup>1</sup> mit saisonalem Gemüse in Mango-Kokos-Creme und Jasminreis Crispy duck with vegetables in mango-coconut creme and jasmine rice
74. **Vịt Chảo Gang<sup>1,4,5,6,11,b,d</sup>** 11  
Knuspriger Entefilet<sup>1</sup> mit Pak Choi und saisonalem Gemüse, Koriander auf heißer Eisenguß-Pfanne dazu Jasminreis Crispy duck with pak choi and vegetables, coriander on hot iron plate and jasmine rice



# GERICHTE MIT LACHS

80.	<b>Cá Hồi Sốt Curry</b> <sup>4,7,11</sup>	13
	Gegrilltes Lachsfilet serviert mit saisonalem Gemüse in Curry-Kokos-Creme und Jasminreis Grilled salmon filet served with vegetables in curry-coconut cream and jasmine rice	
81.	<b>Cá Hồi Sốt Lạc</b> <sup>4,5,7,11</sup>	13
	Gegrilltes Lachsfilet serviert mit saisonalem Gemüse in Erdnuss-Kokos-Creme und Jasminreis Grilled salmon filet served with vegetables in peanut-coconut cream and jasmine rice	
82.	<b>Cá Hồi Sốt Tương Đen</b> <sup>1,4,5,6,11b,d</sup>	13
	Gegrilltes Lachsfilet serviert mit Pak Choi und saisonalem Gemüse, Koriander in Austernsauce dazu Jasminreis Grilled salmon filet served with pak choi and vegetables, coriander in oyster sauce and jasmine rice	
84.	<b>Cá Hồi Chảo Gang</b> <sup>1,4,5,6,11b,d</sup>	14
	Gegrilltes Lachsfilet serviert mit Pak Choi und saisonalem Gemüse, Koriander auf heißer Eisenguß-Pfanne dazu Jasminreis Grilled salmon filet served with pak choi and vegetables, coriander on hot iron plate and jasmine rice	

83.	<b>Cá Hồi Sốt Xoài</b> <sup>4,7,11</sup>	13
	Gegrilltes Lachsfilet serviert mit saisonalem Gemüse in Mango-Kokos-Creme und Jasminreis Grilled salmon filet served with vegetables in mango-coconut cream and jasmine rice	



## KINDERMENÜ

95.	<b>Pommes mit gebackenen Hühnerstreifen</b>	5
	Pommes fries with baked chicken strips	
96.	<b>Kleine Pho-Suppe mit Hühnerstreifen</b>	5
	Mini Pho soup with chicken stripes	

## NACHTISCH

97.	<b>Gebackene Bananen (4 Stk)</b>	4
	Baked banana	
98.	<b>Gebackene Apfel (3 Stk)</b>	4
	Baked apple	

# GERICHTE MIT GARNELEN

## 90. Tôm Sốt Curry<sup>2,7</sup>

Saisonale Gemüse in Curry-Kokos Creme und Jasminreis

Vegetables in curry-coconut cream and jasmine rice

- |    |  |    |
|----|--|----|
| A. | gebratenem Garnelen - fried shrimps                              | 10 |
| B. | 6 Gegrillte Black Tiger Garnelen - 6 grilled black tiger shrimps | 13 |

## 91. Tôm Sốt Lạc<sup>2,5,7</sup>

Saisonale Gemüse in Erdnuss- Kokos-Creme und Jasminreis

Vegetables in peanut-coconut cream and jasmine rice

- |    |  |    |
|----|--|----|
| A. | gebratenem Garnelen - fried shrimps                              | 10 |
| B. | 6 Gegrillte Black Tiger Garnelen - 6 grilled black tiger shrimps | 13 |

## 92. Tôm Sốt Tương Đen<sup>1,2,4,5,6,b,d</sup>

Pak Choi, saisonalem Gemüse, Koriander in Austernsauce dazu Jasminreis

Pak choi, vegetables, coriander in oyster sauce and jasmine rice

- |    |  |    |
|----|--|----|
| A. | gebratenem Garnelen - fried shrimps                              | 10 |
| B. | 6 Gegrillte Black Tiger Garnelen - 6 grilled black tiger shrimps | 13 |

## 93. Tôm Sốt Xoài<sup>2,7</sup>

Saisonale Gemüse in Mango-Kokos- Creme und Jasminreis

Vegetables in mango-coconut cream and jasmine rice

- |    |  |    |
|----|--|----|
| A. | gebratenem Garnelen - fried shrimps                              | 10 |
| B. | 6 Gegrillte Black Tiger Garnelen - 6 grilled black tiger shrimps | 13 |

## 94. Tôm Chảo Gang<sup>1,2,4,5,6,b,d</sup>

Pak Choi, saisonalem Gemüse, Koriander auf heißer Eisenguß-Pfanne

dazu Jasminreis Pak choi, vegetables, coriander on hot iron plate and jasmine rice

- |    |  |    |
|----|--|----|
| A. | gebratenem Garnelen - fried shrimps                              | 11 |
| B. | 6 Gegrillte Black Tiger Garnelen - 6 grilled black tiger shrimps | 14 |

# VEGANE GERICHTE

## VORSPEISEN

- V1. **Văn Thắn Chiên<sup>1</sup> (5 Stk)** 4.5  
Goldgebackene Teigtaschen mit Kichererbsenfüllung serviert mit Salat und Süß-Sauer-Soße<sup>b</sup> Fried wantan filled with chickpeas served with salad and sweet sour sauce
- V2. **Gỏi Cuộn Ngũ Sắc** 4  
Sommerrollen mit Avocado, Möhren, Paprika, Gurke, Salat, Reisnudel dazu Erdnuss-Dip<sup>5</sup> Sommer roll with avocado, carrot, paprika, cucumber, salad, rice noodles with peanut butter dip
- V3. **Đậu Phụ Sa Tế Sốt Lạc<sup>5,6,11</sup> (2 Stk)** 4  
Gebackene Tofuspieß mit Saté-Erdnuss-Dressing Fried Tofu Skewer with Saté-Peanutbutter-Dressing
- V5. **Đậu Phụ Cuộn Rong Biển<sup>1,6,11</sup> (2 Stk)** 4  
Gebackene Tofu umhüllt mit Seetangblätter, Sesam, Salat und Soja-Soße Baked Tofu wrapped with seaweed, sesame, salad and soy sauce

## SALAT

- V6. **Sa Lát Thập Cẩm<sup>5,6,11</sup>** 4.5  
Gemischter Salat mit Seidentofu, Avocado, Paprika, gerösteten Erdnüsse & Zwiebeln, vietnamesischen Kräutern dazu Limetten-Ananas-Dressing, Sesamöl Mixed salad with silken Tofu, avocado, paprika, fried peanuts & onions, Vietnamese herbs with lemon-pineapple dressing and sesame oil
- V7. **Näm Su Hào<sup>1,11</sup>** 4  
Kohlrabisalat mit Möhren, gerösteten Erdnüssen & Zwiebel, vietnamesische Kräutern dazu Limetten-Ananas-Dressing und Sesamöl Kohlrabi with carrots, fried peanuts & onions, Vietnamese herbs with lemon-pineapple dressing and sesame oil
- V8. **Näm Khoai Lang<sup>1,11</sup>** 4.5  
Süßkartoffelsalat mit Möhren, gerösteten Erdnüssen & Zwiebel, vietnamesische Kräutern dazu Limetten-Ananas-Dressing und Sesamöl Sweet potatoes salad with carrots, fried peanuts & onions, Vietnamese herbs with lemon-pineapple dressing and sesame oil

# HAUPTSPEISEN



V10.	<b>Đậu Phụ Sốt Curry Chay</b> <sup>1,6,11</sup>	8
Saisonale Gemüse in Vegane Curry-Kokos Creme und Jasminreis. Vegetables in vegan curry-coconut cream, and jasmine rice		
A.	<b>Gebackene Tofu mit Sesam umhüllt</b> Fried Tofu with sesame	
B.	Kichererbsen-Brätling Chickpea patties	
V11.	<b>Đậu Phụ Sốt Lạc Chay</b> <sup>1,5,6,11</sup>	8
Saisonale Gemüse in Vegane Erdnuss-Kokos Creme und Jasminreis. Vegetables in vegan peanut-coconut cream, and jasmine rice		
A.	<b>Gebackene Tofu mit Sesam umhüllt</b> Fried Tofu with sesame	
B.	Kichererbsen-Brätling Chickpea patties	
V12.	<b>Đậu Phụ Sốt Xoài Chay</b> <sup>1,6,11</sup>	8
Saisonale Gemüse in Vegane Mango-Kokos Creme und Jasminreis. Vegetables in vegan mango-coconut cream, and jasmine rice		
A.	<b>Gebackene Tofu mit Sesam umhüllt</b> Fried Tofu with sesame	
B.	Kichererbsen-Brätling Chickpea patties	
V16.	<b>Đậu Phụ Xì Dầu</b> <sup>1,6,11</sup>	8
Gebackene Tofu mit Sesam und gebratene Gemüse in Soja-Chili-Knoblauch Soße, dazu Reis Baked tofu with sesame and fried vegetables in soy-chili-garlic sauce, served with rice		

## BEILAGE

Reis	1
Wasabi	0.5
Ingwer	0.5
<b>EXTRA-SOSSE</b>	
Klein	0.5
Groß	1



# SUSHI

Wasabi<sup>a,e</sup> . Sushi Ginger<sup>b,d,g</sup> . Soy Sauce<sup>1,6</sup>

 vegetarisch .

 scharf

  
W.M.E.

# MAKI SUSHI (8 Stk)

100.	Kappa Maki <sup>11</sup>	Gurke, Sesam, Mayo	Cucumber, sesame, mayo	3.5
101.	Avocado Maki <sup>11</sup>	Avocado, Sesam	Avocado, sesame	3.5
102.	O-Shinko Maki <sup>11,12,a,b,d,k,l</sup>	eingel. Rettich, Sesam	Pickled radish, sesame	3.5
104.	Ebi Maki <sup>2</sup>	Garnelen, Gurke	Shrimps, cucumber	4
105.	Ebi Avocado <sup>2</sup>	Garnelen, Avocado	Shrimps, avocado	4
106.	Sake Maki <sup>4</sup>	Lachs	Salmon	4
107.	Sake Kappa <sup>4</sup>	Lachs, Gurke	Salmon, cucumber	4
108.	Salmon Skin <sup>1,4</sup>	Lachshaut, Lauch (scharf)	Salmon skin, green onion	3.5
109.	Sake Avocado <sup>4</sup>	Lachs, Avocado	Salmon, avocado	4
110.	Spicy Sake <sup>4</sup>	Lachs, Lauch (scharf)	Salmon, green onion (spicy)	4
111.	California Maki <sup>1,4</sup>	Surimi, Avocado	Crab meat imitation, avocado	3.5
112.	Tekka Maki <sup>4</sup>	Thunfisch, Lauch	Tuna, green onion	4.5
113.	Tekka Avocado <sup>4</sup>	Thunfisch, Avocado	Tuna, avocado	4.5
114.	Unagi Maki <sup>1,14,6,a,d</sup>	Süßwasseraal	Eel	4.5



## NIGIRI (2 Stk.)



120.	Sake <sup>4</sup> Lachs	Salmon	4
121.	Sake flambiert <sup>4</sup>	Flambierte Lachs Grilled salmon	4
122.	Maguro <sup>4</sup>	Thunfisch Tuna	4.5
123.	Ebi <sup>2</sup>	Garnelen Shrimps	4
124.	Ika <sup>14</sup>	Tintenfisch Octopus	3.5
127.	Unagi <sup>14</sup>	Süßwasseraal Eel	4.5
129.	Inari <sup>6</sup>	Frittierte Tofutaschen Fried tofu bag	3.5

## SASHIMI

135.	Sake Sashimi	4	
	6 Scheiben Lachs	6 slices salmon	8
	12 Scheiben Lachs	12 slices salmon	15
136.	Maguro Sashimi	4	
	6 Scheiben Thunfisch	6 slices tuna	10
	12 Scheiben Thunfisch	12 slices tuna	19



# MAKI INSIDE OUT (8 Stk.)

140. **Alaska Roll** <sup>4,7</sup> 7

Lachs, Gurke, Creamcheese, Masago<sup>1,4,6,a,\*</sup> (Flugfischrogen)

Salmon, cucumber, creamcheese, fish roe

141. **Sake Avocado** <sup>4,7</sup> 7

Lachs, Avocado, Creamcheese, Masago<sup>1,4,6,a,\*</sup> (Flugfischrogen)

Salmon, avocado, creamcheese, fish roe

142. **Ebi Avocado** <sup>2,7,11</sup> 7

Garnelen, Avocado, Sesam, Creamcheese, Masago<sup>1,4,6,a,\*</sup> (Flugfischrogen)

Shrimps, avocado, sesame, creamcheese, fish roe

143. **California Roll** <sup>4,11</sup> 6.5

Surimi (Krebsfleischimitat), Avocado, Sesam, Masago<sup>1,4,6,a,\*</sup> (Flugfischrogen)

Crab meat imitation, avocado, sesame, creamcheese, fish roe

144. **Dragon Roll** <sup>4,7,11</sup> 9

Thunfisch, Avocado, Sesam, Creamcheese, Masago<sup>1,4,6,a,\*</sup> (Flugfischrogen)

Tuna, avocado, sesame, creamcheese, fish roe

145. **Vital Roll** <sup>7,11</sup> 6

Knackiges Gemüse, Sesam, Creamcheese

Vegetables, sesame, creamcheese



# **INSIDE OUT SPECIAL** (8 Stk.)

- |      |  |           |
|------|--|-----------|
| 150. | <b>Big Man Roll</b> <small>4,7</small>   | <b>12</b> |
|      | <b>Knackiges Gemüse umhüllt mit gegrilltem Thunfisch, Masago<sup>1,4,6,a,*</sup>, Lauch, Creamcheese und Me-Spezialsoße</b> Vegetables wrapped with grilled tuna, fish roe, onion, cream cheese and Me special sauce |           |
| 151. | <b>Hawaii Roll</b> <small>1,2,4,7</small>  | <b>12</b> |
|      | <b>Ebi-Tempura, Unagi, Gurke umhüllt mit Lachs, Creamcheese und Me-Spezialsoße</b> Fried shrimps, eel, cucumber wrapped with salmon, cream cheese and Me special sauce   |           |
| 152. | <b>Best friend Roll</b> <small>4,7</small>   | <b>12</b> |
|      | <b>Surimi<sup>1,a,g</sup>, Avocado, umhüllt mit flambiertem Lachs , Creamcheese und Me-Spezialsoße</b> Surimi, avocado wrapped with grilled salmon, creamcheese and Me special sauce                                 |           |
| 153. | <b>Osaka Roll</b> <small>4,7</small>   | <b>12</b> |
|      | <b>Spargel Tempura, Gurke umhüllt mit Lachs, Creamcheese und Me-Spezialsoße</b> Fried asparagus , cucumber wrapped with salmon, cream cheese and Me special sauce  |           |
| 154. | <b>Orchidee Roll</b> <small>1,2,3,4,7,11 (veggie)</small>   | <b>11</b> |
|      | <b>Spargel Tempura, Gurke,Mango umhüllt mit Avocado, Creamcheese und Me-Spezialsoße</b> Fried asparagus, cucumber,mango wrapped with avocado, cream cheese and Me special sauce                                      |           |
| 155. | <b>Crispy Tiger Roll</b> <small>1,2,4,7</small>  | <b>12</b> |
|      | <b>Ebi Tempura, Avocado, umhüllt mit Lachs, Thunfisch, Creamcheese und Me-Spezialsoße</b> Fried shrimps, avocado wrapped with salmon, tuna, cream cheese and Me special sauce  |           |



# MAKI TEMPURA



4.5

160. **Sake Roll**<sup>1,4,6,7,11</sup>  
Lachs, Creamcheese, Unagi-Soße Salmon, cream cheese, unagi sauce

4

161. **Avocado Roll**<sup>1,4,7,11</sup>  
Avocado, Creamcheese, Unagi-Soße Avocado, cream cheese, unagi sauce

4

162. **Tofu Roll**<sup>1,4,6,7,11</sup>  
Tofu, Creamcheese, Unagi-Soße Tofu, cream cheese, unagi sauce

4.5

163. **Ebi Roll**<sup>1,4,7,11</sup>  
Garnelen, Creamcheese, Unagi -Soße Shrimps, cream cheese, unagi sauce

4

164. **Surimi Roll**<sup>1,4,7,11,a,g</sup>   
Surimi, Creamcheese, Unagi-Soße Crab meat imitation, cream cheese, unagi sauce

5

165. **Unagi Roll**<sup>1,4,7,11,a,g</sup>  
Süßwasseraal, Creamcheese, Unagi-Soße Eel, cream cheese, unagi sauce

5

166. **Tuna Roll**<sup>1,4,7,11,a,g</sup>  
Thunfisch, Creamcheese, Unagi-Soße Tuna, cream cheese, unagi sauce

# FUTO TEMPURA



7 (6 Stk) / 12 (12 Stk)

170. **Fried Sake Roll**<sup>1,4,7,11,d</sup>  
Lachs, Avocado, Gurke, Masago, Sesam, Creamcheese, Unagi- & Me-Spezialsoße  
Salmon, avocado, cucumber, masago, sesame, cream cheese, unagi- & Me-special sauce

7 (6 Stk) / 12 (12 Stk)

171. **Fried Ebi Roll**<sup>1,2,7,11,d</sup>  
Garnelen, Avocado, Gurke, Masago, Sesam, Creamcheese, Unagi- &  
Me-Spezialsoße Shrimps, avocado, cucumber, masago, sesame, cream cheese,  
unagi- & Me-special sauce

7 (6 Stk) / 12 (12 Stk)

172. **Fried California Roll**<sup>1,4,7,11,d</sup>  
Krebsfleischimitat, Avocado, Gurke,Masago, Sesam, Creamcheese,  
Unagi- & Me-Spezialsoße Crab meat imitation, avocado, cucumber, masago, sesame,  
cream cheese, unagi- & Me-special sauce

8 (6 Stk) / 14 (12 Stk)

173. **Fried Tuna Roll**<sup>4,7,11,d</sup>  
Thunfisch, Avocado, Gurke, Masago, Sesam, Creamcheese, Unagi- &  
Me-Spezialsoße Tuna, avocado, cucumber, masago, sesame, cream cheese,  
unagi- & Me-special sauce

6 (6 Stk) / 10 (12 Stk)

174. **Fried Vegetable Roll**<sup>1,7,11,d</sup>   
Gemüse, Avocado, Gurke, Masago, Sesam, Creamcheese, Unagi- &  
Me-Spezialsoße Vegetable, avocado, cucumber, masago, sesame, cream cheese,  
unagi- & Me-special sauce

8 (6 Stk) / 14 (12 Stk)

175. **Fried Unagi Roll**<sup>4,7,11,14</sup>  
Süßwasseraal, Avocado, Gurke, Masago, Sesam, Creamcheese, Unagi- &  
Me-Spezialsoße Eel, avocado, cucumber, masago, sesame, cream cheese,  
unagi- & Me-special sauce

# SUSHI MENÜ

**ME1 Maki Mix<sup>3,4,7,11</sup> (24 Stk)** 9

8 Maki Gurke  
8 Maki Avocado  
8 Maki Sake



#ME1

**ME2 Veggie<sup>3,7,11</sup> (26 Stk)** 12

8 Vital Roll, 4 Avocado Maki  
4 Kappa Maki, 4 Oshinko Maki  
4 Paprika Maki, 1 Tofu Nigiri  
1 Avocado Nigiri



#ME2

**ME3<sup>2,4,7,11,a,\*</sup> (20 Stk)** 14

2 Sake Nigiri  
2 Avocado Nigiri  
8 Maki Mix  
8 Inside Out Mix



#ME3

**ME4<sup>1,4,6,7,11,a,\*</sup> (24 Stk)** 14

8 Maki Avocado  
8 California Inside Out  
8 frittierte Sake Maki



#ME4

**ME5<sup>1,4,7,11,a,\*</sup> (26 Stk)** 14

8 Maki Avocado  
8 Maki Tuna  
8 California Inside Out  
2 Nigiri Lachs



#ME5

**ME6<sup>1,4,6,7,11,a,\*</sup> (17 Stk)** 15

6 Fried California Roll  
8 Alaska Inside Out  
3 Nigiri Mix



#ME6

We

Wasabi<sup>a,e</sup>, Sushi Ginger<sup>b,d,g</sup>, Soy Sauce<sup>1,f</sup>

**ME7 Veggie**  
**Special<sup>1,3,4,7,11</sup>** (22 Stk) 16  
8 Kappa Maki  
8 Orchidee Roll  
6 Fried vegetables Roll



#ME7

**ME8 Salmon Lover** <sup>4,7,11,a,\*</sup> (20 Stk) 16  
8 Sake Maki  
8 Alaska Inside Out  
4 Sake Nigiri



#ME8

**ME9 Crispy Set** <sup>1,2,4,7,11,a,\*</sup> (22 Stk) 18  
8 Ebi Tempura Inside Out  
8 Fried Avocado Maki  
6 Fried Sake Roll



#ME9

**M10 Sake Deluxe** <sup>4,7,11,a,\*</sup> (23 Stk) 19  
8 Alaska Inside Out  
8 Sake Maki  
2 Sake Nigiri  
5 Sake Sashimi



#ME10

**ME11 Duo Set** <sup>1,4,7,11,a,\*</sup> (44 Stk) 29  
16 Maki Mix  
8 Mix Inside Out  
8 California Inside Out  
6 Fried vegetables Futo  
6 Nigiri Mix



#ME11

**ME12 Duo Set**  
**Special** <sup>1,2,4,7,11,a,\*</sup> (51 Stk) 40  
8 Hawaii Roll, 8 Orchidee Roll  
8 California Roll, 8 Sake Maki  
8 Kappa Maki  
6 Fried California Futo  
2 Sake Nigiri  
3 Sashimi auf Seetang Salat



#ME12

# KALTE GETRÄNKE

200.	Gerolsteiner Mineral Wasser (still/ sprudel)	0.25l	2.5
201.	Gerolsteiner Mineral Wasser (still/ sprudel)	Fl. 0.75l	5.5
		0,2l	0,4l
202.	Coca Cola <sup>a,i</sup>	2.5	3.5
203.	Cola Light <sup>a,k,i</sup>	2.5	3.5
204.	Fanta <sup>a,c,k</sup>	2.5	3.5
205.	Sprite <sup>k</sup>	2.5	3.5
206.	Spezi <sup>a,c,k</sup>	2.5	3.5
207.	Apfelsaft	2.5	3.5
208.	Apfelschorle	2.5	3.5
209.	Orangensaft	2.5	3.5
210.	Mangosoft	2.5	3.5
210.	Ananassaft	2.5	3.5
212.	Schweppes Ginger Ale <sup>a</sup>	Fl. 0.2l	2.5

# FRESH HOMEMADE DRINKS

213.	Fresh Lemon Soda	0.3l	3.5		
	hausgemachte Limonade mit Limettensaft, Honig, Rohrzucker				
214.	Lemon Ice tea	0.3l	3.5		
	Frisch aufgebrühte Grüntee mit Limetten, Minze, Rohrzucker und Eis				
215.	Mango Ice tea	0.3l	3.5		
	Frisch aufgebrühte Grüntee mit Mangosaft, Rohrzucker, Minze und Eis				
216.	Maracuja Ice tea	0.3l	3.5		
	Frisch aufgebrühte Grüntee mit Maracujasirup, Minze, Rohrzucker und Eis				
217.	Mangolassi	0.3l	3	0.4l	4

# VIETNAMEISCHER KAFFEE

230.	Espresso mit süßem Kondensmilch <sup>7,i</sup>	3
231.	Espresso mit Kokosmilch und Kondensmilch <sup>7</sup>	3
232.	Eiskaffee mit süßem Kondensmilch <sup>7,i</sup>	4
233.	Eiskaffee mit Kokosmilch und Kondensmilch <sup>7,i</sup>	4

# TEE

240.	Grüner Tee in Kännchen	2.5
241.	Jasmintee in Kännchen	2.5
242.	Ingwertee mit Honig und Limetten	2.5
243.	Zitronengrastee mit Honig und Limetten	2.5
244.	Frische Minztee mit Honig	2.5

# BIER

## BIER VOM FASS

251.	Warsteiner	0.3l	3
	Radler (Bier mit Sprite)	0.3l	3
252.	Warsteiner	0.5l	4

## FLASCHENBIER

253.	Warsteiner alkoholfrei	0.33l	3
255.	Saigon Beer	0.33l	3.5
256.	König Ludwig Hefeweizen	0.5l	4
257.	König Ludwig Hefeweizen Kristall	0.5l	4
258.	König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei	0.5l	4

# SPIRITUOSEN

## WODKA

260.	Absolut Wodka	4cl	3.5
261.	Lua moi	4cl	3.5
266.	Sake (jap. Reiswein)	0,2l	4.5
WHISKY			
262.	Jack Daniel's	4cl	4.5
263.	Jim Beam	4cl	3.5

## GIN

264.	Antidote London Dry	4cl	3.5
------	---------------------	-----	-----

## RUM

265.	Bacardi Carta Blanca	4cl	3
------	----------------------	-----	---

# LONGDRINK

270.	Whisky Cola <sup>B,C</sup>	5.5
271.	Campari Orange	5.5

# COCKTAILS

<b>280.</b>	<b>Hanoi Mule</b>	<b>5.5</b>
	<b>Frische Ingwer, Limetten, Ginger Ale, Crushed Ice &amp; ein Schuss Lua Moi</b>	
	Ginger, lime, ginger ale, Lua Moi, crushed ice	
<b>281.</b>	<b>Hello Saigon</b>	<b>5.5</b>
	<b>Wodka, Mangocreme, frische Ingwer, Orangensaft, Eis</b>	
	Vodka, mango, ginger, orange juice, crushed ice	
<b>282.</b>	<b>Mango Colada</b>	<b>5.5</b>
	<b>Weißer Rum, Kokossirup, Mangosoft, Sahne, Eis</b>	
	Rum, coconut sirup, mango juice, whipping cream, crushed ice	
<b>283.</b>	<b>Caipirinha</b>	<b>5.5</b>
	<b>Limetten, Limettensaft, Rohrzucker, Pitu, Eis</b>	
	Lime, lime juice, brown sugar, pitu , crushed ice	
<b>289.</b>	<b>Aperol Spritz</b>	<b>5</b>

# COCKTAILS OHNE ALKOHOL

<b>284.</b>	<b>Maracuja - Spritzer</b>	<b>5</b>
	<b>Maracujasait, Ananasait, Orangensaft, Limettensaft, Eis und Mineralwasser</b>	
	Maracuja juice, pineapple juice, orange juice, limejuice, Ice and Mineral water	
<b>285.</b>	<b>Lollipop</b>	<b>5</b>
	<b>Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Sahne und Erdbeersirup</b>	
	Coconut syrup, pineapple juice, orange juice, whipping cream and Strawberry syrup	
<b>286.</b>	<b>Strawberry Kiss</b>	<b>5</b>
	<b>Erdbeersirup, Sahne, Maracujasait, Mangosait und Orangensaft</b>	
	Strawberry syrup, whipping cream, maracuja juice, mango juice and orange juice	
<b>287.</b>	<b>Moskito</b>	<b>5</b>
	<b>Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale</b>	
	Lime, brown sugar, mint, ginger ale	

# WEINE

## WEISSWEIN

290.	Riesling trocken, Weingut Lorenz	0.2l	5
		Fl. 1.0l	22
Feine, mineralische Noten vereinen sich mit dem köstlichen Duft reifer Aprikosen. Am Gaumen ist er fabelhaft frisch und fruchtig durch Stachelbeeren und ein wenig Zitrone. Passend zu Gerichte mit Fisch und Hühnerfleisch.			
291.	Grauburgunder Vulkanterroir, Weingut Kiefer	0.2l	5
		Fl. 1.0l	22
Ein feiner Duft nach Quitten, Aprikosen und Mandeln verführen die Nase. Voller Körper und viel Extrakt, Kraft und weiche Fülle beeindrucken den Gaumen. Das unvergleichliche Eichstetter Terroir des vulkanischen Untergrunds bringt besonders prägnante Burgunder hervor.			
292.	Maitre Olivier Les Rivages Chardonnay	0.2l	5
		Fl. 1.0l	22
Leichterer, fruchtiger Chardonnay mit feinem Duft und dezenter Säure. Lebhafter Angriff am Gaumen mit Aromen von Birne und weißem Pfirsich, voluminöser Abgang.			

## ROTWEIN

300.	Spätburgunder trocken QbA, Weingut Kiefer	0.2l	5
		Fl. 1.0l	22
Dieser trockene Spätburgunder aus dem Eichstetter Herrenbuck wurde im großen Eichenfass ausgebaut, er zeigt sehr schöne Aromen von Cassis, Kirschen, Himbeeren, Unterholz, mineralische Noten, Rauch, Nelken und florale Noten. Am Gaumen füllig, saftig, schöne Frucht, mineralisch, feinwürzig, seidig, wunderbare Struktur, enormer Charme und ein langer Nachhall.			
301.	Maitre Olivier Les Rivages Merlot, trocken	0.2l	5
		Fl. 1.0l	22
Etwas kantiger Merlot. Einfach typisch Südfrankreich. Lässt sich gut mit Ente oder Rindfleisch kombinieren.			

## ROSEWEIN

310.	St. Croix Rosé de Provence VDP du Vars, trocken	0.2l	5
		Fl. 0,75l	20
In der Nase spürt man ein diskret fruchtbetontes Geruch nach weißem Pfirsich, roter Johannisbeere und mit einer Nuance Bonbonduft. Frisch und zart am Gaumen, Aromen wie Eiweißgebäck mit Unterton gelber Früchte.			

## Zusatzstoffe und Allergene

1. Gluten
  2. Krebstiere
  3. Eier
  4. Fisch
  5. Erdnüsse
  6. Soja
  7. Milch
  8. Schalenfrüchte
  9. Sellerie
  10. Senf
  11. Sesam
  12. Geschwefelt
  13. Lupinen
  14. Weichtiere
- 
- a. Mit Farbstoff
  - b. Mit Konservierungstoffen
  - c. Mit antioxidationsmittel
  - d. Mit Geschmackverstärkern
  - e. Geschwefelt
  - f. Geschwärzt
  - g. Mit Phosphat
  - h. Mit Milcheiweiß
  - i. Koffeinhaltig
  - j. Chininhaltig
  - k. Mit Süßungsmittel
  - l. Enthält eine Phenylalaninquelle
  - m. Mit nitrit

\* . mirin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)