

## KLEINIGKEITEN

<b>BÒ LÁ LỐT</b> Betelblätter gefüllt mit würzigem Rindfleisch, saftig gegrillt, garniert mit Erdnüssen, dazu unsere selbstgemachte Limetten-Fischsoße zum Dippen – 4 Stück -----	7,40
<b>CHẢ GIÒ</b> Selbstgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit Hackfleischfüllung, serviert mit unserer selbstgemachten Limetten-Fischsoße zum Dippen – 2 Stück -----	7,40
<b>GỎI CUỐN</b> Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Hähnchenfleisch und Garnelen, serviert mit unserer selbstgemachten Hoisinsoße (wahlweise mit Limetten-Fischsoße) zum Dippen – 2 Stück -----	6,90
<b>GỎI CUỐN CHAY</b> Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Tofu und Avocado (vegan), serviert mit unserer selbstgemachten Hoisinsoße zum Dippen – 2 Stück -----	6,50
<b>GỎI XOÀI</b> Mangosalat mit Gurke und Karotten, verfeinert mit frischen Kräutern und hausgemachtem Limetten-Fisch-Dressing, garniert mit Granatapfelkernen (wahlweise mit Garnelen - 11,40) -----	7,90
<b>GỎI ĐU ĐỦ</b> Frisch zubereiteter Salat aus grünen unreifen Papayas, Julienne geschnitten, verfeinert mit Erdnüssen, Thai-Basilikum und hausgemachtem Limetten-Fisch-Dressing (wahlweise mit Garnelen - 12,40) -----	8,90
<b>DIM SUM</b> mit Garnelenfüllung, im Bambuskorbchen gedämpft und serviert, dazu Sojasoße zum Dippen – 4 Stück -----	6,90

## SUPPEN

<b>PHỞ BÒ</b> Traditionelle Rindfleisch-Suppe mit Reisbandnudeln, serviert mit frischen Kräutern, Chili und Limetten -----	17,40
<b>PHỞ CHAY</b> Reisbandnudel-Suppe mit Gemüsebrühe (vegan), gewürzt mit Sternanis, Kardamom, Zimt und Ingwer, dazu Tofu und Sojasprossen, serviert mit frischen Kräutern, Chili und Limetten -----	15,40

## HAUPTGERICHTE

<b>TÔM XÀO SẢ ỚT</b> Garnelen geschwenkt mit Zucchini, Brokkoli, roten Zwiebeln und Sojasprossen in Chili-Knoblauch-Zitronengrassoße (leicht scharf), verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis -----	20,70
<b>CÁ HỒI</b> Lachsfilet in karamellisierter Honig-Schalotten-Soße, dazu mit Knoblauch geschwenkte Austernpilze und Kirschtomaten, verfeinert mit frischem grünem Pfeffer und asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis -----	19,90
<b>MỰC XÀO DỨA</b> Gebratener Tintenfisch mit Sellerie, frischer Ananas, Lauch und Knoblauch, verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis -----	16,90
<b>VỊT CURRY</b> Knusprig gebratene halbe Entenbrust auf Stangenbohnen, Brokkoli, Süßkartoffeln und Lauch in leicht scharfer Curry-Kokosmilch-Soße, verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis -----	21,50
<b>GÀ XÀO HÀNH MÈ</b> Hähnchenfleisch gebraten mit roten Zwiebeln und Sojasprossen in Zitronengrassoße, verfeinert mit geröstetem schwarzem Sesam und asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis -----	16,50
<b>GÀ CURRY</b> Gebratenes Hähnchenfleisch, zubereitet mit leicht scharfer Curry-Kokosmilch-Soße, Stangenbohnen, Brokkoli, Süßkartoffeln und Lauch, verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis -----	16,70
<b>PHỞ XÀO CHAY</b> Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu, Brokkoli, Stangenbohnen, Sellerie, roten Zwiebeln und Sojasprossen, verfeinert mit Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln (wahlweise vegan) -----	14,70
<b>RAU CURRY</b> Gebratenes Gemüse aus Süßkartoffeln, Brokkoli, Lauch und Stangenbohnen in leicht scharfer Curry-Kokosmilch-Soße (vegan), verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis (wahlweise mit Tofu – 14,90) -----	13,20
<b>BÒ XÀO DỨA</b> Zartes Rindfleisch gebraten mit frischer Ananas, Sellerie, Lauch und Cashewnüssen, verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis -----	17,40
<b>BÒ XÀO HÀNH MÈ</b> Zartes Rindfleisch gebraten mit roten Zwiebeln und Sojasprossen in Zitronengrassoße, verfeinert mit geröstetem schwarzem Sesam und asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis -----	17,40
<b>BÚN ...</b> IN 5 VARIATIONEN Reisnudelschalen – Fleisch, Garnelen oder Tofu mit Zitronengras gebraten auf Reisnudeln, Salat und Gurkenstreifen, dazu frische Kräuter, Erdnüsse und Röstzwiebeln, serviert mit unserer selbstgemachten Limetten-Fischsoße	
<b>BÚN TOFU</b> mit karamellisiertem Tofu (wahlweise vegan) und unserer selbstgemachten Soja-Limetten-Soße -----	14,70
<b>BÚN GÀ</b> mit Hähnchenfleisch -----	16,50
<b>BÚN BÒ</b> mit Rindfleisch -----	17,40
<b>BÚN BÒ LÁ LỐT</b> mit würzigem Rindfleisch gefüllten Betelblättern, saftig gegrillt -----	17,70
<b>BÚN TÔM</b> mit Garnelen -----	19,80

## DESSERTS

<b>CHÈ NẾP XOÀI</b> Klebreis mit Tapiokaperlen und Mango in Kokosmilch (hausgemacht, vegan) -----	5,90
<b>KOKOSEIS</b> -----	6,20

## GETRÄNKE SPECIALS:

**HOLUNDERBLÜTEN  
SCHORLE** mit  
Limette und Minze  
0.4/4,60

**HUGO**  
0.3/7,50

**APEROL SPRITZ**  
0.3/7,50

**NOIR BLANC**  
Spumante &  
Guavensaft  
0.3/7,50

**LILLET BLANC**  
mit Thomas Henry  
Botanical  
Tonic Water,  
Limette und Minze  
0.3/7,50

## WEINE:

**CONDE VILLAR  
VINHO VERDE,  
PORTUGAL**  
Trajadura, Loureiro,  
Arinto  
0.1/3,60 – 0.2/6,50

**DOMAINE LAFAGE,  
ROSÉ, FRANKREICH**  
Grenache Noir &  
Cabernet Sauvignon  
0.1/4,00 – 0.2/7,20



**N  
O  
I  
R**