

KLEINIGKEITEN

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

SUPPEN

PHỞ BÒ Traditionelle Rindfleisch-Suppe mit Reisbandnudeln, serviert mit frischen Kräutern, Chili und Limetten ---	17,70
PHỞ CHAY Reisbandnudel-Suppe mit Gemüsebrühe (vegan), gewürzt mit Sternanis, Kardamom, Zimt und Ingwer, dazu Tofu und Sojasprossen, serviert mit frischen Kräutern, Chili und Limetten -----	15,50

HAUPTGERICHTE

TÔM XÀO SẢ ỚT Garnelen geschwenkt mit Zucchini, Brokkoli, roten Zwiebeln und Sojasprossen in Chili-Knoblauch-Zitronengrassauce (leicht scharf), verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis -----	20,90
CÁ HỒI Lachsfilet in karamellierter Honig-Schalotten-Soße, dazu mit Knoblauch geschwenkte Austernpilze und Kirschtomaten, verfeinert mit frischem grünem Pfeffer und asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis -----	19,90
MỰC XÀO DỨA Gebratener Tintenfisch mit Sellerie, frischer Ananas, Lauch und Knoblauch, verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis -----	16,90
VỊT CURRY Knusprig gebratene halbe Entenbrust auf Stangenbohnen, Brokkoli, Süßkartoffeln und Lauch in leicht scharfer Curry-Kokosmilch-Soße, verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis -----	21,90
GÀ XÀO HÀNH MÈ Hähnchenfleisch gebraten mit roten Zwiebeln und Sojasprossen in Zitronengrassauce, verfeinert mit geröstetem schwarzem Sesam und asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis -----	16,50
GÀ CURRY Gebratenes Hähnchenfleisch, zubereitet mit leicht scharfer Curry-Kokosmilch-Soße, Stangenbohnen, Brokkoli, Süßkartoffeln und Lauch, verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis -----	16,90
PHỞ XÀO CHAY Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu, Brokkoli, Stangenbohnen, Sellerie, roten Zwiebeln und Sojasprossen, verfeinert mit Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln (wahlweise vegan) -----	14,90
RAU CURRY 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 – 15,40) -----	13,50
BÒ XÀO DỨA Zartes Rindfleisch (<i>StaufenFleisch</i> ®) gebraten mit frischer Ananas, Sellerie, Lauch und Cashewnüssen, verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis -----	17,70
BÒ XÀO HÀNH MÈ Zartes Rindfleisch (<i>StaufenFleisch</i> ®) gebraten mit roten Zwiebeln und Sojasprossen in Zitronengrassauce, verfeinert mit geröstetem schwarzem Sesam und asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis ---	17,70
BÚN ... 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	
BÚN TOFU mit karamellisiertem Tofu (wahlweise vegan) und unserer selbstgemachten Soja-Limetten-Soße -----	14,90
BÚN GÀ mit Hähnchenfleisch -----	16,50
BÚN BÒ mit Rindfleisch (<i>StaufenFleisch</i> ®) -----	17,70
BÚN BÒ LÁ LỐT mit würzigem Rindfleisch gefüllten Betelblättern, saftig gegrillt -----	17,70
BÚN TÔM mit Garnelen -----	19,80

DESSERTS

CHÈ NẾP XOÀI Klebreis mit Tapiokaperlen und Mango in Kokosmilch (hausgemacht, vegan) -----	5,90
KOKOSEIS -----	6,50

GETRÄNKE SPECIALS:

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

ROTWEINE:

**CIELO E TERRA,
BACCOLO ROSSO
VENETO IGT, ITALIEN**
„Kleiner Amarone“
Merlot & Corvina
0.1/3,70 – 0.2/6,80

**SAINT-ROCH,
CORBAROL ROUGE
CÔTES DU ROUSSILLON,
FRANKREICH**
Syrah &
Grenache Noir
0.1/4,20 – 0.2/7,50



**N
O
I
R**