

## 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 -----	7,50
<b>CHẢ GIÒ</b> Selbstgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit Hackfleischfüllung, serviert mit unserer selbstgemachten Limetten-Fischsoße zum Dippen – 2 Stück -----	7,50
<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 -----	6,70
<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 -----	7,40

## SUPPEN

<b>PHỞ BÒ</b> Traditionelle Suppe mit Rinderbrühe, zartem Rindfleisch ( <i>StaufenFleisch®</i> ), Reisbandnudeln und Sojasprossen, serviert mit frischen Kräutern, Chili und Limetten -----	18,90
<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 -----	15,90

## HAUPTGERICHTE

<b>TÔM XÀO SẢ ỚT</b> Garnelen geschwenkt mit Zucchini, Brokkoli, roten Zwiebeln und Sojasprossen in Chili-Knoblauch-Zitronengrasssoße (leicht scharf), verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis -----	20,90
<b>CÁ HỒI</b> 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
<b>MỰC XÀO DỨA</b> Gebratener Tintenfisch mit Sellerie, frischer Ananas, Lauch und Knoblauch, verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis -----	17,50
<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 -----	22,90
<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 -----	16,90
<b>PHỞ XÀO GÀ</b> Gebratene Reisbandnudeln mit Hähnchenfleisch, Brokkoli, Stangenbohnen, Sellerie, Spitzkohl, roten Zwiebeln und Sojasprossen, verfeinert mit Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln (optional mit Tofu – 14,90) -----	16,90
<b>ĐẬU HŨ</b> Gebackener Tofu in karamellierter Honig-Schalotten-Soße mit Austernpilzen, Lauch und Kirschtomaten, verfeinert mit frischem grünem Pfeffer und asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis -----	15,50
<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 – 15,90) -----	13,90
<b>BÒ XÀO SẢ ỚT</b> Zartes Rindfleisch ( <i>StaufenFleisch®</i> ) gebraten mit Zucchini, Brokkoli, roten Zwiebeln und Sojasprossen in Chili-Knoblauch-Zitronengrasssoße (leicht scharf), verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis --	18,90
<b>BÒ XÀO HÀNH MÈ</b> Zartes Rindfleisch ( <i>StaufenFleisch®</i> ) gebraten mit roten Zwiebeln und Sojasprossen in Zitronengrasssoße, verfeinert mit geröstetem schwarzem Sesam und asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis ---	18,90
<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 -----	14,90
<b>BÚN GÀ</b> mit Hähnchenfleisch -----	16,90
<b>BÚN BÒ</b> mit zartem Rindfleisch ( <i>StaufenFleisch®</i> ) -----	18,90
<b>BÚN BÒ LÁ LỐT</b> mit würzigem Rindfleisch gefüllten Betelblättern, saftig gegrillt -----	18,90
<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> -----	6,50

## GETRÄNKE SPECIALS:

**HIBISKUSTEE**  
mit Holunderblüten-  
sirup & Orange  
0.2/3,70

**HUGO**  
0.3/7,90

**APEROL SPRITZ**  
0.3/7,90

**NOIR BLANC**  
Spumante &  
Guavensaft  
0.3/7,90

**LILLET BLANC**  
mit Thomas Henry  
Botanical  
Tonic Water,  
Limette & Minze  
0.3/7,90

## 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

