

KLEINIGKEITEN

BÒ LÁ LỐT Betelblätter gefüllt mit würzigem Rindfleisch, saftig gegrillt, garniert mit Erdnüssen, dazu unsere selbstgemachte Limetten-Fischsoße zum Dippen – 4 Stück -----	7,70
CHẢ GIÒ Selbstgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit Hackfleischfüllung, serviert mit unserer selbstgemachten Limetten-Fischsoße zum Dippen – 2 Stück -----	7,90
GỎI CUỐN Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Hähnchenfleisch und Garnelen, serviert mit unserer selbstgemachten Hoisinsoße (wahlweise mit Limetten-Fischsoße) zum Dippen – 2 Stück -----	7,00
GỎI CUỐN CHAY Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Tofu und Avocado (vegan), serviert mit unserer selbstgemachten Hoisinsoße zum Dippen – 2 Stück -----	6,80
GỎI XOÀI Mangosalat mit Gurke und Karotten, verfeinert mit frischen Kräutern und hausgemachtem Limetten-Fisch-Dressing, garniert mit Granatapfelkernen (wahlweise mit Garnelen - 12,00) -----	8,50
GỎI ĐU ĐỦ Frisch zubereiteter Salat aus grünen unreifen Papayas, Julienne geschnitten, verfeinert mit Erdnüssen, frischen Kräutern und hausgemachtem Limetten-Fisch-Dressing (wahlweise mit Garnelen - 12,90) -----	9,50
DIM SUM mit Garnelenfüllung, im Bambuskorbchen gedämpft und serviert, dazu Sojasoße zum Dippen – 4 Stück -----	7,50

SUPPEN

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

HAUPTGERICHTE

TÔM XÀO SẢ ỚT Garnelen geschwenkt mit Zucchini, Brokkoli, roten Zwiebeln und Sojasprossen in Chili-Knoblauch-Zitronengrasssoße (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 -----	17,90
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 -----	22,90
GÀ CURRY Gebratenes Hähnchenfleisch, zubereitet mit leicht scharfer Curry-Kokosmilch-Soße, Stangenbohnen, Brokkoli, Süßkartoffeln und Lauch, verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis -----	17,50
PHỞ XÀO GÀ Gebratene Reisbandnudeln mit Hähnchenfleisch, Brokkoli, Stangenbohnen, Sellerie, Spitzkohl, roten Zwiebeln und Sojasprossen, verfeinert mit Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln (optional mit Tofu – 15,50) -----	16,90
ĐẬU HŨ Gebackener Tofu in karamellierter Honig-Schalotten-Soße mit Austernpilzen, Lauch und Kirschtomaten, verfeinert mit frischem grünem Pfeffer und asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis -----	15,90
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 – 16,00) -----	14,20
BÒ XÀO SẢ ỚT 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
BÒ XÀO HÀNH MÈ Zartes Rindfleisch (<i>StaufenFleisch®</i>) gebraten mit roten Zwiebeln, Stangenbohnen und Sojasprossen in Zitronengrasssoße, verfeinert mit geröstetem schwarzem Sesam und asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis (wahlweise mit Hähnchenfleisch – 16,90) -----	18,90

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 -----	15,50
BÚN GÀ mit Hähnchenfleisch -----	16,90
BÚN BÒ mit zartem Rindfleisch (<i>StaufenFleisch®</i>) -----	18,90
BÚN BÒ LÁ LỐT mit würzigem Rindfleisch gefüllten Betelblättern, saftig gegrillt -----	18,90
BÚN TÔM mit Garnelen -----	19,80

DESSERTS

CHÈ NẾP XOÀI Klebreis mit Tapiokaperlen und Mango in Kokosmilch (hausgemacht, vegan) -----	6,00
KOKOSEIS -----	6,50

GETRÄNKE SPECIALS:

HOLUNDERSCHORLE
mit Limette & Minze
0.4/5,30

NOIR LIMO 0.3/4,90

INGWER-SPRITZ
(alk.frei) 0.3/7,50

HUGO 0.3/8,00

APEROL SPRITZ
0.3/7,90

NOIR BLANC
Spumante &
Guavensaft
0.3/8,00

LILLET BLANC
mit Fever-Tree
Elderflower
Tonic Water,
Limette & Minze
0.3/8,50

WEINE:

CONDE VILLAR
VINHO VERDE,
PORTUGAL
Trajadura, Loureiro,
Arinto
0.1/4,10 – 0.2/7,00

DOMAINE LAFAGE,
ROSÉ, FRANKREICH
Grenache Noir &
Cabernet Sauvignon
0.1/4,50 – 0.2/8,00

