

## **WARMER VORSPEISEN**

### **Saigon Frühlingsrollen <sup>2</sup>**

3 Stück

**7.0**

### **Veggie Frühlingsrollen <sup>2</sup>**

2 Stück

**7.0**

---

## **KALTE VORSPEISEN**

### **Gỏi Cuốn (Sommerrollen)**

Eine wunderbar leichte, vietnamesische „Glücksrolle“ – gefüllt mit frischem Gemüse, Garnelen u. Hühnerfleisch.

Gỏi Cuốn wird frisch zubereitet und mit einem Dip nach Art des Hauses kalt serviert.

2 Stück

**8.0**

### **Gemischter Salat**

**7.0**

## **SUPPEN**

### **Pekingsuppe**

mit Gemüse, Entenfleisch<sup>2</sup>

**6.0**

### **Tom Kha Gai**

mit Hühnerfleisch, Tomaten, Champignons, Kokosmilch<sup>2</sup>

**7.0**

### **Tom Jam Gung**

mit Garnelen, Gemüse, feinen Gewürzen, sauer-scharf<sup>2</sup>

**8.0**

---

## **SALATE** (als Hauptspeise)

### **Exotic Salat**

mit 3 Frühlingsrollen<sup>1</sup>

**14.0**

### **Salat Gà**

mit knusprigem Hühnerfleisch<sup>1</sup>

**15.0**

### **Salat Vịt**

mit Ente und exotischem, süß-sauren Dressing<sup>3</sup>

**16.0**

### **„Le Salat“**

bunt gemischter Salat mit Riesen-Garnelen mit hausgemachtem Dressing<sup>3</sup>

**17.0**

# BÚN TRỘN

Bún trộn ist ein traditionell vietnamesisches Gericht, das aus Reisnudeln (Bún) besteht, die kalt oder lauwarm mit knackigem Salat, verschiedenen Kräutern und Saucen gemischt werden. „Trộn“ bedeutet auf vietnamesisch „mischen“. “Bún trộn” ist eine erfrischende, leichte und aromatische Speise ideal für wärmere Tage.

Wählen Sie aus unseren Variationen:

mit gegrilltem Hähnchen und Frühlingsröllchen  
**19.0**

mit gebratenem Rindfleisch und Frühlingsröllchen  
**20.0**

mit gegrillten Garnelen und Frühlingsröllchen  
**21.0**

mit frittiertem Tofu und Frühlingsröllchen  
**18.0**

## Bún Bò Huế

Bún Bò Huế – Eine aromatische, kräftige Rindfleischsuppe aus der Kaiserstadt Huế. Zarte Rindfleischstreifen und Reisnudeln kombiniert in einer würzigen Brühe, verfeinert mit Zitronengras, Chilipaste und frischen Kräutern. Eine feuriges und vollmundiges Geschmackserlebnis.

**19.0**

## Bún Cà Ri Tofu

Vietnamesisches Curry mit frischem Gemüse, Tofu und Reisnudeln

**16.0**

## Bún Cà Ri Gà

Vietnamesisches Curry mit frischem Gemüse, Hühnerfleisch und Reisnudeln

**17.0**

## **PHO** [als Hauptspeise]

Phở ist eine frische, traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche – eine klare, kräftige Brühe mit feinen Reismudeln, zarten Rind- oder Hühnerfleischstreifen, Gemüse, frischen Frühlingszwiebeln, Chilis, weißem Pfeffer, vietnamesisches Basilikum, Sojabohnenkeimen und Limette.

**Phở Gà**  
mit Huhn  
**17.0**

**Phở Bò**  
mit Rind  
**19.0**

## **NUDELN**

**Mì Gà**  
Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse<sup>1</sup>  
**16.0**

**Phở Xào**  
Gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch und frischem Gemüse<sup>1</sup>  
**19.0**

**Bami Goreng**  
Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Garnelen und Curry, pikant nach indonesischer Art<sup>1</sup>  
**19.0**

**Mì Vịt**  
Gebratene Nudeln mit knuspriger Ente und Gemüse<sup>1</sup>  
**18.0**

## **GARNELEN**

**Riesengarnelen**  
mit verschiedenem Gemüse und Knoblauch nach vietnamesischer Art<sup>2</sup>  
**20.0**

## **FISCH**

**Gelber Fluß**  
mit frischem Gemüse in Curry Soße<sup>2</sup>  
**15.5**

**Paniertes Fischfilet**  
mit Gemüse in süß-saurer Soße<sup>1</sup>  
**15.5**

## **ENTE**

**Vịt Tương Đen**  
Ente mit verschiedenem Gemüse, würzig in Hoisin Soße gebraten<sup>2</sup>  
**18.0**

**Vịt Chua Ngọt**  
Ente mit frischer Ananas und Gemüse in süß-saurer Soße<sup>2</sup>  
**18.0**

**Vịt Sa Cha**  
Ente mit verschiedenem Gemüse, würzig gebraten<sup>2</sup>  
**18.0**

**Vịt Thai Curry**  
Ente mit frischem Gemüse, Kokosmilch in Rotem Thai Curry, angenehm scharf<sup>2</sup>  
**18.0**

**Vịt Xoài**  
Ente mit frischer Mango und verschiedenem Gemüse in süß-saurer Soße<sup>2</sup>  
**18.0**

## HUHN

### Gà Sả Ớt

Hühnerbrust, Zitronengras,  
Fischsoße nach vietnamesischer  
Art<sup>2</sup>

**16.0**

### Gà Thai Curry

Hühnerbrust mit Kokosmilch in  
rotem Thai Curry<sup>2</sup>

**16.0**

### Gà Chua Ngọt

Knuspriges Hähnchen mit  
frischer Ananas in süß-saurer  
Soße<sup>1</sup>

**16.0**

### Gà Đậu Phộng

“Erdnuss-Hähnchen” - Hähnchen  
mit frischem Gemüse in einer  
feinen Erdnusssoße

**16.0**

## RIND

### Bò Sả Ớt

mit verschiedenem, frischem  
Gemüse, Zitronengras in Soja-  
Fisch-Soße gebraten<sup>1</sup>

**18.0**

### Bò Saté

mit verschiedenem, frischem  
Gemüse in Saté-Soße gebraten,  
nach vietnamesischer Art<sup>1</sup>

**18.0**

## VEGETARISCH

### Tofu

mit frischem Gemüse in Soja  
Soße gebraten<sup>2</sup>

**15.0**

oder

mit frischem Gemüse in Curry-  
Soße, leicht scharf angebraten<sup>3</sup>

**15.0**

### Udon Nudeln

mit frischem Gemüse in einer  
würzigen Soße<sup>2</sup>

**16.0**

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### Gà giòn

Knuspriges Hähnchen  
mit Reis in süß-saurer Soße<sup>1</sup>

**10.0**

## DESSERTS

### Chuối Chiên

Gebackene Banane  
mit Honig und Erdnüssen

**7.0**

### Kem Chiên

Gebackenes Vanilleeis  
mit Sahne und Himbeersoße

**7.0**

<sup>1</sup> mit Glutamat

<sup>2</sup> mit Farbstoffen (z.B. Currymischung)

<sup>3</sup> mit Süßungsmitteln (z.B. Zucker)

<sup>4</sup> mit Koffein

## APERITIFS

**Martini weiß | rot**

5 cl **5.5**

**Lychee Wein**

5 cl **5.5**

**Pflaumenwein**

5 cl **6.0**

**Aperol Spritz**

**8.5**

**Lillet Wild Berry**

**8.5**

**Caipirinha**

**10.0**

**Gin Tonic**

**11.0**

---

## SPIRITUOSEN

**Bambus-, Rosen- oder  
Reis-Schnaps**

2 cl **5.0**

---

## WEISSWEIN

**Hagnauer Müller-Thurgau**

halbtrocken, Bodensee-Baden  
(leicht, fruchtig-würzig,  
Zitrusnoten und Muskatblüten)

0,2 l **7.5** | 0,1 l **4.0**

**Chardonnay „Aimery“**

**Vin de Pays d'Oc**

trocken, Frankreich  
(geschmeidig, fleischig,  
Akazienblüten, Grapefruit  
und Bananen)

0,2 l **7.5** | 0,1 l **4.0**

**Weinschorle** süß | sauer

**5.5**

## ROTWEIN

**Merlot Pays d'oc**

trocken, Frankreich (voll,  
würzig, dunkle Früchte,  
Brombeere, Kirsche, Pflaume  
angenehme Struktur)

0,2 l **7.5** | 0,1 l **4.0**

**Costa al Sole Nero d'Avola**

trocken, **Bio**, Sizilien,  
Italien (würzig, harmonisch,  
angenehm langer Abgang, beer-  
ige Aromen wie Brombeeren)

0,2 l **8.0** | 0,1 l **4.5**

**Weinschorle** süß | sauer

**5.5**

---

## ROSÉ

**Munzinger Attilafelsen**

Spätburgunder Weißherbst  
(sehr fruchtig, an Erdbeeren  
und rote Beeren erinnernd,  
verhaltene Süße und feine  
Säure)

0,2 l **7.5** | 0,1 l **4.0**

---

## SEKT

**Prosecco Frizzante**

**DOC Treviso**

Italien, (weich und samtig,  
Apfel, Stachelbeere, blumig,  
etwas Gras, leichte und feine  
Perlage)

**Flasche**

**25.0**

**Hausmarke** trocken

0,2 l **7.0**

## BIERE

### Export

0,33 l 4.0 | 0,5 l 5.0

Pils 0,33 l 4.5

### Radler süß | sauer

0,3 l 4.0 | 0,5 l 5.0

### Cola Weizen

0,5 l 5.0

### Weizen

Helles Hefeweizen, dunkles Hefeweizen oder Kristallweizen

0,5 l 5.0

### Hefeweizen, alkoholfrei

0,5 l 5.0

### Bier, alkoholfrei

0,33 l 4.5

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### Cola, Spezi

0,3 l 4.0

### Orangen- | Zitronenlimonade

0,3 l 4.0

### Tafelwasser

still | mit Kohlensäure

0,3 l 3.5

### Flasche Wasser

still | mit Kohlensäure

0,75 l 7.5

### Bitter Lemon

0,3 l 4.5

### Hausgemachter Eistee

0,3 l 4.5

## SÄFTE & NEKTARE

Apfel | Orange | Johannisbeere | Lychee | Mango | Guave | Maracuja

0,3 l 4.5

als Schorle 0,3 l 4.0

## KAFFEE

Tasse Kaffee 3.5

Espresso 3.2

Cappuccino 4.0

Latte macchiato 5.0

Heiße Schokolade 4.0

### VIETNAMESISCHER KAFFEE

traditionell zubereitet

Cà Phê Đen schwarz  
5.5

Cà Phê Sữa + süße Kondensmilch  
6.0

## TEE

Grüner Tee | Jasmin Tee  
5.0

Schwarzer Tee + Milch oder Zitrone  
4.0

Orange-Ingwer Tee  
4.3

Kamille- | Kräuter- | Pfefferminz- | Früchtetee  
3.5