

WARME VORSPEISEN

Saigon Frühlingsrollen ²

3 Stück

7.0

Veggie Frühlingsrollen ²

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, Entenfleisch²

6.0

Tom Kha Gai

mit Hühnerfleisch, Tomaten, Champignons, Kokosmilch²

7.0

Tom Jam Gung

mit Garnelen, Gemüse, feinen Gewürzen, sauer-scharf²

8.0

SALATE (als Hauptspeise)

Exotic Salat

mit 3 Frühlingsrollen¹

14.0

Salat Gà

mit knusprigem Hühnerfleisch¹

15.0

Salat Vit

mit Ente und exotischem, süß-sauren Dressing³

16.0

„Le Salat“

bunt gemischter Salat mit Riesen-Garnelen mit hausgemachtem Dressing³

17.0

BÚN TRÔN

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

PHỞ (als Hauptspeise)

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

Phở Gà

mit Huhn

17.0

Phở Bò

mit Rind

19.0

NUDELN

Mì Gà

Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse¹

16.0

Phở Xào

Gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch und frischem Gemüse¹

19.0

Bami Goreng

Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Garnelen und Curry, pikant nach indonesischer Art¹

19.0

Mì Vit

Gebratene Nudeln mit knuspriger Ente und Gemüse¹

18.0

GARNELEN

Riesengarnelen

mit verschiedenem Gemüse und Knoblauch nach vietnamesischer Art²

20.0

FISCH

Gelber Fluß

mit frischem Gemüse in Curry Soße²

15.5

Paniertes Fischfilet

mit Gemüse in süß-saurer Soße¹

15.5

ENTE

Vịt Tương Đen

Ente mit verschiedenem Gemüse, würzig in Hoisin Soße gebraten²

18.0

Vịt Chua Ngọt

Ente mit frischer Ananas und Gemüse in süß-saurer Soße²

18.0

Vịt Sa Cha

Ente mit verschiedenem Gemüse, würzig gebraten²

18.0

Vịt Thai Curry

Ente mit frischem Gemüse, Kokosmilch in Rotem Thai Curry, angenehm scharf²

18.0

Vịt Xoài

Ente mit frischer Mango und verschiedenem Gemüse in süß-saurer Soße²

18.0

HUHN

Gà Sả Ớt

Hühnerbrust, Zitronengras, Fischsoße nach vietnamesischer Art²

16.0

Gà Thai Curry

Hühnerbrust mit Kokosmilch in rotem Thai Curry²

16.0

Gà Chua Ngót

Knuspriges Hähnchen mit frischer Ananas in süß-saurer Soße¹

16.0

Gà Dậu 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 gebraten¹

18.0

Bò Saté

mit verschiedenem, frischem Gemüse in Saté-Soße gebraten, nach vietnamesischer Art¹

18.0

VEGETARISCH

Tofu

mit frischem Gemüse in Soja Soße gebraten²

15.0

oder

mit frischem Gemüse in Curry-Soße, leicht scharf angebraten³

15.0

Udon Nudeln

mit frischem Gemüse in einer würzigen Soße²

16.0

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Gà giòn

Knuspriges Hähnchen mit Reis in süß-saurer Soße¹

10.0

DESSERTS

Chuối Chiên

Gebackene Banane mit Honig und Erdnüssen

7.0

Kem Chiên

Gebackenes Vanilleeis mit Sahne und Himbeersoße

7.0

¹ mit Glutamat

² mit Farbstoffen (z.B. Currymischung)

³ mit Süßungsmitteln (z.B. Zucker)

⁴ 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

VIETNAMEISCHER 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