

Mittagsmenü

Dienstag bis Freitag von 11:30 bis 14:30

alle Gerichte werden mit Tagessuppe und Jasmin-Reis serviert
(oder zwei hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen für 2 EUR)

M1	Pho Bo: Vietnamesische Reisbandnudel-Suppe mit Rinderlendenstreifen, Frühlingzwiebeln und Kräutern ³	9,50 EUR
M2	Bun Nem: Lauwarme Reisnudeln mit vietnamesischen Frühlingsrollen, Salat, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Kräutern und dazu verfeinerte Chili-Knoblauch-Fischsauce ^{2,3,8}	9,50 EUR
M3	Pad Thai: Gebratene Reisbandnudeln in Tamarindensauce mit Hühnerfleisch, Gemüse, Tofu, Frühlingzwiebeln, Sojabohnensprossen, Erdnüsse und Röstzwiebeln ^{3,6,8}	9,50 EUR
M4)	Hähnchenbruststreifen mit Gemüse, frischer Ananas und Kirschtomaten in rotem Thai-Curry ³	9,00 EUR
M5	Gebackenes Hähnchen auf verschiedenem Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Sauce ^{8,9}	9,50 EUR
M6)	Hähnchenbruststreifen mit Gemüse, Frühlingzwiebeln, Pilze, Peperoni und Cashewnüsse in Chili-Knoblauch-Sauce ^{5,6}	9,50 EUR
M7)	Knusprig gebackene Ente auf verschiedenem Gemüse, frischer Ananas und Kirschtomaten in rotem Thai-Curry ³	9,90 EUR
M8	Knusprig gebackene Ente mit Gemüse, frischer Ananas, Zwiebeln und Kirschtomaten in Süß-Sauer-Sauce ⁶	9,90 EUR
M9 V	Wok-Gemüse mit Tofu, Pilzen, Zwiebeln in Teriyaki-Sauce ⁶	8,50 EUR

Mittagsmenü

Dienstag bis Freitag von 11:30 bis 14:30

alle Gerichte werden mit Tagessuppe und Jasmin-Reis serviert
(oder zwei hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen für 2 EUR)

M10)	Gebratene Rinderlendenstreifen mit Gemüse, Peperoni und Thai-Basilikum in Soja-Austern-Sauce ³	9,90 EUR
M11) V	Gemischtes Gemüse und Tofu in rotem Thai-Curry ³	8,50 EUR
M12	Gebackene marinierte Rotbarschfilet-Würfel auf verschiedenem Gemüse in Soja- Austern- Sauce ³	9,90 EUR
M13)	Gebratene Garnelen mit Paprika, Frühlingzwiebeln, Peperoni, Gemüse und Zitronengras ³	10,50 EUR
M14)	Gebratene Udon-Nudeln mit Rinderlendenstreifen und verschiedenem Gemüse in Soja-Austern-Sauce ^{5,6}	9,90 EUR
M15	Knusprig gebackene Ente auf gebratenen Eiernudeln mit Frühlingzwiebeln, Sojabohnensprossen und Gemüse ^{5,6}	9,90 EUR
M16 V	Vegetarische Sushi: 6 vegetarische Dragon Röllchen, 6 Avocado Röllchen, 6 Gurken Röllchen ⁹	11,50 EUR
M17	Sushi Mix : 2 Nigiri (Lachs und Thunfisch), 12 Maki Röllchen (3 Lachs, 3 Thunfisch, 3 California, 3 Mexican) ^{3,9}	14,50 EUR
M18	Hausgemachte Schoko- oder Mango Mousse an Obstragout ⁹	5,50 EUR

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen möglich (ohne Tagessuppe) -

Suppen & Salate

1. Wan Tan Suppe ⁵

Klare Hühnerbrühe mit Wan-Tan-Taschen gefüllt mit Hühnchen und Garnelen dazu Pak Choi, Pilze und Frühlingszwiebeln
6,50 EUR

2. Tom Yum Gung ³)

Würzig, pikant-scharf-saure Suppe mit Black Tiger Garnelen, Zitronengras, Galanga, Kirschtomaten und Pilze
7,50 EUR

3. Tom Kha Gai ^{3,b})

Thailändische Kokossuppe mit Hühnerfleisch, Zitronengras, Galanga und Pilze
6,50 EUR

4. Goi Cuon – Sommerrollen (2 Stück - Serviert mit Hoisin-Sauce) ^{3,6,8,b}

Reispapierblätter gefüllt mit frischen Kräutern, Reisnudeln, Garnelen, gegrilltem Hühnerfleisch, Gurken, Paprika und Salat (nach Wunsch auch vegetarisch)
6,90 EUR

5. Yam Wun Sen ³)

Lauwarmer Glasnudelsalat mit Black Tiger Garnelen, Kirschtomaten, Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Gurken und Kräutern in Limetten-Chili-Knoblauchmarinade
9,50 EUR

6. Salat Bo ^{3,8})

Lauwarmer Rindfleisch-Salat mit Gurken, Sellerie, Kirschtomaten, Paprika, Kräutern, Sojabohnensprossen, Erdnüsse und Zwiebeln nach vietnamesischer Art
9,50 EUR

7. Spicy Lachs-Avo-Tatar ³)

Pikant angemachter Lachs mit Avocado, Sesam, Fischrogen, Frühlingszwiebeln an Algensalat
11,50 EUR

Warme Vorspeisen

20. Cha Gio Chay ⁶ ✓

4 Stück hausgemachte Frühlingsrollen mit Glasnudeln, Morcheln, Karotten, Zwiebeln und Weißkraut, serviert mit Sweet-Chili-Sauce
6,50 EUR

21. Nem ^{2,3}

3 Stück hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen im Reisblättermantel mit Bio-Schweinehackfleisch, Morcheln, Karotten, Glasnudeln, Weißkraut und Frühlingszwiebeln, serviert mit verfeinerter Chili-Knoblauch-Fischsauce
6,50 EUR

22. Satay Gai ^{8,b}

5 Stück würzige Hähnchenspieße mariniert mit verschiedenen Kräutern in Curry-Kokosmilch-Sauce serviert mit Erdnuss-Sauce
6,90 EUR

23. Ebi Fry ^{1,b}

5 Stück japanische Garnelen im Pankomantel knusprig gebacken, serviert mit Sweet-Chili-Sauce
7,90 EUR

24. Spicy Chicken Wings ^{1,2,6,b})

5 Stück leicht-scharf gebackene Hühnerflügel mit hausgemachter Sweet-Chili-Sauce
6,50 EUR

25. Gemischte Platte für 2 Personen ^{1,2,3,6,8,b}

Eine Kombination aus 2 Cha Gio Chay, 2 Nem, 2 Thai-Satay, 2 Ebi Fry, 4 Chicken Wings und Glasnudelsalat, serviert mit verschiedenen hausgemachten Saucen
23,00 EUR - (11,50 EUR pro Person)

Grill & Smoker

Genießen Sie unsere Fleisch- und Fisch-Spezialitäten vom Grill mit asiatischen Akzenten und feiner Rauchnote

Spareribs aus dem Smoker: auf Vorbestellung erhältlich

30. Vit Sot Me ³)

Gegrillte Barbarie-Entenbrust auf Wok-Gemüse mit Zwiebeln und Peperoni in leichter Süß-Sauer-Tamarindensauce, serviert mit Jasmin-Reis

18,50 EUR

31. Rumpsteak (ca. 250 g) ⁹

Bestes Roastbeef vom argentinischen Angus-Rind (zart und fettarm)
Serviert mit Kräuterbutter, Salat aus der Saison und Kartoffel-Wedges

19,50 EUR

32. Bo Nuong Tieu ^{6,9})

Das saftig zarte Stück Roastbeef vom Grill in Streifen geschnitten auf Wok-Gemüse mit jungem grünem Pfeffer in Chili-Knoblauch-Sauce serviert mit Jasmin-Reis

18,50 EUR

33. Surf & Turf ^{4,6}

Roastbeef und Black Tiger Garnelen am Spieß vom Grill auf Wok-Gemüse
Serviert mit Jasmin-Reis

21,50 EUR

34. Lachssteak Teriyaki ^{5,6}

Vom Grill auf Wok-Gemüse in Teriyaki-Austern-Sauce, serviert mit Jasmin-Reis

17,90 EUR

35. Zander Chu Chi ^{5,6}))

Vom Grill auf Gemüse mit Ananas, Kirschtomaten und fein geschnittenen Zitronenblätter in Curry-Paste-Sauce, serviert mit Jasmin-Reis

16,90 EUR

Wok-Spezialitäten (serviert mit Jasmin-Reis)

40. Ga Xao Hat Dieu ^{5,6})

Hähnchenfiletstreifen mit verschiedenem Gemüse, Peperoni, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen in Chili-Knoblauch-Sauce

15,90 EUR

41. Ga Sot Dau Phong ^{8,b}

Knusprig gebackenes Hühnchen auf Wok-Gemüse mit Erdnuss-Kokosmilch-Sauce

15,90 EUR

42. Bo Chu Chi Tieu ^{3,6}))

Rinderlendenstreifen mit jungem grünem Pfeffer, Paprika, Zucchini, Champignon, Bambussprossen, Bohnen und Thai-Basilikum im Curry-Paste-Sauce

16,90 EUR

43. Bo Xao Hung Que ³)

Rinderlendenstreifen mit Marktgemüse und Thai-Basilikum in Austern-Fisch-Sauce

16,90 EUR

44. Vit Chua Ngot ⁶

Knusprig gebackene Ente auf Gemüse und frischer Ananas in Süß-Sauer-Sauce

16,90 EUR

45. Vit Rau Xao ⁶

Knusprig gebackene Ente auf verschiedenem Gemüse mit Soja-Austern-Sauce

16,90 EUR

46. Tom Chu Chi ³))

Gebatene Black Tiger Garnelen mit frischer Ananas, Kirschtomaten, Zucchini, Bambussprossen, Bohnen und Paprika in Curry-Paste-Sauce

dazu fein geschnittene Zitronenblätter

17,50 EUR

47. Tom Sa Ot ^{5,6})

Gebratene Black Tiger Garnelen mit Zitronengras, Peperoni, Zwiebeln und verschiedenem Gemüse in Chili-Knoblauch-Sauce
17,50 EUR

48. Cá Chien Rau Xao ³)

Gebackene Rotbarschfilet-Würfel mariniert mit Galanga, Zitronengras und Kurkuma auf Marktgemüse und Peperoni in Soja-Austern-Sauce
16,90 EUR

49. Rau Xao Thap Cam ⁶ ✓

Knackiges Marktgemüse vom Wok mit Tofu, Pilzen, Paprika, Bambussprossen und Frühlingszwiebeln in Teriyaki-Sauce
14,50 EUR

Rote Thai-Curry)

(serviert mit Jasmin-Reis)

Das rote Thai-Curry zählt wohl zu eines der besten Currys der Welt. Die Zubereitung machen wir nach traditionell thailändischem Rezept mit Kokosmilch, frischer Ananas, Kirschtomaten, Gemüse und Thai-Basilikum

- 50. Gebackene Ente 16,90 EUR
- 51. Hähnchenfiletstreifen 15,50 EUR
- 52. Black Tiger Garnelen 17,50 EUR
- 53. Rinderlendenstreifen 16,90 EUR
- 54. Gemüse und Tofu 14,50 EUR ✓

✓ = vegetarisch) = leicht scharf)) = mittel scharf))) = sehr scharf

Nudeln Spezial

60. Pho Bo ³

Vietnams berühmteste Reisbandnudel-Suppe, bei uns nach altem Familienrezept frisch zubereitet mit Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Sojabohnensprossen und Kräutern
13,90 EUR

Bun ^{3,5,8}

Vietnamesische lauwarm feine Reisnudelschale mit Salat, Gurken, frischen Kräuter, Erdnüsse und Röstzwiebeln. Serviert mit verfeinerter Chili- Knoblauch-Fisch-Sauce.

61. Bun Bo La Lot 16,90 EUR

Rindfleisch mit Kräutern im Wild-Pfefferblattmantel vom Grill und Frühlingsrollen

62. Bun Ca Hanoi 16,90 EUR

Mariniertes Rotbarschfilet gebraten mit Dill und Frühlingszwiebeln

63. Bun Thap Cam 16,90 EUR

Mit vietnamesischen Frühlingsrollen und gebratene Rinderlendenstreifen

64. My Xao Vit

Knusprig gebackene Ente auf gebratenen Eiernudeln mit verschiedenem Gemüse
16,90 EUR

65. Pad-Thai ^{3,6,8}

Gebratene Reisbandnudeln mit Eiern, Tofu, Sojabohnensprossen, Karotten und Frühlingszwiebeln in leichter Süß-Sauer-Tamarindensauce. Wahlweise mit:
Garnelen: 17,50 EUR / Hühnchenbrust: 15,90 EUR / Vegetarisch: 14,50 EUR

66. Banh Canh Xao Bo ^{3,6})

Gebratene Udon-Nudeln mit Rinderlendenstreifen, Gemüse und Soja-Austern-Sauce
16,90 EUR

Beilagen

90. Jasmin-Reis	2,50 EUR	93. Krupuk (Krabbenchips)	3,50 EUR
91. Süßkartoffel-Pommes	4,50 EUR	94. Beilagensalat	4,50 EUR
92. Pommes	3,50 EUR	95. Sushi-Reis	3,50 EUR

Dessert

80. Hausgemachtes Schokoküchlein an Mangosorbet ^{2,9}
7,50 EUR

81. Lemongras Crème brûlée ^{2,9}
6,50 EUR

82. Hausgemachte Schoko oder Mango Mousse
an Obstragout und Kokos-Eis ⁹
7,00 EUR

83. Drei verschiedene japanische Mochi mit einer Eisfüllung
7,50 EUR

84. Frische Mango mit lauwarmen Kokosklebreis
7,50 EUR

85. Gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis ⁹
6,50 EUR

86. Gemischtes Eis ⁹

(drei Kugeln nach Wahl: Vanille, Schoko, Erdbeere, Mango, Pistazie, Kokosnuss)
5,50 EUR

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen ein Gläschen Sweet Sherry oder Pflaumenwein (je 5cl)
5,00 EUR