

ABENDKARTE EVENING MENU

VORSPEISEN STARTERS

MO-FR 18.00-23.00
SA-SO 17.00-23.00

- | | | |
|--|--|--------|
| 1 Cha Gio Tom | vietn. gebackene Frühlingsrollen mit Garnelen, Glasnudeln und Gemüse ^{b,d}
vietnamese spring rolls with shrimps, glass noodles and vegetables | 5.50 € |
| 2 Cha Gio Heo | vietn. gebackene Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Glasnudeln und Gemüse ^d
vietnamese spring rolls with pork, glass noodles and vegetables | 4.50 € |
| Alle „Cha Gio“ servieren wir mit verfeinerter „Nuoc Mam“ (Fischsauce)
All of „Cha Gio“ are served with refined fish sauce | | |
| 3 Bo La Lot | eingewickelt in Rindfleisch in Betelblättern, serviert mit Fischsauce ^{e,l}
beef wrapped in betel leaf, served with fish sauce | 5.50 € |
| 4 Banh Xep | Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen und Gemüse ^{a,b}
steamed dumplings filled with shrimps and vegetables | 5.50 € |
| 5 Goi Cuon Tom | In Reispapier frisch gerollter Salat, Kräuter mit Garnelen und Reisnudeln ^{e,f}
fresh spring rolls filled with salad, herbs, shrimps and rice noodles, served with Hoisin sauce | 6.50 € |
| 6 Goi Cuon Bo | In Reispapier frisch gerollter Salat, Kräuter mit gebratenem Rindfleisch und Reisnudeln ^{e,f}
fresh spring rolls filled with salad, herbs, beef and rice noodles, served with Hoisin sauce | 5.90 € |
| 7 Goi Cuon Cua | In Reispapier frisch gerollter Salat, Kräuter mit gebackener Blaukrabbe,
serviert mit verfeinerter Fischsauce ^{a,f,i}
fresh spring rolls filled with salad, herbs and crispy blue crabs, served with fish sauce | 8.90 € |
| Alle „Goi Cuon“ servieren wir mit verfeinerter Hoisin-Sauce
All „Goi Cuon“ are served with refined Hoisin sauce | | |
| 8 Ga Chien | gebackenes, mariniertes Hähnchenfleisch ^a
crispy marinated chicken | 6.20 € |
| 9 Banh Xep Tom Ran | gebratene Teigtasche mit Scampi und Gemüse ^{a,b,f}
fried dumpling with scampi and vegetables | 6.90 € |
| 10 Banh Cuon | gedämpfter Reismehlteig gefüllt mit Schweinefleisch, Sojasprossen, Kräutern und Fischsauce
steamed rice rolls filled with pork, soybean sprouts, herbs and fish sauce | 5.90 € |
| 11 Pho Bo (klein) | traditionelle vietnamesische Hühner-Rindersuppe mit Reisbandnudeln, Rindfleisch,
Kräuter und Frühlingszwiebeln
traditional vietnamese chicken-beef-broth-soup with rice noodles, beef, herbs and spring onions | 5.90 € |
| 12 Bun Bo Hue (klein) | Hühner-Rinderbrühe mit Zitronengras und Chili, dicken Reisnudeln, Rindfleisch und frischen Kräutern
chicken-beef broth with lemon grass and chili, thick rice noodles, beef and fresh herbs | 5.90 € |
| 13 Mien Tom (klein) | Glasnudeln in Brühe mit Riesengarnelen und Kräutern ^b
broth with glass noodles, prawns and herbs | 7.50 € |
| 14 Hoanh Thanh Sup | Wan Tan Suppe ^{a,b}
wan tan soup | 5.90 € |
| 15 Canh Ga Nuoc Dua | Hähnchenbrustfiletsuppe mit Kokosnußmilch, Zitronengras und Limettenblättern
chicken breast filet soup with coconut milk, lemongrass and lime leaves | 5.90 € |
| 16 Canh Chua Tom | Süß-Sauer Suppe mit Garnelen, Tomaten, Ananas und Sojasprossen ^{2,5,11,b,f,i}
sweet-sour soup with shrimps, tomatoes, pineapple and soybean sprouts | 7.50 € |

SALATE SALADS

17 Goi Vit	gebackene Ente, Mango, Gurke, Sojasprossen, Kräuter, Rostzwiebel und Süß-Sauer Dressing ^{2,11,a,f} crispy duck with mango, cucumber, soybean sprouts, herbs, fried onions and sweet-sour dressing	7.90 €
18 Goi Mien	Glasnudeln, Tintenfisch, rote Zwiebeln, Sellerie, Kräuter und Fischsauce ^{d,i} glass noodles with octopus, celery, herbs, fried onions and fish sauce	7.90 €
19 Goi Du Du	grüne Papayastreifen, Garnelen, Erdnuss, Kräuter und Fischsauce ^{b,d,e} shredded unripe papaya with shrimps, peanuts, herbs and fish sauce	9.50 €
20 Goi Bo	Rindfleischsalat, Sojasprossen, rote Zwiebeln, Kräuter, Erdnuss-Limette-Ingwer Sauce ^e beef salad, soybean sprouts, red onions, herbs, peanut-lime-ginger sauce	7.90 €

GROSSE SUPPEN LARGE-PORTION SOUPS

21 Pho Bo	traditionelle vietnamesische Hühner-Rindersuppe mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Kräuter und Frühlingszwiebeln traditional vietnamese chicken-beef-broth-soup with rice noodles, beef, herbs and spring onions	11.50 €
22 Bun Bo Hue	Rinderbrühe mit Zitronengras, Chili, dicke Reisnudeln, Rindfleisch und frischen Kräutern beef broth with lemon grass and chili, thick rice noodles, beef and fresh herbs	11.50 €
23 Mien Cua	Glasnudeln in Brühe mit gebackener Blaukrabbe und Kräutern ^b glass noodles in broth with fried blue crabs and herbs	15.90 €
24 Mien Tom	Glasnudeln in Brühe mit Riesengarnelen und Kräutern ^b broth with glass noodles, prawns and herbs	13.90 €
25 Hoanh Thanh Mi	Eiernudeln mit Wan Tan, Pak Choi ^{a,b} noodle soup with wan tan and pak choi	12.50 €

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

Ente Duck

26 Curry Ente	gebackene halbe Ente, Gemüse und Reis in rotem Curry ^{a,g,h} half of a duck with curry sauce, vegetables and rice	15.50 €
27 Vit Xao Rau	gebackene halbe Ente auf gebratenem Gemüse mit Vital Sauce ^{2,a,f,li} half of a duck with stir-fried vegetables, sesame oil, light soy sauce, ginger, garlic and oyster sauce	15.50 €
28 Vit Pac Choi	gebackene halbe Ente auf gebratenem Pak Choi mit Austernsauce ^{2,a,f} half of a duck with stir-fried pak choi and oyster sauce	15.50 €
29 Mi Xao Vit	gebratene Nudeln mit Gemüse und gebackener halben Ente ^{a,c,f} fried noodles with vegetables and crispy half a duck	15.50 €
30 Com Rang Vit	gebratener Reis mit Gemüse und gebackener halben Ente ^{a,c,f} fried rice with vegetables and crispy half a duck	15.50 €
31 Vit Dau Phong	gebackene halbe Ente mit Gemüse und Erdnussauce ^{a,e,f,g} half of a duck with vegetables and peanut sauce	15.50 €
32 Vit Chua Ngot	gebackene halbe Ente mit Mango, Litschi, Ananas und Süß-Sauer Soße ^{2,5,11,a} half of a duck with mango, lychee, pineapple and sweet-sour sauce	15.50 €

Rind Beef

33 Bo Xao Xa Ot	gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Gemüse, Zitronengras und Chili - leicht scharf ⁱ stir-fried beef with onion, vegetables, lemongrass and chili - slightly spicy	12.90 €
34 Bo Xao Tieu Xanh	gebratenes Rindfleisch mit grünem Pfeffer, Zwiebeln und Knoblauchgemüse - leicht scharf ⁱ stir-fried beef with green peppers, onion and garlic vegetables - slightly spicy	12.90 €
35 Mi Xao Bo	gebratene Nudeln mit Gemüse und Rindfleisch ^{a,c} stir-fried noodles with beef, black beans and vegetables	12.90 €
36 Bo Xao Khom	gebratenes Rindfleisch mit Gemüse und Ananas ⁱ stir-fried beef with vegetables and pineapple	12.90 €

Huhn Chicken

37 Ga Xao Xa Ot	gebratenes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Gemüse, Zitronengras und Chili - leicht scharf ⁱ stir-fried chicken breast filets with onion, lemongrass, chili - slightly spicy	10.90 €
38 Ga Xao Gung	gebratenes Hähnchenfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Peperoni ⁱ stir-fried chicken with ginger, onion and peppers	10.90 €
39 Ga Curry	Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in Currysauce ^{g,h} chicken breast filets with curry sauce and vegetables	10.90 €
40 Ga Xao Rau Que	gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Gemüse und süßem Basilikum ⁱ stir-fried chicken breast filets with sweet basil and vegetables	10.90 €

Fisch und Meeresfrüchte Fish and Seafoods

41 Tom Rang Me	Riesengarnelen mit Tamarindsauce und Zwiebeln ^{b,i} prawns with tamarind sauce and onions	16.50 €
42 Tom Xao Tieu Xanh	Riesengarnelen mit grünem Pfeffer, Zwiebeln und Knoblauchgemüse - leicht scharf ^{b,i} prawns with green peppers, onion and garlic vegetables - slightly spicy	16.50 €
43 Tom Xao Rau Que	gebratene Riesengarnelen mit Gemüse und süßem Basilikum ^{b,i} stir-fried prawns with sweet basil and vegetables	16.50 €
44 Cua Rang Me	gebackene Blaukrabbe in Tamarindsauce und Zwiebeln ^{b,i} stir-fried blue crabs with tamarind sauce and onions	17.90 €
45 Muc Xao Khom	gebratener Tintenfisch mit Gemüse und Ananas ^{d,i} stir-fried octopus with vegetables and pineapple	12.90 €
46 Muc Xao Dau Den	gebratener Tintenfisch mit schwarzen Bohnen und Gemüse ^{2,f,i} stir-fried octopus with black beans and vegetables	12.90 €
47 Muc Xao Sa Ot	gebratener Tintenfisch mit Zwiebeln, Gemüse, Zitronengras und Chili - leicht scharf ^{d,i} stir-fried octopus with onions, vegetables, lemongrass and chili - slightly spicy	12.90 €
48 Ca Xao Rau Que	gebratenes Weißfischfilet mit Gemüse, süßem Basilikum und Mini Grünspargel ^{d,i} stir-fried white fish filet with vegetables, sweet basil and mini green asparagus	13.90 €
49 Dorade	gebratene Dorade in Pfeffer-Senf-Sesam Sauce ^{d,k,l} crispy fried gilthead fish with pepper-mustard-sesame sauce	15.90 €

Alle oben genannten Gerichte werden mit Reis serviert.
All portions mentioned above are served with rice.

50 Cha Ca Hanoi	mariniertes Seeteufelfilet nach Nordvietnamesischer Art, verfeinert mit Dill und Erdnuss, serviert mit Frühlingzwiebeln, Reisnudeln und „Mam Nem“ ^{2,a,d,i} pan-fried anglerfish, North Vietnam-style seasoning with dill and peanuts, served with rice noodles and refined „Mam Nem“ (Vietnamese fermented Anchovy dipping sauce)	16.90 €
51 Ca Hoi	gegrilltes Lachsfilet mit Teriyakisauce, Gemüse und Reis ^{11,d,f,l} grilled salmon filet with teriyaki sauce, vegetables and rice	15.90 €

a = glutenhaltiges Getreide (Weizen), b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterezeugnisse, i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, 1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = mit Schwefeldioxid, 8 = mit Milcheiweiß, 11 = mit Süßungsmitteln

Reisnudeln in der Schale Rice noodles in the bowl

52 Bun Bo	gebr. Rindfleisch mit Zitronengras, Frühlingsrolle, Reisnudeln, Salat, Kräuter, Erdnuss und Fischsauce ^{d,e,l} stir-fried beef with lemongrass, spring roll, rice noodles, salad, herbs, peanuts and fish sauce	12.50 €
53 Bun Bo La Lot	gehacktes Rindfleisch in Betelblatt gebraten, Frühlingsrolle, Reisnudeln, Salat, Kräuter, Erdnuss und Fischsauce ^{d,e,l} grilled minced beef rolled in betel leaves, spring roll, rice noodles, salad, herbs, peanuts and fish sauce	13.50 €
54 Bun Vit Nuong	gegrilltes Entenbrustfilet mit asiatischen Gewürzen, Frühlingsrolle, Reisnudeln, Salat, Kräuter, Sesam und Fischsauce ^{d,e,l} grilled duck breast filet seasoned with asian spices, spring roll, rice noodles, salad, onions, herbs, peanuts and fish sauce	13.90 €
55 Bun Tom Xao Xa	gegrillte Riesengarnelen mit Zitronengras, dazu Reisnudeln, Salat, Kräuter und Fischsauce ^{b,d,e,l} grilled prawns with lemongrass, rice noodles, salad, herbs and fish sauce	16.50 €
56 Banh Canh Xao Bo	gebratene dicke Nudeln mit Rind und Gemüse ^{a,i,l} stir-fried thick noodles with beef and vegetables	12.90 €
57 Mien Xao Tom	gebratene Glasnudeln mit Riesengarnelen und Gemüse ^{b,i,l} stir-fried glass noodles with king prawns and vegetables	16.50 €
58 Mien Xao Bo	gebratene Glasnudeln mit Rind und Gemüse ⁱ stir-fried glass noodles with beef and vegetables	12.90 €

VEGETARISCHES VEGETARIAN

59 Canh Chua	Suppe mit Tomaten, Ananas, Sellerie, Sojasprossen und Kräuter ^{2,5,11,f,i} soup with tomatoes, pineapple, celery, soybean sprouts and herbs	4.50 €
60 Cha Gio Chay	Frühlingsrollen mit Reispapier, Glasnudeln und Gemüse ^f crispy spring rolls with rice paper, glass noodles and vegetables	4.50 €
61 Goi Cuon Chay	Reispapierrollen mit Salat, Tofu, Kräuter, Reisnudeln und serviert mit Hoisin-Sauce ^f summer rolls with rice paper, salad, tofu, herbs, rice noodles and served with Hoisin sauce	5.50 €
62 Pak Choi Xao Gung	gebratenes Pak Choi, Ingwer, Sojasprossen in Vital-Sauce dazu Reis ^{2,f,l} stir-fried pak choi, ginger, soja sprouts with sesame oil, light soy sauce and oyster sauce, served with rice	9.90 €
63 Curry Tofu	mit Gemüse und Reis ^{f,g,h} with vegetables and rice	9.90 €
64 Bun Cha Gio Chay	veg. Frühlingsrolle, Reisnudeln, Salat, Kräuter Erdnuss und Sojasauce ^{e,f,l} vegetarian spring rolls, rice noodles, salad, herbs, peanuts and soy sauce	10.50 €
65 Tofu Xa Ot	gebratenes Tofu mit Zitronengras, Chili und Zwiebeln dazu Reis ^f stir-fried tofu with lemongrass, chili and onions, served with rice	9.90 €
66 Do Chay	gebratene dicke Nudeln mit frischen verschiedenen Tofuarten und Gemüse ^a fried thick noodles with different sorts of tofu and vegetables	12.50 €

DESSERT

67 Banh Cam	gebackene Reismehlbällchen mit roter Bohnen-Füllung und Sesam ^{2,1} crispy rice-flour-balls filled with sweet red bean paste and covered in sesame seeds		4.00 €
68 Banh Nep	gedämpfter Klebereis mit Tarokartoffel-Füllung und mit Kokosnussmilch übergossen steamed sticky-rice-cake filled with sweet taro paste and covered in coconut milk		4.90 €
69 Kem Chien	Gebackenes Eis ^{1,8,11,a,c,g} crispy fried vanilla ice-cream		5.50 €
70 Kem Xanh	Grüntee-Eis ^{1,8,11,g} green tea ice-cream	2 Kugeln	4.00 €
71 Kem Vung	Schwarzes-Sesam-Eis ^g black-sesame ice-cream	2 Kugeln	4.00 €
72 Kem Gung	Ingwer-Eis ^{1,8,11,g} ginger ice-cream	2 Kugeln	4.00 €
73 Chuoï Chien	gebackene Banane mit Honig und Erdnuss ^{a,e} crispy fried banana with honey and peanuts		4.90 €
74 Che Chuoï	gekochte Banane mit Kokosmilch und Erdnuss ^{a,e} homemade cooked banana with coconut milk and peanuts		4.90 €