

SPEISEN / MEALS

*Bis 22.30 Uhr / until 22.30 PM

KLEINE SUPPEN

01. Sup Sua Dua **3,90 €**

Kokossuppe mit Hühnchen, Zucchini, Cherry Tomaten, Kaiserschoten, Okra, Galgant, frischen Zitronenblättern und Thaibasilikum

Coconut soup with chicken, zucchini, cherry tomatoes, fresh lemon leaves, galangal and thai basil

a. mit Garnelen / with shrimps

b. mit Huhn / with chicken

02. Sup Ca **3,90 €**

Erfrischend – säuerliche Zitronengrassuppe mit Lachs, Tomaten, Zucchini, Frühlingszwiebeln und Dill (pikant)

Refreshing tangy lemongrass soup with salmon, tomatoes, zucchini, scallions und dill (mildly spicy)

VORSPEISEN / APPETIZER

10. Edamame **3,90 €**

Gesalzene, gedämpfte Sojaschoten / salty, steamed soy bean

11. Ha Cao (c, m) **3,90 €**

Gedämpfte Teigtaschen / steamed dumplings

a. mit Garnelen / with shrimps

b. mit Tofu / with tofu

c. mit Huhn / with chicken

12. Nem Ha Noi (a) **3,90 €**

Frittierte Frühlingrollen gefüllt mit Huhn, Glasnudeln, Morcheln und Shiitake Pilzen (2 Stk.)

Fried spring rolls filled with chicken, glasnudeln, morels and shiitake mushrooms (2 pcs.)

13. Nem Sai Gon (b) **3,90 €**

Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Eisbergsalat, Sojasprossen, frischen Kräutern, Erdnüssen und Hoisin Sauce (2 stk.)

Summer rolls filled with rice noodles, lettuce, bean sprouts, fresh herbs, roasted peanuts and hoisin sauce (2 pcs.)

a. mit Garnelen / with shrimps

b. mit Tofu / with tofu

c. mit Huhn / with chicken

14. Ga Xien Sa Te (b) **4,20 €**

Hühnchen Sate Spieße mit Hoisin Sauce (3 stk.)

Fried Chicken skewers served with hoisin sauce (3 pcs.)

SALATE / SALADS

30. Nom Du Du (b)

7,90 €

Papaya Salat mit hausgemachtem Dressing, frischen Kräutern und Erdnüssen

Green Papaya salad with home - made dressing, fresh herbs and roasted peanuts

- a. mit getrockneten Garnelen / with dried shrimps
- b. mit Tofu / with tofu

32. Nom Xoai (b)

7,50 €

Grüner Mangosalad mit Gurke, Sojasprossen, Karotten, frischen Kräutern und Erdnüssen

Green mango salad with cucumber, bean sprouts, carrots, fresh herbs and roasted peanuts

- a. mit Huhn / with chicken
- b. mit Tofu / with tofu

34. Nom Xu Hao (b)

6,90 €

Kohlrabi-Karotten Salat mit hausgemachtem Dressing, frischen Kräutern und Erdnüssen

Kohlrabi-Carrot salad with home - made dressing, fresh herbs and roasted peanuts

35. Nom Rong Bien (h)

7,50 €

Seetangsalad mit weißen Morcheln und Sesam

Seaweed salad with white morels, sesame

36. Nom Bo (b, h)

7,90 €

Gegrilltes, mariniertes Rindfleisch auf buntem Pflücksalat mit Zitronengrass, Chilli, Erdnüssen und hausgemachtem Limettendressing

Grilled, marinated beef on a mixed salad with lemongrass, chili, peanuts and home - made lime dressing

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

- 50. Bun Nem (a, b)** 8,90 €
Zwei Frühlingrollen mit Reismudeln, gemischtem Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und hausgemachtem Dressing
Two fried spring rolls with vermicelli noodles, mixed salad, fresh herbs, roasted peanuts and home - made dressing
- 51. Bun Bo Nam Bo (b)** 8,90 €
Reismudeln auf frischem Salat, dazu mit Zitronengras angebratenes Rindfleisch, asiatische Kräuter, Erdnüsse und hausgemachtes Dressing
Vermicelli noodles, stir-fried lemongrass, beef, mixed salad, fresh herbs, roasted peanuts and home - made dressing
a. mit Huhn / with chicken
b. mit Tofu / with tofu
- 52. Willis Bo Luc Lac (a, b)** 10,90 €
Gebratenes Rindfleisch mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Chilli, Zitronengras und Knoblauch, dazu Duftreis
Roasted beef with tomatoes, cucumbers, onions, chili, lemongrass and garlic, served with fragrant rice
- 53. Willis Vit Chao Nong (a)** 14,90 €
Auf heißer Platte serviert: knusprig gebackene Ente auf gebratenem Hähnchen, Rind und unterschiedlichem Gemüse
Served on a sizzling platter: crispy duck on stir-fried vegetables, chicken and beef
- 54. Tom Can Tay (g)** 10,90 €
Garnelen mit buntem Gemüse gebraten mit Sellerie, Tomaten, Knoblauch und Ingwer
Stir-fried shrimps, vegetables with celery, tomatoes, garlic and ginger
- 55. Ca Hoi Sot (h)** 12,90 €
Gegrilltes Lachsfilet mit Teriyaki Sauce, frischem Salat, eingelegtem Ingwer und Sesam, dazu Duftreis
Grilled salmon filet with teriyaki sauce, fresh salad, served with ginger and sesame, fragrant rice
- 56. Ga Nuong La Chanh** 8,90 €
Gegrillte, marinierte Hähnchenbrust mit frischen Zitronenblättern auf buntem Gemüse, dazu Duftreis
Marinated chicken breast in fresh lemon leaves, grilled and served with stir-fried vegetables, fragrant rice
- 57. Dau Sot Ca Chua (j)** 8,90 €
Tofu in frischer Tomatensauce, Frühlingszwiebeln und Koriander, Duftreis
Tofu with fresh tomatoes sauce, spring onion and coriander, fragrant rice

58. Pho **8,90 €**

Kräftige, hausgemachte Reisbandnudelsuppe mit Sojasprossen, Ingwer, frischem Koriander und Frühlingszwiebeln

Home - made broth with ribbon noodles, fresh ginger, bean sprouts, cilantro and scallions

- a. mit Rind / with beef
- b. mit Huhn / with chicken
- c. mit Tofu / with tofu

59. Udon Xao **8,90 €**

Gebratene Udonnudeln mit buntem Gemüse

Fried udon noodles with mixed vegetables

- a. mit Rind / with beef
- b. mit Huhn / with chicken
- c. mit Tofu / with tofu

60. Curry Massaman **9,90 €**

Gelbes Thai Curry mit Kokosmilch, Erdnüssen und buntem Gemüse

Yellow Thai curry with coconut milk, peanuts and mixed vegetables

- a. mit Ente / with duck
- b. mit Garnelen / with shrimps
- c. mit Rind / with beef

61. Vit Ingwer **9,90 €**

Knusprig gebackene Ente mit eingelegtem Ingwer in Teriyaki Sauce und buntem Gemüse, dazu Duftreis

Crispy baked duck with pickled ginger in teriyaki sauce and mixed vegetables, with fragrant rice

NACHTISCH / DESSERT

- 70. Banh Ran (h)** **5,50 €**
Frittierte Sesambällchen mit süßer Mungobohnenfüllung und Mochi Eis
Fried sesame balls with sweet mung bean filling and Mochi ice
- 71. Chuoi Chung (b, h)** **4,90 €**
Gedämpfte Banane in gesüßter Kokosnussmilch, belegt mit Sesam und
Erdnüssen
Steamed banana in sweetened coconut sauce and sesame – peanut topping
- 72. Willis Pannacotta** **5,20 €**
Hausgemachtem Pannacotta mit Kokosmilch, Mango und Obst
Home - made Pannacotta with coconut milk, mango and fruit
- 73. Grüntee - Eis / Green tea ice** **4,20 €**

WIR EMPFEHLEN / WE RECOMMEND

80. Vit Om Nam (a) 10,90 €

Geschmorte Ente mit Shiitake Pilzen, Champignons, Ingwer und grünen Zwiebeln, dazu Glasnudeln

Fried crispy duck with Shiitake mushrooms, champignons, ginger and green onions, glass noodles

81. Bo Sot Tieu Den (j) 9,90 €

Gegrilltes Rindfleisch mit Paprika und Champignons, grünen Zwiebeln, schwarzem Pfeffer, dazu Duftreis

Stir-fried beef, red pepper, champignons, green onions, black pepper and aromatic rice

82. Tom Xao Hat Dieu (j, m) 11,90 €

Gebratenen Garnelen, Cashew Nüsse mit butem Gemüse, dazu Duftreis (scharf)

Stir-fried shrimps with cashew nuts, mixed vegetables, with aromatic rice (spicy)

83. Vit Curry (b) 9,90 €

Gebackene Ente in gelbem Thai Curry mit butem Gemüse, dazu Duftreis

Backed crispy duck, yellow Thai curry, mixed vegetables, with aromatic rice

84. Bun Bo La Lot 8,90 €

Gegrilltes, in Betelblätter gewickeltes, mariniertes Rinderhack, Reisnudeln mit buntem Salat, Erdnüssen und hausgemachtem Dressing

Grilled, marinated minced beef, wrapped in betel leaves, with vermicelli noodles, mixed salad, roasted peanuts and home - made dressing

85. Dorade Teriyaki (a, h) 11,90 €

Gegrilltes Doradenfilet in schmackhafter, hausgemachter Teriyaki Sauce mit buntem Salat, eingelegtem Ingwer, Sesam, dazu Duftreis

Grilled bream in home - made savoury Teriyaki sauce, mixed salad, pickled ginger and sesame, with aromatic rice

86. Willis Dorade (h) 11,90 €

Gebackenes Doradenfilet mit buntem Gemüse in gelbem Curry, Kokosmilch, dazu Duftreis

Backed bream in yellow curry, coconut milk, mixed vegetables and aromatic rice

87. Vit Xao Xa Ot**9,90 €**

Gebratene Ente mit gemischtet Salat, Zitronengras, Chilli, grüne Zwiebeln, Paprika, dazu Duftreis

Stir-fried duck with mixed Salt, lemongrass, chili, green onions, red pepper, with aromatic rice

88. Tom Sot Teriyaki**9,90 €**

Gegrillte Garnelen in Teriyaki Sauce, buntem Gemüse mit gemischtem Salt, dazu Duftreis

Grilled schrimps in teriyakisauce, mixed vegetables with mixed salat, with aromatic rice

89. Indochina Beef**9,90 €**

Gebratenes Rindfleisch mit Süßkartoffeln, Tomaten, grüne Zwiebeln, Sesam, buntem Salat und Duftreis

Fried beef with sweet potatoes, tomate, green onion, sesam, mixed salat und aromatic rice

90. Ga Sot Mango**9,90 €**

Knuspriges Hühnchen mit buntem Gemüse und köstlicher Mangosauce, Kokosmilch, Salat und Duftreis

Crispy chicken with mixed vegetables and delicious mango sauce, coconut milk, salad and aromatic rice

MITTAGSMENÜ / LUNCH MENU

Von 12 bis 16 Uhr
Montag bis Freitag

M1. Bo Sa Ot (g) 6,90 €

Rindfleisch mit buntem Gemüse, Sojasprossen, Zitronengras, frischem Chilli und Knoblauch

Stir-fried beef, mixed vegetables with lemongrass, hot chili and garlic

M2. Sot Lac (b) 6,90 €

Gebratenes Huhn, buntes Gemüse in creamiger Kokos - Erdnussauce

Stir-fried chicken with vegetables in creamy coconut - peanut sauce

M3. Pho 6,90 €

Kräftige, hausgemachte Reisbandnudelsuppe mit Sojasprossen, Ingwer, frischem Koriander und Frühlingszwiebeln

Home - made broth with ribbon noodles, fresh ginger, bean sprouts, cilantro and scallions

a. mit Huhn / with chicken

b. mit Tofu / with tofu

M5. Ga Xao Ot 6,90 €

Im Wok geschwenktes Huhn mit buntem Gemüse, Knoblauch, Chili, Zitronengras, grünem Pfeffer, serviert mit Duftreis

Wok-sauteed chicken with garlic, chili, lemongrass, green pepper, served with aromatic rice

M6. Bo Xao Curry 6,90 €

Im Wok geschwenktes Rind mit Curry Sauce, buntem Gemüse, Süßkartoffeln, serviert mit Duftreis

Wok-sauteed beef with curry sauce, vegetables, sweet potatoe, served with fragrant rice

M7. Tofu Xao Cai 6,90 €

Gebratener Tofu mit Pak Choi, frischer Ingwer - Knoblauch Sauce, serviert mit Duftreis

Fried tofu with Pak Choi, fresh ginger - garlic sauce, served with aromatic rice

M8. Udon Curry 6,90 €

Udonnudelsuppe mit Huhn, Gemüse, Kokosmilch, rotem Curry und Thai Basilikum

Coconut soup mit red curry, chicken, udon noodles, vegetables and thai basil

ALLERGIE INFORMATIONEN / NUTRITIONAL INFORMATION

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

- 1= Konservierungsstoff / Preservative
- 2= Geschmacksverstärker / Flavor enhancer
- 3= Antioxidationsmittel / Anti - Oxidant
- 4= Farbstoff / Dye
- 5= Phosphat / Phosphate
- 6= Süßungsmittel / Artificial sweetener
- 7= Koffeinhaltig / Caffeine
- 8= Chininhaltig / Quinine

ALLERGENE / FOOD ALLERGENS

- a= Ei / Egg
- b= Erdnuss / Peanuts
- c= Gluten / Gluten
- d= Lupine / Lupin
- e= Milchprodukte / Dairy
- f= Schalenfrüchte / Nuts
- g= Sellerie / Celery
- h= Sesam / Sesame
- j= Soja / Soy
- m= Krebstiere / Shellfish

VEGANE ALTERNATIVEN / VEGAN ALTERNATIVES

Veganes Hühnchen / mock chick

Sojaweiß, Zucker, Salz, Sojasauce, natürliche Gewürze

Soy Protein, sugar, salt, soy sauce, natural spices

Vegane Ente / mock duck

Weizenprotein, Zucker, Salz, Sojasauce, natürliche Gewürze

Wheat Protein, sugar, salt, soy sauce, natural spices

Druckfehler und Änderungen vorbehalten. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.