



Abendkarte ab 18:00 Uhr

VORSPEISEN/STARTER

1. Súp Măng Tây 5.90

Kräftige Hühnersuppe mit Hähnchenfleisch, Garnelen , Eier,weißen Spargel , Shiitake Pilzen, Koriander, Lauchzwiebeln und Sesam öl (auf Wunsch Tofu)

Chicken soup with chicken, shrimp, eggs, white asparagus, shiitake mushrooms, Coriander, spring onions and sesame oil (Tofu on request)

2.Hoàn Thánh Chiên

Knusprig gebratene Wan Tan (Teigtaschen), serviert mit Sojasauce.

Crispy fresh fried wontons served soy sauce.

Wahlweise mit/for your choice with:

a)Garnelen und Schnittlauch / shimps and chives 5.50

b)Glasnudeln und Schnittlauch/ glass noodles and chives 5.50

4.Sủi Cảo Tôm 5.50

Gekocht Teigtachen (gefüllte mit Garnelen). Serviert mit Pakchoi , Koriander, gerösteten Zwiebeln und Soja sauce

Cooked dumplings (stuffed with shrimp). Served with pak choi, coriander , roasted onions and soy sauce



HAUPTGERICHTE/MAIN DISHES

4. Măng Tây Trắng Xào 14.90

Im Wok geschwenktes Rindfleisch mit weißen Spargel mit Shiitake Pilzen und Zucchini . Serviert mit Jasminreis (auf Wunsch Tofu 13.90)

Beef sautéed in the wok with white asparagus with shiitake mushrooms and zucchini. Served with jasmine rice (Tofu on request 13.90)

5. Măng Tây Xanh Xào 14.90

Im Wok geschwenktes Rindfleisch mit grüne Spargel ,Paprika und Karotten . Serviert mit Jasminreis (auf Wunsch Tofu 13.90)

Beef sautéed in the wok with green asparagus, sweet pepper and carrots. Served with jasmine rice (Tofu on request 13.90)

6. Bún Chả 14.90

Gegrillter Schweinebauch mit Reisnudeln, Salat, vietnamesischen Kräutern ,gerösteten Erdnüssen, Zwiebeln und Limettensauce

Grilled pork belly, rice noodles, salad, vietnamese herbs, roasted peanuts ,onions and lime sauce



7. Sốt Hoisin (scharf/ spicy)

Im Wok geschwenktes saisonales Gemüse mit Hoisin sauce. Serviert mit Jasminreis.

Wok-tossed seasonal vegetables with hoisin sauce . Served with jasmine rice.

Wahlweise mit/for your choice with:

- a) Hähnchen/chicken 11.20
- b) gebackene Hähnchenbrust/deep-fried chicken breast 12.50
- c) Rindfleisch/beef 12.50
- d) kross gebratene Entenbrust/deep-fried duck breast 13.90
- e) Garnelen/shrimps 13.50
- f) Tofu 10.90

DESSERT

9. Kokos -Panna-Cotta 5.50

Serviert mit gekochter Ananas in Ingwer-Orangensoße

Coconut panna cotta, served with cooked pineapple in ginger orange Sauce

10. Bánh Cam Chiên 5.50

frittierter Seasambällchen (gefüllt mit rote Bohnen) .Serviert mit Vanille Eis.

deep fried sesam balls (filled with red beans) .Served with vanilla ice cream