



Abendkarte

VORSPEISEN/STARTER

1. Súp Chua Ngọt 5.50

Sauer-scharf -Suppe mit Bambus ,Champignon ,Paprika, Karotten, Morcheln und Entenfleisch.

Sour-spicy- soup with bamboo, mushrooms, paprika, carrots, morels and duck meat

2.Gỏi Xoài (scharf/hot)

Pikanter Salat aus frische Mango ,Chili , Karotten ,Zwiebeln, Erdnüssen, vietnamesischen Koriander in Limettensauce.

Spicy salad with fresh mango, chili , carrots, onions,peanuts, Vietnamese coriander in lime sauce.

Wahlweise mit/for your choice with:

- a) Hähnchen/chicken 10.90
- b) Garnelen/shrimps 13.50
- c) Tofu 9.90

3.Sate Gai 5.90

Gegrillte Hühnerfiletspieße mit Erdnussauce

grilled chicken sticks served with peanut sauce

4.Hoàn Thành 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 5.90
- b) Glasnudeln und Schnittlauch/ glass noodles and chives 5.50

5.Sủi Cảo Tôm 6.20

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

SEITE1/4



HAUPTGERICHTE/MAIN DISHES

6. 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 13.50
- b) panierte Hähnchenbrust/deep-fried chicken breast 14.00
- c) Rindfleisch/beef 14.50
- d) kross gebratene Entenbrust/deep-fried duck breast 14.90
- e) Garnelen/shrimps 14.90
- f) Tofu 12.90

7.Sốt Đậu Phộng

Erdnuss sauce mit Kokosmilch und Gemüse (Paprika, Zucchini, Brokkoli, Chinakohl und Champignons). Abgeschmeckt mit frischen Kräutern, serviert mit Jasminreis.

Peanut sauce with coconut milk and vegetables (paprika, zucchini, broccoli, chinese cabbage and champignons). Tasted with fresh herbs. Served with rice.

Wahlweise mit/for your choice with:

- a) Hähnchen/chicken 13.50
- b) panierte Hähnchenbrust /deep-fried chicken breast 14.00
- c) Rindfleisch/beef 14.50
- d) kross gebratene Entenbrust/deep-fried duck breast 14.90
- e) Garnelen/shrimps 14.90
- f) Tofu 12.90

SEITE 2/4



8. Cơm Cari Xanh (leicht scharf)

Grünes Curry mit Kokosmilch, grünes Pfeffer und Gemüse (Paprika, Zucchini, Brokkoli, Chinakohl und Champignons). Abgeschmeckt mit frischen Kräutern, serviert mit Jasminreis.

green curry with coconut milk, green pepper and vegetables (paprika, zucchini, broccoli, chinese cabbage and champignons).

Tasted with fresh herbs. Served with rice.

Wahlweise mit/for your choice with:

- a) Hähnchen/chicken 13.50
- b) panierte Hähnchenbrust /deep-fried chicken breast 14.00
- c) Rindfleisch/beef 14.50
- d) kross gebratene Entenbrust/deep-fried duck breast 14.90
- e) Garnelen/shrimps 14.90
- f) Tofu 12.90

9. Đậu Đũa Xào (scharf/hot)

Im Wok geschwenktes lange grüne Bohnen , grüne Pfeffer, Chili , Basilikum, Peperoni. Serviert mit Jasminreis

Wok sautéed long green beans, green pepper, chilli, basil, hot peppers. Served with jasmine rice.

Wahlweise mit/for your choice with:

- a) Hähnchen/chicken 14.50
- b) Rindfleisch/beef 15.90
- c) Tofu 13.50



DESSERT

10. Chuối Chiên 5.50

Gebackene banane mit honig und vanilleeis

Baked banana with honey and vanilla ice cream

11. 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

12. Panacotta Sốt Chanh Dây 6.50

Samtig-weiche italienische Sahnecreme serviert mit einem fruchtig-frischen Passionsfruchtspiegel.

Passion Fruit Panna Cotta paired with Refreshing Passion Fruit Juice

SEITE 4/4