



Abendkarte VORSPEISEN/STARTER

1. Súp Măng Tây 6.50

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. 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 9.50
- b) Garnelen/shrimps 10.90
- c) Tofu 9.00

3 Sủi Cảo Tôm 5.90

Gekocht Teigtaschen (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

4.Hoành 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



HAUPTGERICHTE/MAIN DISHES

5. 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 12.50
- b) gebackene Hähnchenbrust/deep-fried chicken breast 13.00
- c) Rindfleisch/beef 13.50
- d) kross gebratene Entenbrust/deep-fried duck breast 14.20
- e) Garnelen/shrimps 14.20
- f) Tofu 12.00

6. 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 12.50
- b) gebackene Hähnchenbrust/deep-fried chicken breast 13.00
- c) Rindfleisch/beef 13.50
- d) kross gebratene Entenbrust/deep-fried duck breast 14.20
- e) Garnelen/shrimps 14.20
- f) Tofu 12.00



7. Măng Tây Trắng Xào

Im Wok geschwenktes weißen Spargel mit Shiitake Pilzen und Zucchini . Serviert mit Jasminreis

in the wok with white asparagus with shiitake mushrooms and zucchini. Served with jasmine rice

Wahlweise mit/for your choice with:

- a) Hähnchen/chicken 13.90
- b) Rindfleisch/beef 15.50
- c) Tofu 12.90

8. Măng Tây Xanh Xào

Im Wok geschwenktes grüne Spargel ,Paprika und Karotten . Serviert mit Jasminreis

in the wok with green asparagus, sweet pepper and carrots. Served with jasmine rice.

Wahlweise mit/for your choice with:

- a) Hähnchen/chicken 13.90
- b) Rindfleisch/beef 15.50
- c) Tofu 12.90

DESSERT

9. Kem Mochi Với Dâu Tây 5.90

Zitronen-Mochi-Eis (Mochi-Eis ist ein japanisches Dessert aus Speiseeis, das mit einem weichen und zähen Reisteig umhüllt ist) mit in Honig eingelegten Erdbeeren und Minzblättern.

Lemon Mochi Ice Cream (Mochi ice cream is a Japanese dessert consisting of ice cream wrapped in a soft and chewy rice flour dough) with honey-soaked strawberries and mint leaves.

10. Pannacotta Với Dâu Tây 5.90

Panna – Cotta mit in Honig eingelegten Erdbeeren und Minzblättern
Panna – Cotta with honey-soaked strawberries and mint leaves.