



Abendkarte

VORSPEISEN/STARTER

1. 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

2. Dimsum Chay 5.50

Kleine Portion gedämpfte Dim Sum (gefüllte Teigtaschen mit Gemüse), serviert im Bambuskörbchen mit Sojasauce.

Small portion of steamed Dim Sum (stuffed dumplings with vegetables), served with soy sauce

3.Nem Lui 7.50

gegrillte Schweinefleischpaste auf Zitronengras.Serviert mit Erdnuss-sauce und Salat

Charcoal-grilled pork paste on lemongrass, served with peanut sauce und salad

4.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 5.90
- 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.Sốt Hoisin (scharf/ spicy)

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

Wok-tossed seasonal vegetables with hoisin sauce . Served withjasmine 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

8.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 13.90
- b) Rindfleisch/beef 15.90
- c) Tofu 12.90

DESSERT

9.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***

10.Chuối Chiên 5.50

Gebackene banane mit honig und vanilleeis
Baked banana with honey and vanilla ice cream

11.Kokos -Panna-Cotta 6.50

Serviert mit gekochter Ananas in Ingwer-Orangensoße
Coconut panna cotta, served with cooked pineapple in ginger