



Abendkarte

VORSPEISEN/STARTER

1. Súp Chua Ngot 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 9.50
- b) Garnelen/shrimps 10.90
- c) Tofu 9.00

3. 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

4.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

5.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



HAUPTGERICHTE/MAIN DISHES

6. 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

7. 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



8. Cơm Cari Xoài

Mango Curry mit Kokosmilch und Gemüse (Paprika, Zucchini, Brokkoli, Chinakohl und Champignons), frische Mango.

Abgeschmeckt mit frischen Kräutern, serviert mit Jasminreis.

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

- 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

9. 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 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

DESSERT

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