

---

## SÚP KHAI VỊ

### Vorspeisesuppe

10. **Súp Chua Cay - Gemüsesuppe** *sauer scharf* 6,70  
Kokos-Sahne-Brühe<sup>G</sup> mit Saisongemüse,  
Zitronengras, Koriander und Lauchzwiebeln
11. **Súp Gà Miến - Hühnersuppe** 6,70  
Kristall-Ingwer-Suppe<sup>D</sup> mit Hühnerfleisch<sup>4</sup>, Glasnudeln,  
Saisongemüse, Koriander und Lauchzwiebeln
12. **Tom Ka Gai - Súp Gà Chua Cay** *sauer scharf* 6,70  
Kokos-Sahne-Brühe<sup>G</sup> mit Hühnerfleisch<sup>4</sup>, Zitronengras,  
Saisongemüse, Koriander und Lauchzwiebeln
13. **Tom Yum Gung - Súp Tôm Chua Cay** *sauer scharf* 8,70  
Kokos-Sahne-Brühe<sup>G</sup> mit Garnelen<sup>B</sup>, Zitronengras,  
Saisongemüse, Koriander und Lauchzwiebeln

---

## GỎI KHAI VỊ

### Vorspeisesalat

20. **Gỏi Chay – Bunter Salat** 6,70  
Mix-Salat mit Früchte und hgm. Joghurt Dressing<sup>G</sup>
21. **Gỏi Đu Đủ - Papayasalat** *scharf* 11,70  
Grüner Papaya, Karotten, Kraut, Chili, Mungosprossen in hgm.  
Zitrone-Dressing<sup>D</sup>, mit Koriander, Röstzwiebeln und Erdnüsse<sup>n</sup>
22. **Gỏi Xoài - Mangosalat** *scharf* 11,70  
Mango, Karotten, Kraut, Chili, Mungosprossen in hgm. Zitrone-  
Dressing<sup>D</sup>, mit Koriander, Röstzwiebeln und Cashewnüssen<sup>E</sup>

---

# MÓN KHAI VỊ

## Fingerfoods

30. **Gỏi Cuốn Chay - Sommerrolle** 6,70  
Vietnamesische Sommerrolle mit Reismudeln, Avocado, Salat, Minze, Kraut, Paprika und Hoisin-Erdnuss-Dip <sup>E,F,1,4</sup>
31. **Chả Giò Chay - Minirolls** 3,90  
Vegetarische Frühlingsrolle <sup>A1,F,K,4</sup> mit Süß-Chili-Dip <sup>2</sup>
32. **Văn Thấn Chiên - Wantans** 6,70  
Frittierter Blätterteig <sup>A1</sup> gefüllt mit Hühnerfleisch <sup>4</sup>  
Karotten, Zwiebeln, serviert mit Süß-Chili-Dip <sup>2</sup>
33. **Mực Vòng Chiên - Calamaris** 6,70  
Frittierte Tintenfischringe <sup>A1,D</sup> mit Süß-Chili-Dip <sup>2</sup>
34. **Chả Giò Gà - Springroll** 6,70  
Vietnamesischer Springroll <sup>A1,F,4</sup> mit Hühnerfleisch, Kraut, Glasnudeln, Karotten, Zwiebeln, serviert mit Süß-Chili-Dip <sup>2</sup>

---

# MÓN CHÍNH

## Hauptspeise

*Alle Gerichte sind mit Saisongemüse und Sesam-Reis<sup>K</sup> zubereitet*

*Auf Wunsch mit Sesam- Reismudeln*

Tàu Hũ - Tofu	gegrillt	17,70
Gà Xiên Nướng - Hühnerbrust <sup>4</sup>	gegrillt	17,70
Gà Chiên Giòn - Crispy Chicken <sup>A1,4</sup>	paniert	17,70
Tôm Xiên Nướng - Garnelen <sup>B,D</sup>	gegrillt	22,70
Vịt Chiên Giòn - Knusprige Ente <sup>A1,4</sup>		22,70
Bò Xào - Argentinische Rinderhüfte <sup>D,F,4</sup>	scharf-gebraten	22,70

*Wählen Sie bitte eine Sauce aus*

1. Sốt Chua Ngọt Süß-Sauer-Soße<sup>2</sup>
2. Sốt Đậu Phộng Erdnusssoße<sup>G,E</sup>
3. Sốt Tương Gừng Ingwer-Sesam-Teriyaki-Soße<sup>A1,F,K</sup> pikant
4. Sốt Tỏi ớt Kungpao-Soße<sup>F,1,4</sup> mit Chili & Knoblauch scharf
5. Sốt Thái Đỏ Rotes Thaicurry<sup>G</sup> mit Thaibasilikum scharf
6. Sốt Paneng Thaicurry<sup>G,E</sup> mit Erdnusspaste, Thaibasilikum scharf

---

## MÓN TRÁNG MIỆNG

### Nachtisch

- |     |   |                      |
|-----|---|----------------------|
| 60. | <b>Bánh Táo - Apfelstrudel</b> <sup>A1,C,G</sup><br>Vanilleeis <sup>G</sup> , Sahne, Puderzucker und Himbeersoße                      | 8,70                 |
| 61. | <b>Vietnamesische Panna Cotta</b> <sup>G</sup><br>Sahne, Kokosmilch, Maracuja-Pudding, serviert mit<br>Saisonfrüchten und Himbeersoße | 6,70                 |
| 62. | <b>Kem - Eis</b> <sup>G</sup> je Kugel<br>Sprühsahne <sup>G</sup> extra<br>Soße extra <i>Himbeere oder Schoko</i>                     | 2,00<br>0,90<br>0,70 |

---

## EXTRAS

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 70. | <b>Portion Sesam-Reis</b> <sup>K</sup>  | 2,00 |
| 71. | <b>Schale Soße</b>                      | 3,00 |
| 72. | <b>Gebratene Nudeln</b> <sup>A1,4</sup> | 5,00 |
| 73. | <b>Portion Reismudel</b>                | 2,00 |
| 76. | <b>Ketchup</b>                          | 1,50 |
| 77. | <b>Mayonnaise</b> <sup>C,J</sup>        | 1,50 |

---

## SPEZIALITÄTEN

50. **Pad Thai** 24,70  
Gebratene Reisbandnudeln mit gegrillten Garnelen<sup>B,D</sup> und Hühnerbrust<sup>4</sup> auf Mixsalat. Serviert mit Röstzwiebeln, Kräutern, Erdnüsse und Panengsoße<sup>G,E</sup>  
*( für Vegetarier mit Tofu möglich )*
51. **Bún Gà Sốt Gừng Xả scharf** 20,70  
Gegrillte Hühnerbrust<sup>4</sup> mit Chili, Ingwer, Zitronengras auf Mixsalat. Serviert mit Kräutern, Sesam, Röstzwiebeln, Reismudeln und Teriyakisoße<sup>A1,F,K</sup>  
*( für Vegetarier mit Tofu möglich )*
52. **Bún Bò Nam Bộ scharf** 24,70  
Scharf-gebratene Rinderhüfte<sup>D,F,4</sup> mit exotischen Gewürze, dazu Reismudeln auf Mixsalat, Mungoprossen, serviert mit Koriander, Röstzwiebeln, Erdnüssen<sup>E</sup> und hgm. Sauce <sup>D</sup>
53. **Bánh Canh „Udon Bowl“ scharf** 24,70  
Udonnudeln <sup>A1</sup> in Sauer-Scharf-Brühe<sup>1</sup> mit Garnelen <sup>B,D</sup> , Hühnerfleisch<sup>4</sup> und Gemüse, serviert mit Sesam<sup>K</sup>, Röstzwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander
54. **Bún Chả Giò** 20,70  
Vietnamesische Springrolls <sup>A1,F,4</sup> mit Hühnerfleisch, Gemüse und Glasnudeln. Dazu Reismudeln auf Mixsalat, serviert mit Koriander, Röstzwiebeln, Erdnüssen<sup>E</sup> und hgm. Sauce <sup>D</sup>

---

# ANGABEN ZU DEKLARIERUNGSPFLICHTIGEN INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN

*Die hier aufgeführten Inhaltsstoffe müssen laut Gesetzgeber auf dem Speiseplan ausgewiesen sein.*

*Es macht keinen Unterschied, ob die Stoffe naturgemäß Bestandteil des Produktes sind oder ob sie nachträglich zugeführt wurden.*

*Wir möchten darauf hinweisen, dass in Gerichten, die keine Allergene enthalten, dennoch Spuren davon enthalten sein könnten.*

*In unserer Karte sind bei den Speisen und Getränken evtl. nicht alle Hinweise auf Allergene aufgeführt.*

*Bitte sprechen Sie uns bei Fragen nach **Allergenen** direkt an.*

## Inhaltsstoffen

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoff
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - mit Geschmacksverstärker
- 5 - geschwefelt
- 6 - geschwärzt
- 7 - gewachst
- 8 - mit Süßungsmittel
- 9 - enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 - mit Phosphat
- 11 - koffeinhaltig
- 12 - chininhaltig
- 13 - alkoholhaltig
- 14 - genetisch geändert

## Allergenen

- A1 - Weizen
- A2 - Roggen
- A3 - Gerste
- A4 - Hafer
- A5 - Dinkel
- B - Krebstiere
- C - Eier und Eierzeugnisse
- D - Fisch und Fischerzeugnisse
- E - Erdnüsse
- F - Soja und Sojaerzeugnisse
- G - Milch und Milcherzeugnisse
- H - Schalenfrüchte ( Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien...)
- I - Sellerie
- J - Senf und Senferzeugnisse
- K - Sesamsamen
- L - Schwefeldioxid und Sulfit
- M - Lupine
- N – Weichtier