



SPEISEKARTE

MÓN KHAI VỊ VORSPEISEN / STARTERS

1 NEM SAIGON

5,90

2 Vietnamesische Frühlingsrollen: frittierte Reispapierrollen gefüllt mit Krabben, Hühnerhackfleisch, Kohlrabi, Karotten, Morcheln, Glasnudeln und Lauchzwiebeln. Dazu Fisch-Limetten-Vinaigrette zum Dippen
2 Vietnamese spring rolls: fried rice paper rolls filled with crab meat, minced chicken, kohlrabi, carrot, morels, glass noodles and spring onion. Fish-lime-vinaigrette as dipping sauce.
1,2,3,4,6

2 SATÉ GÀ

5,50

2 Gegrillte Hähnchen-Saté-Spieße mit Kokos-Erdnuss-Soße
2 Grilled chicken-saté-skewers with coconut-peanut-sauce.
5

3 WANTAN GIÒN

6,90

6 Knusprige Teigtaschen mit Hühnerhackfleisch und Krabbenfüllung, süß-saure Soße
6 Crispy dumplings with a minced chicken and crab meat filling, served with sweet-sour-sauce.
1,2,3,4

4 TÔM CHIÊN XÙ

6,90

4 Knusprige Garnelen im Tempurateigmantel, Mayo-Dip
4 Crispy shrimps in tempura batter, served with mayo-sauce.
1,2,3

5 ĐẬU NÀNH NGUYÊN TRÁI

5,90

Edamame = gekochte Sojabohnen mit Meersalz und Sesam
Cooked immature soybeans sprinkled with sea salt and sesame seeds.
6,10

6 GỎI CUỐN

Sommerrollen mit Reisnudeln, Ei, Salat, Minze und Koriander, Erdnuss-Hoisin und Fisch-Limetten-Vinaigrette zum Dippen.

Fresh rice paper rolls filled with rice noodles, fried egg, salad, mint and coriander, served with peanut-hoisin-sauce and fish-lime-vinaigrette.
3,4,5

A GÀ
Hühnerfleisch
Chicken
5,20

B THỊT BÒ NƯỚNG
Gegrilltes Entrecôte
Grilled entrecôte
5,50

C TÔM
Garnelen
Shrimps
4
6,20

D CÁ HỒI
Gegrilltes Lachsfilet
Grilled salmon
4
6,20

E ĐẬU PHỤ CHIÊN
Tofu
Tofu
6
5,20

F XOÀI, BƠ
Mango-Avocado
Mango-Avocado
5,20

G VỊT CHIÊN GIÒN
Knusprige Ente
Crispy duck
1,3
6,20

7 QUÁN NGON 37 THẬP CẨM

A CHAY 14,90

2 vegetarische Gyozas,
1 Sommerrolle Avocado,
4 vegetarische Mini-
Frühlingsrollen, Wakamesalat und
Edamame

*2 vegetarian gyozas, 1 fresh
summer roll filled with avocado,
4 mini spring rolls, wakame salad,
and edamame.*

1,3,6,10

B THỊT 16,90

2 knusprige Garnelen im
Tempurateigmantel,
1 vietnamesische Frühlingsrolle,
2 knusprige Wantan-Teigtaschen,
1 Sommerrolle mit

Hühnerbrustfilet und Edamame
*2 crispy shrimps in tempura
batter, 1 fried nem saigon, 2 crispy
wantons, 1 fresh summer roll filled
with chicken breast, and
edamame.*

1,2,3,4,6

8 ĐẬU CHIÊN 5,90

Frittierter Tofu mit Teriyaki-Sauce
und Mayonnaise.

*Deep fried tofu with teriyaki sauce and
mayo.*

3,6

12 NEM CHAY 6,50

8 Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse

Fried 8 mini spring rolls filled with vegetables

1

13 GYOZA

6 Japanische Teigtaschen mit Sojasauce

6 Japanese dumplings served with soy sauce

1,6

A GÀ 6,90

Gefüllt mit Hühnerfleisch
filled with chicken

B CHAY 6,90

gefüllt mit Gemüse
filled with vegetables

SÙP

SUPPEN / SOUPS

20 SÚP SỮA DỪA

Cremige Kokossuppe mit Champignons,
Cherrytomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln,
Zitronengras und Koriander.

*Creamy coconut soup with mushrooms, cherry
tomatoes, paprika, spring onions, lemon grass
and coriander.*

7

A GÀ 5,90

Hühnerfleisch
Chicken

B TÔM 6,50

Garnelen
Shrimps

2

C ĐẬU 5,90

Tofu
Tofu

6

21 SÚP WANTAN 5,50

Gefüllte Teigtaschen mit Hühnerhackfleisch
und Pak Choi in herzhafter Hühnerbouillon mit
Frühlingszwiebeln und Koriander

*Dumplings filled with minced chicken in a hearty
chicken broth with pak choy, spring onion and
coriander.*

1

22 SÚP TÔM CHUA CAY

Scharf-säuerliche Suppe aus Cherrytomaten,
Ananas und Champignons in kräftigem
Fischfond mit Zitronengras und
Frühlingszwiebeln

*Sweet-sour soup made with cherry tomatoes,
pineapple and mushrooms in a fish stock with
lemon grass and spring onions.*

4

A CÁ HỒI 6,50

Lachs
Salmon

4

B TÔM 6,50

Garnelen
Shrimps

2

23 SÚP CANH CẢI 5,20

Vegetarische Suppe aus Cai choy, Ingwer und
Tofu

Vegetarian soup with cai choy, ginger and tofu

6

NỘM

SALATE / SALADS

30 NỘM XOÀI

Salat aus Mangostreifen, Karotten, Cherrytomaten, geröstete Erdnüsse, Koriander, Minze, Frühlingszwiebeln im Mango-Dressing

Salad made out of mango, carrots, cherry tomatoes, roasted peanuts, coriander, mint and spring onions in mango-dressing.

A TÔM 8,50

Garnelen
Shrimps

2

B ĐẬU 7,20

Tofu
Tofu

6

31 NỘM MIẾN BÒ 8,90

Glasnudel-Salat mit Karotten, gegrilltes geschnetztes Rinderhüftsteak, Koriander, Minze, Frühlingszwiebeln. Verfeinert mit Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen in einem leicht scharfen Fischsauce-Limetten-Dressing

Glass noodle salad with carrots, grilled beef, coriander, mint, spring onions. Refined with roasted onions and roasted peanuts in a light spicy fishsauce-lime-dressing.

1,4,5

32 NỘM DƯA LEO 7,50

Gurkensalat mit Sojasprossen, Koriander, Minze und Sesam

Cucumber salad with soy beans, coriander, mint and sesame

6,10

33 NỘM BƠ 7,90

Avocadosalat mit Cherrytomaten, Mango und Frühlingszwiebeln

Avocado salad with cherry tomatoes, mango and spring onions

34 NỘM VỊT CHIÊN 9,90

Knusprige Ente auf einem Salat aus Cherrytomaten, Mango, Karotte, Minze und Koriander.

Crispy duck on a salad made out of cherry tomatoes, mango, carrots, mint and coriander.

1

35 NỘM ĐU ĐỦ

Vietnamesischer Papayasalat aus geraspelter grüner Papaya, Karotten und Kohlrabi mit Fischsauce-Limetten-Dressing (leicht scharf), verfeinert mit gerösteten Erdnüssen.

Vietnamese papaya salad made with shredded green papaya, carrots and kohlrabi in a fishsauce-lime-dressing, topped with roasted peanuts.

4

A GÀ 9,50

Hühnerfleisch
Chicken

B TÔM 9,90

Garnelen
Shrimps

2

36 NỘM RONG BIỂN 9,00

Wakame Salat verfeinert mit Sesam.

Wakame salad with sesame seeds.

10

37 NỘM TÔM CHIÊN XÙ 9,50

Frischer Salat, Gurke, Avocado und knusprigen Garnelen im Tempureteigmantel, verfeinert mit Avocado-Sauce

Fresh salad, cucumbers, avocado and crispy shrimps with avocado sauce.

1,3

MÓN CHÍNH

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

PHỞ

REISBANDNUDELN / WIDE RICE NOODLES

Phở [fə:ɯ]

Pho-Nudeln sind dünne Reisbandnudeln, die traditionell in der vietnamesischen Suppe "Phở" verwendet werden. Diese Suppe besteht meist aus einer kräftig aromatischen Brühe, Pho-Nudeln, Kräutern, Fleisch (wie Rind oder Huhn) oder Gemüse/Tofu und Gewürzen. Pho ist in Vietnam ein beliebtes Frühstücksgeschicht, wird aber auch zu jeder anderen Tageszeit genossen. Gerne werden die Nudeln auch gebraten zubereitet.

Fun Fact: Der Name "Pho" könnte ursprünglich von der französischen Bezeichnung "pot-au-feu" für einen Eintopf stammen, was die kulturelle Fusion in der vietnamesischen Küche während der Kolonialzeit widerspiegelt.

Pho noodles are thin flat rice noodles that are traditionally used in the Vietnamese soup "Phở". This soup usually consists of a strongly aromatic broth, pho noodles, herbs, meat (such as beef or chicken) or vegetables/tofu and spices. Pho is a popular breakfast dish in Vietnam, but is also enjoyed at any other time of day. The noodles can also be prepared stir-fried.

Fun Fact: The name "Pho" may originally come from the French term "pot-au-feu" for a stew, reflecting the cultural fusion in Vietnamese cuisine during the colonial era.

50 PHỞ

Vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in kräftig-aromatischer Brühe verfeinert mit Koriander, Minze und Frühlingszwiebeln.

Vietnamese soup with rice noodles in a strong-aromatic broth refined with coriander, mint and spring onions.

1,4,6

- | | | |
|-------------------|--|--------------|
| A BÒ | Blanchiertes Rindfleisch
<i>Blanched beef</i> | 14,00 |
| B GÀ | Hühnerfleisch
<i>Chicken</i> | 14,00 |
| C CHAY | Tofu, Pak Choi und Brokkoli
<i>Tofu, pak choi and broccoli</i> | 13,50 |
| D TÔM | Garnelen, Pak Choi und Brokkoli
<i>Shrimps, pak choi and broccoli</i> | 16,00 |
| E ĐẶC BIỆT | Rind- und Hühnerfleisch
<i>Beef and chicken</i> | 16,00 |

51 PHỞ XAO

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Pak Choi, Blumenkohl, Brokkoli, Prinzessbohnen, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Röstzwiebeln und Koriander.

Stir-fried rice noodles with egg, pak choi, cauliflower, broccoli, string beans, bean sprouts, spring onion, refined with roasted onions and coriander.

1,3,4,6

- | | | |
|-------------------------------|---|---------------|
| CHAY | Vegetarisch
<i>Vegetarian</i> | 12,00 |
| A THỊT BÒ NƯỚNG (200G) | Gegrilltes Entrecôte
<i>Grilled entrecôte</i> | + 9,00 |
| B Ức GÀ NƯỚNG | Gegrilltes Hühnerbrustfilet
<i>Grilled chicken breast</i> | + 5,00 |
| C Ức VỊT | Barbarie Entenbrustfilet
<i>Barbarie duck breast filet</i> | + 9,00 |
| D TÔM | Garnelen
<i>Shrimps</i> | + 6,50 |
| E ĐẬU | Tofu
<i>Tofu</i> | + 5,00 |

6

BÚN

REISFADENNUDELN / THIN RICE NOODLES

Bún ['bu:n]

Bún-Nudeln sind dünne Reisnudeln, die in der vietnamesischen Küche weit verbreitet sind. Sie werden häufig in kalten oder warmen Gerichten verwendet, wie zum Beispiel in "Bún Nem" (mit vietnamesischen Frühlingsrollen) oder "Bún Bò Nam Bộ" (mit Rindfleisch). Bún-Nudeln haben eine weiche, elastische Textur und nehmen die Aromen der Brühen und Saucen gut auf.

Fun Fact: In Vietnam wird "Bún" nicht nur für die Nudeln selbst verwendet, sondern auch für eine Vielzahl von Gerichten, die diese Nudeln beinhalten – eine der beliebtesten Varianten ist das "Gỏi Cuốn", eine Rolle aus Bún-Nudeln, Salat, frischen Kräutern und verschiedenen Toppings gewickelt in Reispapier.

Bún noodles are thin rice noodles that are widely used in Vietnamese cuisine. They are often used in cold or hot dishes, such as "Bún Nem" (with Vietnamese spring rolls) or "Bún Bò Nam Bộ" (with beef). Bún noodles have a soft, elastic texture and absorb the flavors of the broths and sauces well.

Fun Fact: In Vietnam, "Bún" is used not only for the noodles themselves, but also for a variety of dishes that contain these noodles - one of the most popular variants is the "Gỏi Cuốn", a roll of Bún noodles, salad, fresh herbs and various toppings wrapped in rice paper.

52 BÚN

Reisfadennudeln lauwarm serviert mit Salat, Koriander, Minze, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln in einer Fischsoße-Limetten-Vinaigrette.

Rice noodles with salad, coriander, mint, refined with roasted peanuts and roasted onions in a fishsauce-lime-vinaigrette.

1,4,5

- | | |
|--|--------------|
| A BÒ NAM BỘ
Geschnetzeltes Rindfleisch
<i>Beef</i> | 17,00 |
| B NEM SAIGON
Vietnamesische Frühlingsrolle
<i>Vietnamese springroll</i> | 14,00 |
| C GÀ
Hühnerfleisch
<i>Chicken</i> | 16,00 |
| D CÁ HỒI NƯỚNG
Gegrilltes Lachsfilet
<i>Grilled salmon</i> | 19,90 |
| E ĐẬU
Tofu
<i>Tofu</i> | 16,00 |
| F NEM CHAY
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen
<i>Vegetarian mini spring rolls</i> | 14,00 |
| G BÒ LÁ LỘT
Rindfleisch in Betelblätter gewickelt
<i>Beef wrapped in lolot leaves</i> | 18,00 |

53 BÚN BOWL CÀ RI

Reisfadennudeln in cremiger Curry-Kokos-Sauce dazu Salat, Thai Basilikum, Koriander, geröstete Erdnüsse und Röstzwiebeln (scharf).

Rice noodles in a creamy curry-coconut-sauce with salad, basil, coriander, roasted peanuts and roasted onions (spicy).

1,4,5,7

- | | |
|--|--------------|
| CHAY
Vegetarisch
<i>Vegetarian</i> | 12,00 |
| A ỨC GÀ NƯỚNG
Gegrilltes Hühnerbrustfilet
<i>Grilled chicken breast</i> | 16,50 |
| B CÁ HỒI NƯỚNG
Gegrilltes Lachsfilet
<i>Grilled salmon</i> | 20,50 |
| C VỊT CHIÊN GIÒN
Knusprige Ente
<i>Crispy duck</i> | 18,50 |
| D ĐẬU
Tofu
<i>Tofu</i> | 16,50 |

MÌ XÀO & CƠM RANG

GEBRATENE NUDELN & REIS / STIR-FRIED NOODLES & RICE

54 MÌ UDON XÀO

Gebratene Udon-Nudeln mit Pak Choi, Blumenkohl, Brokkoli, Prinzessbohnen, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln in einer Tamarindensauce, verfeinert mit Röstzwiebeln und Koriander.

Stir-fried udon noodles with pak choi, cauliflower, broccoli, string beans, bean sprouts, spring onion in a tamarind sauce, refined with roasted onions and coriander.
1,4,6

CHAY Vegetarisch Vegetarian	12,50
A GÀ Hühnerfleisch Chicken	+ 5,00
B VỊT CHIÊN GIÒN Knusprige Ente Crispy duck 1,3	+ 6,50
C TÔM Garnelen Shrimps 2	+ 6,50
D ĐẬU Tofu Tofu 6	+ 5,00

56 CƠM RANG

Gebratener Reis mit Ei, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, Sojasprossen, Frühlings- und Röstzwiebeln.

Stir-fried rice with egg, carrots, cauliflower, broccoli, bean sprouts, spring and roasted onions.
1,3,6

CHAY Vegetarisch Vegetarian	12,00
A GÀ Hühnerfleisch Chicken	+ 5,00
B VỊT CHIÊN GIÒN Knusprige Ente Crispy duck 1,3	+ 6,50
C ỨC VỊT Barbarie Entenbrustfilet Barbarie duck breast filet	+ 9,00

55 MÌ QUÁN NGON 37

Gebratene Nudeln nach hauseigener Art mit Ei, Brokkoli, Blumenkohl, Pak Choi, Karotten, Sojasprossen, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Röstzwiebeln.

Stir-fried noodles with egg, broccoli, cauliflower, pak choi, carrots, bean sprouts, onion and spring onion, refined with roasted onions.
1,3,4,5,6

CHAY Vegetarisch Vegetarian	12,00
A BÒ Rindfleisch Beef	+ 6,00
B GÀ Hühnerfleisch Chicken	+ 5,00
C VỊT CHIÊN GIÒN Knusprige Ente Crispy duck 1,3	+ 6,50
D TÔM Garnelen Shrimps 2	+ 6,50
E ĐẬU Tofu Tofu 6	+ 5,00

D TÔM Garnelen Shrimps 2	+ 6,50
E CÁ HỒI NƯỚNG Gegrilltes Lachsfilet Grilled salmon 4	+ 9,00
F ĐẬU Tofu Tofu 6	+ 5,00

CÀ RI

CURRY / CURRY

57 CÀ RI ĐỎ

Frisches Gemüse und Kürbis in hausgemachter roter Curry-Sauce mit Sahne und Kokosmilch, verfeinert mit Frühlingszwiebeln, Thai Basilikum serviert im Steintopf, dazu Jasminreis (scharf).
Fresh vegetables and pumpkin in homemade red curry-sauce with cream and coconut milk, refined with spring onions, thai basil served in a stone pot with jasmine rice (spicy).

4,7

CHAY Vegetarisch Vegetarian	12,50
A THỊT BÒ NƯỚNG (200G) Gegrilltes Entrecôte <i>Grilled entrecôte</i>	+ 9,00
B Ức GÀ NƯỚNG Gegrilltes Hühnerbrustfilet <i>Grilled chicken breast</i>	+ 5,00
C GÀ CHIÊN Hühnerbrustfilet im Teigmantel <i>Crispy chicken breast filet</i>	+ 5,00
D VỊT CHIÊN GIÒN Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	+ 6,50
E TÔM Garnelen <i>Shrimps</i>	+ 6,50
F ĐẬU Tofu <i>Tofu</i>	+ 5,00
G CÁ HỒI NƯỚNG Gegrilltes Lachsfilet <i>Grilled salmon</i>	+ 9,00

59 CÀ RI XOÀI

Mango und frisches Gemüse gebraten in cremiger Mango-Curry-Sauce serviert im Steintopf, dazu Jasminreis. (leicht scharf)

Mango and fresh vegetables stir-fried in creamy mango-curry-sauce served in a stone pot with jasmine rice (mild spicy)

7

CHAY Vegetarisch Vegetarian	12,00	B VỊT CHIÊN GIÒN Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	+ 6,50
A GÀ Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	+ 5,00	C ĐẬU Tofu <i>Tofu</i>	+ 5,00

58 CÀ RI VÀNG

Süßkartoffeln, Kürbis, Brokkoli, Champignons, Blumenkohl, Karotten, Paprika, Frühlingszwiebeln in cremig gelber Curry-Sauce mit Erdnussbutter, Sahne, Kokosmilch (leicht scharf) serviert im Steintopf, dazu Jasminreis.

Sweet potato, pumpkin, broccoli, mushrooms, cauliflower, carrots, paprika, spring onions in creamy yellow curry-sauce with peanut butter, cream, coconut milk (mild spicy) served in a stone pot with jasmine rice.

4,5,7

CHAY Vegetarisch Vegetarian	12,00
A THỊT BÒ NƯỚNG (200G) Gegrilltes Entrecôte <i>Grilled entrecôte</i>	+ 9,00
B Ức GÀ NƯỚNG Gegrilltes Hühnerbrustfilet <i>Grilled chicken breast</i>	+ 5,00
C GÀ CHIÊN Hühnerbrustfilet im Teigmantel <i>Crispy chicken breast filet</i>	+ 5,00
D VỊT CHIÊN GIÒN Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	+ 6,50
E ĐẬU Tofu <i>Tofu</i>	+ 5,00

MÓN TERIYAKI & MÓN XÀO

TERIYAKI- & WOKGERICHTE / TERIYAKI AND WOK DISHES

60 TERIYAKI

Zuckerschoten, Brokkoli, Champignons, Paprika, Karotten und Pak Choi gebraten in Teriyaki-Sesam-Sauce, dazu Jasminreis.
Sugar snap peas, broccoli, mushrooms, paprika, carrots and pak choi stir-fried in teriyaki-sesame-sauce, with jasmine rice.
4,6,10

CHAY Vegetarisch Vegetarian	12,00
A BÒ Rindfleisch Beef	+ 6,00
B GÀ Hühnerfleisch Chicken	+ 5,00
C ỨC VỊT Barbarie Entenbrustfilet Barbarie duck breast filet	+ 9,00
E TÔM Garnelen Shrimps 2	+ 6,50
F ĐẬU Tofu Tofu 6	+ 5,00

61 TERIYAKI SPEZIAL

Kräuterseitlinge, Pfifferlinge, Stockschwämmchen und Champignons gebraten in Teriyaki-Sesam-Sauce, dazu als Beilage Jasminreis oder Süßkartoffelpommes.
King oyster mushrooms, chanterelles, and mushrooms stir-fried in teriyaki-sesame-sauce with jasmine rice or sweet potatoes fried.
4,6,10

CHAY Vegetarisch Vegetarian	15,50
A THỊT BÒ NƯỚNG (200G) Gegrilltes Entrecôte Grilled entrecôte	21,50
B ỨC GÀ NƯỚNG Gegrilltes Hühnerbrustfilet Grilled chicken breast	18,00
C CÁ HỒI NƯỚNG Gegrilltes Lachsfilet Grilled salmon 4	21,00
D ỨC VỊT Barbarie Entenbrustfilet Barbarie duck breast filet	21,00
E TÔM NƯỚNG Gegrillte Garnelen Grilled shrimps 2	21,00
F ĐẬU Tofu Tofu 6	17,50

62 SỐT LẠC

Gebratenes frisches Gemüse mit Kokos-Erdnuss-Sauce, dazu Jasminreis.
Stir-fried vegetables with coconut-peanut-sauce, served with jasmine rice.
4,5,7

CHAY Vegetarisch Vegetarian	12,00	B VỊT CHIÊN GIÒN Knusprige Ente Crispy duck 1,3	+ 6,50
A GÀ CHIÊN Hühnerbrustfilet im Teigmantel Crispy chicken breast filet 1,3	+ 5,00	C ĐẬU Tofu Tofu 6	+ 5,00

63 BÒ XÀO HÚNG QUẾ 18,00

Rindfleisch mit Paprika, Peperoni, Zuckerschoten, Zwiebeln und Thai-Basilikum in Chili-Sauce gebraten (scharf), serviert mit Jasminreis.

Stir-fried beef with paprika, pepperoni, sugar snap peas, onion, thai basil in chili-sauce (spicy), served with jasmine rice

64 XÀO TIÊU

Paprika, Peperoni, Zuckerschoten, Zwiebeln und Pfeffer gebraten (scharf), serviert mit Jasminreis.

Stir-fried paprika, pepperoni, sugar snap peas, onion and pepper (spicy), served with jasmine rice.

CHAY 12,00
Vegetarisch
Vegeterian

A BÒ + 6,00
Rindfleisch
Beef

B GÀ + 5,00
Hühnerfleisch
Chicken

65 XOÀI XÀO HẠT ĐIỀU

Cashewnüsse gebraten mit Mango, Zuckererbsen, Süßkartoffel, Zwiebel, Karotten, Paprika und Sojasprossen (leicht scharf). Serviert mit Jasminreis.

Cashews stir-fried with mango, sugar snap peas, sweet potato, onion, carrots, paprika and bean sprouts (mild spicy). Served with jasmine rice.
4,5,6,8

CHAY 12,50
Vegetarisch
Vegeterian

A GÀ + 5,00
Hühnerfleisch
Chicken

B VỊT CHIÊN GIÒN + 6,50
Knusprige Ente
Crispy duck
1,3

66 XÀO SẢ ỚT

Frisches Gemüse mit Zitronengras und Chilli gebraten, serviert mit Jasminreis (scharf).

Stir-fried fresh vegetables with lemongrass and chili, served with jasmine rice (spicy).

CHAY 12,00
Vegetarisch
Vegeterian

A BÒ + 6,00
Rindfleisch
Beef

B GÀ + 5,00
Hühnerfleisch
Chicken

67 CƠM BOWL

Reis-Bowl mit frischem Salat, Wakame, Kimchi, verfeinert mit geröstetem Sesam, Nori-Blätter, dazu Teriyaki-Sauce

Rice Bowl with fresh salad, wakame, kimchi, roasted sesame seeds, nori and teriyaki sauce.
10

A ỨC GÀ NƯỚNG 16,50
Gegrilltes Hühnerbrustfilet
Grilled chicken breast

B CÁ HỒI NƯỚNG 20,50
Gegrilltes Lachsfilet
Grilled salmon
4

C ĐẬU CHIÊN 16,50
Frittierter Tofu
Fried tofu
6

D BÒ XÀO 18,00
Gebratenes Rindfleisch (scharf)
Stir-fried beef (spicy)

E TÔM CHIÊN XÙ 17,50
Garnelen im Tempurateigmantel
Crispy shrimps
1,2

68 BÒ XÀO LÚC LẮC 18,00

Rindfleisch in Würfeln mit frischem Gemüse, Zwiebeln und Chili gebraten (scharf), serviert mit Jasminreis.

Beef in cubes stir-fried with fresh vegetables, onions and chili (spicy), served with jasmine rice.

MÓN ĂN PHỤ

BEILAGEN (EXTRA) / SIDE DISHES

<p>140 CƠM 3,00 Reis <i>Rice</i></p> <p>141 BÚN 3,00 Reismudeln <i>Rice noodles</i></p> <p>142 KHOAI LANG CHIÊN 4,90 Süßkartoffelpommes <i>Sweet potato fries</i></p>	<p>143 SÓT 3,00 Soßen <i>Sauce</i></p> <p>144 MÌ XÀO* 4,90 Gebratene Nudeln <i>Stir-fried noodles</i> <small>3</small></p> <p>145 CƠM RANG* 4,90 Gebratener Reis <i>Stir-fried rice</i> <small>3</small></p>
--	---

*Können nicht einzeln bestellt werden, sondern nur in Kombination mit einem Gericht, wenn z.B. anstatt der Reisbeilage eine ander Beilage gewählt wird

MÓN ĂN CHO TRẺ CON

KINDERMENÜ (BIS 12 JAHRE) / KIDS MENU

<p>MÌ QUÁN NGON 37 MINI</p> <p>Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse. <i>Stir-fried noodles with egg and vegetables.</i> <small>1,3,4</small></p> <p>150 CHAY 7,00 Vegetarisch <i>Vegetarian</i></p> <p>151 GÀ 9,00 Hühnerfleisch <i>Chicken</i></p> <p>CƠM RANG MINI</p> <p>Gebratener Reis mit Ei und Gemüse. <i>Stir-fried rice with egg and vegetables.</i> <small>1,3,14</small></p> <p>152 CHAY 7,00 Vegetarisch <i>Vegetarian</i></p> <p>153 GÀ 9,00 Hühnerfleisch <i>Chicken</i></p>	<p>154 GÀ CHIÊN 9,50</p> <p>Gebackenes Hähnchen mit Salat und Süßkartoffel-Pommes <i>Crispy chicken with salad and sweet potato fries.</i> <small>1,3</small></p>
---	--

MÓN TRÁNG MIỆNG

DESSERT / DESSERT

170 CHUỐI CHIÊN

5,00

Gebackene Banane mit Honig
Deep fried banana with honey
1,3

171 BÁNH CHUỐI

5,00

Gedämpfte Banane im Klebreismantel mit
Kokosmilchcreme und Erdnüssen
*Steamed sticky rice filled with banana in
coconut milk cream and peanuts.*
5,7

172 BÁNH KHOAI MÔN

5,00

Gedämpfter Taro im Klebreismantel mit
Kokosmilchcreme und Erdnüssen
*Steamed sticky rice filled with taro in coconut
milk cream and peanuts.*
5

173 BÁNH RÁN

5,50

4 kleine knusprig frittierte Reisbällchen mit
Sesamsamen-Mantel mit variierender
Füllung
*4 Little crispy riceballs coated with sesame
with various filling*
1,7,10

174 KEM

6,50

3 Kugeln Eis
3 scoops of ice cream
7

175 KEM MOCHI

6,50

3 Mochi-Eis: Eis verschiedenes
Geschmackes umhüllt von einem zartem
Teig aus Reismehl, dekoriert mit Früchten
der Saison
*3 Mochi ice cream: Sweet pounded rice dough
wrapped around ice cream, decorated with
seasonal fruits*
7

* Zusatzstoffe

a mit Konservierungsstoff	g geschwefelt
b mit Farbstoff	h chininhaltig
c mit Antioxidationsmitteln	i koffeinhaltig
d mit Süßungsmittel(n)	j mit Geschmacksverstärker
e enthält eine Phenylalaninquelle	k Alkohol
f mit Phosphat	

* Allergene

1 Weizen	8 Sellerie
2 Krebstiere	9 Senf
3 Eier	10 Sesamsamen
4 Fisch	11 Weichtiere
5 Erdnüsse	
6 Soja	
7 Milch (einschließlich Laktose)	

G U T E N A P P E T I T
C H Ú C Ă N N G O N M I Ê N G
B O N A P P É T Í T
E N J O Y Y O U R M E A L



GETRÄNKEKARTE

- | | |
|---|-------------|
| 250 CHANH ĐÁ
Vietnamesische Limettenlimonade, Eiswürfel
<i>Vietnamese lime-lemonade, crushed iced</i> | 6,00 |
| 251 CITRUS GINGER
Orange, Zitronen, Grapefruit, Ingwer, Minze, zerstoßenes Eis
<i>Orange, lemon, grapefruit, ginger, mint, crushed ice</i> | 6,50 |
| 252 GOLDEN PASSION
Maracuja, Ananas, Kiwi, Limetten, Minze, zerstoßenes Eis
<i>Passion fruit, pine apple, kiwi, lime, mint, crushed ice</i> | 6,50 |
| 253 MANGO-BANANA CUP
Mango, Mangopüree, Banane, Minze, zerstoßenes Eis
<i>Mango, mango puree, banana, mint, crushed ice</i> | 6,90 |
| 254 MANGO LASSI
Mango, Mangopüree, Naturjoghurt, Minze mit zerstoßenem Eis
<i>Mango, mango puree, natural yogurt, mint, crushed ice</i>
7 | 6,90 |
| 255 MANGO-MARACUJA LASSI
Mango, Maracuja, Mangopüree, Naturjoghurt, Minze mit zerstoßenem Eis
<i>Mango, passion fruit, mango puree, natural yogurt, mint, crushed ice</i>
7 | 6,90 |
| 256 MANGO-MARACUJA
Maracuja, Mangosaft, Vanille-Sirup, zerstoßenes Eis
<i>Passion fruit, mango juice, vanilla syrup, crushed ice</i> | 6,50 |

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE
HOMEMADE DRINKS



SOFTGETRÄNKE SOFT DRINKS



270	WASSER Still / <i>Still</i>	0,25 L Fl. 3,50 0,75 L Fl. 7,00
271	WASSER Sprudel / <i>Carbonated</i>	0,25 L Fl. 3,50 0,75 L Fl. 7,00
272	COCA COLA / LIGHT / ZERO SPEZI	0,25 L Fl. 3,50 0,4 L 4,90
273	FANTA	0,25 L Fl. 3,50 0,4 L 4,90
274	SPRITE	0,25 L Fl. 3,50 0,4 L 4,90
275	GINGER ALE	0,25 L Fl. 3,50 0,4 L 4,90
276	BITTER LEMON	0,25 L Fl. 3,50 0,4 L 4,90
277	TONIC WATER	0,25 L Fl. 3,50 0,4 L 4,90
278	SÄFTE Apfel / Banane / Guave / Kirsche / Litschi / Maracuja / Mango / Orange / Rhabarber / Kirsch-Banane <i>Juice: Apple / Banana / Guava / Cherry / Lychee / Passion fruit / Mango / Orange / Rhubarb / Cherry- banana</i>	0,2 L 4,00 0,4 L 6,00
279	ALLE SÄFTE ALS SCHORLE <i>All juices as juice spritzer</i>	0,2 L 4,00 0,4 L 6,00



TEE TRÀ TEA THÉ TEA THÉ TEE TRÀ TÊ TEE TRÀ TEA THÉ

300	TRÀ XANH Kännchen Grüntee <i>Small pot of green tea</i>	4,50
301	TRÀ HOA NHÀI Kännchen Jasmintee <i>Small pot of jasmine tea</i>	4,50
302	TRÀ ĐEN Schwarztee <i>Black tea</i>	4,50
303	TRÀ GỪNG CAM Frischer Ingwertee mit Orange <i>Fresh ginger tea with orange</i>	4,50
304	TRÀ GỪNG SẢ Frischer Ingwertee mit Zitronengras <i>Fresh ginger tea with lemon grass</i>	4,50
305	TRÀ BẠC HÀ Frischer Pfefferminztee <i>Fresh mint tea</i>	4,50
306	CHANH NÓNG Frischer Zitronentee <i>Fresh lemon tea</i>	4,50
316	TRÀ HỒNG Rosentee <i>Rose tea</i>	4,90

VIETNAMESISCHER KAFFEE

307	CÀ PHÊ PHIN Vietnamesischer Kaffee <i>Vietnamese coffee</i>	4,90	311	KAFFEE <i>Coffee</i>	3,50
308	CÀ PHÊ SỮA Vietnamesischer Kaffee mit süßer Kondensmilch <i>Vietnamese coffee with sweet condensed milk</i>	4,90	312	CAPPUCCINO	4,20
309	CÀ PHÊ SỮA ĐÁ Vietnamesischer Eiskaffee mit süßer Kondensmilch <i>Vietnamese iced coffee with sweet condensed milk</i>	6,50	313	LATTE MACCHIATO	4,50
310	CÀ PHÊ SỮA DỪA Vietnamesischer Eiskaffee mit Kokosmilch <i>Vietnamese iced coffee with coconut milk</i>	6,90	314	ESPRESSO	3,00
			315	DOPPELTER ESPRESSO	4,50

320 WARSTEINER PILS	0,3 L 4,50
vom Fass	0,5 L 5,50
<i>tap beer</i>	
321 ALSTERWASSER	0,3 L 4,50
<i>Beer mixed with sprite</i>	0,5 L 5,50
322 KÖNIG LUDWIG WEISSBIER	0,5 L 5,50
Hell / Dunkel / Alkoholfrei	
<i>Light / dark / alcohol free</i>	
323 WARSTEINER	0,33 L 4,50
Alkoholfreies Bier	
<i>Alcohol free beer</i>	
324 SAIGON BIER	0,33 L 4,50
Vietnam	
325 TIGER BIER	0,33 L 4,50
Singapur	
<i>Singapore</i>	
326 BEER UP! APPLE MINT	9,00
Kirin Ichiban (Japan), Limettensaft, Zucker, Minz-Sirup, Apfelsirup	
<i>Kirin Ichiban, lime juice, sugar, mint syrup, apple syrup</i>	
327 BEER UP! BLOOD ORANGE	9,00
Kirin Ichiban (Japan), Limettensaft, Zucker, Orange-Sirup, Blutorangesirup	
<i>Kirin Ichiban, lime juice, sugar, orange syrup, blood orange syrup</i>	



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

ALCOHOL FREE COCKTAILS

350 HIMBEER TWIST	7,50	354 GRAPEFRUIT SOUR	7,50
Ginger Ale, Himbeere, Orangensaft, Zitronensaft, Minze, Eiswürfel		Grapefruitsaft, Zitronensaft, Ahornsirup, Ginger Ale, Eiswürfel	
<i>Ginger Ale, raspberry, orange juice, lemon juice, mint, ice cubes</i>		<i>Grapefruit juice, lemon juice, maple syrup, ginger ale, ice cubes</i>	
351 GINGER ALE MINT	6,50	355 COCKTAIL RIO	7,50
Ginger Ale, Minze, Eiswürfel		Orangensaft, Limonade, Grenadinesirup, Eiswürfel	
<i>Ginger Ale, mint, ice cubes</i>		<i>Orange juice, lemonade, grenadine syrup, ice cubes</i>	
352 MOJITO	6,90	356 BORA BORA	7,90
Limettensaft, Rohrzucker, Minze, Eiswürfel		Ananassaft, Maracujasaft, Zitrone, Grenadine, Eiswürfel	
<i>Lime juice, cane sugar, mint, ice cubes</i>		<i>Pineapple juice, passion fruit juice, lemon, grenadine, ice cubes</i>	
353 MARACUJA ROSMARIN	6,90		
Maracujasaft, Maracujasirup, Ingwer, Rosmarin, Eiswürfel			
<i>Passion fruit juice, passion fruit syrup, ginger, rosemary, ice cubes</i>			

- 360 QUÁN NGON 37 SPECIAL** **7,90**
 Nếp Mới, Rohrzucker, Sodawasser, Minze, Limette, Eiswürfel
Nep Moi, cane sugar, soda water, mint, lime, ice cubes
- 361 APEROL INGWER SPRITZ** **7,50**
 Aperol, Ginger Ale, Limette, Eiswürfel
Aperol, ginger ale, lime, ice cubes
- 362 APEROL LEMON SPRITZ** **7,50**
 Aperol, Bitter Lemon, Minze, Ingwer, Eiswürfel
Aperol, bitter lemon, mint, ginger, ice cubes
- 363 APEROL SPRITZ** **7,50**
 Aperol, Prosecco, Eiswürfel
Aperol, prosecco, ice cubes
- 364 MOJITO** **8,50**
 Weißer Rum, Rohrzucker, Ginger Ale, Minze, Limette, Eiswürfel
White rum, cane sugar, ginger ale, mint, lime, ice cubes
- 365 LYCHEE MOJITO** **8,50**
 Weißer Rum, Litschisaft, Rohrzucker, Minze, Limette, Eiswürfel
White rum, litchi juice, cane sugar, mint, lime, ice cubes
- 366 GUAVA MOJITO** **8,50**
 Weißer Rum, Guavensaft, Rohrzucker, Minze, Limette, Eiswürfel
White rum, guava juice, cane sugar, mint, lime, ice cubes
- 367 CAIPIRINHA** **9,00**
 Cachaca, Rohrzucker, Limettensaft, Minze, Eiswürfel
Cachaca, cane sugar, lime juice, mint, ice cubes
- 368 MAI TAI** **8,50**
 Weißer & brauner Rum, Triple Sec Sirup, Orangensaft, Ananassaft, Eiswürfel
White and brown rum, triple sec syrup, orange juice, pineapple juice, ice cubes
- 369 PINA COLADA** **8,50**
 Weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Eiswürfel
White rum, pineapple juice, coconut syrup, ice cubes
- 370 SEX ON THE BEACH** **8,00**
 Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Orangensaft, Eiswürfel
Vodka, peach liqueur, cranberry juice, orange juice, ice cubes
- 371 GIN ORANGE** **8,00**
 Gin, Orangensaft, Eiswürfel
Gin, orange juice, ice cubes

372 FRANCIS		8,00
Bitter Lemon, Gin, Aperol, Grapefruitsaft, Eiswürfel <i>Bitter lemon, gin, aperol, grapefruit juice, ice cubes</i>		
373 CUBA LIBRE		8,00
Rum, Limettensaft, Cola, Eiswürfel <i>Rum, lime juice, cola, ice cubes</i>		
374 PROSECCO 0,1 L		4,50
375 JÄGER LIME COOLER		9,00
Jägermeister, Sprite, Limettensaft, Eiswürfel <i>Jägermeister, sprite, lime juice, ice cubes</i>		
376 BLUE LAGOON TWIST		9,00
Blue Curacao, Wodka, Sprite, Orangensaft, Eiswürfel <i>Blue curacao, vodka, sprite, orange juice, ice cubes</i>		
377 COCO COLADA SPRITZ		8,50
Bacardi coconut, Ananassaft, Sprudelwasser, Eiswürfel <i>Bacardi coconut, pineapple juice, carbonated water, ice cubes</i>		
378 MALIBU SUNSET		8,50
Malibu, Kokossirup, Orangensaft, Grenadine, Eiswürfel <i>Malibu, coconut syrup, orange juice, grenadine, ice cubes</i>		
379 MALIBU SUNRISE		8,50
Malibu, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine, Eiswürfel <i>Malibu, orange juice, lime juice, grenadine, ice cubes</i>		

APÉRITIFS & COCKTAILS

ASIATISCHE SPIRITUOSEN ASIAN ALCOHOLIC DRINKS

380 SAKE		0,1 L	6,50
Warmer japanischer Reiswein <i>Warm japanese rice wine</i>			
381 LÚA MỎI		2 cL	4,00
Vietnamesischer Reisschnaps, 40% vol. <i>Vietnamese rice liquor, 40% vol.</i>			
382 NẾP MỎI		2 cL	4,00
Vietnamesischer Klebreisschnaps, 30% vol. <i>Vietnamese sticky rice liquor, 30% vol.</i>			
383 RƯỢU VẢI		2 cL	3,50
Lycheewein <i>Lychee wine</i>			
384 RƯỢU MẬN		2 cL	3,50
Pflaumenwein <i>Plum wine</i>			



DIGESTIF

DIGESTIF

385	JÄGERMEISTER	2 cL	4,50
386	RAMAZZOTTI AMARO	2 cL	4,00
387	MALTESER	2 cL	4,00
388	JUBILÄUMS AQUAVIT	2 cL	3,50
389	HELBING KÜMMEL	2 cL	3,50
390	WODKA	2 cL	3,50

ROTWEIN

RED WINE

390	MERLOT	0,2 L	6,50
391	CABERNET SAUVIGNON	0,2 L	6,50
392	SHIRAZ	0,2 L	6,50
393	AMBS SPÄTBURGUNDER Halbtrocken	0,2 L	6,50

WEISSWEIN

WHITE WINE

394	WEISSBURGUNDER Halbtrocken	0,2 L	6,50
395	GRAUBURGUNDER	0,2 L	7,00
396	PINOT GRIGIO	0,2 L	6,50
397	RIESLING	0,2 L	6,50
400	SAUVIGNON BLANC	0,2 L	7,00
398	WEISSWEINSCHORLE	0,2 L	6,50

ROSÉWEIN

ROSÉ WINE

399	SPÄTBURGUNDER	0,2 L	6,50
-----	----------------------	-------	------