

Suppen

Klein: 7,90 €
Gross: 13,90 €

Canh Chua 🍵

Eine süß-säuerliche Suppe mit Garnelen, Ananas, Tomaten, Tamarinde und Kräutern

Sup Dua 🍵

Kokoscreme-Suppe mit Hühnersfilet, Zitronengras und Austernpilzen

Mien Ga

Glasnudeln-Suppe mit Hühnerfilet, Morcheln und Koriander

Pho Bo (Eine traditionelle Suppe aus Vietnam)

24-Stunden-Suppe mit Rindfleisch, Reisbandnudeln und asiatischen Kräuter

Sup Wantan

Teigtaschen(Garnelen-Fleisch)-Suppe mit und Pak Choi, Kräutern

Canh Tofu

Yamswurzeln-Suppe mit Tofu und Saison-Gemüse

Salate

Nom Du Du 🍵

Grüne Papayastreifen mit Garnelen, Asiakräutern und Erdnüssen

9,90 €

Nom Vit 🍵

Mangostreifen mit gegrilltem Entenfleisch und Asiakräuter

Nom Bo 🍵

Rindfleischsalat mit Chili, roten Zwiebeln, Limette, Asia-Basilikum

Nom Bun tau

Glasnudelsalat mit Garnelen, Hühnerfilet und Sesam, Koriander

Nom Bach Tuoc

Octopussalat mit Sellerie, Glasnudeln, Sesam, Asiakräuter

Nom Chay

Pomelosalat mit Tofu, Limettensoße, Erdnüssen

Vorspeisen

Cuon Tom 7,90 €
Sommerroll mit Garnelen, Eiern, Reismudeln, Salat und Kräuter

Cuon Chay
Sommerroll mit Tofu, Eiern, Reismudeln, Salat und Kräuter

Nem
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Fleischfüllung (oder nur Gemüse)

Ga lui
Hühnerspieße mit Erdnusssoße

Xiu Mai
Gedämpfte Teigtaschen (Garnelen- Fleisch) u. Wasserkastanienfüllung

Wantan
Teigtaschen mit Garnelen-Fleischfüllung

Cuon Bo 8,90 €
Rindfleisch, Papayastreifen, gewickelt in Reispapier

Cha La Lot
Duftblätter-Röllchen mit Rindfleisch-Zitrongrassfüllung

Tom chien 10,90 €
Knusprige Riesengarnelen mit grünem Reismantel

So Diep chien
Jakobsmuscheln vom Grill mit Spargel und Pilzen

Nem tong hop
Mischung vietnamesischer Frühlingsrollen

Do hap
Vorspeisen-Korb mit gedämpften Ha Cao, Xiu Mai, Banh It Tran

Thu-Platte (ab 2 Personen) Pro Person 10,90 €

Vorspeisenplatte aus Wantans, Frühlingsrollen, Cha La Lot
Hühnerspieße, Garnelenspieße, Rollen, Mangosalat u. Dipsoße

Vietnamesische Spezialitäten

Mon Bun

als Grundlage mit Reisnudeln, Gurken, Soja, Salat, Kräutern, Dipsoße dazu:

- a**, Limetten-Fischsoße (in Schale serviert) oder **b**, Zum Selberrollen mit Reispapier
mit **Ga**: Hühnerfilet mit Zitronengras 16,90 €
oder **Heo**: Schweinefleisch mit Zitronengras
oder **Bo** : Rindfleisch mit Zitronengras 18,90 €
oder **Vit** : Knusprige Ente
oder **Tom**: Gegrillte Riesengarnelen
oder **Mischung**: Hühnerfilet, Rindfleisch, Riesengarnelen (ab 2 Personen) pro 22,90 €

Do Cuon

Kombi-Teller mit Frühlingsrollen, gemischte Rollen
(von Hühner, Rind, Garnelen) Dipsoße 18,90 €

Hu tieu (Rezept aus Südvietnam)

Fischsuppe mit Garnelen, Sepie, Fischbällchen und Kräutern, Bandnudeln 16,90 €

Mi Quang (Rezept aus Mittelvietnam) 🍴

Gebraten scharfwürziger Tofu, Garnelen, Wantan auf Reisbandnudeln und Salat

Cha Ca (Rezept aus Nordvietnam)

Fischfilet (Seeteufel), Dill, Curcuma, Galanga serviert mit Reisnudeln, Salat 19,90 €

Lau (Feuertopf)

(ab 2 Personen) Pro Person 27,- €

Vietnamesischer Feuertopf mit frischem buntem Gemüse,
Rind- und Hühnerfleisch, Seafood, Tofu, Reisnudeln, Dipsoße

Menü

(ab 2 Personen) Pro Person 39,- €

Gang 1: Pho

Rinderbrühe Suppe mit Rindfleisch, Nudeln, Kräutern

Gang 2 : Vorspeisen Kombination

Wantans, Frühlingsrollen, Garnelenspieße, Hühnerspieße
Cha La Lot, Mangosalat, Rollen und Dipsoße

Gang 3 : Hauptgericht

gegrillter Loup de mer, gebratener Pak Choi, Dipsoße
Rindfleisch mit grünem Spargel, Babymais in Basilikumsoße

Gang 4 : Dessert

Gebackene Bananen mit Honig, Mango und Eis

Huhn

Ga Ca ri 🍌 🍌 14,90 €
Hühnerfilet mit Gemüse in Kokosmilch, Mixcurrysoße

Ga Sa Ot 🍌
Hühnerfilet mit Chili, Zitronengras und Gemüse

Ga hat dieu
Hühnerfilet mit Austern-Hoisinsoße, Cashewnüssen und Gemüse

Rind

Bo Sa Ot 🍌 🍌 16,90 €
Rindfleisch mit Chilli, Zitronengras und Gemüse

Bo Basilikum
Rindfleisch mit fünf Gewürzen, Chili und Basilikumsoße

Bo Tieu 🍌
Rindfleisch mit Gemüse, Pilzen, Pfefferkörnern in Pfeffersoße

Bo luc lac 18,90 €
Rindfleisch nach vietnamesischer Art, Taro, Süßkartoffeln und Salat

Lamm

Cüu Sa Toi 🍌 17,90 €
Lamm mit Knoblauch, Zitronengras, Basilikumsoße und Kräutern

Cüu Sate
Lamm mit Gemüse, Chili und Satepaste, Erdnüssen, Kräutern

Ente

Vit Ca ri 🍌 🍌 17,90 €
Knusprige Ente auf Wokgemüse, in Kokomilch-Mixcurrysoße

Vit Curcuma
Knusprige Ente auf Wokgemüse, Curcumasoße

Vit Hoisin
Knusprige Ente auf Wokgemüse, Hoisinsoße, Cashewnüssen

Vit Quay 19,90 €
Halbe gegrillte Ente und Pak Choi, Ingwer in Austern-Hoisinsoße

Sea-Food

- Muc Toi ot** 🍷 17,90 €
Sepie mit Sellerie, Knoblauch, Chili in Basilikumsoße
- Muc Chua ngot**
Sepie mit Ananas, Spargel, Tomaten in süß-sauerssoße
- Ca Lach chien** 🍷
Gegrilltes Lachsfilet auf Wokgemüse, Ingwer und Teryraksoße
- Tom Basilikum** 🍷 19,90 €
Riesengarnelen mit Basilikum-Tamarindsoße, Chili und Saison-Gemüse
- Tom Curcuma**
Riesengarnelen mit Gemüse und Kräutern in Curcumasoße
- Ca xao lan** 🍷 20,90 €
Gebratenes Seeteufelfilet mit Chili, Ingwer, Wasabi-Basilikumsoße
- Ca chien** 🍷
Knusprige Dorade-Fisch mit gebratenem Pak Choi, Limete-Ingwersoße
- Ca hap**
Gedämpfte Loup de mer-Fisch in Sojasoße, Ingwer und gebratene Pak Choi
- Tom Dua** 🍷
Riesengarnelen mit Wokgemüse und Kokosmilch-Mixcurrysoße
Serviert in einer frische Kokosnuss
- Do bien nuong** 25,90 €
Riesengarnelen, Lachsfilet, Tintenfisch, Jakobmuscheln und Mix Asiapilzen,
Spargel am grillen mit hausgemachte Dip soße

Reis und Nudelgerichte

- Com Nieu** 16,90 €
gebratenenes Hühner- und Rindfleisch, Garnelen, Gemüse auf
Reisbett in einem Tontopf
- Pho xao** 🍷
Reisbandnudeln mit Garnelen, Tofu, Gemüse und Kräutern, Erdnüssen
- Mi xao**
Eiernudeln mit Hühner- und Rindfleisch, Garnelen, Gemüse

Vegetarisch

Rau Ca ri 🌶️ 🌶️

Gemüse, Taro, Süßkartoffeln in Kokosmilch-Currysoße

13,90 €

Tofu Sa ot 🌶️

Tofu mit Chili, Zitronengras, frischem Gemüse

Nam xao chay

Wokgemüse mit Sojastangen, Mix Pilzen und Sesam

Bun chay

Reisnudelschale mit Tofu gebratener,Frühlingroll,Salat und Limettesoße

Kiem

Kokoscremesoße mit Tofu, Glassnudeln, frischem Gemüse,Erdnüssen

Dessert

Chuoï chïen

Gebackene Bananen mit Honig, Erdnüssen und Vanille-Eis

7,90 €

Che Khoai

Gekochte Mungobohnen, Lotuskerne und Taro in Karamell-Kokosmilch

Che Xoi nuoc

Gekochte Klebreisbällchen mit roten Bohnen in frischer Ingwer-Karamellsoße

Kem chïen

Gebackte Eis mit Saison Obst

9,90 €

Nep Xoai

Frische Mangos mit Klebreis in Kokoscreme-Soße

Banh chïen

Vietnamesische Crepes mit Honig und Grünem Tee-Eis

🌶️ : leicht scharf

🌶️ 🌶️ : scharf

Biere

Helles / Dunkelbier/ Radler	0,5l	3,50 €
Pils /Alkoholfreies Pils	0,3 l	
Saigon Bier / Singha Bier		3,80 €
Weißbier(Norman / Dunkles/ Leichtes/ Alkoholfreie)	0,5 l	

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ² / Coca Cola light ² / Sprite / Fanta ²	0,2 l	2,90 €
Mineralwasser / Stilles Wasser	0,25 l / 0,75 l	2,90 € / 5,80 €
Soft /Saftschorle Apfel, Orange, Mango, Lychee, Maracuja, Ananas Cranberry, Rabalba, Johannisbeere, Grapefruit	0,25 l / 0,4 l	2,90 € / 3,50 €
Spezi ² /Ice Tea		
Ingwersaftschole	0,4 l	3,70 €
Red Bull ^{1/2}	0,25 l	
Ginger Ael / Tonic Water / Bitterlemon	0,2 l	3,10 €

Heiße Getränke

Kaffee ¹	3,10 €
Espresso ¹ / Doppelter Espresso ¹	1,90 € / 3,20 €
Espresso ¹ / Doppelter Espresso ¹(Macchiato), Cappuccino ¹	2,10 € / 3,40 €
Latte Macchiato ¹	3,70 €
Vietnamesischer Cafe Sua Da Tropf-Filter-Kaffee mit süßem Kondensmilch und Crushed Ice	4,50 €
Jasmin Tee / Lotus Tee / Grüner Tee	3,40 €
Ingwer Tee / Limettenblätter Tee /Lemongrass Tee	3,70 €

Haustee (Teemischung)

1: mit Koffein , 2: mit Farbstoff

Cocktails

Rum Cocktails

8,90 €

Lemongrass

Rum-weiß, Lemongrass, Limettensaft und braunerzucker

Mojito

Rum40%, Pfefferminz-Blätter, Limettensaft und Puderzucker

Mai tai

Rum-weiß, Mayes's Rum, Rum73%, Apricot Brandy, Mandelsirup und Zitronensaft

Gosling Style

Gosling Rum, Ingwersaft, Limettensaft, Zuckersirup

Pina Colada

Rum, Creme de Coco, Sahne, Cocosirup, Limettensaft, Ananassaft

Shanghai

Myers's, Limettensaft, Anisette, Puderzucker, Grenadine

Caipirinha

Cachaca, Limettensaft und Rohrzucker

Wodka Cocktails

Sex on the Beach

Wodka, Peachtree, Ananassaft, Grenadine

Touch Down

Wodka, Brandy, Maracujaft, Orangensaft, Grenadine

Cosmopolital

Wodka, Triple sec, Cranberrysaft, Limettensaft

Swimming Pool

Wodka, Rum40%, Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Curacao Blue

Spirit Of Vietnam

Vietnam Wodka, Limette, Ingwer, Lemongrass, braunzucker

Tequila Cocktails

Margarita

Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Salz

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadin

Gin Cocktails

Gin Fizz

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

Aperitifs

Hugo(Prosecco,Minze,Soda)/Aperol Sprizz(Prosecco, Aperol, Orangen) Campari (Soda oder Orangensaft)	0,25 l	5,80€
Weinschorle		4,70 €
Prosecco	0,2 l	4,90 €
Prosecco Aperol	0,2 l	5,50 €
Martini Bianco / Dry / Rosso	5 cl	4,50 €
Saketini (Sake, Wodka, Orange-Bitte, Zitronensaft)		7,90 €

Asiatische Spirituosen

Lua moi (Reissnap)	2cl	4,50 €
Mei Kuei Lu (Rosensnap)/Kao Liang Chiew (Reissnap)	2cl	
Mekong Whisky (Whisky)	4cl	5,50 €
Pflaumenwein (warm oder kalt)/ Sake (warm oder kalt)	5cl/ 10 cl	4,80 €/ 5,80 €

Sekt und Champagner

Prosecco	0,75 l	29,- €
Champagne:Hell-oder Rose (Baron-Fuent oder Moet Chandon)		49,-/ 69,- €
Dom Perignon		249,- €

Spirituosen

Cognac (X.O, Remy Martin, Deau, Henessy)	2cl/ 4 cl	4,90€/8,90 €
Wodka (Greygoose , Belvedere , Absolut)		
Rum (Pyrat, Havana, Meyers's, Gosling's)		
Whisky (Chivas, Johnie Walke, Malt)		
Tequila (weiss oder braun)/ Averno/Ramazzoti		
Sambuca/ Grappa/ Wiliam Birne/Obstler		

Long Drinks

Wodka (Mit: Bitterlemon ;Red bull;Saft)	8,90 €
Gin (Mit:Tonic Water und Zitronen oder Gurken)	
Whisky (Mit:Cola oder Eis und Soda extra)	
Rum (Mit:Cola oder Ingwersaft)	

Singapore Sling

Gin, Cherry Brandy, Benedictine, Grapefruitsaft, Lime Juice, Soda

Whisky Cocktails

Whisky Sour

Whisky, Zitronensaft, Limetensaft, Puderzucker

Old Fashioned

Whisky, Angostura Bitters, Orange, Zitrone, Zuckerwürfel

Mekong Sour

Mekong Whisky, Zitronensaft, Grapefruitsaft, Zuckersirup

Sake Cocktails

11,90 €

Kyoto Fizz

Sake, Lime Juice, Zitronensaft, Eiweiß, Puderzucker

East Village (2008)

Sake, Gin, Cointreau, Cranberrysaft, Strawberrysirup, Limetensaft

Champagne Cocktails

Prince of Wales

Champagne, Cognac, Triple sec, Benedictine, Angostura Bitter, Puderzucker

Peach Royal

Champagne, Peach Liqueur, Strawberrysirup, Zitronensaft

French 75

Champagne, Gin, Zitronensaft, Puderzucker

Hard Stuff

Zombie

Rum weiß/braun, Rum73%, Cherrybrandy, Zitronensaft
Ananassaft, Orangensaft, Grenadine

Long Island Ice Tea

Rum-weiß, Gin, Wodka, Triple sec, Zitronensaft, Cola

Roya Bermuda Jacht Club

Rum Bermuda, Cointreau, Limetensaft, Falernum

Alkoholfreie Cocktails

Coconut Kiss

Kokoscreme, Ananassaft, Sahne, Lime Juice, Strawberrysirup

7,90 €

Fruit-Punch

Mango-, Maracuja-, Ananas-, Grapefruitsaft, Lime Juice, Holundersirup

Frisch Garden

Frischer Limette, Orange, Lime Juice, Minz, Ingwer und braunzucker

Virgin Caipirinha

Ginger Ale, Limette, braunzucker