

11. FISH CEVICHE ^(f,j,k)

Fischfilet mit Limettensaft, Avocado, Mango,
Tomaten, rote Zwiebeln, Pfeffer, Olivenöl

Lachs 10

Thunfisch 11,5

Jacobsmuscheln 12



12. SEETANG SALAD ^(d,f,g,j,k,n)

Wahlweise mit:

Lachs Sashimi 10

Thunfisch Sashimi 11,5

Jakobsmuscheln 12

(auf Wunsch auch kurz gegrillt)!



13. WOW CHICKEN (Korean Style) ^(a,c,g,k)

Knusprig frittiertes Hähnchenbrust, Cheddar
Käse Pulver, Spicy-Mayonaise, Sesam

6,5

16. SPARGEL TEMPURA ^(a)

Knuspriger Spargel im Tempura Mantel
serviert mit würziger Miso Sauce

7,5



14. ALMOND COATED PRAWNS ^(a,b,c,g,H1)

Riesengarnelen mit knusprige Mandelmantel,
dazu Spicy-Mayonaise

11



15. SOMMER ROLLE

Sommerrollen gefüllt mit gemischtem Salat, Gurken, Erdnüssen,
Reisnudeln serviert mit einer leichten Limetten Fisch Sauce,
wahlweise mit:

Tofu 5,2

Tempura Garnelen ^(a) 6,5



17. TAKO KARAAGE ^(a,d)

Knusprig frittiertes Oktopus
serviert mit cremiger Mayo

7,5





18. VIETNAMESE NOODLES (a,b,d,e,f,g,p)

Gebratene Nudeln und Gemüse in Curry Sauce,
wahlweise mit:

Tofu 12,5

Hähnchen 15,5

Rindfleisch 15,9

Garnelen 16,9



19. BO LA LOT (4,a,c,d,e,k,p)

Saftiges Rindfleisch wird in würzig-grüne Betelblätter,
auch bekannt als Pfefferblätter, eingerollt und gegrillt.
Dazu Reisnudelsalat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern,
Limetten-Dressing

15,9



SPEZIALITÄT



20. **SIZZLING BEEF** (4.a.o.d.e.k.p)

BÒ NÉ – ist ein großartiges Beispiel für vietnamesische & französische Fusionsküche. Mariniertes Rindfleisch, in heiße Pfanne, Spiegelei, hausgemachte Pastete, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Sesam, dazu Brötchen od. Reis

16,5

SPEZIALITÄT



21. PHO SOUP (4. d. f)

Traditionelle Suppe der Hauptstadt Hanoi
mit Reisbandnudeln, Zwiebeln, Lauch, Kräutern

Tofu (f) 11,9

Hühnerfleisch 12,5

Rindfleisch 14,9

Bruststück gegart, Rindfleisch medium dünn geschnitten
(American Brisket Poin End / Rindefilet)





22. BUN CHA (4,d,e,k)

Mariniertes Schweinenacken mit Zitronengras, Knoblauch, Zwiebeln, gegrillt mit Holzkohle, serviert auf Salat, Kräutern, Erdnüssen, Reisnudeln, Limetten-Dressing

14,5



23. BUN NEM (4,c,d,e,p,k)

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktes Schweinefleisch, Glasnudeln, Shitake Pilze, Gemüse, serviert auf Salat, Röstzwiebeln, Kräutern, Erdnüssen, Reisnudeln, Limetten-Dressing

14,9





24. SA OT ^(4,b,d,e,f,k,p)

Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Karotten gebraten mit Zitronengras, Chili, Dazu Reissnudeln, Salat, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Limetten-Dressing

Tofu ^(f) 11,5

Hühnerfleisch 12,9

Paniertes Hähnchenbrustfilet 13,5

Rindfleisch 14,9

Knusprige Ente 16,9



25. BANGKOK (leicht scharf) ^(a,b,d,e,f,g,p)

Thai Curry mit Kokosmilch, Zitronengras, Gemüse, Salat, Erdnüssen

Wahlweise mit:

Tofu ^(f) 11,9

Hühnerfleisch 12,9

Paniertes Hähnchenbrustfilet 13,5

Rindfleisch 14,5

Garnelen ^(b) 14,5

Knusprige Ente 16,9

Lachs 16

