

MITTAGSTISCH

MO - FR von 11:30 - 15:00 Uhr

M1 Cà Ri Tofu

Scharfes Vietnamesisches Tofu-Curry mit Zitronengras und Kokosmilch,
frischem Gemüse und Duftreis

10,50

M2 Rau Xào Thịt Chay

FrISChe Gemüsepfanne mit saftigem veganem Soja-Schnetzel
in einer Sojareduktion, dazu Duftreis

9,90

M3 Gà Chiên Sa Tế

Knusprige Hähnchenbrustfilet-Streifen auf frisch gebratenem Gemüse in
einer Erdnuss-Saté-Soße

10,90

M4 Rau Xào

FrISChe Gemüsevielfalt aus dem Wok mit Pak Choi, Zucchini, Paprika, Möhren
und Sojasprossen in einer Sojareduktion, dazu Duftreis

9,50

M5 Mì Vằn Thẩn

Nudelsuppe mit fein abgeschmeckter Brühe, dazu Wantan-Teigtaschen mit
Schweinefleischfüllung, Pak Choi, China-Kohl, Koriander und Sesamöl

12,50

MITTAGSTISCH

MO - FR von 11:30 - 15:00 Uhr

M6 Gà Xào Basilikum

Zarte Hähnchenbrustfiletstreifen und knackiges Gemüse, gebraten mit Thai-Basilikum, Ingwer, Zitronengras und Knoblauch, dazu Duftreis

10,50

M7 Bò Xào Hành

Scharf angebratene Rinderhüftstreifen mit Zwiebeln und Gemüse in einer feinen Sojasoße, dazu Duftreis

11,90

Mì Xào

Gemüse-Nudelpfanne aus dem Wok mit Ei, verschiedenem Gemüse und

M8 Gebackenem Hühnerbrustfilet **10,90**

M9 Knusprigem Entenbrustfilet **12,90**

M10 Mì Tôm

Scharf-saure Nudelsuppe mit Garnelen, Garnelenbällchen, Pak Choi, Chinakohl und Sojasprossen, garniert mit Koriander

12,50



Speisekarte



Suppen

1. Súp Vần Thẩn ^{A, B, C, F, K} _____ 5,90

Wantan-Teigtaschen mit Hühnerfleisch-Garnelen-Füllung und Gemüse in fein abgeschmeckter Brühe

2. Súp Chay ^{F, K} _____ 5,20

Aromatische Shiitake-Pilze, Seidentofu und Pak Choi in fein abgeschmeckter Brühe

3. Súp SỮA DỪA ^F _____ 5,20

Cremige, scharf-saure Suppe mit Seidentofu, Gemüse und Kokosmilch

4. Súp Tôm ^{B, F, 1, 2, 11} _____ 5,90

Scharf-saure Suppe mit Garnelen und Gemüse, verfeinert mit Zitronengras und Kokosmilch

5. Canh Chua ^F _____ 5,20

Traditionelle Tamarindensuppe mit Seidentofu, Tomaten, Ananas und knackigem vietnamesischem Rhabarber



Vorspeisen

6. Gỏi Cuốn ^{B, D, F} _____ 5,90

Frische Sommerrollen aus Reispapier gefüllt mit Reisnudeln, frischen Kräutern und unserer Zitronen-Fischsoße (2 Stk.)

- a) Tofu
- b) Hühnerfleisch
- c) Garnelen

7. Chả Giò ^{A, C, D, F} _____ 5,90

Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse, serviert mit unserer Zitronen-Fischsoße (2 Stk.)



8. Nem Chay ^{A, F, K} _____ 3,50

Große vegetarische Frühlingsrolle, dazu ein süß-saurer Chili-Dip (1 Stk.)

9. Tôm Chiên ^{A, B, F, K} _____ 5,90

Knusprige Garnelen serviert mit einem süß-sauren Chili-Dip (3 Stk.)

10. Bánh Tôm ^{A, B, D, F} _____ 6,90

Knusprige Süßkartoffelnester mit Black Tiger Garnelen serviert mit unserer Zitronen-Fischsoße (2 Stk.)



11. Bánh Bao ^{A, F, K} _____ 4,90

Traditionelle Hefeteigtasche mit einer herzhaften Gemüsefüllung (1 Stk.)

12. Há Cảo ^{A, B, E, F, K} _____ 5,20

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, mit Sojasoße serviert (4 Stk.)

13. Vằn Thẩn Chiên _____ 5,90

Frittierte Teigtaschen mit hausgemachter Hühnerfleisch-Garnelen-Füllung serviert mit einem süß-sauren Chili-Dip (4 Stk.)



Salate

✓ 14. Nộm Xoài ^{E, F, K} _____ 6,90

Frischer Mangosalat mit Erdnüssen und hausgemachtem Zitronen-Dressing

15. Nộm Đu Đủ ^{B, D, E, F, K} _____ 7,90

Frischer, knackiger Papaya-Salat mit Garnelen und Erdnüssen, dazu hausgemachtes Zitronen-Dressing

✓ 16. Salat Hanoi ^{E, F, H, K} _____ 10,50

Gemischter Salat mit Karotten, Gurken, Tomaten, Mais und Walnüssen, dazu unser hausgemachtes Hanoi-Dressing

mit Tofu _____ 11,50

mit Hähnchenbrustfilet _____ 11,50

Extras

✓ Portion Reis _____ 2,00

✓ Portion Reismudeln
oder Pho-Nudeln _____ 3,00

Portion Soße _____ 2,00



Hauptspeisen

Nudelsuppen

17. Phở Hà Nội ^F _____ 15,90

Vietnamesische Reisbandnudeln mit Rinderhüftstreifen in einer kräftigen, aromatischen Brühe nach Familienrezept, verfeinert mit frischem Koriander und Ingwer



18. Phở Chay ^F _____ 14,90

Vietnamesische Reisbandnudeln mit Tofu in einer kräftigen, aromatischen Brühe nach Familienrezept, verfeinert mit frischem Koriander und Ingwer

19. Phở Sốt Vang ^{D, F} _____ 17,90

Reisbandnudelsuppe mit vietnamesischem Gulasch aus zartem Rindfleisch, geschmort in Rotwein, Zimt und Sternanis

20. Mì Vằn Thẩn ^{A, B, C, F, K} _____ 14,90

Nudelsuppe mit fein abgeschmeckter Brühe, dazu Wantan-Teigtaschen mit Hühnerfleisch-Garnelen-Füllung, Pak Choi, China-Kohl, Koriander und Sesamöl



21. Bún Bò Huế ^{D, F} _____ 16,90

Scharf-würzige Brühe auf Zitronengras- und Chili-Basis mit Reismudeln und geschmorten Rindfleischscheiben, garniert mit frischen Kräutern

22. Bún Cá ^{A, B, D, F} _____ 14,90

Reismudelsuppe mit herzhaften Fischfrikadellen und Garnelenbällchen, Tomaten und vietnamesischem Rhabarber



Hauptspeisen

Nudelgerichte

23. Bún Chả Hà Nội ^{E, D, F, K} _____ 14,90

Reisnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, dazu frische Kräuter, Salat, Erdnüsse und Zitronen-Fischsoße

28. Phở Xào ^{A, B, E, F, I}

Gebratene vietnamesische Reisbandnudeln mit Sellerie, Karotten, Sojasprossen und Pak Choi garniert mit Erdnüssen und Koriander

24. Bún Chả Gà ^{A, E, D, F, K} _____ 14,90

Reisnudeln mit gegrilltem Hühnerfleisch, dazu frische Kräuter, Salat, Erdnüsse und Zitronen-Fischsoße

 Tofu _____ 14,50
Rindfleisch _____ 16,90
Garnelen _____ 16,90

25. Bún Đậu Phụ ^{E, F, K} _____ 14,50

 Reisnudeln mit Zitronengras-Tofu, dazu frische Kräuter, Salat und Kokos-Erdnuss-Soße

29. Miến Xào ^{A, B, E, F}

Glasnudeln gebraten nach Hanoi-Art mit Pak Choi und frischem Gemüse, garniert mit Koriander

 Tofu _____ 14,50
Rindfleisch _____ 16,90
Garnelen _____ 16,90

26. Bún Nem ^{A, C, E, D, F, K} _____ 15,50

Reisnudeln mit vietnamesischen Frühlingsrollen, dazu frische Kräuter, Salat, Erdnüsse und Zitronen-Fischsoße

30. Vịt Udon ^{A, F} _____ 17,90

Gebratene Udon-Nudeln mit frischem Gemüse und knusprigem Entenbrustfilet

27. Bún Bò Nam Bộ ^{A, E, D, F, K} _____ 16,90

Reisnudeln mit zart gebratenem Rindfleisch, dazu frische Kräuter, Salat, Erdnüsse und Zitronen-Fischsoße

200. Bún Xào Hà Nội ^{A, B, D, E, F} _____ 17,90

Gebratene Reisnudeln mit Hühnerfleisch, Garnelen und frischem Gemüse, garniert mit Erdnüssen, Koriander und Röstzwiebeln



Hauptspeisen

31. Vịt Hoisin^{A, F, K}
Hà Nội _____ 17,90



Knuspriges Entenbrustfilet auf sautiertem Gemüse mit einer leichten Hoisin-Sauce, dazu Reis

32. Vịt Satế^{A, D, F, G, K}
_____ 17,90



Knuspriges Entenbrustfilet auf sautiertem Gemüse mit einer sämigen Erdnuss-Sate-Sauce, dazu Reis

33. Vịt Xoài^{A, F, K}
_____ 17,90

Knuspriges Entenbrustfilet auf sautiertem Gemüse mit einer fruchtig-cremigen Mango-Sauce, dazu Reis

34. Đậu Phụ 
Sốt Cà Chua^{F, K} _____ 14,50

Gebratener Tofu in einer Tomaten-Knoblauch-Soße eingekocht, mit Lauchzwiebeln und Koriander garniert, dazu Reis

35. Cà Ri^{D, F, G, K}
Đậu Phụ _____ 14,50 



Gebratener Tofu in vietnamesischer Curry-Soße mit Kokosmilch, Ananas und verschiedenem Gemüse, dazu Reis

36. Rau Xào^{A, F, K}
Đậu Phụ _____ 14,50 

Tofu im Wok gebraten mit einer Vielfalt aus frischem Gemüse in einer Sojareduktion, dazu Reis

37. Cà Tím
Xào Tỏi^{F, K} _____ 14,50 

Würzige gebratene Auberginen mit Tofu, Tomaten, Knoblauch und Ingwer, dazu Reis

38. Cà Ri Gà^{D, F, G, K}
_____ 15,50



Vietnamesisches Hähnchen-Curry mit Kokosmilch, Ananas und verschiedenem Gemüse, dazu Reis

300. Gà Xào^{A, D, F, K}
Lá Chanh _____ 15,50

Zarte Hähnchenbrustfiletstreifen und knackiges Gemüse, traditionell gebraten mit Limettenblättern, dazu Reis



Hauptspeisen

39. Gà Basilikum ^{A, D, F, K} _____ 15,50

Zarte Hähnchenbrustfiletstreifen und knackiges Gemüse, gebraten mit asiatischem Basilikum, Ingwer, Zitronengras und Knoblauch, dazu Reis

40. Gà Chiên ^{A, D, F, G, K}
Satế _____ 15,50



Knusprige Hähnchenbruststreifen auf frisch gebratenem Gemüse in einer Erdnuss-Satê Sauce, dazu Reis

41. Bò Xào ^{A, F, K}
Hành _____ 16,90



Scharf angebratene Rinderhüftstreifen mit Zwiebeln und knackigem Gemüse in einer feinen Sojareduktion, dazu Reis

42. Bò Sốt Vang ^{D, F, K} _____ 17,90

Vietnamesisches Rindergulasch in einer Rotweinsauce mit Zimt, Sternanis und Gemüse eingekocht, dazu Reis

43. Bò Xào ^{A, F, K}
Xả Ớt _____ 16,90



Scharf angebratenes Rindfleisch mit knackigem Gemüse, verfeinert mit Chili und Zitronengras, dazu Reis

44. Bánh Xèo ^{B, D, F, K} _____ 15,90

Knusprig-goldener Pfannkuchen aus Reismehl, gefüllt mit Garnelen und Sojasprossen, dazu frische Kräuter und unsere Zitronen-Fischsoße

45. Cá Hồi ^{A, D, F, K}
Nướng _____ 21,90

Gegrilltes Lachsfilet auf einem Bett aus hochwertigem Gemüse und Kräuterseitlingen, dazu Reis

46. Dorade ^{A, D, F, K}
Nướng _____ 24,90

Gegrillte Dorade auf einem Bett aus hochwertigem Gemüse und Kräuterseitlingen, dazu Reis

47. Tôm ^{A, B, F, K}
Nướng _____ 24,90

Gegrillte Black Tiger Riesengarnelen auf hochwertigem Gemüse und Kräuterseitlingen, dazu Reis

400. Mực Xào ^{A, D, F, K, M} _____ 18,90

Panierter Tintenfisch süß-sauer angebraten mit verschiedenem Gemüse, dazu Reis



Dessert

48. Xôi Xoài ^E _____ 7,90

Frische Mangoscheiben auf hausgemachtem Klebreis mit einer cremigen Kokosmilchsoße

49. Kem Chiên ^{A, E, G} _____ 5,90

Gebackenes Vanilleeis mit Honig und Kokosraspeln

50. Bánh Da Lợn ^E _____ 6,90

Gedämpfter Schichtkuchen aus Pandan, Kokosmilch und Tapiokamehl, garniert mit Früchten

51. Bánh Nếp ^{E, G} _____ 6,90

3 Kokosbällchen aus Reismehl mit Vanilleeis, garniert mit Früchten und einer Kokosmilch-Sauce

52. Kem Mochi ^{E, F, G, H, K} _____ 6,90

3 zarte Mochis mit Eisfüllung, garniert mit Früchten



Alkoholfreie Getränke

Wasser still/mit
Kohlensäure · 0,25l _____ 2,70

Wasser still/mit
Kohlensäure · 0,75l _____ 6,50

Coca Cola,^{2, 10}
Coca Cola Zero^{2, 10} · 0,2l _____ 3,20

Säfte
Apfel naturtrüb,
Maracuja,
Johannisbeere · 0,2l _____ 2,90

Mango,
Guave,
Lychee · 0,2l _____ 3,20

Saftschorlen
Apfel naturtrüb,
Maracuja,
Johannisbeere · 0,2l _____ 2,70

Mango,
Guave,
Lychee · 0,2l _____ 2,90

Grüner Tee,¹⁰
Jasmintee¹⁰ _____ 3,20

Frischer
Ingwertee _____ 3,50

Yuzu-Tee _____ 4,50

Limetten-
Ingwer-Tee _____ 4,50

Vietnamesischer
Kaffee^{10, G} _____ 4,50
mit Kondensmilch

Vietnamesischer
Eiskaffee^{10, G} · 0,25l _____ 5,50
mit Kondensmilch
und Eiswürfeln

Espresso _____ 2,50



Hausgemachte Limonaden

Me Gùng · 0,5l _____ 5,90
Tamarinde, Ingwer, Minze

Cam Bưởi · 0,5l _____ 5,90
Orange, Limette, Grapefruit,
Minze

Xoài Chanh Leo · 0,5l _____ 5,90
Mango, Maracuja, Minze

Vải · 0,5l _____ 5,90
Lychee, Limette, Minze

Nước Chanh · 0,5l _____ 5,90
Limette, Minze, Rohrzucker

Nước Gùng · 0,5l _____ 5,90
Limette, Ingwer, Minze,
Rohrzucker

Chanh Muoi · 0,5l _____ 5,90
Eingelegte Zitrusfrüchte
mit Zucker und Salz



Hefeweizen ^A	· 0,5l	_____	4,50
Radler ^A	· 0,33l	_____	3,20
Pils ^A	· 0,33l	_____	3,20
Starnberger ^A	· 0,5l	_____	4,50
Singha Beer	· 0,33l	_____	4,20

Schnaps / Sekt

Lycheewein	· 4cl	_____	4,50
Reisschnaps	· 2cl	_____	4,00
Lychee-Sekt	· 0,2l	_____	4,50



aus der Weinmanufaktur Untertürkheim

Riesling, feinherb	· 0,2l	5,70
Wildkräuter, grüner Apfel, Kiwi	· 0,7l	19,00
Weißer Burgunder, trocken	· 0,2l	5,90
Erdbeeren, Preiselbeeren, Kirschblüten	· 0,7l	21,00
Sauvignon Blanc, trocken	· 0,7l	35,00
Grüne Paprika, Stachelbeere		
Rosé, trocken	· 0,2l	5,70
Birne, Honigmelone, Banane	· 0,7l	19,00
Merlot, trocken	· 0,2l	6,90
Kirsche, schwarze Johannisbeere	· 0,7l	35,00
Weinschorle	· 0,2l	5,50



Allergene & Zusatzstoffe

Allergiker werden gebeten, sich an das Personal zu wenden. Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie hier:

Trotz sorgfältigster Zubereitung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel
Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel
Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel
Aspatam (enth.
Phenylalaninquelle)
- 7 mit Süßungsmittel
Acesulfam
- 8 mit Phosphor
- 9 geschwefelt
- 10 koffeinhaltig
- 11 mit
Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 gentechnisch
verändert
- 16 chininhaltig

Deklarationspflichtige Allergene

- A glutenhaltige
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte (Nüsse)
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Schwefeldioxid und Sulfide