

TAGESKARTE:

Täglich: 16:00 - 22:00 Uhr

SO. - Feiertag: 12:00 - 21:00 Uhr

TEL. 07123.9474847

www.reiskorn-metzingen.eatbu.com

WARME VORSPEISEN - WARM APPETIZER

SUPPEN - SOUP

20 - **SÚP MIẾN GÀ** € 5,90 (5)

Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse.

Glass noodles soup with Chicken and vegetables.

21 - **SÚP NƯỚC DỪA** € 5,90 (5, D)

Kokossuppe mit Garnelen, Pilzen und Frühlingszwiebeln.

Coconut soup with shrimp, mushrooms, coriander and spring onions.

22 - **CANH CHUA TÔM** € 5,90 (5, D)

Süß-saure Suppe mit Tamarinde, Garnelen, Tomaten und frischer Ananas.

Sweet sour soup with tamarind, shrimp, tomatoes and fresh pineapple.

23 - **SÚP HOÀNH THÁNH** € 5,90. (5,N,A)

Wantan-Suppe mit Pak-Choi Gemüse.

Wantan - soup with Pakchoi vegetables.

24 - **PHỞ BÒ NHỎ** € 8,90 (5)

Die bekannte 24h Suppe mit Rindfleisch vom "Jungbullen", Reisbandnudeln, Zwiebeln und frischen Kräutern

The well-known 24h soup with Beef from "Young bulls", Rice noodles, Onions and fresh herbs.

FRITTIERTES - FRIED

25 - **CHẢ GIÒ THỊT / CHAY** € 5,90 - € 6,50 (5,A).

Frühlingsrollen wahlweise mit Hühnerfleisch (€ 6,50) oder Gemüsefüllung (€ 5,90) und Dips-Sauce.

Spring rolls optionally with meat or vegetable filling, fresh herbs.

26 - **CHẢ GIÒ TOM CUA** € 7,90 (5,A, D)

Frühlingsrolle mit Krebsfleisch und Garnelen-Füllung, Kräutern.

Spring rolls with crabmeat and shrimp stuffing, fresh herbs.

27 - **CHẢ GIÒ BA LOẠI.** € 7,90 (5,A, D)

Drei Variationen von Frühlingsrollen und Vietnamesische Kräutern.

Three variations from spring rolls, fresh herbs.

28 - **HOÀNH THÁNH CHIÊN** € 6,50 (5,A)

Knusprige gebackene Wan-Tan-Taschen mit Hühnerfleisch-Füllung.

Crispy Wan-tan with Chicken meat filling.8

30 - **GÀ XIÊN** € 6,50 (5,E)

Zwei gegrillte Hühnerspießen mit Erdnuss-Dip.

Two grilled chicken skewer with Peanut sauce.

31 - **TÔM LỤI** € 7,90 (5,D)

Zwei gegrillte Garnelenspieße mit Süß-saurem-Dip.

Two grilled shrimp skewer with sweet sour sauce.

32 - **GÀ XIÊN và TÔM LỤI** € 7,50 (5,D,E)

Ein gegrillter Hühnerspieß und ein Garnelenspieß, dazu 2 Dips.
One grilled chicken skewer and one shrimp skewer, two dips.

SALATE - SALADS

33 - **GỎI ĐU ĐỦ** € 9,90 (D,E,A)

Frische grüne Papayastreifen mit Garnelen, Röstzwiebel und Erdnüssen (leicht scharf).
Fresh green papaya strips, shrimp, roasted onions and peanuts (slightly hot).

34 - **GỎI MỰC** € 9,90 (D,E,A)

Frische grüne Papayastreifen mit Baby-Sepia, rote Zwiebel, Kräuter und Erdnüssen (leicht scharf).
Fresh green papaya strips with Baby Sepia, red onions, fresh herbs.(slightly hot).

35 - **GỎI XOÀI VỊT** € 9,90 (D,A,E)

Frische Mangostreifen mit knuspriges Entenfilet, Röstzwiebel, Erdnüssen und Kräuter (leicht-scharf).
Fresh Mango strips mit crispy duck filet, roasted onions and fresh herbs (slightly hot).

36 - **GỎI BÒ** € 9,90 (D,E,A)

Frische grüne Papayastreifen mit Rindfleisch vom Jungbullen, rote Zwiebel, Röstzwiebel, Kräuter und Erdnüsse (leicht scharf).
Beef salad from " Young bulls ", red onions, fresh herbs and peanuts (slightly hot).

38 - **Starter Selection** (ab 2 person) **pro Person € 15,90** (5,D,A,E,)

Hühnerspieße, Garnelenspieße, Sommerrollen mit Garnelen, Frühlingsrollen, Bò Lá Lốt (Rind Hackfleisch gebraten mit Zitronengras und Wild Blättern umwickelt gegrillt), Röstzwiebel, Erdnüssen und Kräuter (leicht-scharf), Mango-Enten-Salat., 3 Dips : Erdnussauce, Fischsauce und Süß-Sauer-Sauce.
Grilled chicken skewer, shrimp skewer, summer roll with shrimp, spring rolls, Bo La Lot (Fried ground beef with Lemongrass and grilled wild leaves wrapped),roasted onions and fresh herbs (slightly hot), Mango duck salad. Three Dips.

LAUWARM VORSPEISEN - LUKEWARM APPETIZER

39 - **GỎI CUÓN**

Sommerrollen (Reispapier) mit grünem Salat, frischen Koriander und Reisnudeln, dazu Erdnuss-sauce, wahlweise mit :
Summer roll (Rice paper) with green salad, fresh herbs and rice noodles, Erdnuss-sauce, optionally with :

A - Garnelen - Shrimp	€ 7,90	(E,D)
B - Rindfleisch "Jungbülle" - Beef " Young bull "	€ 7,90	(5,E)
C - Hühnerfleisch - Fire Chicken.	€ 6,90	(5,E)
D - Tofu - Tofu	€ 6,50	(E))
E - Knuspriger Ente - Crispy Duck	€ 7,90	(E,,A)
F- frische Avocado	€ 6,50	(E)

DUMPLINGS

42 - **BÁNH BAO XÁ XÍU** € 6,90 (5,2)

Gedämpfte Baobao-knödel gefüllt mit gegrilltem Schweinefleisch .
Steamed Babao dumplings filled with grilled pork belly.

43 - **XÍU MAI** € 7,90 (A.)
Gedämpfte Wan-tan Teigtaschen mit Garnelenfüllung, serviert mit Sojasauce.
Steamed Wantan dumplings with shrimp stuffing.

44 - **HÁ CÀO** € 7,90 (A)
Gedämpfte Reis-Teigtaschen mit Garnelenfüllung, serviert mit Sojasauce.
Steamed rice dumplings with shrimp stuffing, Soy sauce.

45 - **DIM SIM MIX** € 7,90 (5,A,D.)
für Liebhaber der beiden Sorten Shao Mai und Ha Cao (je zwei Stück).
for lovers of both varieties Shao Mai and Ha Cao (two pieces each).

46 - **Mixed Dumplings** € 9,90 (5,A,D)
(Drei Variationen von 42+43+44) - (Three Variations from 42+43+44).

NOODLE MEAL

60 - **PHỞ GÀ BẮC HÀI.** € 16,90 (5)
Grosse Schale typisch Vietnamesische Nudelsuppe: kräftige Rinderbrühe mit Hühnerfleisch, Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln, rote Zwiebeln, frische Limette und frische Kräuter.
Large bowl of typical Vietnamese noodle soup : strong beef broth with chicken, rice ribbon noodle, spring onion, red onion, fresh Lime and fresh herbs.

61 - **PHỞ BÒ ÁP CHÀO.** € 18,90 (5)
Grosse Schale typisch Vietnamesische Nudelsuppe: kräftige Rinderbrühe mit gebratenem Rindfleisch vom "Jungbullen", Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln, rote Zwiebeln, frische Limette und frischen Kräutern.
Large bowl of typical Vietnamese noodle soup : strong beef broth with fried beef from " Young bull ", rice ribbon noodle, spring onion, red onion, fresh Lime and fresh herbs.

62 - **SÚP MIẾN BÀ THỪA.** € 16,90 (5,A)
Große Schale typisch Vietnamesische Glasnudelsuppe: kräftige Rinderbrühe mit gebratenem Rindfleisch vom Jungbullen, Hühnerfleisch, Bio-Tofu und Gemüse.
Large bowl of typical Vietnamese noodle soup : strong beef broth with fried beef from " Young bull", chicken and Organic tofu vegetables.

63 - **UDON NGỰ BÌNH** € 19,90 (5,A,D)
Gebratene Udon-Nudeln mit frischem Gemüse, Pak-Choi, Baby-Sepia, Garnelen und gegrilltem Lachs .
Fried Udon-noodle with fresh vegetables, pepperoni, Pak-choi vegetable, Baby-sepia, prawns and grilled Salmon.

64 - **MIẾN GIA LONG.** € 17,90 (5,A,D)
Gebratene Glasnudeln mit Hühnerfleisch, Rindfleisch vom Jungbullen, Garnelen, Frühlingszwiebeln und frischem Gemüse.
Fried glass noodles with chicken, beef from " Young bull", prawns, spring onion and fresh vegetables.

65 - **MÌ U MINH** € 17,90. (5,A,D)
Gebratene Nudeln mit Garnelen, Frühlingszwiebeln, Hühnerfleisch, Rindfleisch vom Jungbullen, Pak-Choi und frischem Gemüse.
Fried Noodle with prawns, spring onion, chicken, beef from " Young bull ", Pak-choi and fresh vegetables.

F3 - **PHỞ XÀO HỘI AN** € 19,90 (5,E)
Gebratener Reis-Bandnudeln mit Frühlingszwiebeln, frischem Gemüse, Pak-Choi, Rindfleisch vom "Jungbullen", Erdnüssen und Röstzwiebeln-
Roasted rice noodles with spring onions, fresh vegetables, Pak-Choi, beef of a young bull, peanuts and fried onions

ROLL IT YOURSELF

" Heute wird selbst gerollt " ist das Motto dieses populären und beliebten Gerichte aus Vietnam, mit dabei sind frische Kräuter, Salat, Reisnudeln, Reispapier, Erdnüsse, Röstzwiebel und aromatischen Dips. **Diese Reispapierrollen werden lauwarm gegessen.**

" Today is rolled itself " is the motto of this popular one and popular dishes from Vietnam, fresh herbs are included, salad, rice noodle, peanuts, roasted onion and aromatic dips. **These rice paper rolls are eaten lukewarm.**

WAHLWEISE mit - OPTIONALLY with :

66 - **CUÓN TÔM và GÀ NƯỚNG.** € 21,90 (5,D,E)

Gegrilltes Garnelen und gebratenem Hühnerfleisch zum Selbst-rollen.

Grilled Prawns and chicken to the self-rolling.

67 - **CUÓN BÒ LÁ LỐT** € 19,90 (5,D,E)

Gegrilltes Rindfleisch mit Zitronengras mit Wildblättern umwickelt zum Selbst-rollen.

Fried ground beef with Lemongrass and grilled wild leaves wrapped to the self-rolling.

68 - **CUÓN HÒI và TÔM** € 22,90 (5,D,E)

Gegrillter Lachs und Riesengarnelen (ohne Schale) zum Selbst-rollen.

Grilled Salmon and Prawns (without shell) to the self-rolling.

69 - **CUÓN VỊT GIÒN** € 19,90 (5,A,E)

Gegrillte knusprige Entenfilet zum Selbstrollen.

Grilled crispy Duck to the self-rolling.

70 - **CUÓN BÒ XÀO** € 19,90. (5,DE)

Gebratenes Rindfleisch vom Jungbullen, Frühlingszwiebel und Sesam zum Selbstrollen.

Fried Beef from " Young bull ", spring onion and sesame to the self-rolling.

71 - **CUÓN ĐẬU PHỤ** € 16,90 (5,D,E)

Gebratener Bio-Tofu mit Zitronengras zum Selbst-rollen

Fried Organic tofu with lemongrass .

49 - **CUON HEO QUAY :** € 17,90 (5,D,E)

mit gegrilltem, knusprigem Schweinebauch zum Selbst Rollen. (with grilled crispy pork belly to the self-rolling.)

72 - **ROLLPARADIES SPEZIAL**(Ab 2 Personen) pro Pers. € 22,90 (5,A,D,E)

Gegrilltes Garnelen, gegrilltes Lachs, Rindfleisch vom "Jungbullen" braten, gebratenes Hühnerfleisch, knusprige Ente und Bio-Tofu.

Rolling paradise special (from two persons) :

Grilled Prawns, grilled Salmon, fried Beef from " Young bull ", chicken, grilled crispy Duck and Organic Tofu.

BÚN - RICE NOODLES

Vietnamesische "Pasta" aus Reisnudeln, lauwarm serviert mit Salat, Röstzwiebeln, Erdnüssen, frischen Kräutern und hausgemachtem angenehm aromatischen Limetten-Dressing (**Limetten // Fisch-Sauce**)

Vietnamese Pasta made from rice noodles, lukewarm Served with salad, roasted onion, Peanuts, fresh herbs and homemade pleasant aromatic Lime dressing (**Lime // Fish Sauce).**

WAHLWEISE mit - OPTIONALLY with

73 - **BÚN BÒ NAM BỘ** € 19,90 (5,D,A,E)

mit gebratenem Rindfleisch vom Jungbullen und Frühlingsrollen.
with fried Beef from " Young bull" and Spring roll.

74 - **BÚN GÀ và CHẢ GIÒ.** € 17,90 (5,D,E,A)

mit gebratenem Hühnerfleisch und Frühlingsrollen.
with fire Chicken and spring roll.

75 - **BÚN LÁ LÓT và CHẢ GIÒ.** € 19,90 (5,D,E,A)

mit gegrilltem Rinderhackfleisch und Zitronengras in Wildblätter umwickelt und Frühlingsrollen.
Fried ground beef with Lemongrass and grilled wild leaves wrapped , spring roll.

76 - **BÚN VỊT GIÒN** € 19,90 (5,D,A,E)

mit knusprigem Entenfleisch und Frühlingsrollen.
with grilled crispy Duck and spring roll.

78 - **BÚN THỊT HEO NƯỚNG** € 17,90 (5,E,D,A)

mit gegrilltem knusprigem Schweinebauch und Frühlingsrollen.
with grilled crispy pork belly and spring roll.

79 - **BÚN TÔM NƯỚNG** € 22,90 (5,D,E,A)

mit gegrillten Riesengarnelen und Frühlingsrollen.
with grilled Prawns and spring roll.

80 - **BÚN ĐẬU PHỤ SẢ** € 16,90 (5,E,A,D)

mit gebratenem Bio-Tofu, Zitronengras, roten Zwiebeln und vegetarischen Frühlingsrollen .
with fried Organic Tofu, Lemongrass, red onion and vegetable spring roll

REISKORN SPECIAL

81 - **GÀ LẠC CÀNH.** € 17,90 (5,E)

Gebratene Hähnchenbrustfilet auf marktfrischem Gemüse in Erdnuss-Sauce. Serviert mit Reis.
Fire chicken on market fresh vegetables in Peanut sauce. Served with rice.

82 - **GÀ ME NHA TRANG** € 17,90 (5,)

Gebratene Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse in Tamarinden-Sauce (süß-säuerlich). Serviert mit Reis.
Fire chicken on market fresh vegetables in Tamarind sauce (sweet sour).
Served with rice.

83 - **GÀ DỪA BẦY MẪU.** € 17,90 (5)

Gebratene Hähnchenbrustfilet mit marktfrischem Gemüse, grünem Spargel, Zitronengras, Limettenblätter in Kokos-Sauce.
Serviert mit Reis.
Fire chicken on market fresh vegetables, green asparagus, Lemongrass, Limes leaves in Coconut sauce. Served with rice.

84 - **BÒ TIÊU MIỀN TÂY** € 19,90 (5,2)

Gebratenes Rindfleisch vom "Jungbullen " in schwarzer Pfeffer-Sauce mit frischem Gemüse . Serviert mit Reis.
Fried Beef from " Young bull " in the black pepper sauce with fresh vegetables. Served Rice.

56 - **BÒ TÍM CHÂN MÂY.** € 19,90. (5)

Gebratenes Rindfleisch vom Jungbullen mit frische Rote-Zwiebeln, frisch Tomaten -Scheibe und Zitronengras in Austern-Sauce. Serviert mit Reis.

85 - **BÒ KHÓM TỰ ĐỨC.** € 19,90 (5)

Gebratenes Rindfleisch vom "Jungbullen" aus dem Wok mit frischer Ananas, Zuckerschoten, Tomaten und Frühlingszwiebeln in süß-säuerlicher Sauce. Serviert mit Reis.

Fried beef from "Young bull", from the Wok with fresh Pineapple piece, sugar snap, tomatoes and spring onion in sweet sour sauce. Served with rice.

86 - **VỊT GỪNG CAM RANH** € 19,90 (5,A)

Knuspriges Entenfilet gebratene mit Marktgemüse und Ingwer.

Serviert mit Reis.

Grilled crispy Duck with fresh market vegetables and Ginger. Served with rice.

87 - **VỊT PAK-CHOI MỸ ĐỨC** € 19,90 (5,A,N)

Knuspriges Entenfilet mit Pak-Choi gemüse, Austernpilzen und Sesam. Serviert mit Reis.

Grilled crispy duck with Pak-choi vegetable, Oyster mushrooms and Sesame. Served with rice.

88 A - **VỊT XOÀI CAM LÂM** € 19,90 (5,A)

Knuspriges Entenfilet gebraten mit Mango-Sauce, fruchtig,

süß-säuerlich, mit frischem Gemüse, Kartoffeln, frischen Mangostücke. Serviert mit Reis.

Grilled crispy duck filet with Mango sauce, fruity, sweet sour, fresh vegetables, potatoes, Lotus roots, fresh Mango piece. Served with rice.

88 B - **MỰC CÀU BÓNG.** € 19,90 (5,D,2)

Baby-Sepia angebraten mit marktfischem Gemüse, Limettenblättern, Frühlingszwiebeln und Pfeffer. Serviert mit Reis.

Fried baby sepia with fresh market vegetables, Limes leaves, spring onion and pepper. Served with rice.

90 - **HÔI HÀO KHÁI ĐỊNH.** € 21,90 (5,D,2)

Gegrillter Lachs mit frischem Gemüse in Austernsauce. Serviert mit Reis.

Grilled Salmon with fresh vegetables in Oysters sauce. Served with rice.

91 - **CÁ CHIÊN TRƯỜNG TIỀN** € 21,90 (5,D,2)

Knusprige gegrillte Dorade (Goldbrasse) mit Pak-Choi-Gemüse. Serviert mit Reis.

Grilled crispy Dorade (Gilthead) with fried Pak-choi vegetables. Served with rice.

93 - **TÔM RIM AN BẮNG** € 22,90 (5,D,2)

Gebratene Riesengarnen in Karamel-Pfeffer-Sauce mit Frühlingszwiebeln, dazu eine Teller grüner Salat, Gurken und frische Tomaten. Serviert mit Reis.

Fried Prawns in caramel-pepper-sauce with spring onion, to a plate green salad, Cucumbers and fresh Tomatoes. Served with rice.

94 - **TÔM XÀO LĂNG CÔ** € 22,90 (5,D)

Gebratene Riesengarnen mit Frühlingszwiebeln, Zitronengras, Peperoni und Gemüse. Serviert mit Reis.

Fried Prawns with spring onion, Lemongrass, Pepperoni and fresh market vegetables. Served with rice.

CURRY

Roter Curry schmeckt durch die Verwendung von Kokosmilch, leicht süßlich und fruchtig. In Kombination mit verschiedenem marktfischem Gemüse, Kohlrabi und der natürlichen Schärfe wirkt das Gericht sehr frisch und leicht. Deshalb ist Curry in Vietnam weit verbreitet und sehr beliebt. Serviert mit Reis.

Red Curry tastes great by using coconut milk, slightly sweetish and fruity. In combination with various fresh vegetables, Kohlrabi and the natural sharpness makes the dish very fresh and slightly. That is why curry is widely used and very popular in. Served with rice.

WAHLWEISE mit: - OPTIONALLY with:

- 95 - **GÀ RI** € 17,90 (5)
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet.
with fire chicken .
- 96 - **VỊT RI** € 19,90 (5,A)
mit knusprigem Entenfilet. (with grilled crispy Duck filet).
- 97 - **HÒI RI** € 21,90 (5,D)
mit gegrilltem Lachsfilet.
with grilled Salmon.
- 98 - **BÒ RI** € 19,90 (5)
mit gebratenem Rindfleisch vom " Jungbullen ".
with fried Beef from "Young Bull ".
- 99 - **TÔM RI** € 22,90 (5,D)
mit gegrillten Riesengarnelen (ohne Schale).
with grilled Prawns (without shell)
- 100 - **ĐẬU PHỤ RI** € 15,90 (5)
mit frischem Marktgemüse und Bio-Tofu.
with fresh market vegetables and Organic Tofu.

REISKORN SPECIAL

VORSPEISEN :

- 01 / **BÒ LÁ LÓT.** € 7,90 (5,D)
Gebratenes Rinderhackfleisch mit Zitronengras, umwickelt mit La-Lot- Blättern, gegrillt.
- 03 / **BÁNH CUỐN:** € 6,90 (5,D)
Gedämpfte Reispfannkuchen mit Morcheln, Putenfleisch und aromatischem Limetten-Dressing " Nuoc Mam ", hausgemacht.
- 04 / **BÁNH XÈO HÀ RA:** € 11,90 (5,D)
Knusprige Reis-Pfannkuchen mit Garnelen oder Baby-Sepia, Kohlrabistreifen und aromatischem Limetten-Dressing " Nuoc Mam ", hausgemacht.

HAUPTSPEISEN :

- 05 / **MỰC SẢ QUĂNG CÔNG.** € 19,90 (5,D)
Gebratene Baby-Sepia mit frischem Gemüse, Peperoni und Zitronengras.
Serviert mit Reis.
- 06 / **BÒ SẢ VĨNH PHƯƠNG .** € 19,90 (5)
Gebratenes Rindfleisch vom " Jungbullen" mit frischem Gemüse, Peperoni und Zitronengras . Serviert mit Reis.
- 07 / **CẢI BÈ PHƯƠNG SÀI** € 19,90 (5)
Gebratener frischer Vietnamesischer Pak-Choi Gemüse mit Rindfleisch vom Jungbullen, Knoblauch, Sesamkerne und Frühlingszwiebeln. Serviert mit Reis.
- 08 / **ĐỒ BIỂN THUẬN AN** € 20,90. (5,D)
Gebratene Meeresfrüchte : Baby-Sepia, Riesengarnelen, Lachs gegrillt mit frischem Gemüse, frischen Ananasstücken und frischen Tomaten . Serviert mit Reis.
- 09 / **THỊT KHO TÀU** € 17,90 (5,2)
Geschmorte Schweinebauch und Hühnereier in Pfeffer-Ingwer-Sauce, dazu eine grüner Salatteller, Gurken und frische Tomatenscheibe. Serviert mit Reis.

47 / **VỊT LẠC CÀNH** : € 19,90. (5,A,E)

Knusprige Entenfilet gebratene mit frischer Gemüse in Erdnuss-Sauce. Serviert mit Reis.

48 / **VỊT SÀ SAPA.** € 19,90. (5,A)

Zartes Entenfleisch gebraten mit frischem Gemüse, Peperoni und Zitronengras. Serviert mit Reis.

MAIN COURSES - VEGETARIAN

50 - **RAU XÀO THIÊN MỤ** € 15,90 (5,2)

Gebratene frische Gemüse der Saison : Frühlingszwiebel, Chinakohl, Broccoli, Karotten, Pak-choi, Champignons, Zuckerschoten, Austernpilze, Zucchini, Kohlrabi in Austernsauce. Serviert mit Reis.

Roasted fresh vegetables of the season : spring onion, chinese cabbage, broccoli, carrots, Pak-Choi, champions, snow pea, oyster mushroom, zucchini, kohlrabi in oyster sauce. Served with rice.

F1 - **CƠM CHIÊN CUNG ĐÌNH.** € 16,90 (5,C)

Gebratener Reis mit frischer Avocado, Frühlingszwiebeln, Erbsen, junger Karotten und gebratenen Rühreier.

Fried rice with fresh avocado, spring onions, peas, carrots and fried eggs.

52 - **ĐẬU PHỤ LONG SƠN.** € 15,90 (5,2)

Gebratener Bio-Tofu mit frischem Marktgemüse, Peperoni und Zitronengras. Serviert mit Reis

Fried organic tofu served with fresh market vegetables, Pepperoni and lemon grass. Served with rice.

53 - **ĐẬU PHỤ LẠC CÀNH.** € 15,90 (5,E)

Gebratener Bio-Tofu mit frischem Marktgemüse in Erdnuss-Sauce.

Serviert mit Reis.

Fried organic tofu with fresh market vegetables in peanut sauce. Served with rice.

54 - **MÌ XÀO GIA LONG.** € 15,90 (5)

Gebratene Nudeln mit frischem Marktgemüse und Bio-Tofu.

Fried noodles with fresh market vegetables and organic tofu.

55 - **PHỤ KHỐM LONG SƠN** € 15,90 (5)

Gebratener Bio-Tofu mit marktfischem Gemüse der Saison aus dem Wok und frischer Ananas, Tomaten in Tamarinde-Sauce. Serviert mit Reis.

Roasted organic tofu with fresh seasonal vegetables from the wok and fresh pineapple, tomatoes in tamarind sauce.

Served with rice.

GEBRATENE REIS

C 1 / **CƠM CHIÊN GÀ** : (5,A) € 17,90

Gebratene Duft-Reis mit Frühlingszwiebel, gebratener Hähnchenbrustfilet, Röstzwiebeln und verschiedenen frischen Gemüse.

C 2 / **CƠM CHIÊN BÒ** : (5,A) € 19,90

Gebratene Duftreis mit Frühlingszwiebel, Rindfleisch vom " Jungbullen ", Röstzwiebel und verschiedenen frischen Gemüse.

C 3 / **CƠM CHIÊN HEO QUAY** (5,A) € 17,90

Gebratene Duft-Reis mit Frühlingszwiebel, gegrilltem knusprigem Schweinebauch, Röstzwiebel und verschiedenen frischer Gemüse.

C 4 / **CƠM CHIÊN THẬP CẨM** (5,A) € 18,90

Gebratene Duft-Reis mit Frühlingszwiebel, gebratener Hähnchenbrustfilet, Bio-Tofu, Rindfleisch vom " Jungbullen ", Garnelen, Röstzwiebel und verschiedenen frischer Gemüse.

C 5 / CƠM CHIÊN VỊT : (5,A) € 19,90

Gebratene Duft-Reis mit Frühlingszwiebel, gegrillte knusprige Entenfilet, Röstzwiebel und verschienen frisches Gemüse.

C 6 / CƠM CHIÊN TÔM : (5,D,A) € 22,90

Gebratene Duft-Reis mit Frühlingszwiebel, Riesengarnelen (ohne schale), Röstzwiebel und verschiedenen frischer Gemüse

EMPFEHLUNG VON DER CHEFKOCH !

102 - GÀ TI RÒM (5-A-D-C). € 19,90

Gebratene Reis // Gebratene Hähnchenbrustfilet // Rührei // frische Scheibe, geschnitten von Avocado, Gurken, Tomaten und dunkle Würze-Sauce.

103 - CÁ THÀNH NỘI (5-A-D-C). € 20,90

Gebratene Reis // Doradenfilet // Rührei // frische Scheibe, geschnitten von Avocado, Gurken, Tomaten und dunkle Würze-Sauce.

104 - BÒ LĨNH MU (5-A-D-N). € 20,90

Weiß-Reis gekocht // Rindfleisch Jung-Bull // frische Scheibe, geschnitten von Avocado, Gurken, Tomaten, Sesamsamen und dunkle Würze-Sauce.

105 - BÁNH CANH PHÚ VANG (5-D). € 20,90

Udon-Nudelsuppe mit Rinderbrühe // Pak Choi-Gemüse // Rindfleisch Jung-Bull, Gebratene Hähnchenbrustfilet, Bio-Tofu und Doradenfilet und frischen frühlingzwiebeln.

DESSERT

118 - Frische Duft-Mango mit Klebreis in Süßer-Kokoscreme. € 5,90.
Mango sticky rice.

119 - Frische " Pisang Awak „ Vietnamesische Banane gedampft in Klebreismehl, leicht süßlich mit Kokosnuss und Mungbohnen. € 4,90

**für kleine Gäste bis neun Jahre alt....
(nur im Haus zum Essen)**

GÀ CÀ RI / SÓT ĐẬU PHỘNG € 8,90 (5,E)

Gebratene Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem frischem Gemüse gebraten aus dem Wok in Sauce: Wahlweise Erdnuss-sauce (E) oder Curry-sauce . Serviert mit Reis.

CƠM // MI CHIÊN GÀ (5,A) € 8,90 (5)

Gebratene Duft-Reis oder Nudeln
mit frischem Gemüse, Röstzwiebel und Gebratene Hähnchenbrustfilet.

