

VORSPEISEN

01. **NEM** ^C (2 Rollen) **5,50**
Vietnamesische Frühlingsrollen, Schweinehack, Garnelen, Frühlingzwiebeln, Morcheln, Karotten, Glasnudeln, Ei, Limetten-Fischsauce.
02. **CÁ VIÊN CHIÊN** ^B (2 Spießchen) **5,50**
Fischbällchen am Spieß, Dill, Frühlingzwiebeln, Süß-Chili-Dip.
03. **CÁNH GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM** ^B **5,50**
Gebratene Hähnchenflügel in Fischsauce, Knoblauch, Zwiebeln.
04. **NEM CHAY**  (2 Rollen) **5,50**
Vietnamesische Frühlingsrollen, Kohlrabi, Karotten, Frühlingzwiebeln, Morcheln, Shitaken, Glasnudeln, vegane hausgemachte MAU-Sauce.
05. **TÔM CHIÊN CỐM** ^C **9,00**
Drei Riesengarnelen aus Wildfang im knusprigen Klebreismantel, Mango-Chili-Sauce
06. **BÒ CUỐN LÁ LỐT** ^B (4 Stk.) **7,00**
Gemischtes Fleisch würzig mit Knoblauch, Zitronengras, in saftig-grüne Betelblätter gewickelt, gegrillt, verfeinerte Fisch-Sauce.
07. **MẬU - PLATTE** ^{B,C} **14,00**
- 1 x Frühlingsrolle vegetarisch 
 - 1 x Sommerrolle mit Garnelen
 - 1 x Fischbällchen am Spieß
 - 1 x Gebratene Hähnchenflügel
 - 1 x Bò Cuon La Lot am Spieß (2 Stk.)

VORSUPPEN

10. **CANH CHUA CÁ HỒI** ^{B,E} **6,50**
Lachssuppe mit Tomaten, Ananas, Dill, Zwiebeln
11. **SÚP MẬU** ^C **7,00**
MAU – Suppe mit vietnamesischem Gemüse der Saison, Schalotten, Garnelen feingehackt.
12. **SÚP WANTAN** ^{C,A,I,G} **6,50**
Wantansuppe aus Teigtaschen mit Huhn-Garnelenfüllung, Zwiebeln, Pakchoi, Karotten, Zucchini, Broccoli, Champignons, Sesamöl, Koriander
13. **SÚP SỮA DỪA GÀ**  **7,00**
Kokosmilchsuppe mit Huhn, Karotten, Broccoli, Zucchini, Champignons, Koriander.
14. **CANH ĐẬU NON SẢ NẮM** ^L **6,50**
Seidentofusuppe mit Zitronengras, Galgant, Champignons, Limettensaft, Frühlingzwiebeln.

SOMMERROLL

15. **GỎI CUỐN TÔM** ^{N,C} **7,50**
Mit Garnelen, Mangostreifen, Basilikum, Wildkräutersalat, Reisnudeln, Karotten, Erdnuss-Tamarindensauce.
16. **GỎI CUỐN BÒ** ^N **7,00**
Mit Rinderstreifen, Gurken, Wildkräutersalat, Paprika, Minze, Koriander, Erdnüsse, Limetten-Fischsauce
17. **GỎI CUỐN GÀ** ^{A,G,H,L} **7,00**
Mit gegrillter Maishähnchenbrust, Avocado, Karotten, Koriander, Wildkräutersalat, Cashewnüsse, Sesam, Mango-Ingwer-Knoblauch-Sauce.
18. **GỎI CUỐN CÁ HỒI** ^B **8,00**
Mit gegrilltem Lachs, Dill, Kräutersalat, Reisnudeln, Ingwer-Chili-Limetten-Sauce
19. **GỎI CUỐN ĐẬU PHỤ**  ^L **7,00**
Mit Tofu, Karotten, Basilikum, Kräutersalat, Sesam, vegane MAU-Sauce.

SALATE

20. **NỘM ĐU ĐỦ XANH** ^N  **11,00**
Vietnamesischer Papayasalat mit grüner Papaya, Rinderstreifen, Karotten, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Limetten-Fischsauce.
21. **NỘM BÒ DỪA LEO** ^H    **10,00**
Gurkensalat mit Rind, Chili, Limettensaft, roten Zwiebeln, Cashewnüsse.
22. **NỘM XOÀI TÔM** ^{C,N}  **11,00**
Mangosalat mit Riesengarnelen am Spieß, roten Zwiebeln, Paprika, Cherrytomaten, gerösteten Erdnüssen, Orangen-Ananas-Dressing.
23. **NỘM MIẾN ĐẬU PHỤ**  ^{L,A,N} **10,00**
Glasnudelsalat mit Tofu, Morcheln, Shitake, Frühlingzwiebeln, Karotten, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen, veganer MAU-Sauce.

HAUPTSPEISEN MIT NUDELN

30. **PHỞ BÒ** **13,50**
Traditionelle Reisbandnudelsuppe, Rindersteak (medium), Rinderbrühe, Ingwer, Zimt, Sternanis, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, frische Kräutern.
31. **PHỞ GÀ** **12,50**
Traditionelle Reisbandnudelsuppe, Maishähnchenbrust, Hühnerbrühe, Zimt, Sternanis, Frühlingszwiebeln, fische Kräutern.
32. **MIẾN GÀ** **13,50**
Glasnudelsuppe, Maishähnchenbrust, Morcheln, Shitaken, Frühlingszwiebeln, frische Kräutern.
33. **BÁNH ĐA HẢI PHÒNG** ^{B,C} **13,50**
Rote Reisbandnudelsuppe, Tomaten, Garnelen aus Wildfang, hausgemachte Fischbällchen, Frühlingszwiebeln, Choisum, Schalotten, Koriander.
34. **BÚN CÁ** ^{B,E} **13,50**
Reisfadennudelsuppe mit Lachs, Tomaten, hausgemachte Fischbällchen, Ananas, Doc Mung (vietn. Gemüse), Dill, Frühlingszwiebeln

HAUPTSPEISEN MIT NUDELN

40. **BÚN BÒ NAM BỘ** ^{N,B} **14,00**
Reisfadennudeln, wokgeschwenktes Rindfleisch, Knoblauch, Zwiebeln, Zitronengras, Karotten, Wildkräutersalat, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, Limetten-Fischsauce.
41. **BÚN CHẢ HÀ NỘI** ^B **13,50**
Reisfadennudeln, gegrilltes Schweinefleisch, Knoblauch, Zwiebeln, Zitronengras, Kräutersalat, Karotten, Limetten-Fischsauce.
42. **BÁNH ĐA TRỘN** ^{B,C,N,L} **14,00**
Rote Reisbandnudeln, hausgemachte Fischbällchen, drei Riesengarnelen aus Wildfang, Karotten, Choisum, Gurken, Wildkräutersalat, gerösteten Erdnüssen, Sesam, Röstzwiebeln, hausgemachte Sauce.
43. **BÚN NEM** ^{C,B} **13,50**
Reisfadennudeln, traditionelle vietnamesische Frühlingsrollen (Fleisch oder Vegetarisch), Wildkräutersalat, Karotten, Limetten-Fischsauce.
44. **BÚN GÀ NƯỚNG** ^{B,N} **15,00**
Gegrillte Maishähnchenbrust auf Reisfadennudeln, Wildkräutersalat, Knoblauch, rote Zwiebeln, gerösteten Erdnüssen, Koriander, Limetten-Fischsauce.
45. **BÚN VỊT** ^{B,N} **18,00**
Gegrillte französische Barbarie -Entenbrust auf Reisfadennudeln, Wildkräutersalat, Koriander-Basilikum, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, Limetten-Fischsauce.

HAUPTSPEISEN MIT NUDELN

46. **PHỞ XÀO** ^{L,C,I}
Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Karotten, Porree, Pakchoi, Zwiebeln, Knoblauch, Röstzwiebeln, Koriander wahlweise mit:
• Dau Phu (Tofu) **13,00**
• Gà (Huhn)..... **13,50**
• Bò (Rind)..... **14,00**
• Tôm (Garnelen)..... **15,00**
47. **CURRY - KOKOSCREME** ^{C,B,L}
Cremige Curry-Kokos-Sauce auf Reisbandnudeln, Kräutersalat, gerösteten Erdnüsse, dazu wählen Sie nach Wunsch:
• Gegrilltes Maishähnchenbrustfilet, Knoblauch, rote Zwiebeln..... **16,00**
• Wokgeschwenkte Riesengarnelen aus Wildfang, rote Zwiebeln, Dill..... **18,50**
• Geschnetzeltes Hüftsteak, Knoblauch, Frühlingszwiebeln..... **16,50**
• Gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen, Dill, rote Zwiebeln..... **16,50**
• Gegrilltes franz. Barbarie-Entenbrustfilet..... **18,00**
• Tofu, Kräuter-Seitlinge, Frühlingszwiebeln, Knoblauch **14,50**

HAUPTSPEISEN MIT REIS

GÀ - HUHN

50. **GÀ CÀ RI** **15,50**
Angebratene marinierte Maishähnchenbrust in Currysauce, Kokosmilch, Süßkartoffeln, Broccoli, Champignons, Tomaten, Möhren, Babymais, Paprika.
51. **GÀ NƯỚNG** ^{L,G,A} **16,00**
Maishähnchenbrustfilet vom Grill, dazu gegrillte Zucchini, Pakchoi, Cherrytomaten, Paprika, Champignons, Pepperoni, rote Zwiebeln, Knoblauch, Sesam, leicht scharfe Ingwer-Knoblauch- Sauce
52. **GÀ SỐT TƯƠNG** ^{L,G,A,M} **15,50**
Hähnchenbrust knusprig gebraten in Honig-Soja-Sauce mit frischem Wokgemüse, Knoblauch, Zwiebeln, Sesam

BÒ - RIND

60. **BÒ SÓT TIÊU** ^{L,E,A,M} **15,50**
Wokgeschwenktes Rindfleisch, Pfeffersauce,
frisches Gemüse.
61. **BÒ NẤM MỘC NHĨ** **16,00**
Rindfleisch gebraten mit Morcheln, Shitaken,
Zuckerschoten, Gemüsezwiebeln,
Möhren, Knoblauch.
62. **BÒ XÀO MUỐNG** **18,00**
Geschnetzeltes Hüftsteak geschwenkt mit
vietnamesischem Wasserspinat, Knoblauch.

VỊT - ENTE

70. **VỊT NƯỚNG** ^{L,H,A,M} **18,00**
Gegrilltes Barbarie Entenbrustfilet,
wokgeschwenktes Gemüse, Pakchoi,
Honig-Soja-Sauce, Cashewnüsse.
71. **VỊT CÀ RI**   **18,00**
Gegrilltes Barbarie Entenbrustfilet,
rote Curry-Kokossauce, frischem Gemüse.
72. **VỊT SỐT GỪNG** ^{L,G,A,M} **18,00**
Gegrilltes Barbarie Entenbrustfilet,
Ingwer-Knoblauch-Sojasauce, frischem Gemüse,
Sesam.
73. **CƠM RANG** ^{L,C,I}
Bratreis mit Ei, Karotten, Porree, Mais, Erbsen,
Pakchoi, Zwiebeln, Knoblauch, Röstzwiebeln.
Wahlweise mit:
- Dau Phu (Tofu)  **13,00**
 - Gà (Huhn) **13,50**
 - Bò (Rind) **14,00**
 - Tôm (Garnelen) **15,00**

FISCH & MEERES- FRÜCHTE

80. **CÁ TẦM NƯỚNG** ^{L,B,M,A} **18,50**
Gegrilltes Störfilet in Lalot-Blätter gewickelt, Knob-
lauch, Zwiebeln,
gebratenes Gemüse, Pfeffersauce
81. **CÁ HỒI NƯỚNG** ^{B,A,M,G,L}  **16,00**
Gegrilltes Norwegisches Lachsfilet,
Wildkräutersalat, Ingwer-Knoblauch-Sauce, Se-
sam.
82. **MỰC XÀO SẢ ÓT** ^{M,E}    **17,00**
Gebratener Tintenfisch, Zitronengras, Chili, Knob-
lauch, Tomaten, Ananas, Sellerie,
Pepperoni, Dill, Zwiebeln.
83. **CHẢ CÁ LÃ VỌNG** ^{B,H} **20,00**
Seeteufel gegrillt mit Galgant, Schalotten, Kurku-
ma, Frühlingszwiebeln, Dill,
Reisfadennudeln, Kräutersalat, gerösteten Cashe-
wnüssen, Limetten-Fischsauce.
84. **CHẢ MỰC HẠ LONG** ^{M,E}    **19,00**
Sepiafrikadellen nach Ha Long Art gebraten in
Süß-Chili-Weißweinsauce, Knoblauch,
Sellerie, Zuckerschoten, Babymais,
Paprika, Pepperoni, Broccoli, Zwiebeln, Cherryto-
maten, Dill.
85. **TÔM SỐT DỪA** ^C **19,00**
Riesengarnelen aus Wildfang in Kokosmilch, Kno-
blauch, Babymais, Zuckerschoten,
Kräuterseitlinge, Möhren, Broccoli,
Frühlingszwiebeln.
86. **TÔM SỐT ME** ^C **19,00**
Riesengarnelen aus Wildfang in Süß-sauer Tama-
rindensauce, Knoblauch, Paprika,
Pepperoni, Broccoli, Pakchoi, Zwiebeln.
87. **MANGO - KOKOSCREME**  ^{A,C,B}
Cremige Mango-Kokos-Sauce mit frischem Ge-
müse, Chili-frisch zubereitet für Sie nach Wunsch
mit:
- Riesengarnelen aus Wildfang im knusprigen
Klebsreismantel **19,00**
 - Seelachs aus Atlantik im knusprigen Klebreis-
mantel **16,00**

ĐỒ CHAY - VEGAN

90. **ĐẬU PHỤ CÀ BUNG**  ^{L,M} **13,00**
Gebratener Tofu mit Aubergine,
Champignons, Tomaten, Shiso,
Zwiebeln, Kochbanane.
91. **ĐẬU PHỤ CÀ CHUA**  ^L **12,50**
Gebratener Tofu in Tomatensauce,
Champignons, Zwiebeln.
92. **ĐẬU XÀO NẤM**  ^L **14,00**
Gebratener Tofu mit Morcheln,
Shitaken, Möhren, Knoblauch,
Gemüsezwiebeln, Frühlingszwiebeln.
93. **RAU XÀO ĐIỀU**  ^{L,H,M} **13,00**
Frisches Wokgemüse, Zuckerschoten, Schalotten,
Babymais gebraten in
Honig-Soja-Sauce, Cashewnüssen.
94. **RAU CẢI XÀO TỎI**  **15,00**
Pakchoi in Ingwer-Oliven-Knoblauchsauce gebraten.
95. **RAU MUỐNG XÀO TỎI**  **16,00**
Vietnamesischer Wasserspinat,
Knoblauch, Olivenöl.

KINDERTELLER

- Z1. **HUHN INGWER** ^{L,G,M} **9,00**
Gegrillte Maishähnchenbrust am Spieß, Broccoli,
Zucchini, Möhren,
Champignons, Mango-Ingwer-Knoblauch-Sauce,
Reis.
- Z2. **LACHS SESAM** ^{B,G,N} **9,50**
Gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen, Dill, rote
Zwiebeln, auf Reisfadennudeln, Gurkensalat, gerösteten Erdnüssen, Limetten-Sesam-Sauce.
- Z3. **BRATNUDELN** ^I **8,50**
Bratnudeln mit Huhn, Ei, Gemüse, Röstzwiebeln.
- Z4. **BRATREIS** ^I **8,50**
Bratreis mit Huhn, Ei, Erbsen, Mais, Gemüse,
Röstzwiebeln.
- Z5. **HUHN HONIG** ^{L,M} **8,50**
Gebratene Hähnchenbrust mit frischem Gemüse
in Honig-Sojasauce.
- Z6. **NUDELSUPPE** **8,00**
Nudelsuppe mit Maishähnchenbrust,
Hühnerbrühe, Frühlingszwiebeln.
- Z7. **ZOE'SPAGHETTI** **7,00**
Reisfadennudeln in Tomatensauce,
Frühlingszwiebeln.

DESSERT

- D1. **BÁNH CHUỐI** ^{G,N} **5,50**
Warmes Dessert aus gewürztem Klebreis, Kokosmilch,
Thai-Bananen, schwarzen Bohnen, in Bananenblätter gedämpft,
gerösteten Erdnüssen und Sesam.
- D2. **BÁNH TARO** ^{G,N} **5,50**
Warmes Dessert aus gewürztem Klebreis, Kokosmilch, Tarofüllung,
in Bananenblätter gedämpft, gerösteten Erdnüssen und Sesam.
- D3. **KEM MATCHA** ^F **5,50**
Matcha-Grüntee-Eiscreme,
junge Kokosnuss-Streifen
- D4. **KEM VỪNG ĐEN** ^{F,G} **5,50**
Schwarzes Sesameis,
geraspelte Zartbitterschokolade
- D5. **KEM YUZU** ^{F (Zitrusfrucht)} **5,50**
Yuzu-Eiscreme, Mangosauce
- D6. **HAUSGEMACHTES MANGOSORBET**
(mit Kokosnuss-Streifen) **4,50**