



## - Willkommen im Pho à la Mama Vietnamesisches Restaurant



Wir freuen uns, Dich im Pho à la Mama begrüßen zu dürfen.  
Wenn Du auf der Suche nach gesundem und leckerem Essen bist,  
bist Du bei uns genau richtig.

Jedes einzelne Gericht, welches Du bei uns bekommst, wird für Dich  
aus frischen Zutaten zubereitet. Wenn Du besondere Wünsche hast,  
dann frage nach. Wir bemühen uns Deine Wünsche umzusetzen.

Bitte beachte, dass wir fast jedes Gericht vegan zubereiten können :)  
Nun wünschen wir Dir einen guten Appetit !

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen wende Dich bitte an unser Personal.

Wir informieren Dich gerne in unserer separaten Allergenkarte.

Wir verwenden für unsere Gerichte kein Glutamat oder andere künstliche Geschmacksverstärker,  
dennoch können Zutaten natürlichen Glutamatgehalt enthalten.

1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst,

8 mit Süßungsmitteln, 9 mit Phosphat, 10 koffeinhaltig, 11 chininhaltig, 12 Sulfite

# GETRÄNKE DES HAUSES - NATÜRLICH SELBSTGEMACHT

## HOMEMADE BEVERAGES

### HAUSGEMACHTE LIMONADE

0,5L 4,90€

Limettensaft, Rohrzucker, Sprudel, frische Minze und Limette  
*lime juice, cane sugar, sparkling water, fresh mint and lime*

### HAUSGEMACHTER EISTEE

0,5L 4,90€

Limettensaft, Rohrzucker, Pfefferminztee, frische Minze und Limette  
*lime juice, cane sugar, peppermint tea, fresh mint and lime*

### BLACK ICED TEA

0,5L 4,90€

Schwarzer Tee mit Vanilleextrakt, dazu Limettensaft, Rohrzucker, frische Minze und Limette  
*black tea with vanilla, lime juice, cane sugar, fresh mint and lime*

### GINGER MAMA

0,5L 5,50€

Frischer Ingwer und Minze, Honig, Zitronensaft, Sprudel, Ginger Ale  
*fresh ginger and mint, honey, lime juice, sparkling water, ginger ale*

### PASSION FRUIT NICI

0,5L 5,90€

Passionsfrucht Saft, Limettensaft, Rohrzucker, Grenadine, Sprudel, frische Minze und Limette  
*passions fruit juice, lime juice, cane sugar, grenadine, sparkling water, fresh mint and lime*

### LITSCHI LIINA

0,5L 5,50€

Litschinektar, Aloe Vera King, Zitronensaft, Sprudel, frische Minze und Limette  
*lychee nectar, aloe vera, lemon juice, sparkling water, fresh mint and lime*

### MANGO JAZZI

0,5L 5,50€

Mangonektar, Zitronensaft, Mandelsirup, Weiße Schokolade, Sprudel, Limette und frische Minze  
*mango nectar, lemon juice, almond syrup, white chocolate syrup, sparkling water, lime and fresh mint*



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## FRUIT DRINKS / SOFT DRINKS

|                                                               |             |
|---------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>ALOE VERA - DRINK OKF</b>                                  | 0,5L 4,90€  |
| <b>APFELSAFTSCHORLE</b> Lift <i>apple juice spritzer</i>      | 1,0L 4,00€  |
| <b>GUAVENNEKTAR Rubicon</b> 3 <i>guava nectar</i>             | 0,5L 4,50€  |
| <b>LITSCHINEKTAR Rubicon</b> 3 <i>lychee nectar</i>           | 0,5L 4,50€  |
| <b>MANGONEKTAR Rubicon</b> 3 <i>mango nectar</i>              | 0,5L 4,50€  |
| <b>ORANGENSAFT Hohes C</b> <i>orange juice</i>                | 1,0L 4,00€  |
| <b>GUAVENSCHORLE Rubicon</b> 3 <i>guava spritzer</i>          | 0,5L 4,00€  |
| <b>LITSCHISCHORLE Rubicon</b> 3 <i>lychee spritzer</i>        | 0,5L 4,00€  |
| <b>MANGOSCHORLE Rubicon</b> 3 <i>mango spritzer</i>           | 0,5L 4,00€  |
| <b>BITTER LEMON Schweppes</b> 11                              | 1,0L 3,90€  |
| <b>COCA-COLA</b> 1,10                                         | 1,0L 3,70€  |
| <b>COCA-COLA LIGHT</b> 1,8,10                                 | 1,0L 3,70€  |
| <b>FANTA</b> 1,3                                              | 1,0L 3,70€  |
| <b>MEZZO MIX</b> 1,10                                         | 1,0L 3,70€  |
| <b>WILD BERRY Schweppes</b>                                   | 1,0L 3,90€  |
| <b>SPRITE</b>                                                 | 1,0L 3,70€  |
| <b>FLASCHE WASSER Teinacher STILL</b> <i>bottle of water</i>  | 0,75L 3,50€ |
| <b>FLASCHE WASSER Teinacher MEDIUM</b> <i>bottle of water</i> | 0,75L 3,50€ |





## BIER AUS DER REGION / REGIONAL BEER HANDWERKLICH GEBRAUTES BIER

|                                                                                |             |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>DINKELACKER CD PILS</b>                                                     | 0,33L 3,70€ |
| Untergäriges und edelherbes Pils mit deutlicher Hopfennote                     |             |
| <b>DINKELACKER PRIVAT - HELLES BIER</b> <sup>5</sup>                           | 0,5L 3,90€  |
| Feinwürziges Vollbier mit milder Hopfenbittere, einer ganz besonderen Malznote |             |
| <b>SANWALD SPORT WEIZEN - ALKOHOLFREIES WEIZENBIER</b>                         | 0,5L 2,50€  |
| <b>SANWALD S WEIZEN - WEIZENBIER</b>                                           | 0,5L 3,00€  |
| <b>SANWALD KRISTALL WEIZEN - WEIZENBIER</b>                                    | 0,5L 3,00€  |

## BIER AUS ASIEN / BEER FROM ASIA

|                                                                                                                                                                              |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>TSINGTAO</b> <sup>5</sup>                                                                                                                                                 | 0,33L 4,50€  |
| Das wohl bekannteste Bier aus China. Ein leichtes, trockenes Pils, das mit dem süßen Quellwasser von Laoshan und chinesischer Gerste und Hopfen gebraut wird.                |              |
| <b>SAIGON EXPORT</b> <sup>5</sup>                                                                                                                                            | 0,355L 4,50€ |
| Ein mildes süffiges Lagerbier aus Vietnam. Im Antrunk mild, weich und fruchtig von grünem Apfel, wird es fast seidig weich und leicht malzig im Weitertrinken.               |              |
| <b>CHANG CLASSIC BEER</b> <sup>5</sup>                                                                                                                                       | 0,33L 4,50€  |
| Antrunk ist weich, mild und wird von einem malzig-würzigen Grundgeschmack getragen. Es gilt als das Bier aus Thailand, wird mit Reis gebraut und zeigt keinerlei Bitterkeit. |              |



# SEKT

**SEKT Freixenet 5 QUALITÄTSSCHAUMWEIN** 0,75L 19,90€

**SEKT Freixenet 5 Carta Nevada** 0,20L 6,90€

# WEINE / WINES

**LITSCHIWEIN Asropa<sup>1</sup> lychee wine** 0,5L 19,90€

**PFLAUMENWEIN CHOYA<sup>1,12</sup> plum wine** 0,5L 19,90€

**SAKE REISWEIN Choya<sup>12</sup> rice wine** 0,75L 22,90€

**ROSÉWEIN Zinfandel 5 rosé wine** 0,75L 17,00€

**CHARDONNAY Chenin Blanc<sup>5,12</sup> DIE INTERNATIONALE ERFOLGSSORTE** 0,75L 15,90€

**RIESLING Württemberg <sup>12</sup> riesling** 0,75L 14,00€

**SCHWARZRIESLING Württemberg <sup>12</sup> black riesling** 0,75L 15,90€

**RIOJA Cepa Lebre<sup>12</sup> Der Klassiker aus Spanien. Fruchtig & weich** 0,75L 17,90€

**PRIMITIVO Doppio Passo<sup>12</sup>** 0,75L 25,90€

Sehr intensiver Rotwein mit fruchtigen Aromen von Kirschen und Brombeeren.

**BRUNELLO DI MONTALCINO Placido S.A.<sup>12</sup>** 0,75L 45,90€

Der Großartige aus der Toscana. Duftige Anklänge von Kirsche und roten Früchten, dazu ein leichtes Aroma von würzigem Balsamico. Auch Aromen von Pfeffer, Tabak und Vanille sind zu erkennen.

**BAROLO Piemont Italia <sup>12</sup> KÖNIG DES ITALIEN. WEINES** 0,75L 35,90€

Dunkelrot, Brombeeren, Heidelbeeren und leicht rauchige Schokonoten, feinfruchtig mit eleganten Tanninen.

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA <sup>12</sup>** 0,75L 45,90€

Der volle, konzentrierte und kräftige Geschmack enthält Noten von reifen Früchten, Kaffee, Schokolade und Vanille. Dank der langen Reifung und den reifen Tanninen ist der Wein perfekt ausbalanciert. Ein Kraftpaket.

# VORSPEISEN

- 1.A 6 KLEINE FRÜHLINGSROLLEN MIT GEMÜSEFÜLLUNG** 3,90€  
serviert mit einer süßlichen Chili Soße.  
*6 spring rolls filled with vegetables served with homemade sweet chili sauce.*
- 1. B 3 HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN** 5,90€  
gefüllt mit Hühnchenfleisch, Zwiebeln und Karotten, serviert mit Salatblättern, frischen Kräutern und einer hausgemachten Limetten-Knoblauch Soße.  
*3 homemade spring rolls, filled with chicken, onions, carrots, serve with lettuces, fresh herbals and a homemade lime-garlic sauce.*
- 2. BANH RAU (7 Stück)** 5,90€  
knusprige asiatische Maultaschen, gefüllt mit Gemüse, Glasnudeln und Knoblauchblättern, serviert mit einer hausgemachten Hot Chili Soße.  
*crispy Dumplings filled with vegetables, glas noodles and garlic leaves, served with homemade hot chili sauce.*
- 3. TOM KHA SUPPE** 🌶️ 7,90€  
süß-sauer-scharfe Kokossuppe mit Brokkoli, Bambus und Pilzen  
*sweet-sour-spicy soup with brocoli, bamboo and mushrooms*
- 4. SOMMERROLLEN (2 STÜCK)** 6,90€  
Reispapierblätter, gerollt mit Garnelen, Hähnchen, Reisnudeln, Salat und Kräutern (Minze, Basilikum), serviert mit einer würzigen Hoi Sin Soße.  
*summer rolls with shrimps, rice noodles, lettuce and some herbal rolled in rice paper, served with homemade hoi sin sauce.*
- 5. PHO ALS VORSPEISE** 8,90€  
Pho Brühe, Reisnudeln, Soja, Suppenfleisch und frische Kräuter.  
*pho broth, with rice noodles, soy sprouts, meat and some herbals.*
- 6. DIM SUM** 7,90€  
4 gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen  
2 frittierte Gyoza (vegan), serviert mit einer hausgemachten Hot Chili Soße  
*4 dumpling with shrimps*  
*2 gyoza (vegan), served with homemade hot chili sauce*



## 7. A FINGER FOOD FOR 2

17,90€

- 4 kleine Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung (1A)
- 2 hausgemachte Frühlingsrollen, gefüllt mit Hühnchenfleisch, Zwiebeln und Karotten (1B)
- 4 knusprige, gefüllte asiatische Maultaschen (2A)
- 2 halbe Sommerrollen mit Garnelen, Hähnchen, Reisnudeln, Salat und Kräutern (4A)
- 4 gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen, verschiedene hausgemachte Soßen (6)
- 4 spring rolls filled with vegetables*
- 2 homemade spring rolls, filled with chicken, onions, carrots*
- 4 crispy filled Dumplings*
- 2 half summer rolls - shrimps, rice noodles, lettuce and some herbal rolled in rice paper*
- 4 dumpling with shrimps, different homemade sauce*



## 7. B FINGER FOOD FOR 4

32,90€

Beinhaltet 7 A, abgestimmt auf 4 Personen *mixing plate 7 A, for 4 persons*

## 7. C PARTY PLATTE

44,90€

Beinhaltet 7A, abgestimmt auf 6 Personen  
*mixing plate 7A for 6 person with different appetizers*

## 8. A MAMAS WAN TANS

10,90€

7 Wan Tans, gefüllt mit Hähnchen, Schnittlauch, Pilzen, Glasnudeln und Maniokstreifen in süßer Sojasoße, Reisessig und Chili Öl.

*Wan tans filled with chicken, chive, mushrooms, glassnoodles and cassavastripes, served in sweet soy sauce, rice vinegar and chili oil.*

## 8. B MAMAS HA CAO

10,90€

5 Hac Cao, gefüllt mit Garnelen, Schnittlauch, Pilzen, Glasnudeln und Sojasprossen, serviert mit einer hausgemachten Hot Chili Soße.

*5 Dumplings, filled with shrimps, garlic leaves, mushrooms, glass noodles and soy sprouts, served with homemade hot chili sauce.*



## 9. HA CAO CHIEN

12,90€

7 Knusprig gebratene Dumplings Variation, serviert mit süßer Sojasoße, Reisessig und Chili Öl.

*pan fried dumplings, served with sweet soy sauce, vinegar and chili oil.*

## 10. XUC XICH CHUA

11,90€

6 Leicht säuerliche Knoblauch-Bratwürstchen aus Schweinefleisch und

Klebreis, serviert mit Weißkohl und Chilisoße.

*6 sour garlic pork sticky rice sausage, served with cabbage and chili sauce.*



## 11. CHA CA

13,90€

5 kleine Fischplätzchen, gewürzt mit roter Currypaste, Bohnen und Kaffirblättern. Diese Plätzchen werden im Wok ausgebacken und mit süß-saurer-Soße serviert.

*5 fish cakes, marinated with red curry paste, beans and lime leaves, we fried these cakes in our wok and serve it with sweet sour sauce.*

## 12. GOI THIT BO



15,90€

Argentinische Hüftsteakwürfeln, angemacht mit Zwiebeln, Minze, Koriander, getrocknetem Chili, geröstetem Reis und frischen Gewürzen in einer Limetten-Chili-Soße, serviert mit Reis.

*beef mixed with onions, cilantro, dried chili, roasted rice and fresh spices in a lime-chili-sauce, served with rice.*



# NUDELSUPPEN / NOODLE SOUPS

## 13. PHO BO À LA MAMA

17,90€

Traditionelle Suppe aus Vietnam: gekocht aus Rindfleischbrühe, mit Reisnudeln, Sojasprossen, frischen Kräutern und Frühlingszwiebeln. Die Brühe wird mit Sternanis, Nelken und Mandarinenschalen zubereitet, serviert wird diese Suppe mit Fleischbällchen, zart gekochtem Suppenfleisch und dünnen Rindfleisch Streifen.

*a traditional soup from Vietnam, which is made from beef bones, rice noodles, soy sprouts and fresh herbals, meat balls and beef*



## 14. PHO VEGAN

16,90€

Unsere traditionelle Suppe können wir selbstverständlich auch vegan kochen, diese wird mit Reisbandnudeln, getrocknetem und frischem Tofu, sowie Pilzen serviert.

*we can also make our traditionell soup vegan, this vegan soup is served with flat rice noodles, dried tofu, fresh tofu and mushrooms.*

## 15. BUN BO HUE 1 🌶️

17,90€

Eine aufwändig zubereitete Rindfleischbrühe, die durch Zitronengras, Rindfleisch, Chili und Shrimps-Paste eine würzige Note bekommt. Dazu servieren wir dicke Reisnudeln, Sojasprossen und frische Kräuter.

*Another beef-broth, which a taste of lemongrass and spicy taste.*

## 16. BUN BO HUE VEGAN 1 🌶️

16,90€

Auch die Bun Bo Hue gibt es als vegane Variante, mit Reisnudeln, getrocknetem Tofu und frischem Tofu.

*Bun bo hue vegan, served with rice noodles, dried tofu and fresh tofu*

## 17. WAN TAN SUPPE

18,90€

Gemüsebrühe mit Karotten, Bambusstreifen, Brokkoli, Pilzen und Wan Tans.

*veggie broth with carrots, bambusstripes, broccoli, mushrooms and wan tans.*

**18. MI VIT TIEM** 21,90€

Fleischbrühe aus der BBQ-Ente mit herzhaften Gewürzen verfeinert, serviert wird diese Nudelsuppe mit Eiernudeln, asiatischem Gemüse, Soja und gebratener Ente.  
*broth made from bbq-duck, with many spices, served with egg noddles, asia vegetables and a roasted duck.*

**19. TOM KHA UDON**

Scharfe, saure Kokos Suppe, mit Gemüse und Udon Nudeln.  
*spicy sour coconut soup with vegetable and udon noodles.*

B) Gebratenes Hähnchen / *fried chicken* 19,90€

D) Garnelen / *shrimps* 22,90€

E) Vegetarisch / *vegetarian* 18,90€



## NOODLES BOWLS

**20. BUN CHA GIO (LAUWARM)**

Reisnudelschale mit Frühlingsrollen, Salat, Gurken, Sojasprossen, frischen Kräutern, asiatischem Sauerkraut, Erdnüssen und einer Limetten-Knoblauch Soße.

*rice noodles, with egg rolls, lettuce, cucumber, soy sprouts, fresh herbals, peanuts and a homemade lime-garlic-sauce.*



A) Hähnchen Frühlingsrollen / *chicken spring rolls* 16,90€

B) Vegetarische Frühlingsrollen / *vegetarian spring rolls* 16,90€

**21. BUN NAM BO (LAUWARM)**

17,90€

Reisnudelschale mit gebratenen argentinischen Hüftsteakwürfeln mit Zwiebeln, scharf angebratenem Zitronengras, asiatischem Sauerkraut, Erdnüssen und einer Limetten-Knoblauch Soße.

*rice noodles, fried beef with onions, spicy lemongrass, peanuts and lime-garlic sauce.*



## 22. GEBRATENE UDON NUDELN

Udon Nudeln mit Gemüse und Sesam Samen  
in einer süßlichen Sojasoße im Wok gebraten.  
*fried sweet soy sauce udon noodles  
with vegetables and sesame.*



|                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------|--------|
| B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i>               | 17,90€ |
| D) Garnelen / <i>shrimps</i>                                | 20,90€ |
| E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i>                          | 16,90€ |
| F) Argentinisches Hüftsteak Würfel / <i>beefsteak cubes</i> | 19,90€ |

## 23. PAD THAI

Gebratene Reisbandnudeln mit asiatischem  
Bärlauch, Sojasprossen, Eier, Erdnüssen  
und Tamarindsoße.

*fried pho-noodles with asian chives, soy  
sprouts, eggs, peanuts and tamarind sauce.*



|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i> | 17,90€ |
| D) Garnelen / <i>shrimps</i>                  | 20,90€ |
| E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i>            | 16,90€ |



## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES / SPECIALTIES

### 25. BO LUC LAC

21,90€

Gewürfeltes argentinisches Hüftsteak, angebraten in Butter, mit geschmorten  
Zwiebeln, Brokkoli, Karotten und würziger Zwiebelsoße, serviert mit Reis.  
*cube cutted beef steak, fried with butter, onions, broccoli, carrots and onion sauce,  
served with rice.*

- 26. LACHSFILET IN HAUSGEMACHTER KRÄUTERMARINADE** 22,90€  
Lachsfilet gedämpft mit Gemüse, Dill, Chili, Knoblauch und Zwiebeln,  
serviert mit Reis und Limetten-Chilli-Soße.  
*salmon steamed with vegetables, dill, chili, garlic and onions,  
served with rice and lime-chili-sauce.*

- 26.B CHA CA LA VONG** 23,90€  
Gegrillte Fisch Filet Stücke vom Viktoriabarsch, mariniert mit Zitronengras,  
Galgantwurzel, Kurkumawurzel, Frühlingszwiebel, Kardamon und Schalotten.  
Serviert mit Reisnudeln, Salatblätter, Koriander, Gurken und einer Limetten-  
Chilli-Knoblauch-Soße.  
*fried filleted fish cut into bite-sizes pieces, then marinated with turmeric, garlic,  
shallots, sugar and fish sauce, served with rice noodles, lettuce and lime-chili-garlic  
sauce.*



## CURRYS

- 27. „SCHANEO“**   
Vom Streetfood ins à la Mama, angebraten mit Bohnen, Karotten  
und Bambusstreifen, angemacht mit Thai Basilikum, Chili und Sojasoße,  
serviert mit Reis.  
*fried beef with beans, carrots, bamboo strips, thai basil, chili and soy sauce,  
served with rice.*

- |                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i>             | 18,90€ |
| D) Garnelen / <i>shrimps</i>                              | 21,90€ |
| E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i>                        | 17,90€ |
| F) Argentinische Hüftsteakwürfel / <i>beefsteak cubes</i> | 20,90€ |

- 28. „COCO SCHANEO“**   
Rotes Curry bestehend aus Schalotten, Knoblauch, Galangawurzel,  
Korianderwurzel, Zitronengras, Shrimps paste und getrocknete rote Chilis in  
cremiger Kokosmilch, Bohnen, Bambusstreifen, Chili und Thai Basilikum,  
serviert mit Reis  
*red curry in creamy coconut milk, beef, beans, bamboo strips, chili and holy basil,  
served with rice*

- |                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| A) Knuspriges Hähnchen / <i>crispy chicken</i>            | 20,30€ |
| B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i>             | 19,30€ |
| C) Knusprige Ente / <i>crispy duck</i>                    | 22,30€ |
| D) Garnelen / <i>shrimps</i>                              | 23,30€ |
| E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i>                        | 18,90€ |
| F) Argentinische Hüftsteakwürfel / <i>beefsteak cubes</i> | 22,30€ |

## 29. TRÜFFEL ROTES CURRY

Rotes Curry bestehend aus Schalotten, Knoblauch, Galangawurzel, Korianderwurzel, Zitronengras, Shrimpspaste und getrocknete rote Chilis in cremiger Kokosmilch, Bohnen, Bambusstreifen, Thai Basilikum, Auberginen, Mais, Bambussprossen, Bohnen, Brokkoli, Pak Choi, Karotten, Pilzen und Sprossen und Trüffel, serviert mit Reis.

*creamy red curry made from onions, garlic, galangal, korianderroot, lemongras, shrimps paste, dried chilis and coconut milk, cooked with eggplant, broccoli, pak choi, carrots, corn, mushroom and truffle served with rice.*

|                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| A) Knuspriges Hähnchen / <i>crispy chicken</i>            | 27,30€ |
| B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i>             | 26,30€ |
| C) Knusprige Ente / <i>crispy duck</i>                    | 28,30€ |
| D) Garnelen / <i>shrimps</i>                              | 30,30€ |
| E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i>                        | 24,90€ |
| F) Argentinische Hüftsteakwürfel / <i>beefsteak cubes</i> | 28,30€ |

## 30. GRÜNES CURRY

cremiges grünes Curry bestehend aus grünen Chilis, Knoblauch, Schalotten, Galgant, geröstete Koriandersamen, Korianderwurzel, geriebene Limonenschale, Zitronengras und Garnelenpaste, gekocht mit Auberginen, Mais, Bambussprossen, Bohnen, Brokkoli, Pilzen, Karotten und Sprossen, serviert mit Reis.

*creamy green curry made by green chilis, garlic, onions, galgant, roasted cilantro seeds, cilantro root, lemon gras and shrimps paste, cooked with eggplant, broccoli, pak choi, carrots, mushroom and sprouts, served with rice.*

|                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| A) Knuspriges Hähnchen / <i>crispy chicken</i>            | 19,30€ |
| B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i>             | 18,30€ |
| C) Knusprige Ente / <i>crispy duck</i>                    | 21,30€ |
| D) Garnelen / <i>shrimps</i>                              | 22,30€ |
| E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i>                        | 17,90€ |
| F) Argentinische Hüftsteakwürfel / <i>beefsteak cubes</i> | 21,30€ |

## 31. TRÜFFEL MASSAMAN

Mildes Curry aus Kaffirblättern, Thai Chilis, Zitronengras, Kardamon, Koriandersamen und Kümmel, gekocht mit Zwiebeln, Erdnüssen und Kartoffeln, serviert mit Reis

*mild curry made from lime leaves, thai chilis, lemon gras, cardamon, coriander seeds and caraway seeds, cooked with onions, peanuts and potatoes, served with rice*

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i> | 27,30€ |
| E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i>            | 25,90€ |

### 32. GELBES CURRY 🌶️🌶️

Cremiges gelbes Curry, bestehend aus getrockneten Chilis, Koriandersamen, Kreuzkümmelsamen, Zitronengras, Knoblauch, Zimt, Nelken und Kurkuma, gekocht mit Auberginen, Mais, Bambussprossen, Bohnen, Brokkoli, Pilzen, Karotten und Sprossen, serviert mit Reis

*creamy yellow curry, made with dry chillis, cilantro seeds, lemon gras, garlic, cinnamon, caraway seeds, cooked with eggplants, corn, bambus sprouts, beans, broccoli, mushroom, carrots and sprouts, served with rice.*

- |                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| A) Knuspriges Hähnchen / <i>crispy chicken</i>            | 19,30€ |
| B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i>             | 18,30€ |
| C) Knusprige Ente / <i>crispy duck</i>                    | 21,30€ |
| D) Garnelen / <i>shrimps</i>                              | 22,30€ |
| E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i>                        | 17,90€ |
| F) Argentinische Hüftsteakwürfel / <i>beefsteak cubes</i> | 21,30€ |

### 33. CURRY GEBRATENER REIS 🌶️🌶️

Reis gebraten in cremigem roten Curry mit Karotten, Bohnen, Bambussprossen, Pilzen, Kohl und Sprossen.

*fried rice in creamy red curry with carrots, beans, bambus sprouts, mushrooms and sprouts.*



- |                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| A) Knuspriges Hähnchen / <i>crispy chicken</i>            | 20,30€ |
| B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i>             | 19,30€ |
| C) Knusprige Ente / <i>crispy duck</i>                    | 23,30€ |
| D) Garnelen / <i>shrimps</i>                              | 24,30€ |
| E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i>                        | 18,90€ |
| F) Argentinische Hüftsteakwürfel / <i>beefsteak cubes</i> | 23,30€ |



# ASIA WOK ON FIRE

Die Gerichte 34. bis 36. werden mit Reis serviert.  
Auf Wunsch bekommst Du für einen Aufpreis von  
3€ gebratene Nudeln anstatt Reis dazu.

*Our meals 34. - 36. are served with rice.*

*Fried noodles instead of rice additional charge 3€*



## 34. ORANGE-MANGO-SAUCE

Gebratenes Gemüse in einer Orange-Mango Soße, welche mit einer großen Portion Liebe und Früchten im Wok gekocht wird.

*fried vegetables with orange-mango sauce, made in wok with a big portion of love and fruits.*

- |                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| A) Knuspriges Hähnchen / <i>crispy chicken</i>            | 17,90€ |
| B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i>             | 16,90€ |
| C) Knusprige Ente / <i>crispy duck</i>                    | 18,90€ |
| D) Garnelen / <i>shrimps</i>                              | 19,90€ |
| E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i>                        | 15,90€ |
| F) Argentinische Hüftsteakwürfel / <i>beefsteak cubes</i> | 18,90€ |

## 35. ASIAN BBQ SAUCE 1

Gebratenes Gemüse mit einer asiatischen Barbecue-Sauce vom Wok.

*fried vegetable with an asian bbq sauce from wok.*

- |                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| A) Knuspriges Hähnchen / <i>crispy chicken</i>            | 17,90€ |
| B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i>             | 16,90€ |
| C) Knusprige Ente / <i>crispy duck</i>                    | 18,90€ |
| D) Garnelen / <i>shrimps</i>                              | 19,90€ |
| E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i>                        | 15,90€ |
| F) Argentinische Hüftsteakwürfel / <i>beefsteak cubes</i> | 18,90€ |



1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst,

8 mit Süßungsmitteln, 9 mit Phosphat, 10 koffeinhaltig, 11 chininhaltig, 12 Sulfite

### 36. ERDNUSSSOßE 1

Gebratenes Gemüse in Erdnusssoße vom Wok.  
*fried vegetables with peanut sauce from wok.*

- |                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| A) Knuspriges Hähnchen / <i>crispy chicken</i>            | 18,90€ |
| B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i>             | 17,90€ |
| C) Knusprige Ente / <i>crispy duck</i>                    | 19,90€ |
| D) Garnelen / <i>shrimps</i>                              | 20,90€ |
| E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i>                        | 16,90€ |
| F) Argentinische Hüftsteakwürfel / <i>beefsteak cubes</i> | 19,90€ |

### 37. GEBRATENER REIS 1,4

Gebratener Reis mit Gemüse aus dem Feuer Wok.  
*fried rice with vegetables from the fire wok.*

- |                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| A) Knuspriges Hähnchen / <i>crispy chicken</i>            | 18,90€ |
| B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i>             | 17,90€ |
| C) Knusprige Ente / <i>crispy duck</i>                    | 19,90€ |
| D) Garnelen / <i>shrimps</i>                              | 20,90€ |
| E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i>                        | 16,90€ |
| F) Argentinische Hüftsteakwürfel / <i>beefsteak cubes</i> | 19,90€ |

### 38. GEBRATENE NUDELN 1,4

Gebratene Nudeln mit Gemüse aus dem Feuer Wok.  
*fried noodles with vegetables from the fire wok.*

- |                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| A) Knuspriges Hähnchen / <i>crispy chicken</i>            | 18,90€ |
| B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i>             | 17,90€ |
| C) Knusprige Ente / <i>crispy duck</i>                    | 19,90€ |
| D) Garnelen / <i>shrimps</i>                              | 20,90€ |
| E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i>                        | 16,90€ |
| F) Argentinische Hüftsteakwürfel / <i>beefsteak cubes</i> | 19,90€ |



# UNSERER NACHTISCH / OUR DESSERT

39. **FRITTIERTE BANANE MIT ERDNÜSSEN UND HONIG**  
*baked banana with peanuts and honey*

6,90€



40. **SCHOKO-SOUFFLÉ** 6,90€  
Warmer Schokokuchen mit Vanillesoße  
warm chocolate cake with vanilla sauce

41. **CHE CHUOI**  
Kokos-Bananen-Sago-Creme mit  
Süßkartoffeln, Tapioka Perlen und Erdnüssen  
*coco-banana-sago creme with sweet potatoes,  
tapioca bubble and peanuts*



6,90€

43. **KNUSPRIGE APFELTASCHEN MIT VANILLESOSSE**  
5 frittierte Apfeltäschchen,  
serviert mit Vanillesoße  
*5 fried apple ravioli,  
served with vanilla sauce*

6,90€

1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst,  
8 mit Süßungsmitteln, 9 mit Phosphat, 10 koffeinhaltig, 11 chininhaltig, 12 Sulfite