



• LUXUS GERICHTE •
LUXURY DISHES

17 - 21 h

L1. ENTRECOTE LUC LAC

24,9 €

Scharf angebratenes Entrecote Steak nach vietnamesischer Art mit grünem Spargel und Kräuter Saitling in grüner Pfeffersauce.

Seared entrecote steak vietnamese style with green asparagus and king oyster mushroom in green pepper sauce.

VORSICHT! SERVIERT AUF HEIßER GUSSEISEN PLATTE.
CAREFUL! SERVED ON A HOT PLATE OF CAST IRON.

L2. TOM SOT ME

24,9 €

Großgarnelen in authentischer Tamarinde- Soße dazu Kräuterseitling, grüner Spargel und Knoblauch-Butter Gemüse.

King prawns in authentic tamarind sauce with king oyster mushrooms, green asparagus and garlic butter vegetables.

WEITERE KÖSTLICHE KREATIONEN FOLGEN

MORE DELICIOUS DISHES COMING SOON



• V O R S P E I S E N •
A P P E T I Z E R

5, 5 €

1. NEM CUON

Frische Sommerrollen (2), gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Kräutern, Hühnerfleisch / Tofu und serviert mit einem cremigem Erdnuss Dip.

Fresh summer rolls (2) filled with rice noodles, salad, herbs and sesame. With chicken / tofu

Wrapped in rice paper and served with peanut dip.

2. NEM SAIGON / CHAY

Knusprige Frühlingsrollen (2) gefüllt mit Fleisch, Morcheln, Glasnudeln und Gemüse.

Auch als vegane Variante erhältlich (2).

Crispy spring rolls (2) filled with meat, morrells, glass noodles and vegetables. Also available as vegan option (2).

3. CHA GIO GE

Knusprige Frühlingsrollen (3) gefüllt mit Garnelen und Gemüse.

Serviert mit einem Sweet- Chili Dip.

Deep fried spring rolls (3) with a shrimp -vegetable filling, served with sweet-chili sauce.

4. WANTAN CHIEN

Hausgemachte gebackene Teigtaschen (5) mit Hähnchenfleisch gefüllt. Dazu ein cremiger Mango Dip.

Deep fried, wantan (5) with chicken filling. Served with a creamy mango dip.

5. GA SATE

Saftig gebratene Hünersprieße (2) in hausgemachter Erdnuss-Soße.

Grilled marinated chicken skewers (2) with homemade peanut - dip.



• VORSPESIEN SUPPEN •
APPETIZER SOUPS

6 , 5 €

11. WANTAN SUPPE

Würzige Teigtaschen mit einer Hühnerfleisch-, Garnelenfüllung und frischem Gemüse in einer kräftigen Hühnerbrühe.

Homemade wonton with chicken-, shrimp-filling and vegetables in a rich chicken broth.

12. TOM KHA GAI

Pikante Suppe aus Kokosmilch, serviert mit zarten Hühnerfleisch, Zitronengras und Ingwer.

Creamy spicy soup made of coconut milk, served with tender chicken, lemongrass and ginger.

13. GLASNUDEL SUPPE

Klare Suppe mit viel frischem Gemüse, Tofu und Glasnudeln, mit Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln und Koriander.

Fresh vegetables, tofu, glass noodles, spring onions and cilantro in a hearty broth.



• S A L A T E •
S A L A D S

21. KLEINER BEILAGEN SALAT | 5,5 €

Knackiger Salat, frischen vietnamesischen Kräutern und gerösteten Erdnüssen.

Fresh salad with aromatic vietnamese herbs and roasted peanuts.

22. GROßER SESAM SALAT | 13,5 €

Saisonaler Salat mit frischen vietnamesischen Kräutern, Sesam, Erdnüssen & hausgemachter Sesam Sauce.

- mit gegrillter Hähnchenbrust oder
- mit Avacado und Granatapfel

Seasonal salad with fresh vietnamese herbs, peanuts and homemade sesame-sauce.

- with grilled chicken breast or
- with avocado and pomegranate

23. GROßER MANGO SALAT | 13,5 €

Aromatischer Salat mit Mango, Chili, Gurke, Minze, Erdnüssen und Limetten-Sauce.

- mit gegrillter Hähnchenbrust oder
- mit Avacado und Granatapfel

- mit Shrimps | 15,9 €

Aromatic salad with mango stripes, chili, mint, peanuts and lime-sauce.

- with grilled chicken breast or
- with avocado and pomegranate

- with shrimps | 15,9 €



• SALATE •
SALADS

24. BUN

14,9 €

Salat aus Reisfadennudeln und frischem Gemüse, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, Limetten-Sauce (nicht vegan) und:

Rice noodle salad with fresh salad, vietnamese herbs, peanuts and a lime-sauce(not vegan).
Served with:

• BUN BO NAM BO

Aromatisches, scharf angebratenes Rindfleisch
Aromatic fried beef

• BUN CHA HANOI

Pikant mariniertes, gegrilltes Schweinefleisch
Aromatic, marinated grilled pork

• BUN NEM SAIGON

Knusprige Rollen mit Hackfleisch o. vegan, Glasnudeln, Gemüse, Morcheln
Crispy vietnamese spring rolls (filled with pork or vegan), noodles, vegetables and morels



• SUPPEN •

SOUPS

31. BUN KING

Große pikante Reisnudelsuppe auf Kokosmilchbasis mit Pak Choi, Frühlingszwiebeln, Koriander und

- mit Hähnchen oder Tofu | 13,5 €
- mit Rindfleisch | 14,9 €
- mit Garnelen | 15,9 €
- mit Lachs | 18,5 €

Creamy spicy soup with coconut milk, rice noodles, bok choy, spring onions and cilantro

- with chicken or tofu | 13,5 €
- with beef | 14,9 €
- with shrimps | 15,9 €
- with salmon | 18,5 €

32. PHO

Große traditionell vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Frühlingszwiebeln, Koriander und kräftiger, duftender Brühe mit

- Hähnchen oder Tofu | 13,5 €
- mit Rindfleisch | 14,9 €

Big, traditional vietnamese rice noodle soup in aromatic broth, with spring onion, coriander and optionally:

- with chicken or tofu | 13,5 €
- with beef | 14,9 €



• REISGERICHTE •

RICE DISHES

41. CURRY XANH

Aromatisches grünes Curry mit Jasminreis, dazu verschiedenes Gemüse, Zitronengras und Kokosmilch.

- mit Hähnchen oder Sesam Tofu | 13,5 €
- mit Garnelen oder Ente | 15,9 €

Aromatic green curry sauce, with jasmin rice vegetables, lemongrass and coconut milk.

- with chicken or sesame tofu | 13,5 €
- with shrimps or duck | 15,9 €

42. CURRY DO

Pikantes rotes Curry mit Jasminreis und frischem Gemüse, verfeinert mit Tamarinde-, Zitronengras und Kokosmilch.

- mit Hähnchen oder Tofu | 13,5 €
- mit Ente | 15,9 €
- mit Lachs | 18,5 €

Spicy red Curry seasoned with tamarind, coconut milk and lemongrass, served with tofu, fresh vegetables

- with grilled chicken or tofu | 13,5 €
- with duck | 15,9 €
- with salmon | 18,5 €

43. CURRY VANG

Cremig mildes gelbes Curry mit Jasminreis, Süßkartoffeln, Kürbis dazu verschiedenes Gemüse.

- mit Hähnchen oder Tofu | 13,5 €
- mit Ente oder paniierter Hähnchenbrust | 15,9 €

Creamy mild yellow curry sauce, with jasmin rice, sweet potatoes, pumpkin and vegetables.

- with chicken or sesame tofu | 13,5 €
- with shrimps or duck | 15,9 €



• REISGERICHTE •
RICE DISHES

44. SOT MANGO

Jasminreis und frisches Gemüse, Ananas und Mango in einer fruchtigen Mangosauce.

- mit gegrillter Hähnchenbrust oder | 13,5 €
- mit knuspriger Ente | 15,9 €

Steamed jasmine rice in a fruity mango sauce with pineapples, mango and seasonal vegetables.

- with grilled chicken breast or | 13,5 €
- with crispy duck | 15,9 €

45. SOT LAC

frisches Gemüse in hausgemachter Erdnusssauce, und Jasminreis serviert

- mit Hähnchen oder Tofu | 13,5 €
- mit knuspriger Ente / Hähnchenbrust | 15,9 €

Home-made, creamy peanut sauce with jasmine rice and vegetables.

- with chicken or tofu | 13,5 €
- with crispy duck or crispy chicken | 15,9 €

46. SOT SZECHUAN

Pikant gebratenes Gemüse mit Zitronengras und Chili, dazu Knoblauch und Koriander in einer dunklen Soße.

- mit Hähnchen oder Tofu | 13,5 €
- mit aromatischem Rindfleisch | 14,9 €
- mit knuspriger Ente oder Garnelen | 15,9 €

Fragrant stir-fry of lemongrass and chili, with different vegetables, garlic and cilantro in a dark sauce.

- with chicken or tofu | 13,5 €
- with aromatic beef | 14,9 €
- with shrimps or duck | 15,9 €



• REISGERICHTE •
RICE DISHES

47. SOT KIKKOMAN

Jasminreis und frisches Gemüse, serviert mit einer feiner Kikkoman-Sauce auf Soja Basis. Garniert mit Koriander.

- mit Hähnchenbrust oder Tofu | 13,5 €
- mit aromatischem Rindfleisch | 14,9 €
- mit Garnelen | 15,9 €

Steamed jasmin rice with fresh vegetables served in an aromatic Kikkoman soy-sauce and garnished with cilantro.

- with chicken or tofu | 13,5 €
- with aromatic beef | 14,9 €
- with shrimps | 15,9 €

48. SOT XOAI TEMPURA

Jasminreis mit hausgemachter Mango-Soja-Sauce, Koriander und leichter Knoblauchnote. Serviert auf einem Salatbett mit Avocado und

- mit Hähnchen / Tofu im Tempura Mantel | 13,5 €
- Garnelen in Tempura Mantel | 15,9 €
- Lachs im Tempura Mantel | 18,5 €

Jasmin rice on a bed of fresh salad with avocado and served with a mango-soy-sauce with a hint of garlic and cilantro.

- with chicken or tofu coated in tempura | 13,5 €
- with shrimps coated in tempura | 15,9 €
- with salmon coated in tempura | 18,5 €



• HAUSGEMACHTE GETRÄNKE •
HOMEMADE DRINKS

5,5 € | 0,4 l

CHANH DA

Limetten- Limo, Eiswürfel, Zuckersirup, Soda
Lime lemonade with simple sirup on ice

TRA DA

Grüntee, Zitronengrass, Ingwer, Limette,
Zuckersirup, Eiswürfel

Green tea, lemongrass, ginger, lime,
simple sirup on ice

DUA HUNG

Ananas mit Minze, Kondensmilch, Eiswürfel
Pineapple, mint, condensed milk on ice

(STRAWBERRY) MOSKITO

(Optional mit Erdbeersirup) Minze, Limette,
brauner Zucker, Soda, Eiswürfel

(Optional: strawberry sirup) Lime, mint,
brown sugar, soda on ice

MARACUJA PUNCH

Ananas, Maracuja, Limette, Grenadine,
Eiswürfel

Pineapple, passion fruit, lime, grenadine on ice

BLUEBERRY BLOSSOM

| 6,5 €

Eistee mit Blaubeere, Jasmintee, Limette,
Rohrzucker, Eiswürfel

Ice tea with blueberry, jasmin tea, lime,
brown sugar on ice

STRAWBERRY SUMMER

| 6,5 €

Eistee mit Erdbeere, Orangensaft,
Jasmintee, Limette, Rohrzucker, Eiswürfel

Ice tea with strawberry, orange juice,
jasmin tea, lime, brown sugar on ice



• SOFTDRINKS •

SOFTDRINKS

3,5 € | 0,3 l

COCA COLA

COCA COLA ZERO

FANTA

SPRITE

GINGER ALE

WASSER WATER

• FLASCHEN •

BOTTLES

6,0 € | 0,75 l

STILLES WASSER

WATER WITHOUT GAS

WASSER MIT KOHLENSÄURE

SPARKLING WATER

• FRUCHTSÄFTE •

FRUIT JUICES

4,2 € | 0,3 l

APFEL SAFT

APPLE JUICE

MANGO SAFT

MANGO JUICE

MARACUJA SAFT

PASSIONFRUIT JUICE



• **H E I ß G E T R Ä N K E** •
H O T B E V E R A G E S

4,0 € | 0,25 l

TRA DAC BIET

Ingwertee mit Zitronengras, Minze, Limette & Honig
Ginger tea with lemongrass, lime, mint & honey.

TRA NHA DAM

Aloe Vera-Tee mit Limettensaft, Minze und Honig
Aloe vera tea with lime, mint and honey.

TRA XANH

Vietnamesischer Grün-Tee
Vietnamese green tea.

TRA HOA NHAI

Jasmintee, auf Wunsch mit frischem Ingwer.
Vietnamese jasmine tea, optionally with fresh ginger.

CA PHE

Vietnamesischer Espresso mit süßer Kondensmilch
Vietnamese espresso served with condensed milk.

• **S H A K E S & L A S S I S** •
S H A K E S & L A S S I S

5,5 € | 0,3 l

CA PHE DA

Geschüttelter vietnamesischer Espresso &
Kondensmilch mit Eiswürfeln.
Shaked vietnamese espresso served with condensed
milk on ice

MANGO LASSI
MANGO LASSI

BANANEN SHAKE
BANANA SHAKE

AVOCADO SHAKE
AVOCADO SHAKE