

KALTE VORSPEISE

SOMMERROLLE 2STK

Reispapier, Reismnudeln,
Gurken, Salat, Kräuter,
Erdnüsse

- TOFU (A,E,F) 5
- AVOCADO (A,E,F) 5.5
- HUHN (A,E,F) 5.5
- RIND (A,E,F,R) 5.5
- ENTE (A,E,F) 5.5
- GARNELEN (A,B,E,F,R) 5.5



AVO-MANGO-SALAT

Avocadom Mango, Karotten,
Zwiebeln, Sesam, Gurken,
Tomaten, Mayo, Karotten,
Kräuter

- VEGAN (A,E,F,N) 6.9
- MIT SCHRIMPS (A,B,D,E,F,N) 7.9



PAPAYA SALAT

Grünerm Papaya,
Karotten,Zwiebeln, Tomaten,
Gurken, Kräuter, Erdnüsse

- 6.9 VEGAN (A,E,F)
- 7.9 MIT SCHRIMPS (A,B,D,E,F)

EINGELEGETES GEMÜSE

3.9

WARME VORSPEISEN

FRÜHLINGSROLLE 2STK

Gemüse, Morcheln, Glasnudeln

- VEGAN (A,F) 5.5
- FASCHERTES UND SCHRIMPS (B,C,D,F) 5.9

CRISPY TOFU

Mit Sojasauce und
leicht scharfer
koreanischen
sauce

6.9 A,F

GEBACKENE WANTAN 6STK

Gemüse, Morcheln

- VEGAN (A,F) 7.5
- HUHN (A,R)
- SCHRIMPS (A)

POPCORN CHICKEN A,F,N,C

mit Mayo, Sojasauce oder
spicy sauce

6.9

TORI KARAAGE A,F,N,C

Knuspriges Huhn mariniert
mit Sojasauce, Reiswein,
Ingwer, Knoblauch, serviert
mit Mayo

6.9

GEBACKENE PILZE

Kräuterseitling,
Sojasauce, Veg Mayo

6.9 A,F

GEBACKENE AVOCADO

Mayo oder Spicy Mayo

6.9 A,F



GEMÜSESUPPE A,F

Gemüse brühe, Tofu, Gemüse,
Kräuter

5.9

RINDERSUPPE D,F

Rinderbrühe, Sojasprossen,
Rindfleisch, Kräuter

5.9

HÜHNER SUPPE D

Hühnerbrühe, Pilze
Hühnerfleisch, Kräuter

5.9



SÜSSKARTOFFEL-POMMES 5.5

c Mayo / Spicy Mayo

FISH BALL STICKS A,F,N,D,B

Viet. Street Food mit leicht
scharfen sauce und Hoisin

6.9

EDAMAME Spicy / Non-spicy?

5.5

GROSSE SUPPEN BOWL

Liebe Gäste,

für unsere köstlichen Suppenbowls legen wir größten Wert auf Authentizität:

- Die klassische Bowl: Unsere Brühe wird aus Ochsenfleisch und Rinderknochenmark über 8 Stunden lang sorgfältig gekocht. Dazu servieren wir zart gekochten Wadschinken mit Sehnen und frisches, rohes Beiried, das mit heißer Brühe übergossen wird – genau wie in Vietnam.
- Die Hühner-Suppenbowl: Zubereitet mit kräftiger Suppenhuhnbrühe und serviert mit saftigen Hühnerkeule mit Haut – ein echtes Stück vietnamesische Tradition!

PHO
Vietnams
Nationalspeise:
Aromatische Brühe
mit Nudeln, Fleisch &
Kräutern.

- **VEGAN (A,F)**  **13.9**
- **HUHN (D)** **14.9**
- **RIND (D)** **14.9**



BUN BO HUE B,D,F
Würzige vietnamesische
Suppe mit Reisnudeln,
Rindfleisch, Zimtwurst,
Shrimpspasta &
Kräutern

14.9

NUDELSALAT BOWL
Nudelsalat - Bún Trộn ist ein vietnamesischer Nudelsalat mit kalten Reisbandnudeln, frischem Gemüse, Kräutern und Fleisch oder Meeresfrüchten, garniert mit einer würzigen Soße und gerösteten Erdnüssen. Erfrischend und leicht!

						
A,E,F	A,E,F,D,R	A,E,F,D,R	A,E,F,D,R	A,E,F	A,B,F,D,R	A,F,D,R
TOFU	SCHWEIN	HUHN	RINDERFILET	ENTE	GARNELENEN	MEERESFRÜCHTE MIX
13.9	14.9	14.9	18.9	16.9	16.9	19.9



VIETNAMESISCHER CURRY MIT REIS
Kokosmilch mit Currypulver, Curryblättern und Zitronengras, kombiniert mit Kartoffeln, Süßkartoffeln und Karotten

				
A,F	A,F,D,R	A,F	A,B,F,D,R	A,B,F,E,D,R
TOFU	HUHN	ENTE	GARNELEN	MEERESFRÜCHTE MIX
13.9	14.9	16.9	16.9	19.9

GEBRATENE NUDELGERICHTE

PADTHAI

Frisch aus dem Wok: Reisnudeln mit knackigem Wokgemüse, verfeinert mit Tamarinden- und Erdnusssauce. Ein vietnamesischer Twist des Klassikers – aromatisch, leicht und unwiderstehlich!



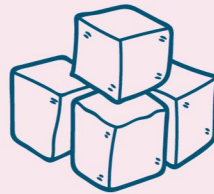
A,E,F	A,E,F,D,R	A,E,F	A,B,F,D,R	A,B,F,E,D,R
TOFU	HUHN	ENTE	GARNELEN	MEERESFRÜCHTE MIX
13.9	14.9	16.9	16.9	19.9

VEGANE REISGERICHTE MIT REIS

WOK TOFU A,F

Tofu mit Wokgemüse, Pilzen und Kräutern in veganer Woksauce. Serviert mit Reis und erfrischendem eingelegtem Gemüse.

14.9



A,F TOFU BOWL

Knusprig gebratene Hühnchenfleischbällchen, serviert in einer Bowl mit Avocado, Mango, Gurken, Tomaten, frischem Salat und Reis. Abgerundet mit einem hausgemachten Dressing und Mayonnaise

14.9

WEITERE HAUPTGERICHTE

WOK – HUHN ZITRONENGRAAS

Hühnchen in der Pfanne mit Zitronengras, Kurkuma und Zwiebeln angebraten, serviert mit eingelegtem Gemüse

A,D,F,N,R

14.9



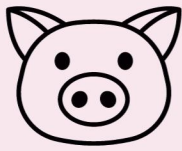
POPCORN – CHICKEN BOWL

Knusprig gebratene Hühnchenfleischbällchen, serviert in einer Bowl mit Avocado, Mango, Gurken, Tomaten, frischem Salat und Reis. Abgerundet mit einem hausgemachten Dressing und Mayonnaise

14.9

A,C,N

Spicy / non-spicy?



CHARSIU A,F

Zarter Schopfbraten, mariniert in Hoisin-Sauce, Fünf-Gewürze-Pulver und Honig, Süß-würzig und serviert mit eingelegtem Gemüse und Reis

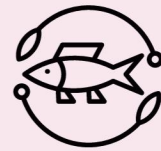
14.9

KARAMELISIERTER

SCHWEINEBAUCH A,D,F,N

Bauchfleisch in dünne Scheiben geschnitten und in einer würzig-salzigen Sauce aus Fischsauce, Knoblauch, Zwiebeln und Karamell in der Pfanne gebraten, serviert mit eingelegtem Gemüse und Reis

14.9



A,D,F,N,R **LACHS**

gebratenes 200g Lachsfilet auf knackigem Wokgemüse, veredelt mit feiner Sojasauce. Serviert mit duftendem Reis

18.9

A,B,D,F,N,R **WOK SCHRIMPS**

Knackige Shrimps mit frischem Wokgemüse, verfeinert mit Austern-, Soja- und Fischsauce sowie aromatischen Kräutern. Serviert mit duftendem Reis und erfrischendem eingelegtem Gemüse

16.9

VIET. RINDSGULASCH A,F,N

Langsam geschmortes Rindfleisch, gewürzt mit Zimt, Anis und Ingwer, serviert mit Baguette oder Reis

15.9



A,B,F,R,N **WOK UDON RIND**

Rinderfiletstücke, Wokgemüse und Udon-Nudeln, perfekt angebraten im Wok. Verfeinert mit Austernsauce, Sojasauce, Fischsauce und einem Hauch Sesamöl.

18.9

SHAKING BEEF A,F,R,N

Rinderfiletstücke in der Pfanne geschwenkt mit Soja und Austernsauce bis es perfekt karamellisiert und saftig bleibt.

18.9

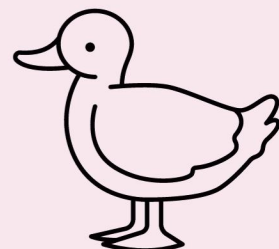
A,B,F,N,R **WOK RAMEN ENTE**

Entenbrust, Wokgemüse und Ramen-Nudeln, im Wok gebraten. Abgeschmeckt mit Austernsauce, Sojasauce und Fischsauce

16.9

WOK ENTE A,B,F,N,R

Entenbrust mit knackigem Wokgemüse, serviert mit duftendem Reis und einem Hausdressing auf Sojasaucenbasis.





BÁNH MÌ 9.9

- CHAR SIU PORK (A,F)
- BEEF (A,F)
- CHICKEN (A,F)

Viet Baguette / Pâté
Butter / Gurken / Koriander
eingelegte Karotten und
Rettiche / Topping:

GRILL PREIS FÜR 2 PERSONEN

BEEF

56,- (A)

400g mariniertes
Rindfleisch / Gemüse /
Pilze / Udonnudeln / Butter

SEA-FOOD

60,- (B,R,D)

Miesmuscheln / Garnelen /
Calamari / Gemüse / Pilze
Udonnudeln / Butter

MIX - 60,- PLATTE

PORK-BELLY 52,-

400g Schweinebauch / Gemüse / Pilze
Udonnudeln / Butter (A,D)



NUR UNTER
VORBESTELLUNG :D!



HOT POT mit

- GEMÜSE-KRÄUTER BRÜHE
- VIET-STYLE SÜSS-SAUER
- KRÄFTIGE RINDERBRÜHE

BEEF

56,- (A)

Rindsrostbraten / Fleischbällchen
Pilze / Gemüse / Reiskuchen / Ramen

VEGAN

50,- (A)

Tofu / Tofublätter / Seitan / Pilze
Gemüse / Reiskuchen / Ramen

PREIS FÜR
2 PERSONEN

SEA-FOOD

60,- (B,R,D)

Garnelen / Miesmuscheln / Calamari
Pilze / Gemüse / Reiskuchen / Ramen

WÄHLE 2 AUS :D!!

BEILAGEN

PORT. REIS	2.5
PORT. EIERREIS	4.9
PORT. REISNUDELN	2.9
PORT. GEBRATENER NUDELN	4.9
PORT. GEMÜSE	4.5
DIVERSE SAUCEN	0.5

BEILAGEN FÜR HOTPOT

8.9	GARNELEN
8.9	MUSCHELN
8.9	RINDFLEISCH
4.5	TOFU
3.9	TOFUBLÄTTER
4.5	GEMÜSE
4.5	PILZE
3.9	REISKUCHEN
2.5	NUDELN

NACHSPEISEN

CHEESE CAKE A,F,G,H,O	5.5
SCHOKO BROWNIE A,E,G,H	5.5
KOKOSCREME E,N	5.5
BLACKBEAN CHE (KALT O. WARM)	6.5