



## VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

### ● VORSPEISEN

Beginn der kulinarischen Reise durch Vietnam mit einer leckeren Kleinigkeit

#### 200. Cha Gio - vietnamesische Frühlingsrollen <sup>D</sup>

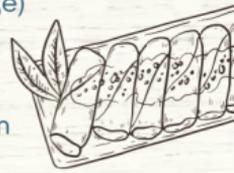
5,90 €



Zwei frittierte Frühlingsrollen, gefüllt mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und Gemüse, dazu mit einer milden Fischsoße (alternativ Süß-Sauer Soße)

#### Goi Cuan - Sommerrollen <sup>E, D</sup>

Zwei frische Reispapierrollen, gefüllt mit frischem Salat, Gurken, vietnamesischen Kräutern, Reismudeln, Omelette und dazu eine milde Fischsoße oder eine herzhafte Hoi-Sin Erdnuss Soße dazu



#### 202. Hühnerbrust-Streifen



5,40 €

#### 203. Tofu <sup>F</sup>

5,40 €

#### 204. gedämpfte Garnelen B, H

5,90 €

#### 205. Panierte Garnelen (5 Stk.) mit einer Süß-Sauer Soße <sup>A, B</sup>

5,90 €

#### 206. Gemischter Vorspeiseteller (2 Personen) <sup>A, B, H</sup>

8,90 €

bestehend aus Mini-Frühlingsrollen, panierte Garnelen, gebackene Wan-Tan und Curry Ecken



### ● SALATE

#### 201. Goi Xoai - Mango Salat <sup>E, F</sup>

6,90 €

bestehend aus Mango, Karotten, Sojasprossen, Paprika, Minze, Koriander, Erdnüssen mit einem hausgemachten Dressing

#### 12. Saigon Salat <sup>D, F, G</sup>

6,00 €

Eisbergsalat mit Karotten, Sojasprossen, Koriander und Hühnerfleisch mit einem milden Fischsoßen-Dressing

#### 14. Goi Mien - Glasnudelsalat <sup>D, F, G</sup>

6,00 €

Eisbergsalat mit Karotten, Sojasprossen, Koriander und Hühnerfleisch, Glasnudeln mit einem milden Fischsoßen-Dressing

# HAUPTSPEISEN

## “Bun”

Bun (dünne Reismudeln) sind eine typische Beilage, die häufig in der vietnamesischen Küche verwendet werden. Sie werden häufig in Suppen, Salaten oder in gebratenen Gerichten verwendet.

### 220. Bun Cha Gio <sup>D, F</sup>

13,90 €

Reismudeln mit vietnamesischen Frühlingsrollen, dazu Eisbergsalat, Sojasprossen und eine milde Fischsoße

### 221. Bun Bo Nam Bo <sup>E, D</sup>

13,90 €

Reismudeln mit gebratenem Rindfleisch, dazu Eisbergsalat, Sojasprossen, Koriander, Zitronengras, Zwiebeln, Erdnüsse und eine milde Fischsoße



## “Pho”

Pho ist eine traditionelle Nudelsuppe der vietnamesischen Küche und besteht aus einer klaren Brühe, Reismudeln, dünn geschnittenem Fleisch oder Tofu, verschiedenen Kräutern und Gewürzen.

### 230. Pho Ga

14,90 €

Hühnerfleisch-Suppe mit Reisbandnudeln, garniert mit roten Zwiebeln, Koriander und Frühling

### 231. Pho Bo

15,90 €

Rindfleisch-Suppe mit Reisbandnudeln, garniert mit roten Zwiebeln, Koriander und Frühlingzwiebeln

### 232. Pho Dau Hu <sup>F</sup>

14,90 €

Gemüsebrühe mit Tofu und Reisbandnudeln, garniert mit roten Zwiebeln, Koriander und Frühlingzwiebeln

## “Udon”

Udon Nudeln sind dicke, weiche japanische Nudeln. Wir verfeinern sie mit vietnamesischen Aromen.

### Udon Xao <sup>A</sup>

Gebratene Udon mit Gemüse und Röstzwiebeln in einer Teriyaki-Soße dazu

### 240. Hühnerfleisch

13,90 €

### 241. Rindfleisch

14,90 €

### 242. Tofu <sup>F</sup>

13,90 €

### 243. Garnelen <sup>B, H</sup>

15,90 €

A = Glutenhaltiges Getreide  
B = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse  
C = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse  
D = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse  
E = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse

F = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse  
G = Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse  
H = Schwefeldioxid und Sulfite  
I = Milchprodukte (einschließlich Laktose)