

Kulinarische Erinnerungen aus NORD-, SÜD- & ZENTRALVIETNAM

regulär & vegan

Hauptkarte



Hương Quê

..... Der Duft vergangener Zeiten

Mon An Choi - Tapas

Kleinigkeiten zum Schlemmen

Unter Vietnamesen die beliebteste Art, sich kulinarisch gut gehen zu lassen. Zu jeder Tageszeit, bei jedem Anlass und am liebsten den ganzen Tag lang.

Bei Huong Que haben Sie die Qual der Wahl auf ausgesucht leckere „Tapas“, wie diese in Vietnams Straßen brutzelnd, dämpfend, brodelnd und verlockend duftend an den Marktküchen angeboten werden. Mit einem kleinen Unterschied: es ist genauso lecker, man muß dafür aber nicht das halbe Land bereisen, was zugegebenermaßen natürlich auch schön wäre.

Regulär

Vegan

Preise in Euro

- 01 **Ha Cao** 4,00
4 gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit gehackten Garnelen
4 steamed dumplings filled with prawns
- 02 **Siu Mai** 4,50
6 gedämpfte Wantan-Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch, roten Zwiebeln und Duftpilz
6 steamed dumplings filled with pork, red onions and mushrooms
- 03 **Nem Ga** 4,00
2 knusprige hausgemachte Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch, Morel, Glasnudeln und Gemüse und Süß-Sauer-Soße
2 Crispy home made spring rolls filled with chicken, morel, glass noodles and sweet sour sauce
- 04 **Goi Cuon Bo/Ga** 4,00
2 frische Sommerrollen mit Rind- oder Hühnerfleisch, Blattsalat, Gurke, eingelegte Karotten, Reissnudeln und Kräutern, serviert mit Limetten-Fischsoße-Vinaigrette
2 fresh summer rolls with beef or chicken, leaves salad, rice noodle, cucumber, pickled carrots and fresh herbs, served with lime fish sauce dressing

- 20 **Edamame** 4,00
Gedämpfte japanische Sojabohnen
Steamed Japanese soya beans
- 21 **Ha Cao Chay** 4,00
4 gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Lauch
4 steamed dumplings filled with vegetables and leek
- 22 **Goi Cuon Chay** 4,00
2 Sommerrollen mit angebratenem Bio-Tofu, Salat, Gurke, eingelegte Karotten, Reissnudeln, Kräutern und Limetten Sojasoße oder Hoisin-Soße
2 Summer rolls with fried organic tofu, rice noodle, salad, cucumber, pickled carrots, fresh herbs and lime soya sauce or hoisin sauce
- 23 **Rau Hap** 4,00
Gedämpftes Saisongemüse übergossen mit cremiger Spezialsoße
Steamed vegetables of the saison, doused with creamy home made sauce
- 24 **Nem Chay** 4,00
2 frittierte hausgemachte vegane Frühlingsrollen mit Süß-Sauer-Soße
2 fried home made vegan spring rolls with sweet sour sauce

Regulär

Vegan

Preise in Euro

- Goi Cuon HQ** 4,50
2 frische Spezialrolle mit Garnelen und Schweinefleisch, dazu Reissnudeln, Salat, Gurke, Mangostreifen und frische Kräuter, serviert mit Limetten-Fischsoße-Vinaigrette
2 fresh special rolls with shrimps and pork, salad, cucumber, pickled carrots and fresh herbs, served with lime fish sauce dressing
- 06 **Cha Muc** 4,50
Hausgemachte, gebratene Tintenfisch-Medaillons mit Dill, Chili und Pfeffer auf Salat, serviert mit Tamarinde-Dip
Home made fried medaillons of calamari with dill, chili and pepper on salad, served with tamarind dip
- 07 **Ga Saté** 4,00
2 frisch mariniert gegrillte Hühnerspieße mit Salat und Erdnusssoße
2 fresh marinated grilled chicken skewers with salad and peanut sauce
- 08 **Ca Chien Gion** 4,50
Tempura Fischfiletstück mit Salat und Süß-Sauer-Soße
tempura fish filet with salad and sweet sour sauce
- 09 **Cha Lalot** 4,50
Gegrillte Rindfleischröllchen ummantelt mit aromatischen Betelpfefferblättern auf Salat, serviert mit Fischsoße-Dressing
Grilled betel leaf rolls filled with beef on salad, served with fish sauce dressing
- 10 **Tom Nuong** 4,90
Frisch gegrillter Großgarnelenspieß auf Salat mit Tamarinde-Dip
Grilled king prawn skewer on salad with tamarind dip

- Wan Tan Chien** 4,00
5 Gold frittierte Wantans mit vegetarischer Füllung, serviert mit Süßsauer-Soße
5 golden fried dumplings filled with vegetables, served with sweet-sour-sauce
- 26 **Khoai Chien** 4,00
Knusprige Pommes Frites aus Süßkartoffeln
Crispy french fries made of sweet potatoes
- 27 **Ga Chay Gion** 4,90
Knuspriges „Hühnerfleisch“ aus Seitan im Teigmantel mit Süß-Sauer-Soße
Crispy fried „chicken“ (made of seitan), served with sweet sour sauce

Preise in Euro

- 28 **Cha Lalot Chay** 4,50
Gebratene Vegi-Röllchen ummantelt mit aromatischen Betelpfefferblättern, mit Füllung aus Pfifferlinge, Tofu und Seitan, serviert mit Sojasoße-Reduktion
Fried vegi rolls, rolled in betel leaves, filled with todu, seitan, chanterelles, served with soya sauce reduction
- 29 **Dau Curry be** 4,50
Im Tontopf serviert: angebratener Bio-Tofu in feiner Curry-Kokosmilchsoße mit Süßkartoffel, Buttern Kürbis und Karotten
Fried tofu in curry coconut milk sauce with pumpkin, carrots and sweet potatoes

Goi - Salate

Die Frische aus Vietnams Gärten

Hier erfreut sich der Gaumen an der aromatischen Frische von Bananenblütenherzen, grünen Papaya, knackigen Lotusstängel und Bittermelone. Beilagen von Mango, Gurken, frischen Sprossen runden den frischen Geschmack Vietnams Gärten. Akzente setzen dabei würzige Zutaten wie gegrillte Garnelen, gebratene Fleischstücke. Zur Entfaltung der Aromen bringt zu guter Letzt die fein zubereitete Fischsoße-Vinaigrette mit dem Geschmack von frischem Limetten.

Aber Goi ist mehr als Salat. Eine besondere Form ist Goi Cuon (Salat in Rolle) beispielsweise, besser bekannt als Sommerrolle, die dem Liebhaber vietnamesischer Küche beim bloßen Anblick stets ein Seufzen zu entlocken vermag.

Alle Salate können vegan mit Soja-Limettendressing zubereitet werden. Teilen Sie uns das bitte bei Ihrer Bestellung mit!

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 30 | Kimchi | 4,00 |
| | Hausgemachter scharf eingelegter Chinakohl mit Karotten
pickled Chinese cabbage with carrots (spicy) | Home made |
| 31 | Seetangsalat | 4,50 |
| | Algensalat mit Gurkenstreifen, Sesamkernen und Sojasoße-Reduktion
Seaweed salad with cucumber stripes, sesame and soya sauce reduction | |
| 32 | Goi Xoai | 5,50 |
| | Mangosalat mit Hühnerfleisch, Gurke, Karotten, Sojasprossen und frischen Kräutern
Mango salad with chicken, cucumber, carrots, soya bean sprouts and fresh coriander (mildly spicy) | |
| 33 | Goi Du Du | 5,50 |
| | Feiner Salat mit grüner Papaya- und Karotten-Julienne, vietnamesischer Melisse und gerösteten Erdnüssen (scharf)
Green papaya salad with carrots, garlic, fresh vietnamese balm and roasted peanuts (spicy) | |
| 34 | Goi Bap Chuoi | 5,50 |
| | Bananenblütensalat (leicht scharf) mit Hühnerfleisch, Karotten, Sojasprossen, Minze und Erdnüssen
Banana bud salad (spicy) with chicken, refined with fresh mint and peanuts | |
| 35 | Goi Mien | 5,50 |
| | Glasnudelsalat mit Bio - Tofu oder Huhn, frischen Kräutern und gerösteten Erdnüssen (leicht scharf)
Glass noodle salad with organic tofu or chicken, fresh herbs and roasted peanuts (mildly spicy) | |

Sup - Suppen

Klein aber fein

Suppen gibt es in der vietnamesischen Küche bei jeder Mahlzeit, jedoch nicht als Vorspeise sondern eher zum Schlürfen zwischendurch... wie ein Getränk. Aufwendig vorbereitete Suppen wie Canh chua, Sup Wantan, Sup Tom gibt's dann zu besonderen Anlässen. In guten Tagen sind sie das Hors d'oeuvre der vielen Gänge. Serviert wird allerdings allesamt gleichzeitig und gegessen wird sowieso alles durcheinander.

In schlechten Tagen, vor allem in jenen Kriegsjahren, ist eine einfache Gemüsesuppe oft mal auch der einziger Hauptgang gewesen. Mit etwas Reis beigemischt war man dankbar für das bescheiden schmackhafte Wohlgefühl, aus dem auch Hoffnung auf bessere Zeiten geschöpft wird.

Regulär

Vegan

Preise in Euro

- | | | | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 40 | Sup Wantan | 4,00 | 43 | Sup Wantan Chay | 4,00 |
| | Suppe mit fein gehackten Garnelen, Hühnerfleisch und Shiitake-Pilzen in Teigtaschen mit Gemüse
Soup with wonton dumplings, filled with shrimps, chicken, shiitake and vegetables | | | Vegane Wantan-Taschen in feiner Brühe mit Gemüse, verfeinert mit Sesamöl
Soup with vegan wonton-dumplings and vegetables, refined with sesame oil | |
| 41 | Sup Sua Dua | 4,00 | 44 | Sup Sua Dua Chay | 4,00 |
| | Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Champignons und Zitronengras
Coconut milk soup with chicken, mushrooms and lemon grass (spicy) | | | Kokosmilchsuppe mit angebratenem Bio - Tofu, Champignons und Zitronengras
Coconut milk soup with organic tofu, button mushrooms, lemon grass | |
| 42 | Sup Tom | 4,00 | 45 | Dau Canh Chua | 4,00 |
| | Pikante Suppe mit gehackten Garnelen, Zitronengras, Champignons, Tomaten und Koriander (scharf-süß-saurer Geschmack)
Soup with minced shrimps, lemon grass, button mushrooms, tomatoes and coriander (hot - sweet and sour) | | | Saure Suppe mit Bio - Tofu, Tomaten, Chinakohl, Sojasprossen und dill
Sour soup with organic tofu, tomatoes, soya bean sprouts, china cabbage and dill | |

Bun Pho – Nudelsuppen

in lieber Tradition

Nudelsuppe ist ein Muss. Nudelsuppe schlürfen, das sollte man am besten an einer Suppengarküche am Straßenrand oder in einem der kleinen Suppenlokale in Hanoi Hue oder Saigon tun und zwar geräuschvoll wie die Klangkulisse drumherum.

Genießen Sie bei uns Pho aus den Ursprungsort Hanoi oder nach südvietsamesischer Art, den Duft Zentral-Vietnams in Bun Bo Hue, das Straßenleben der Altstadt Hanois in Mien Ga und natürlich das lässige Saigon-Flair mit Mi Wan Tan. Gern geräuschvoll, auch wenn man damit einen kritischen Blick des Tischnachbars riskiert. Schmecken tut's allenfalls.

Regulär

Vegan

Preise in Euro

- Pho** Reisbandnudeln in aromatischer Bouillon mit Hühnerfleisch oder Rindfleisch, Soja-sprossen, Limetten, Chili, frischem Koriander und nach südvietsamesischer Art auch Hoisin-Soße *Fine aromatic rice ribbon noodle soup with chicken or beef and fresh coriander, soya bean sprouts, lime and chili*
- 50 **Pho Ga** 7,50
Pho mit Hühnerfleisch Pho with chicken
- 51 **Pho Bo** 8,00
Pho mit blanchiertem Rindfleisch Pho with blanched beef
- 52 **Pho Bo Xao Lan** 8,00
Pho mit gebratenem Rindfleisch, Pho with fried beef
- 53 **Mien Ga** 8,50
Nordvietnams Tradition: Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, getrocknetem Bambus, Morcheln, Duftpilz, Ingwer, Lauch und Koriander North Vietnam's tradition: glass noodle soup with chicken, ginger, morel, shiitake, bamboo and coriander
- 60 **Pho chay** 8,00
Reisbandnudelsuppe mit aromatischer Gemüsebrühe, Tofu, Seitan und Sojafleisch, Pakchoi, Soja-sprossen, Lauch und Koriander Aromatic rice ribbon noodle soup with different types of tofu products, pakchoi, soya bean sprouts, leeks and fresh herbs
- 61 **Mi Wan Tan Chay** 8,50
Wantan-Nudelsuppe mit vegetarischer Füllung, Sojablättern, Pakchoi und frischen Kräutern, abgerundet mit gerösteten Zwiebeln und Sesamöl Wonton-dumplings with vegetarian filling in a tasty broth with soya leaves, noodles, pakchoi and fresh herbs
- 62 **Bun Hue Chay** 8,50
Scharfe Reisnudelsuppe mit verschiedenen Sojaprodukten, Sojasprossen, Zitronengras und frischen Kräutern Hot rice noodle soup with different soya meat, soya bean sprouts, lemon grass and fresh herbs

Regulär

- 54 **Mi Wan tan** 8,50
Saigons Liebling: Wantan-Taschen gefüllt mit fein gehacktem Hühnerfleisch und Garnelen in herzhafter Brühe, dazu gegrillte Schweinefleischstreifen, Garnelen, Nudeln, Pakchoi und frische Kräuter Saigon's darling: Wonton-dumplings filled with chicken and shrimps in a fine broth with grilled pork, shrimps, noodles, pakchoi and fresh herbs

- 55 **Mi Hai San** 9,00
Meeresfrüchte-Nudelsuppe mit Udon-Nudeln, Garnelen, Tintenfisch, Venusmuschel und Pakchoi, leicht scharf gewürzt Seafood noodle soup with udon noodle, prawns, cuttle fish, venus mussel and pakchoi, mildly spicy flavored



Bun – Nudelvariationen mit Wochenendgefühl

Die Nudelvariationen sind stets mit Wochenendgefühl verbunden: fröhlicher ausgelassener Einkaufsbummel auf dem Wochenendmarkt und in Vorfreude anschließend auf die Garküchen, die sich bereits dampfend, brutzelnd und duftend herrlich aufwarten.

Es ist meist eine kulinarischer Mischung einzeln zubereiteter Komponente, die harmonisch aufeinander wirken. Auf die Weise schmeckt man bei jedem Biss jede Komponente fein heraus: mal den nussigen Brat- oder Grillgeschmack mit viel Koriander, mal eine zarte Nudel – Minzevariation, dann die sommerliche Salatfrische von Sprossen und Lauch und manchmal auch plötzlich taumelnd ein Stück brennend scharfer Chili

Regulär

Vegan

Preise in Euro

70 **Pho Salat Bo** 8,50

Reisbandnudelsalat mit Rindfleisch, frischen Kräutern, zerstoßenen Erdnüssen und hausgemachter Scharf – Süß – Sauer – Soße
Ribbon noodles salad with beef, fresh herbals, peanuts, lemon grass, home made sauce

71 **Hu Tieu Kho** 9,00

Spezialität des Südens mit blanchierten Reisbandnudeln, Sojasprossen, asiat. Sellerie und hauchdünn gegrillten Schweinefleischscheiben, gerösteten Schalotten, abgeschmeckt mit Limetten-Sojasoße
Delicacy from the south with blanched rice ribbon noodles, soya bean sprouts, Asian celery and thin slices of grilled pork, refined with special lime – soya bean sauce

72 **Pho Xao**

Reisbandnudeln gebraten mit Ei, Pakchoi, Sellerie, Sojasprossen und:
Rice ribbon noodles fried with eggs, vegetables and:

- a Huhn oder Rind 8,50
Chicken or beef
- b Knuspriges Entenbrustfilet 9,50
Crispy duck fillet
- c Großgarnelen • Big shrimps 9,50

80 **Bun Dau Cari** 7,90

Angebratener Bio-Tofu mit Karotten und Butterkürbis in würziger Curry- Kokosmilchsoße auf Reisnudeln, Salat und Kräutern, leicht scharf
Fried organic tofu with carrots in curry – coconut milk sauce on rice noodles, salad and fresh herbs

81 **Bun Nem Dau** 7,90

Knusprig gebratene veg. Frühlingsrollen und Bio-Tofu auf Reisnudeln mit Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und hausgemachter Soße
Crispy fried spring rolls and organic tofu on rice noodles, salad, fresh herbals, peanuts and home made sauce

82 **Pho Xao Chay** 8,50

Reisbandnudeln gebraten (mit oder ohne Ei) mit Bio –Tofu und Seitan, Pakchoi, Sellerie und Sojasprossen
Ribbon noodles fried (with or without egg), organic tofu, pakchoi, celery and soya bean sprouts

Regulär

Vegan

Bun Ga Cari

8,50
Zartes Hühnerfleisch mit Karotten und Butterkürbis in würziger Curry-Kokosmilchsoße auf Reisnudeln, Salat und Kräutern, leicht scharf
Chicken in curry-coconut milk sauce with carrots on rice noodles, salad and fresh herbs

74 **Bun Cha Hanoi** 8,90

Frisch gegrilltes Schweinefleisch, mit 5-Gewürzkombination mariniert in Limetten-Fischsoße-Vinaigrette, serviert mit Reisnudeln, Blattsalat und frischen Kräutern
Aromatic marinated and fresh grilled pork in lime fish sauce vinaigrette, served with rice noodles, salad and fresh herbs

75 **Bun Bo Nam Bo** 8,90

auf südvietnamesische Art Rindfleisch (Hühnerfleisch nach Wunsch) würzig scharf im Wok sautiert mit Zitronengras, Chili und Schalotten auf Salat, Reisnudeln, verfeinert mit frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Soße
South Vietnamese style: Beef (or chicken) sautéed with lemon grass, shallots and chili on salad, rice noodles, refined with fresh herbs and roasted peanuts

76 **Bun Bo La Lot** 9,50

Würziges Rindfleisch, gerollt in vietnamesischen Betelpfefferblättern und gebraten, serviert mit Reisnudeln, Blattsalat, frischen Kräutern und Limetten-Fischsoße-Vinaigrette
Spiced beef rolled in Vietnamese betel-leaves and fried, served with rice noodles, salad, fresh herbs and lime fish sauce dressing

Hu Tieu Tofu 9,00

Feines veganes Nudelgericht mit Reisbandnudeln, Sojasprossen, asiat. Sellerie und golden gebratenen Tofu., gerösteten Schalotten, abgeschmeckt mit Limetten-Sojasoße
Fine noodle dish with blanched rice ribbon noodles, soya bean sprouts, Asian celery and golden fried tofu, refined with special lime – soya bean sauce

84 **Mi Hap** 8,90

Gedämpfte Udon-Nudeln und Saisongemüse serviert im Bambuskorb mit mariniertem Tofu und Spezialsoße
Steamed Udon – noodles and seasonal vegetable served in a bamboo steamer basket with marinated tofu and special sauce

85 **Bun Chay Xa Ot** 8,90

Bio-Tofu und Seitan sautiert mit Zitronengras, Schalotten und Chili auf Reisnudeln mit Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Limetten-Sojasoße
Organic tofu, seitan and soya leafs tossed in wok with lemon grass, shallots and chili on rice noodles, salad, fresh herbs, peanuts and lime soya sauce

86 **Pho Tron Chay** 9,50

Eine kulinarische Mischung aus gebratenem Bio –Tofu und Seitan, Tomaten, Sellerie und Pak Choi auf Reisbandnudeln
Culinary mix of fried organic tofu and seitan, celery, pak choi, tomatoes and ginger on ribbon noodles

Com - Reis der Geschmack im Vielfalt

Com - Reis ist für den Alltag, vielfältig ist aber die Zubereitung der Gerichte, als würde man die Kostbarkeit des Reises preisen wollen. Es wird gegrillt, gebraten, sautiert, blanchiert, geschmort, gedämpft, gedünstet... um in der Tat die Kostbarkeit des Reises zu preisen, denn es heißt im Volksmund, ein Reiskorn ist einer Perle wert.

„An Com“ (Reis essen) ist der Inbegriff des familiären Zusammenseins. Traditionell wird um den Topf Reis ein kleines Kleinod an Leckereien serviert: Suppe zum Schlürfen, Würziges vom Grill oder Braten, dazu Gedünstetes oder Sautiertes vom Gemüse und sauer eingelegter Kohl oder Sprossen.

Mit dem Stäbchen stochert die ganze Familie herum, bedenkt einander mit ausgewähltem Häppchen, die man dann sowieso aufs Herzlichste zurückbekommt.

Mit etwas Reis hinzu schaufelt das Kleinkind wie der Greis das Beschenkte vom Schüssel in den Mund hinein und schmeckt dabei manchmal ... die Geborgenheit im Miteinander.

Regulär

- 90 **Ga Curry** 8,50
(Chicken Curry) Im Tontopf serviert: Zartes Hühnerfleisch mit Kürbis, grünen Bohnen, Karotten, Zucchini und Süßkartoffeln in wohl gewürzter Curry-Kokosmilchsoße
Chicken with pumpkin, french beans, carrots, zucchini and sweet potatoes in curry coconut milk sauce
- 91 **Ga Xa Ot** 8,50
(Spicy Chicken) Zartes Hühnerbrustfilet würzig scharf sautiert mit Zitronengras, Chili, grünen Bohnen, Zucchini, rotem Paprika, Peperoni und Sellerie
Chicken sautéed with lemon grass, chili, french beans, celery, leek, hot peper and red pepper
- 92 **BBQ - Chicken** 9,90
Mariniert gegrilltes Hühnerbrustfilet mit gemischtem Salat und Süßkartoffelpommes
Marinated grilled chicken with mix salad and sweet potatoe fries
- 93 **Bo Cari** 9,90
(Beef Curry) Im Tontopf serviert: Zartes Rindfleisch mit Karotten, Butterkürbis, Zucchini und Süßkartoffeln in feiner Cari-Kokosmilchsoße
Beef with carrots, pumpkin, zucchini, sweet potatoes in fine cari-coconut milk sauce

Vegan

- Preise in Euro
- 105 **Dau Curry** 7,90
(Tofu curry) Gebratener Bio -Tofu mit Kürbis, grünen Bohnen, Karotten, Zucchini und Süßkartoffeln in wohl gewürzter Curry-Kokosmilchsoße (nach Wunsch mit Erdnusssoße) Fried organic tofu with different vegetables in red hot curry coconut milk (with peanut sauce as desired)
- 106 **Xao Chay Xa Ot** 8,90
(Spicy Vegi) Bio -Tofu und Seitan würzig scharf sautiert mit Knoblauch, Zitronengras und Chili, dazu grüne Bohnen, Peperoni, Paprika, Bambus, Zucchini... und Lauch (scharf) Organic tofu and seitan fried with lemon grass, garlic and chili, french beans, hot pepper, zucchini, bamboo and leek (spicy)
- 107 **Ga Chay Curry** 9,00
(Vegi Chicken Curry) Im Tontopf serviert: vegetarisches „Hühnerfleisch“ (aus Seitan) in roter, cremiger Curry - Kokosmilchsoße mit Süßkartoffeln, Karotten, grünen Bohnen, Zucchini und Kürbis
Vegetarian „chicken“ (made of seitan) in red hot curry - coconut milk sauce with sweet potatoes, carrots, french beans, zucchini and pumpkin

Regulär

- Bo Xa Ot 9,90
(Spicy beef) Zartes Rindfleisch würzig scharf sautiert mit Zitronengras, Chili, grünen Bohnen, Zucchini, roter Paprika, Peperoni und Sellerie
Beef hotly tossed in wok with lemon grass, chili, french beans, celery, leek, hot pepper and red paprika
- 95 **Bo Xao Can** 11,90
(Beef in Wok) Zartes Rindfleisch im Wok sautiert mit Knoblauch und Ingwer, Sellerie, Pak Choi, Lauch und Tomaten (leicht scharf) Beef sautéed with garlic and ginger, celery, pak choi, leek and tomatoes
- 96 **Vit Gion** 9,90
(Crispy Duck) Knusprig frittiertes Entenbrustfilet auf Gemüse im cremiger Curry-Kokosmilch oder Erdnusssoße
Crispy duck filet on vegetables in curry coconut milk or fine peanut sauce (spicy)
- 97 **Tom Xa Ot** 12,90
(Spicy shrimps) Großgarnelen gebraten mit Knoblauch, Zitronengras, Chili, grünen Bohnen, rote Paprika, Peperoni und Sellerie
King prawns sautéed with garlic, lemon grass, chili, french beans, pepper, paprika and celery
- 98 **Special Hot Plate** 15,90
Riesengarnelen und Hühnerschenkelfleisch (ohne Knochen) gebraten mit Ingwer, Lauch, Wasserkastanien, Kaiserschoten, Spargel und Champignons auf heißer Platte
Prawns, chicken drumstick (without bones) fried with ginger, leeks, water chestnuts, snow peas, asparagus and mushrooms on hot plate
- 99 **BBQ - See Food** 15,90
Gegrilltes Lachsfilet und Garnelenspieß, serviert mit sautiertem Gemüse und Jasminreis
Grilled salmon and prawn skewer, served with sautéed vegetables and jasmin rice

Vegan

- Preise in Euro
- Dau Xao Mien 9,00
(Vegi Wok) Goldene Bio -Tofuscheiben in Wok geschwenkt mit Ingwer, Duftpilz, Bambus, Morchel, Karotten, Sellerie und Glasnudeln
Golden fried organic tofu sautéed with ginger, morrel, bamboo, leek, carrots, celery and glass noodles
- 109 **Dau Xao Cai** 9,00
(Tofu in Wok) Goldene Tofuscheiben in Wok geschwenkt mit Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Pakchoi und Sellerie
Tofu tossed in wok with garlic, ginger, tomatoes, pakchoi and celery
- 110 **Vit Chay** 9,00
(Crispy Vegi Duck) Knuspriges, vegetarisches „Entenbrustfilet“, (aus Seitan) auf Gemüse mit cremiger Erdnuss- oder Currykokosmilchsoße
Crispy „vegetarian duck filet“ (made of seitan) with vegetables in creamy peanut sauce or curry coconut milk sauce
- 111 **Kho Chay** 9,00
Gefüllte Tofutaschen und Seitan, Duftpilz, Champignon, Kräuterlinge und Lotuswurzel in Tontopf mit Spezialsoße geschmort, serviert mit gedämpftem Gemüse
Filled tofu and seitan, shiitake, mushroom, herbs ling mushroom and lotus root stewed with special sauce in ton pot, served with steamed vegetables

Süßigkeiten & Desserts

Sweets & dessert

115 *Chuoï Chien* 4,00
Knusprig gebackene Banane mit Honig, verfeinert mit Kokosnussflocken und gerösteten Erdnüssen Crispy baked banana with honey, refined with coconut flakes and roasted peanut

116 *Banh Chuoi* 4,00
Gedämpfte Klebreisrolle mit Bananenfüllung, übergossen mit cremiger Kokosmilch und verfeinert mit gerösteten Erdnüssen Steamed sticky rice roll with banana filling, doused with creamy coconut milk and refined with roasted peanuts

117 *Che Com* 4,00
Junger grüner Klebreis gekocht und leicht gesüßt, abgerundet mit Kokoscreme Young green sticky rice boiled and sweetened, refined with coconut cream

Für weiteren Nachtisch schauen Sie bitte unser Wochenangebot an

