

# Business Lunch (also for weekend)

Mo - Fr von 11:30 - 16:30h mit grünem Tee  
Sa - So von 12:00 - 15:00h ohne Tee

## M1 Pho 7,50

Reisbandnudel in traditionell aromatischer 5-Kräuter-Bouillon mit Huhn / Rind oder vegan mit Tofu, garniert mit Lauch und frischen Kräutern Rice ribbon noodle soup in 5-herbs bouillon with chicken / beef or tofu, garnished with leek and herbs

## M2 Spicy Wok 7,50

Tofu oder Rind (+ 1€), grüne Bohnen, Zucchini, Sellerie und Pepperoni würzig scharf sautiert mit Knoblauch, Zitronengrass, Chili auf Jasminreis Tofu or beef (+1€), french beans, zucchini, celery and paprika sautéed with garlic, lemon grass, chili, on jasmine rice \* D/G

## M3 BBQ Salmon Bowl 8,90

Gegrilltes Lachsfilet auf saftigem Wokgemüse mit Ingwer-Sojasoße und Jasminreis Grilled salmon on juicy wok vegetables with ginger soya sauce and jasmine rice \*A/F/G

## M4 Spicy Bowl 7,50

Tofu / Hühner- oder Schweinefleisch würzig scharf gebraten mit Zitronengras, Knoblauch Zwiebeln und Chili auf Salat, dazu Kräuter, Erdnüsse und Soße, serviert mit Reis oder Nudeln Chicken / pork or tofu fried with lemon grass, garlic and chilli on rice or rice noodles and salad, refined with fresh herbs, roasted peanuts and sauce \*c

## M5 Rice / Noodle Curry 7,50

Hühnerfleisch oder Tofu mit Karotten, Kürbis, Zucchini, und Kartoffeln in Curry- Kokosmilchsoße auf Reis oder Reisnudeln Chicken or tofu with carrots, pumpkin and potatoes in curry coconutmilk on rice or rice noodles \*E

## M6 Crispy Chicken Udon 8,90

Knusprige Hühnerkeule (ohne Knochen) auf Udonnudeln mit Karotten, Kürbis, Kartoffeln in cremiger Curry-Erdnußsoße Crispy chicken leg (without bones) on udon noodles with carrots, pumpkin and potatoes in creamy curry-peanutsauce \*A/C/E

## M7 Vegi Noodle Bowl 8,50

Bio-Tofu in Wok geschwenkt mit Ingwer, Pakchoi, Kaiserschoten, Chinakohl, Sellerie und Tomaten auf Reisbandnudeln Organic tofu tossed in wok with ginger, pak choi, mange tout, china cabbage, celery and tomatoes on rice ribbon noodles \* D/G

## M8 Vegi Udon Bowl 8,50

Bio-Tofuwürfeln, Karotten, Kürbis, Kartoffeln... in cremiger Curry-Erdnußsoße auf Udonnudeln Cube of organic tofu with carrots, pumpkin and potatoes in creamy curry-peanutsauce on udon noodles \*A/C/D

## M9 Vegan Rice Pot 8,90

Reistopf nach Art des Hauses mit Frühlingssrolle, würzigem, gehacktem Sojafleisch und Gemüse (Mit Ei nach Wunsch) Rice pot with spring roll, spicy minced soya meat and vegetables (with fried eeg as desired)

## M10 Rice Pot 8,90

Reistopf nach Art des Hauses mit sautiertem Rindfleisch, Frühlingssrolle, Spiegelei und Gemüse Rice pot with sautéed beef, spring roll, fried eeg and vegetables

# Empfehlung

## Main Dish

## A1 Bun Cha Hanoi 11,90

Beliebte Nudelkreation aus Hanoi: Mit 5- Gewürzmischung mariniert gegrilltes Schweinefleisch und Fleischbällchen in Limetten-Fischsoße, serviert mit Reisnudeln, Salat und frischen Kräutern

Popular noodle creation from Hanoi: Marinaded grilled pork and meat balls in lime fish sauce vinaigrette, served with rice noodles, salad and fresh herbs

## A2 Spicy Calamari 14,50

Knackiger Tintenfisch in Wok geschwenkt mit Knoblauch, Ingwer, Chili, Sellerie, Kaiserschoten, Lauch und Tomaten, serviert mit Jasminreis Cuttle fish tossed in hot wok with garlic, ginger, fresh chili, celery, mange tout, tomatoes and leek, served with jasmine rice \*G

## Familienmenü

Mit unseren Familienmenüs genießt ihr auf ganz typische Art, wie in Vietnam zu Hause gespeist wird: Eine Gemüsesuppe zu schlürfen, leckere Kleinigkeiten, sauer eingelegter Kohl und Saftiges vom Wok, Grill oder Braten als Hauptspeisen und frische Kräuter. Serviert wird jedoch alles gleichzeitig und gegessen sowieso alles durcheinander.

### Regulär

## A3 Lucky Family for 2 28,00

- Leicht süß-saure Suppe mit Tofu, Okra, Chinakohl und Tomaten \*D
- Kimchi
- Knusprig gebratene Dorade (im Ganzen) serviert mit Chili-Ingwer-Fischsoße \*D
- Rindfleisch sautiert mit Zitronengras, Chili, Knoblauch, grünen Bohnen, Zucchini, Sellerie und Pepperonie \*G
- Jasminreis
- 2 kleine Dessert

- Slightly sweet sour soup with tofu, china cabbage and tomatoes
- Kimchi
- crispy fried gilthead (throughout) served with chili-ginger-fishsauce
- beef sautéed with chili, garlic, lemon grass, french beans, zucchini, celery and pepper
- Jasminreis
- 2 small dessert

### Regulär

## A4 Vegi Family for 2 28,00

- Leicht süß-saure Suppe mit Tofu, Okra, Chinakohl und Tomaten \*D
- 2 knusprige Frühlingssrollen mit veganer Füllung \*A
- Im Tontopf mit Spezialsoße geschmort: Seitan, Sojablätter, Bio-Tofu mit Gemüsewürzeln, Duftpilz, Kräuterlinge und Champignons \*A/D
- Vegane knusprige „Ente“ auf Curry-Kokosmilch oder Erdnußsoße mit Gemüse \*A/C
- Jasminreis
- 2 kleine Dessert

- Slightly sweet sour soup with tofu, china cabbage and tomatoes
- 2 spring rolls with vegan filling
- Stewing pot with seitan, soja leaves, organic tofu, roots, shiitake, herbs mushrooms and botton mushrooms
- Vegi crispy „duck“ on curry coconut milk with vegetables.
- Jasminreis
- 2 small dessert

\* Allergene: A - Glutenhaltig (Weizen) / B - Krebstiere / C - Erdnuss / D - Soja / E - Milch / F - Sesam / G - Sellerie / H - Eigelb