

Vorspeisen Appetizers

Sup Tofu vegetarisch Tofusuppe mit Gemüse. <i>Tofu soup with vegetables.</i>	3,00€
Sup Wan Tan Kräftige Brühe mit hackfleischgefüllten Teigtaschen. Garniert mit Kräutern. <i>Strong Broth with dumplings filled with minced meat.</i> <i>Seasoned with fresh herbs.</i>	4,50€
Sup Dua Würzige Kokosmilchsuppe mit Garnelen, verfeinert mit Zitronengras und frischen Kräutern. <i>Aromatic coconut milk soup with shrimps, lemon grass and fresh herbs.</i>	4,50€
Nem Chay vegetarisch Zwei Sommerrollen mit Reismudeln, Salat, Minze und Tofu in Reispapier. Serviert mit einer hausgemachten Erdnusssauce. Auf Wunsch auch mit Hühnerbrust. <i>Two rice paper summer rolls with rice noodles, salad, mint leaves and tofu. Served with a home made peanut sauce.</i> <i>On request served with chicken.</i>	4,50€
Cha Gio vegetarisch Zwei gebackene Frühlingssrollen gefüllt mit Gemüse, Morcheln und Glasnudeln. Serviert mit einem Ingwer-Koriander-Dressing. <i>Crispy spring rolls filled with vegetables and glass noodles.</i> <i>Served with a ginger-cilantro-dip.</i>	4,50€
Goi Cuon Tom Zwei Sommerrollen mit Garnelen, Salat und Reismudeln in Reispapier. Serviert mit einer hausgemachten Erdnusssauce. <i>Two rice paper summer rolls with shrimp, salad and rice noodles.</i> <i>Served with a home made peanut sauce.</i>	6,50€
Hao Cao Tom 4 gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung. <i>4 shrimp dumplings.</i>	5,50€
Banh Bao Chay vegetarisch 2 gedämpfte Hefebrötchen mit vegetarischer Füllung. <i>2 steamed vietnamese buns with vegetarian filling.</i>	5,50€
Edamame vegetarisch	5,50€

Sie können sich jederzeit über die Zutaten in unseren Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen informieren. Eine Liste der Allergene liegt auf Wunsch ebenfalls vor.

Salate Salads

- Bun Cha La Lot** (warmer Salat) vegetarisch **9,50€**
Ein beliebter Streetfood-Klassiker – Betelblätter gefüllt mit mariniertem Tofu, feingehackten Möhren und Morcheln auf Reismudeln. Serviert mit frischem Salat, verschiedenen Kräutern und einem Chili-Knoblauch-Dressing.
Auf Wunsch auch mit Reis.
A street food staple – Wrapped betel leaves with marinated tofu, minced carrots and morels. Served with rice noodles, salad, herbs and a chili-garlic-dressing. On request served with rice.
- Bun Nem** (warmer Salat) vegetarisch **10,50€**
Gebackene vegetarische Frühlingsrollen auf Reismudeln mit frischem Salat. Abgeschmeckt mit einem Chili-Knoblauch-Dressing, frischen Kräutern und gehackten Erdnüssen. Auf Wunsch auch mit Reis.
Fried tender beef with garlic, salad, basil, cilantro and rice noodles. Seasoned with a lime-ginger-dressing and roasted peanuts. On request served with rice.
- Bun Bo Nam Bo** (warmer Salat) **11,50€**
Zartes Rindfleisch gebraten mit Knoblauch auf Reismudeln. Angerichtet mit Salat, Basilikum, Koriander, einem Limetten-Ingwer-Dressing und gerösteten Erdnüssen. Auf Wunsch auch mit Reis.
Fried tender beef with garlic, salad, basil, cilantro and rice noodles. Seasoned with a lime-ginger-dressing and roasted peanuts. On request served with rice.
- Goi Muc** **10,50€**
Tintenfischsalat mit Glasnudeln, Sellerie und Sojasprossen. Abgeschmeckt mit einem Limetten-Ingwer-Dressing, gerösteten Erdnüssen und Koriander. Auf Wunsch auch mit Garnelen.
Mixed salad with squid, glass noodles, celery and soy bean sprouts. Seasoned with a lime-ginger-dressing, roasted peanuts and cilantro. On request served with shrimps.
- Nom Du Du** vegetarisch **10,50€**
Frischer Salat mit grüner Papaya, Mango und Tofu. Abgeschmeckt mit gerösteten Erdnüssen, Sesamöl und Koriander. Auf Wunsch auch mit Hühnerbrust.
Salad with papaya, mango and chicken. Seasoned with roasted peanuts and seasoned with sesame oil and cilantro. On request served with chicken.

Nudelsuppen Noodle soups

Pho Bo	10,50€
Der Klassiker – Kräftige Brühe mit Reisbandnudeln, zartem Rindfleisch, Sojasprossen, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Basilikum und Koriander. Verfeinert mit Zimt und Sternanis. <i>A classic – Steaming rice noodle soup with tender beef, soy bean sprouts, ginger, basil and cilantro., cinnamon and star anise.</i>	
Pho Ga	10,50€
Kräftige Brühe mit Reisbandnudeln, zarter Hühnerbrust, Sojasprossen, Limettenblättern und Koriander. Verfeinert mit Ingwer und Frühlingszwiebeln. <i>Savory rice noodle soup with tender chicken, soy bean sprouts, lime leaves, cilantro, ginger and scallions.</i>	
Pho Chay vegetarisch	10,50€
Kräftige Gemüsebrühe mit Reisbandnudeln, Tofu, Gemüse, Sojasprossen, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Basilikum und Koriander. Verfeinert mit Zimt und Sternanis. <i>Savory rice noodle soup with tofu, vegetables, soy bean sprouts, ginger, basil, cilantro, cinnamon and star anise.</i>	
Mi Wan Tan	10,50€
Kräftige Brühe mit Eiernudeln, Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch, Salat und Frühlingszwiebeln. Abgeschmeckt mit Sesamöl und Koriander. <i>Savory egg noodle soup with pork dumplings, salad and scallions. Seasoned with sesame oil and coriander.</i>	
Pho Ap Chao	10,50€
Kräftige Hühnerbrühe mit gebratenem Tofu, Gemüse und Reisbandnudeln. Garniert mit Frühlingszwiebeln und Kräutern. <i>Savory rice noodle soup with fried tofu, vegetables, scallions and fresh herbs.</i>	
Pho Hai San	12,50€
Kräftige Brühe mit Garnelen, Tintenfisch und Gemüse. Verfeinert mit Dill, Limettensaft, Frühlingszwiebeln und Kräutern. <i>Savory bowl of rice noodle soup with shrimps, squid and vegetables. Seasoned with dill, lime juice, scallions and herbs.</i>	

Hähnchen Chicken

Ga Chua Cay	10,50€
Gebratene Hähnchenbrust mit Gemüse, Zitronengras, Kräutern und Röstzwiebeln auf Reismudeln. Scharf und leicht säuerlich. Fried chicken breast with vegetables, lemon grass, rice noodles, herbs and fried onions. Spicy and slightly sour.	
Ga Cari Do	10,50€
Rotes Hähnchencurry mit Basilikum, Zitronengras, grünen Bohnen und Reis. Red chicken curry with basil, lemongrass, green beans and rice.	
Ga Kho Lac	10,50€
Hähnchenbrust mit Ingwer, Limettenblättern, Salat, Erdnusssauce und Reis. Chicken breast with ginger, lime leaves, salad, peanut sauce and rice.	
Mi Ga	10,50€
Gebratene Hühnerbrust mit Ingwer und Limettenblättern auf Udon-Nudeln in Currysauce mit frischem Salat und Kräutern. Stir fried chicken breast with ginger, lime leaves, udon noodles, fresh salad and curry sauce. Seasoned with herbs.	
Ga Cari Khoai Lang	10,50€
Zarte Hähnchenbrust mit Süßkartoffeln und Salat in einer Currysauce. Verfeinert mit Ingwer, Limettenblättern und frischen Kräutern. Serviert mit Reis. <i>Chicken breast with sweet potato, salad and curry sauce. Seasoned with ginger and lime leaves. Served with fresh herbs and rice.</i>	
Ga Rieng	10,50€
Zarte Hähnchenbrust mit Galgantwurzel und knackigem Gemüse in einer würzigen Kokossauce, serviert mit Reis. Angerichtet mit frischen Kräutern und gehackten Erdnüssen. <i>Chicken breast with galangal, vegetables, rice and a savory coconut sauce. Topped with fresh herbs and roasted peanuts.</i>	

Rindfleisch Beef

Bo Xao Toi	11,50€
Im Wok geschwenktes zartes Rindfleisch mit Knoblauch und grünen Bohnen. Abgeschmeckt mit Sesam und serviert mit Reis. <i>Fried tender beef with garlic and green beans. Seasoned with sesame and served with rice.</i>	
Bo Xao Xa Ot	11,50€
Im Wok geschwenktes zartes Rindfleisch mit Chilischoten und Zitronengras. Serviert mit Salat und Reis. <i>Fried tender beef with fresh chilli and lemongrass. Served with salad and rice.</i>	
Bo Cari Do	12,50€
Rotes Rindfleischcurry mit Basilikum und Gemüse. Serviert mit Reis. <i>Red beef curry with basil and vegetables. Served with rice.</i>	
Bo Cari Rindfleischcurry	11,50€
Zartes Rindfleisch mit Galgantwurzel, Zitronengras, Basilikum und gelber Currysauce. Serviert mit Reis. <i>Tender beef with galangal, lemongrass, basil and yellow curry sauce. Served with rice.</i>	
Pho Xao	11,50€
Gebratenes zartes Rindfleisch mit Knoblauch und knackigem Gemüse auf Reisbandnudeln. Abgeschmeckt mit Limettensaft, Röstzwiebeln und Kräutern. <i>Fried tender beef with garlic, vegetables and rice noodles. Seasoned With lime juice, fried onions and herbs.</i>	
Bo Sot Vang	12,90€
Vietnamesisches Comfort Food – Rindergulasch vietnamesischer Art aus geschmorten Rindfleisch einer herzhaften, säuerlichen Rotweinsauce. Dazu Bandnudeln oder Reis. <i>Vietnamese comfort food – Vietnamese goulash with braised beef, vegetables, a savory slightly sour red wine sauce. Served with rice noodles or rice.</i>	
Bo Bit Tet	16,50€
Mariniertes gegrilltes Entrecôte mit knackigem Gemüse in einer pikanten Teriyakisauce. Dazu Reis. <i>Marinated grilled entrecôte with vegetables, teriyaki sauce and rice.</i>	

Tofu Tofu

Tofu Cari Xanh vegetarisch Gebratener Tofu mit Ingwer, Basilikum, Gemüse, grüner Currysauce und Reis. <i>Fried tofu with ginger, basil, vegetables, green curry sauce and rice.</i>	9,50€
Tofu Lac Rau vegetarisch Gebratener Tofu mit Gemüse, in Erdnusssauce und Reis. <i>Fried tofu with vegetables, peanut sauce and rice.</i>	9,50€
Tofu Sot Me vegetarisch Gebratener Tofu mit Ingwer, Tamarinde-Currysauce, Salat und Reis. <i>Fried tofu with ginger, tamarind curry sauce, salad and rice.</i>	9,50€
Tofu Chon Bun vegetarisch Gebratener Tofu mit Gemüse und Ingwer, in Kokossauce auf Reismudeln. Verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Kräutern. <i>Fried tofu with vegetables, ginger, coconut sauce and rice noodles. Seasoned with roasted peanuts and herbs.</i>	9,50€
Tofu Xao Cai vegetarisch Gebratene Udon-Nudeln mit Tofu, Knoblauch und Pak Choi. Abgeschmeckt mit Limettensaft, Röstzwiebeln und Kräutern. <i>Fried udon noodles with prawns, garlic and vegetables. Seasoned with lime juice, fried onions and herbs.</i>	11,50€
Rau Cari Xanh vegetarisch Knackiges Gemüse aus dem Wok in einer grünen Currysauce. Serviert mit Reis. <i>Stir-fried vegetables with green curry sauce and rice.</i>	9,50€

Meeresfrüchte Seafood

Muc Xao Ot

11,50€

Zarter Tintenfisch würzig gebraten mit Zitronengras und Paprika.
Abgeschmeckt mit Zitronensaft und serviert mit Reis.
Fried tender squid with lemongrass and bell pepper.
Seasoned with lemon juice and served with rice.

Muc Cari

11,50€

Zarter Tintenfisch würzig gebraten mit Zitronengras, Dill und Salat in einer Currysauce. Serviert mit Reis
Fried tender squid with lemongrass, dill, salad, curry sauce and rice.

Mi Xao Tom

12,50€

Gebratene Udon-Nudeln mit Garnelen, Knoblauch und Pak Choi.
Abgeschmeckt mit Limettensaft, Röstzwiebeln und Kräutern.
Fried udon noodles with prawns, garlic and vegetables.
Seasoned with lime juice, fried onions and herbs.

Tom Cari Xanh

15,50€

Grünes Curry mit Riesengarnelen, Ingwer, Basilikum und Auberginen.
Serviert mit Reis.
Prawns with ginger, basil, eggplant and green curry sauce.
Served with rice.

Nachspeise Dessert

Mochi

2 Klebreiskuchen mit süßer Füllung
2 sticky rice cakes with sweet filling

4,50€

Getränke Drinks	0,2 L	0,4 L	0,75 L
Coca Cola ^{1 2}	1,50€	2,50€	
Coca Cola Light ^{1 2 3 5}	1,50€	2,50€	
Fanta ^{1 4}	1,50€	2,50€	
Spezi ^{1 2 4}	1,50€	2,50€	
Apfelschorle ⁷	1,50€	2,50€	
Ginger Ale ¹	2,00€	3,50€	
Mineralwasser still oder medium <i>still or sparkling</i>	1,50€	2,50€	4,90€
Orangensaft	2,00€	3,50€	
Apfelsaft	2,00€	3,50€	
Cam Tuoi Frisch gepresster Orangensaft <i>Freshly squeezed orange juice</i>	4,50€	6,50€	

1) mit Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) mit Säuerungsmittel 4) mit Antioxidationsmittel 5) enthält eine Phenylalaninquelle 6) chininhaltig 7) mit Konservierungsstoff 8) Schwefeldioxid und Sulfite

Tea Tea

Tra Chanh Da (kalt) Grüner Tee auf Eis mit Limettensaft. <i>Iced green tea with lime juice.</i>	4,50€
Tra Xa Grüner Tee mit Zitronengras, Ingwer und Süßholz <i>Green tea with lemongrass, ginger and licquorice</i>	3,50€
Tra Hoa Sen Sencha grüner Tee mit Lotuskernen und Süßholz <i>Sencha green tea with lotus seeds and licquorice</i>	3,50€
Tra Hoa Cuc Chrysanthementee mit Süßholz <i>Chrysanthemum tea with liquorice</i>	3,50€
Tra Hung Frischer Minzetee mit Ingwer <i>Fresh mint tea with ginger</i>	3,50€
Tra Gung Xa Teeinfusion aus Zitronengras und Ingwer. Verfeinert mit Limettensaft, Honig und Anis <i>Tea infusion with lemongrass, ginger, lime juice, honey and anis</i>	4,50€
Tra Cam Heiß aufgegossener Ingwer mit Orange. Verfeinert mit Limettensaft, Honig und Zimt <i>Ginger tea with orange, lime juice, honey and cinnamon</i>	4,50€
Ingwertee	3,00€
Grüner Tee	3,00€
Jasmin Tee	3,00€

Choice Homemades

Sinh To Xoai Frische Mango mit Kokosmilch und Milch. <i>Fresh mango mixed with coconut milk and milk.</i>	4,50€
Sinh To Dua Thom Frische Ananas mit Kokosmilch, Milch und Cranberrysirup. <i>Fresh pineapple mixed with coconut milk, milk and cranberry sirup.</i>	4,50€
Chanh Da Frisch gepresster Limettensaft auf Eis mit Ingwer und Minze, verfeinert mit Rohrzucker. <i>Homemade lemonade with ginger, mint and cane sugar.</i>	4,50€
Sinh To Dua Tao Frische Ananas mit Minze, Apfelsaft und Cranberrysirup. <i>Fresh pineapple mixed with mint, apple juice and cranberry syrup.</i>	4,50€
Sinh To Dua Chuot Erfrischendes Wellness-Getränk aus Gurken, Ananas, Ingwer, Minze und Rohrzucker.. <i>Fresh cucumber mixed with pineapple, ginger, mint and brown sugar.</i>	4,50€
Sinh To Can Tay Frischer Mix aus Sellerie, Limette und Ananas. Verfeinert mit Honig. <i>Fresh celery mixed with lime, pineapple and honey.</i>	4,50€

Kaffee Coffee

Cafe Sua Nong	3,50€
Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch <i>Vietnamese coffee with condensed milk</i>	
Cafe Sua Da	3,50€
Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch auf Eis <i>Iced Vietnamese coffee with condensed milk</i>	
Espresso	2,50€
Cappuccino	3,50€
Café Crema	3,50€

Bier Beer	0,33 L	0,5 L
Tiger Beer	3,00€	
Becks	3,00€	
Becks alkoholfrei	3,00€	
Hefeweizen		3,90€
Kristallweizen		3,90€

Schnaps Spirit	2 CL
Ruoi Nep Moi Reisschnaps	4,50€

Wein Wine	0,2 L	0,25 L
Montepulciano Rot, trocken	5,00€	5,50€
Pinotgrigio Weiß, trocken	5,00€	5,50€
Riesling Weiß, trocken	5,50€	6,00€
Colombelle Weiß, trocken	5,00€	5,50€