

Vorspeise

S1.	Salat Trộn Gemischter Salat mit Mango, Gurken in Essig- Avocado-Dressing	5,00
S2.	Gỏi Đu Đủ Chay (leicht scharf) Grüner Papaya-Salat mit Tofu und gerösteten Erdnüssen	5,00
S3.	Canh Chua Gà (leicht scharf) Säuerlich pikante Suppe mit Tamarinde, Hähnchen, frischer Ananas, Okraschoten, Zitronengras, Tomaten und frischen Kräutern	5,00
S4.	Phở Gà Reisbandnudelsuppe mit marktfrischem Kikok-Maishähnchen	5,00
S5.	Chả Giò Chay Vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit Tofu, Taro-Gemüse, Glasnudeln, Morcheln	5,00
S6.	Chả Giò Tôm Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse	7,00
S7.	Gỏi Cuốn Cá Nướng Reispapierrolle gefüllt mit gegrilltem Lachs, Reisnudeln, Salat und frischen Kräutern; serviert mit Mango-salat und wahlweise mit Zitronen-Fisch-Soße, Hoisin-Soße mit gerösteten oder Tarmarinde-Soße	8,90

Hauptgericht

M1.	Cà Ri Rau (leicht scharf) Gelbes Curry mit Tofu, frischem Gemüse, Cashewkerne und Kokosmilch, serviert mit Jasmin-Reis	13,50
M2.	Bún Chả Giò Chay Đậu Phụ Reisnudeln Bowl mit vegetarischen Frühlingsrollen, Tofu, Salat und Kräuter	13,50
M3.	Bún Chả Hà Nội Reisnudeln mit gegrilltem Schweinebauch, Frikadellen, Salat und Kräuter	15,00
M4.	Phở Gà / Phở Trộn Reisnudeln mit Hähnchen - wahlweise: in Brühe oder Brühe getrennt	Medium/Groß 12,00/14,00
M5.	Phở Bò Das vietnamesische Nationalgericht. Reisnudelsuppe mit Rindfleisch	Medium/Groß 14,00/16,00
M6.	Bò Kho Vietnamesisches Rindergulash - wahlweise mit Reis oder Reisnudeln	15,00
M7.	Mì Xào Giòn Gà Eiernudeln mit zartem Hähnchenfleisch und Gemüse-wahlweise: knusprige oder gebratene Nudeln	13,00
M8.	Mì Xào Giòn Tôm Eiernudeln mit Black-Tiger Garnelen, und Gemüse-wahlweise: knusprige oder weiche gebratene Nudeln	16,00
M9.	Cá Hồi Chiên Sốt Cay Lachsfilet in säuerlich-pikanter Soße mit Gemüse und Reis	16,00