

Unsere traditionell vietnamesischen Gerichte

- V1 Nom Xoai** Vietnamesischer Mango Salat mit Hühnerbrustfilet verfeinert mit Koriander, Minze & Erdnüssen (12,50€)
- V2 Bun Nem** Reisnudeln mit knusprigen Frühlingsrollen, angerichtet mit frischem Koriander, Minze und Salat, dazu eine hausgemachte Spezialsoße (leicht scharf) (14,90€)
- V3 Tom Xao Sa** Reisnudeln mit pikant gebr. Riesengarnelen mit Gemüse, Zitronengras, Ingwer, verfeinert mit Koriander (leicht scharf) (16,90€)
- V4 Vit chien** Reisnudeln mit knuspriger Ente, angerichtet mit frischem Koriander, Minze und Salat, dazu eine hausgemachte Spezialsoße (leicht scharf) (16,90€)
- V5 Pho xao** Gebratene Reisbandnudeln, wahlweise mit Hühnerfleisch, Rind oder Tofu, dazu frische Kräuter (leicht scharf) (16,50€)
- V6 Bun bo nam bo** Reisnudeln mit in einer Spezialsoße geschwenktem Rindfleisch, angerichtet mit Gemüse, frischen Kräutern und Erdnüssen (leicht scharf) (16,50€)
- V7 Ca hoi** Gebratenes Lachsfilet verfeinert mit Zitronengras, Ingwer, Lauchzwiebeln und Gemüse, serviert mit Reis (leicht scharf) (16,90€)
- V8 Pho** Reisnudeln in kräftiger Brühe mit Zwiebeln, frischen Kräutern und Chili, wahlweise mit Tofu, Rind- oder Hühnerfleisch (leicht scharf) (16,50€)
- V9 Pho Xao Vit** Gebratene Reisbandnudeln mit knuspriger Ente, angerichtet mit frischem Koriander, Minze und Salat, dazu eine hausgemachte Spezialsoße (leicht scharf) (17,90€)
- V10 Mien Thit Ga** Glasnudeln mit Hühnerfleisch und Garnelen in kräftiger Brühe mit Morcheln und chinesischen Pilzen, garniert mit Kräutern (leicht scharf) (17,90€)

Che Chanh: Frische Minze Ingwer Tee mit Honig (4,90€)

Nuoc Chanh Da: Hausgemachte Limetten Ingwer Minze Limo (4,90€)

Asian Mix: Lychee und Mango Saft mit Limette und Minze (4,90€)