

Bánh Mì

8€

Alle Sandwiches enthalten eingelegte Karotten, Rettich, Koriander, Gurken, Leberpastete, und Mayo

- Banh Mi Xa Xi: BBQ Schweinefleisch
- Banh Mi Bo Nuong: Zitronengras-Rindfleisch
- Banh Mi Ga Nuong: Zitronengras-Hähnchen
- Banh Mi Heo Quay: crispy Schweinebauch

Vegan - Bánh Mì

8€

- Banh Mi Tau Hu Xa Ot „Vegan“: Zitronengras-Tofu
- Banh Mi xa xiu chay „Vegan“: BBQ Seitan
- Banh Mi pate chay „Vegan“: vegan Pate aus gerösteten Pilzen und Tofu

Lunch Mo-Fr (11-17 Uhr)

Box 1	11€
COM XA XIU - Reisteller mit BBQ Schweinenacken, Salat, Gurken, Tomaten, Grillsauce	
Box 2	11€
COM CA RI GA - gelbes Curry mit gebackenem Hähnchen, Kokosmilch, Zitronengras, Süßkartoffeln, Karotten, Kartoffeln, Zimtbasilikum, dazu Jasmin Reis	
Box 3	11€
COM CA RI BO - gelbes Curry mit Rindfleisch, Kokosmilch, Zitronengras, Süßkartoffel, Karotten, Kartoffeln, Zimtbasilikum, dazu Jasmin Reis	
Box 4	11€
COM CA KHO DUA - vietnamesische karamellisierten Fisch (Pangasius) mit Ananas, Chili, dazu Jasmin Reis und Orka	
Box 5	11€
BUN BO NAM BO - lauwarmer Nudelsalat mit Zitronengras-Rindfleisch, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Kräuter, Daikon Gemüse, Gurken	
Box 6	11€
MI XA XIU KHO - lauwarmer Eiernudeln mit BBQ Schweinenacken, Pakchoi	
Box 7	11€
PHO - vietnamesische Reisbandnudelsuppe wahlweise mit Rindfleisch oder Rinderbällchen, oder Hähnchen	
Box 8	11€
MIEN GA - Glasnudelsuppe mit Hähnchen, Kräutern, Frühlingzwiebeln, Sojasprossen	

Vegan Lunch Mo-Fr (11-17 Uhr)

Box 9	11€
PHO CHAY- vietnamesische vegane Reisbandnudelsuppe mit Seitan, Tofu	
Box 10	11€
BUN TRON CHAY - lauwarmer Nudelsalat mit Zitronengras-Seitan, Tofu, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Kräuter, Daikon Gemüse, Gurken	
Box 11	11€
COM CA RI TOFU - gelbes Curry mit Tofu, Kokosmilch, Zitronengras, Süßkartoffel, Karotten, Kartoffeln, Zimtbasilikum, dazu Jasmin Reis	

Vorspeise

21 SOMMERROLLEN

2 STK 5 € / 5 STK. 10 €

Frisch gerollte Sommerrollen:
mit Garnelen & Schweinefleisch
Mit Garnelen
Mit BBQ Schweinefleisch
Mit Rindfleisch

24 BANH CUON

7€

gedämpfte Reismudel gefüllt mit Schweinehackfleisch, Morschen, Zwiebeln, und Limetten-Chili-Fischsauce

27 PHO CUON THIT BO

8€

gedämpfte Reismudelrollen mit Rindfleisch, Salat, und Kräutern

29A BANH BAO XA XIU

4 STK 5€

Hefeklöße gefüllt mit BBQ Hähnchen & Gemüse

29B BANH BAO CA RI TOM

4 STK 5,5€

Hefeklöße gefüllt mit Garnelen, grünem Curry & Gemüse

Salate

31 GOI DU DU

7€

feiner Salat aus gehobelten frischen grüne Papaya -und Karottenstreifen mit Limetten-Fischsauce gemischt, Kräutern, Erdnüssen, und Peperoni

31A GOI DU DU BO KHO

10,5€

Beef Jerky Papaya Salat

31B GOI TOM MUC CHUA CAY

13,5€

Garnelen-Tintenfisch Salat mit Zwiebeln, Gurken, Kräutern, Erdnüssen und Peperoni

32 GOI XOAI

7€

Erfrischend und leicht ist dieser Salat mit grünen Mangos – dieser ist knackig und wird mit leicht herb und frischen Kräutern und mit einem pikant und süßsauer Fischsauce Dressing serviert

33 GOI NGO SEN TOM

9,5€

Lotuswurzelsalat mit Garnelen, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen

34 THAU ME

9€

Tamarindenrindfleisch und Gurken-Zwiebelsalat (pikant)

Suppe

37 CANH CHUA TOM

7€

Süd vietnamesisch süßsauer Garnelen-Tamarinde-Suppe mit Ananas, Tomaten, Orka, Sojasprossen und frischen Kräutern

38 SUP MANG QUA TRUNG CUT

8€

Spargel-Suppe mit Flusskrebsschwänze, Wachtelei

39 SUP MIEN GA

7€

Glasnudelsuppe mit Hähnchen, Kräutern, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen

40 SUP HOANH THANH

7€

Teigtaschensuppe gefüllt mit Garnelen, Bambus, Ingwer und Gemüse

Wrap & Roll

Jede Platte enthält: Reismüde, Salat, Daikon Salat, Gurken, Ananas, Kräuter, dazu Limetten-Chili-Fischsauce zum selber rollen

82 GA NUONG LA CHANH	16€
Gegrilltes Hähnchenfleisch mit limettenblättern eingewickelt am Spieß	
83 CHAO TOM NUONG MIA	18€
Zuckerrohr Garnelen	
84 THIT NUONG	16€
BBQ Schweinefleisch	

Hauptspeisen

61A COM BUI SAIGON	13,5€
Reisteller mit gegrilltem Schweinekotelett, Eierrolle	
61B BANH BAO BURGER	14€
Bao-Burger mit Iberico-Schwein, Salat, Gurken, Koriander, Grillsauce, Papaya Salat als Beilage	
61 VIT QUAY	GANZE ENTE OHNE BEILAGE 35€ / HALBE ENTE 18€
gegrillte Ente Maisons Style	
61D COM VIT QUAY	17€
gegrillte Ente Maisons Style, Pakchoi, Jasmin Reis	
61E COM HEO QUAY XA XIU	16€
kombination Teller mit BBQ Schweinefleisch und Krustenbraten, Gurken, Tomaten, Sojasauce	
62A BANH CANH TOM CUA	16€
vietnamesische Udon Suppe mit Garnelen, Flusskrebsschwänze, Frühlingszwiebeln, Koriander	
62B BUN CHA CA	14€
vietnamesische Fischcake Suppe mit Dill, Frühlingszwiebeln, Tomaten	
62C BUN MANG VIT	15€
Ente-Nudelsuppe mit Bambus	
62D BANH BAO KEP XA XIU	15€
Bao-Sandwich mit BBQ Schweinefleischschnitt, Grillsauce, Zwiebeln, Gurken, dazu Papaya Salat als Beilage	
67 PHO BO	15€
vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Rinderfilet	
67A PHO BO VIEN	14€
vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Rinderbällchen	

68 PHO GA	14€
vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Hähnchen	
69 BUN BO NAM BO	14€
lauwarme Nudelsalat mit Zitronengras-Rindfleisch, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Kräuter, Daikon Gemüse, Gurken	
70A. MI XA XIU KHO	14€
lauwarme Eiernudeln mit BBQ Schweinenacken, Pakchoi	
70B MI HOANH THANH XA XIU	15€
Eiernudelsuppe mit Garnelen gefüllte Teigtaschen, BBQ Schweinenacken, Pakchoi, Schnittlauchknoblauch	
72 BUN BO HUE	14€
mit Zitronengras gewürzte kräftige Nudelsuppe mit Rind-, Schweinefleisch aus der alten Kaiserstadt in Zentral Vietnam	
73 BUN CHA HA NOI	15€
eine perfekte Kombination aus BBQ Schweinebauch und Schweinehackbällchen, Reisnudeln, frischen Kräutern und eingelegten grünen Papayas, dazu Bun cha Dip	
75 COM GA CA RI	14€
gelbes Curry mit gebackenem Hähnchen, Kokosmilch, Zitronengras, Süßkartoffel, Karotten, Kartoffeln, Zimtbasilikum, dazu Jasmin Reis	

Vegane Vorspeisen

101 SOMMERROLLEN

2 STK. 5€ / 5 STK. 10€

Frisch gerollte Sommerrollen:

Mit Tofu

Mit BBQ Seitan

Mit Gurken / Mango

104 BANH CUON CHAY

7€

gedämpfte Reismudel gefüllt mit Tofu, Morcheln, Zwiebeln, und Limetten-Chili-Sojasauce

Vegane Salate

105 GOI DU DU CHAY

7€

feiner Salat aus gehobelten frischen grüne Papaya -und Karottenstreifen mit Limetten-Sojasauce gemischt, Kräutern, Erdnüssen, und Peperoni

106 GOI NGO SEN

7€

Lotuswurzelsalat mit, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen

107 GOI XOAI CHAY

7€

Erfrischend und leicht ist dieser Salat mit grünen Mangos - dieser ist knackig und wird mit leicht herb und frischen Kräutern und mit einem pikanten und süßsauren Dressing serviert

Vegane Suppe

108 CANH CHUA TOFU

7€

Süd vietnamesisch süßsauer Tofu-Tamarinde-Suppe mit Ananas, Tomaten, Orka, Sojasprossen und frischen Kräutern

109 SUP MANG TAY RAU CU

7€

Gemüse-Spargel-Suppe mit Koriander, Tofu

110 SUP MIEN RAU

7€

Glasnudelsuppe mit Gemüse, Tofu, Rau ram, Sojasprossen

Vegane Hauptspeise

18 BANH MI TAU HU

8€

Zitronengras-Tofu

18a Banh Mi Xa Xiu chay

8€

BBQ Seitan

20 BANH MI PATE CHAY	8€
vegan Pate aus gerösteten Pilzen und Tofu	
113 COM THO TOFU SOT GUNG	14€
Geschmorte Ingwer-Tofu in einem Tontopf mit Pilzen, Frühlingsschwabbeln, Pakchoi, Sojasauce, dazu Jasminreis	
113A COM BUI CHAY	14€
Reisteller mit gegrilltem BBQ Seitan, Gurken, Tomaten	
113B BUN CHA CA CHAY	14€
Nudelsuppe mit Veganem NoFisch-Seitan, Dill, Tomaten, Frühlingsschwabbeln	
113C BANH BAO BURGER CHAY	14€
Bao-Burger mit NoFleisch-Seitan, Salat, Gurken, Koriander, Grillsauce, Papaya Salat als Beilage	
118 CA TIM NUONG RAU CU	14€
gegrillte Aubergine mit Tofu und Gemüse, dazu Jasminreis	

Nachspeise

91 BANH FLAN	6€ - 2 STK.
Cremiges Flan-Dessert mit karamellisiertem Vanille-Zucker	
92 XOI XOAI LA DUA	6€ - 6STK.
Reis-Mango-Dessert in Pandannusblatt, Kokosmilch, Sesam-Erdnüssen	
93 XOI XOAI NEP CAM	7€
Frische Mango auf Liaklebreis, Sesam-Erdnüssen, Kokosmilch	
94 CHUOI CHIEN NUOC DUA	6€ 5 STK.
Süße gebackene Bananen mit verfeinerter Kokosmilch-Sauce, Sesam-Erdnüssen	

Törtchen und Macaron

jedes Törtchen 5,80€

Apfelmousse

Aroma am Gaumen

Litschi Mango

Mangomousse

Matcha Sesam

Erdbeer- Limetten

Kokos-Maracuja

Exotische Früchte

Ingwer-Honig

Karamell Schokolade & Creme Brûlée

Kokos-Passionsfrucht

Mokka-Traum

Slazkaramell mit karamelisierten Nüssen

Macarons 1 stk 1,9 €

Macaron Matcha

Macaron Ingwer-Sesam

Macaron Ananas

Macaron Erdbeeren

Macaron Himbeer-Passionsfrucht

Macaron Pistazien

Macaron Salzkaramell