

Mittagsmenü/Lunchmenu

Montag bis Freitag
Auf alle Hauptspeisen 1€ Rabatt von
12⁰⁰ - 17⁰⁰ Uhr

We prepare our daily dishes freshly. Please take a look at our recommendations on the daily menu
monday to friday
1 € rabate on all main courses from
12⁰⁰ - 17⁰⁰

**Wir bieten täglich 3 frische Tagesgerichte an die
alle 2 Tage wechseln.**

**Fragen Sie am besten unser Personal
was heute auf der Karte steht**

• SUPPEN •

01. **Phở Gà** 9,00
Eine sehr bekannte vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit kräftiger Hühnerbrühe, zarter Hühnerbrust, frischem Koriander und Zitronenblättern. Dazu reichen wir eine grüne Limonenhälfte zur geschmacklichen Abrundung
A very famous vietnamese rice noodle soup with chicken broth, chicken breast, fresh coriander, and lime leaves, served with a green lemon half to refine the flavor
02. **Phở Bò** 9,00
Eine sehr leichte Spezialität die in Vietnam zu jeder Tageszeit gerne gegessen wird. Serviert mit Rinderfilet und Reisbandnudeln in feiner Brühe mit frischem Koriander und Ingwer. Dazu reichen wir eine grüne Limonenhälfte zur geschmacklichen Abrundung
A very light specialty that is eaten in Vietnam at any time of the day. Served with beef, rice noodles, fresh coriander and ginger. Comes with a green lemon half to refine the flavor
03. **Hủ Tíu Tôm** 9,50
Aufwändig zubereitete Garnelensuppe aus der Kaiserstadt Hue. Zitronengras und Chili verleihen der Brühe ihre kräftigen und schwarzwürzigen Geschmack. Dazu werden Reisnudeln, frisches Gemüse, frische Kräuter und eine grüne Limonenhälfte zur geschmacklichen Abrundung
Shrimp soup from the imperial city Hue. Lemon grass and chilli impart the sharp spicy taste. Served with rice noodles, fresh vegetables and fresh herbs. Comes with a lemon half to refine the flavor
04. **Súp Miến Gà** 9,00
Glasnudelsuppe in einer aromatischen Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch, Gemüse der Saison, abgeschmeckt mit reinem Sesamöl, Schnittlauch und Koriander
Glass noodle soup in an aromatic chicken broth, chicken, seasoned with pure sesame oil, chives and coriander
05. **Súp Rau** 8,50
Eine Traditionelle vietnamesische Suppe mit frischem Gemüse der Saison, feinem Tofu, Glasnudeln, Koriander, Frühlingszwiebeln und Ingwer. Zusammen verleihen sie der Brühe die traditionelle Würze
A traditional vietnamese soup with fresh seasonal vegetables, tofu, glass noodles, coriander, spring onions and ginger. Together they impart the traditional spice to the broth
06. **Súp Wan Tan** 9,00
Hausgemachte pikante Suppe mit feinem Gemüse der Saison und klassischen Wantan, gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, serviert mit verschiedenen Kräutern
Homemade spicy soup with seasonal vegetables and classic wonton, filled with shrimps and chicken, served with various herbs
07. **Súp Wan Tan Chay** 8,50
Hausgemachte klare Suppe mit feinem Gemüse der Saison und vegetarischen Wantan, gefüllt mit Tofu, serviert mit verschiedenen Kräutern
Homemade clear soup with seasonal vegetables and wonton, filled with tofu, served with various herbs

• SALAT •

08. **Gỏi Miến Gà** 9,⁰⁰
Salat mit Hühnerfleischstreifen und Glasnudeln mit frischem Gemüse. Traditionell mischen wir den Salat mit Erdnüssen und würzen ihn mit Koriander, vielen frischen Kräutern und einem leicht säuerlichen, scharfen Dressing aus Limetten, Ingwer und Fischsauce
Salad with fresh chicken stripes, glass noodles and fresh vegetables. Traditionally mixed with peanuts and seasoned with coriander, various fresh herbs and a dressing made of lime ginger and fishsauce
09. **Gỏi Mekong** 9,⁵⁰
Würzig abgeschmeckte Glasnudeln mit Garnelen, frischem Gemüse, Erdnüssen, Zitronengras und asiatischen Kräutern. Dieser Salat ist besonders exotisch und aufregend scharf mit einer aromatischen, landestypischen, leicht scharfen Sauce
Flavoured glass noodles with shrimps, fresh vegetables, lemon grass and asian herbs. This exotic and spicy salad comes with an aromatic, traditional, slightly spicy sauce

• KLEINIGKEITEN •

11. **Gỏi Quán Tôm** 4,⁵⁰
Frische Sommerrollen mit Basilikum, Minze, Blattsalat, Reismudeln und Garnelen, eingewickelt in Reispapier. Dazu Hoisin Sauce zum Dippen
Fresh summer rolls with fresh herbs, salad, rice vermicelli and shrimps, wrapped in ricepaper. Comes with Hoisin sauce
12. **Gỏi Quán Bò** 4,⁵⁰
Frische Herbstrollen mit mariniertem Rindfleisch, Sesam, Salat, Gurken, Frühlingszwiebeln, frischen Kräutern und Reismudeln eingewickelt in Reispapier - scharf. Dazu eine hausgemachte Limetten-Ingwer Sauce
Fresh autumn rolls with marinated beef, sesame, salad, cucumber, spring onions, fresh herbs and rice vermicelli, wrapped in ricepaper - spicy. Comes with a lime-ginger sauce.
13. **Gỏi Quán Đậu** 4,⁵⁰
Frische Saigonrolle mit Tofu vietnamesischen Kräutern, Reismudeln, Minze, Basilikum, Sesam, eingewickelt in Reispapier. Dazu eine hausgemachte Hoisin-Sauce
Fresh saigon rolls with tofu, vietnamese herbs, rice vermicelli, mint, basil, sesame, wrapped in ricepaper - spicy. Comes with a homemade Hoisin-sauce
14. **Chả Giò** 4,⁵⁰
Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit einer Pflaumen-Chili Sauce
Crispy Springrolls filled with shrimps and vegetables, served with a plum-chilli sauce.
15. **Chả Giò Chay** 4,⁵⁰
Frühlingsrollen im Mehlteig mit Gemüsefüllung, serviert mit einer Pflaumen-Chili Sauce
Springrolls with flour dough filled with vegetables, served with a plum-chilli sauce.

• KLEINIGKEITEN •

ab 15⁰⁰ Uhr

16. **Tôm Xiên** 4,90
Gegrillte Garnelenspieße mit schwarzem Sesam.
Dazu ein frischer Salat und Mangosauce
Grilled shrimps skewers with black sesame.
Comes with fresh salad and mangosauce
17. **Gà Sate** 4,90
Gegrillte Hähnchenspieße, verfeinert mit Erdnüssen und frischen Kräutern, serviert mit einer Kokos-Erdnussauce
Grilled chicken skewers, refined with peanuts and fresh herbs. Comes with a coconut-peanut sauce
18. **Bò Lá Lốt** 4,90
Betelblätterröllchen gefüllt mit Rindfleisch, Zitronengras und Knoblauch.
Dazu eine hausgemachte Limetten-Fischsauce
Betel leave rolls filled with beef, lemon grass and garlic.
Comes with a lime-fishsauce.
19. **Gỏi Ngó Sen** 4,90
Lotusstängelsalat nach vietnamesischer Art mit Hühnerfleisch, Koriander und frischem Gemüse.
Serviert mit einer Süß-Sauren Sauce
Vietnamese lotus stem salad with chicken, coriander and fresh vegetables. Comes with a sweet and sour sauce
20. **Gỏi Đu Đủ** 4,90
Grüne Papaya, Alga, Limetten, Cocktailtomaten, Karottenstreifen, Erdnüsse und Basilikum, abgeschmeckt mit Fischsauce, serviert mit Krabbenchips
Green papaya, alga, lime, cocktail tomatoes, carrot stripes, peanuts, basil, refined with fishsauce, served with crab chips
21. **Gỏi Chay** 4,90
Salat aus frischem Weißkohl, Tofu, roten Zwiebeln, Sellerie und Glasnudeln, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern und garniert mit Erdnüssen - leicht scharf
Fresh white cabbage salad, tofu, red onions, celery and glass noodles, refined with vietnamese herbs and topped with peanuts- slightly spicy
22. **Đậu Hũ Cari** 4,90
Tofu mit Currysauce, Kokosmilch, Galgant, Gemüse und Koriander
Tofu with curry sauce, coconut milk, galangal, vegetables and coriander
23. **Rau Cải Xao** 4,90
Frisches Blattgemüse der Saison mit Knoblauchöl und Hoisin Sauce
Fresh leaf vegetables of the season with garlic oil and Hoisin sauce
24. **Wantan Chiên** 4,90
Frische knusprig gebackene Wantans, gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, serviert mit frischem Salat und einer Süß-Sauren Sauce
Fresh crispy baked wontons, filled with shrimps and chicken, served with fresh salad and a sweet and sour sauce

Eventuelle Zusatzstoffe und Allergene in Speisen & Getränken entnehmen Sie bitte der an der Theke ausliegenden Karte

25. **Cari Gà** 4,⁹⁰
 Hühnerfleisch in Currygewürzen mit verschiedenem Gemüse, Kokosmilch, Zitronengras und Zitronenblättern
Chicken in curry spices with various vegetables, coconut milk, lemon grass and lemon leaves
26. **Quán Vit** 4,⁹⁰
 Entenfleisch mit Hoisin Sauce in Pfannkuchen gerollt
Duck with Hoisin sauce, wrapped in pancakes
27. **Tôm Sốt Bơ** 4,⁹⁰
 Garnelen paniert mit Sesamkörnern, serviert mit Salat und einer Mangosauce
Sesam breaded shrimps, served with salad and a mangosauce
28. **Gà Xả Ớt** 4,⁹⁰
 Hühnerfleisch, mariniert mit Zitronengras, Limettenblättern und Erdnüssen
Chicken marinated with lemon grass, lime leaves and peanuts
29. **Đùi Gà Roti** 4,⁹⁰
 Knusprig gebackene Hühnerschenkel in Honig-Schalottensauce karamellisiert, verfeinert mit Sesamkörnern und Kräutern
Crispy baked chicken drumsticks, caramelized with a honey-shallots sauce, refined with sesame seeds and herbs
30. **Vịt Sốt Hoisin** 4,⁹⁰
 Knusprige Ente mit frischem Salat und hausgemachte Hoisin Sauce. Dazu fein gehackte Erdnüsse
Crispy duck with fresh salad and a homemade Hoisin Sauce, crushed peanuts on top
31. **Bánh Tôm** 4,⁹⁰
 Frittierte Süßkartoffeltaschen mit Garnelen, Salat und frischem Kräutern, serviert mit einer Limetten Fischsauce
Deep fried sweetpotato pockets with shrimps, salad and fresh herbs, served with a lime-fishsauce
32. **Bánh Bao** 4,⁹⁰
 Hausgemachter, frisch gedämpfte Hefeklöße, gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse
Homemade, fresh steamed yeast dumplings, filled with pork and vegetables
33. **Bánh Gỏi** 4,⁹⁰
 Vietnamesische Crêpes mit Hühnerfleisch, Garnelen, Wasserkastanien und Sojasprossen, serviert mit Salat, Kräutern und einer hausgemachten Mangosauce
Vietnamese crêpes with chicken, shrimps, water chestnuts and beansprouts, served with salad, fresh herbs and a homemade mangosauce
34. **Extras** 2,⁰⁰
 Duftreis oder Reismudeln
Rice or rice vermicelli

• FÜR DIE KLEINEN •

35. **Kinderteller** 7,⁰⁰
Reisbandnudeln oder vietnamesischer Duftreis
mit Hühnerbrust und Gemüse in frischer
Hühnerbrühe
*Rice ribbon noodles or vietnamese rice with
chicken breast and vegetables in fresh chicken broth*

• DESSERT •

35. **Sữa Chua Nếp Than** 5,⁵⁰
Vietnamesischer schwarzer Klebreis mit
Joghurt und süßer Mango,
verfeinert mit geröstetem Sesam und Mangosauce
*Vietnamese black sticky rice with yoghurt and sweet
mango, refined with roasted sesame and mangosauce*
37. **Banh Chuoi** 5,⁵⁰
Vietnamesischer gedämpfter Bananenkuchen
mit Kokossoße und gerösteten Erdnüssen
*Vietnamese steamed banana cake
with coconut sauce and roasted peanuts*

• EXOTISCHE SHAKES •

Mo. - Fr. von 12⁰⁰-17⁰⁰ Uhr kosten alle exotischen Shakes
in der Speisekarte **4,50 €**

- Mango Lassi** **4,00**
Mango, Vollmilch, Kokosmilch und Rohrzucker
Mango, milk, coconutmilk and cane sugar
- Red River** **4,90**
Frisch gepresster Limettensaft, süße Basilikumsamen
mit Longan und Heidelbeeren auf Eis
*Freshly squeezed lime juice, sweet basil seeds
with longan and blueberries on ice*
- Green Flavor** **4,90**
Frischer Apfel mit frischer Pfefferminze, Ingwer & Rohrzucker
Fresh apple with fresh peppermint, ginger and cane sugar
- Golden Buddha** **4,90**
Passionsfruchtsaft mit Limettensaft, verfeinert mit frischer Ananas
und süßen Basilikumsamen
*Passion fruit juice with lime juice,
refined with fresh pineapple and sweet basil seeds*
- Coconut Banana** **4,90**
Frische Banane mit Kokosmilch und geröstetem Sesam
Fresh banana with coconut milk and roasted sesame
- Pineapplemix** **4,90**
Frischer Limettensaft verfeinert mit
Ananasstücke und Kokosmilch
*Fresh lime juice refined with pineapple pieces
and coconut milk*

• ALKOHOLISCHE SHAKES •

- Fire Dragon** **5,80**
Frische Himbeeren mit Passionsfruchtsaft,
einem Schuss Vodka und einem Hauch Chili
*Fresh raspberries with passion fruit juice,
a shot of vodka and a touch of chili*
- Drunk Monkey** **5,80**
Frische Banane mit Ananassaft,
Kokosmilch und weißem Rum
*Fresh banana with pineapple juice,
coconut milk and white rum*
- Saigon Summer Nights** **5,80**
Orangensaft mit Ingwer, Mango und einem Schuss Vodka
Orange juice with ginger, mango and a shot of vodka
- Saigon Mule** **5,80**
Frischer Limettensaft, Soda, Rohrzucker und weißer Rum
Fresh lime juice, soda, cane sugar and white rum

Eventuelle Zusatzstoffe und Allergene in Speisen & Getränken
entnehmen Sie bitte der an der Theke ausliegenden Karte

• HAUSGEMACHTER EISTEE •

Limetten-Zitronengras Eistee 4,90

Frischer Limettensaft, Zitronengras Tee, Ingwer, Rohrzucker und Eiswürfel

Fresh lime juice, lemon grass tea, ginger, cane sugar and ice cubes

Hibiskusblüten Eistee 4,90

Frischer Limettensaft, Hibiskusblüten Tee, Ingwer, süße Basilikumsamen, Honig und Eiswürfel

Fresh lime juice, hibiscus tea, ginger, sweet basil seeds, honey and ice cubes

Kokosblüten Eistee 4,90

Frischer Kokos-Grüntee auf Eis mit Limettensaft, Ingwer, Basilikumsamen, getrockneten Rosenknospen und Honig

Fresh coconut green tea on ice with lime juice, ginger, basil seeds, dried rosebuds and honey

• FRISCHE SÄFTE •

Saigon Đá Chanh 0,4l 4,90

Hausgemachte fruchtige Limonade aus frischen Limettensaft, Soda und Rohrzucker

Homemade fresh lemonade made out of fresh lime juice, soda and cane sugar

Frischer Orangensaft oder Grapefruitsaft 0,3l 4,90

Frisch gepresster Orangensaft oder Grapefruitsaft

Freshly squeezed orange juice or grapefruit juice

• SÄFTE •

Pur oder als Schorle - pure or as spritzer

Apfelsaft - *apple juice* 2,30 3,80

Ananassaft - *pineapple juice* 2,30 3,80

Maracuja - *Passion fruit juice* 2,30 3,80

• ALKOHOLFREIES •

Mineralwasser 0,2l 2,00 0,4l 3,50 Fl. 0,75l 4,90

Still oder Medium

still or medium

Coca Cola / Coca Cola Zero 0,2l 2,50

• HEISSER TEE •

Grüner Tee

3,00

Milder grüner Tee, feinfruchtig und ausgeglichen.

Serviert mit einem Stück Apfel.

Auf Wunsch auch mit Ingwer

Mild green tea, fruity and well balanced.

Served with an apple slice. On request with ginger

Jasmin Tee

3,00

Mit dem Duft von Jasminblüten.

Auf Wunsch auch mit Ingwer

With the scent of jasmine flowers. On request with ginger

Ingwer Tee

3,00

Frischer junger Ingwer. Auf Wunsch auch mit Honig

Fresh young ginger. On request with honey

Pfefferminz Tee

3,50

Frische Pfefferminze und frischer heilsamer Ingwer.

Auf Wunsch auch mit Honig

Fresh peppermint and fresh ginger. On request with honey

Hibiskusblüten- Limettentee

3,50

Ein kostbarer und gesunder Tee aus der alten asiatischen Heilmedizin, verfeinert mit Honig und Ingwer

A precious healthy tea from ancient asian herbal medicine, refined with honey and ginger

Limetten-Zitronengraste

3,50

Mit frische Limetten, Limettensaft, Zitronengras,

Ingwer und Honig

With fresh limes, lime juice, lemongrass, ginger and honey

Kokosblütentee

3,50

Kokosgrüntee mit Limettensaft, Ingwer,

getrockneten Rosenknospen und Honig

Coconut green tea with lime juice, ginger, dried rose buds and honey

• CAFE •

Kaffee

2,50

Aus frisch gemahlene Bohnen
From freshly ground beans

Cà Phê Sữa Nóng

nomal 2,50

doppelt 3,50

Vietnamesischer Espresso - aromatisch und cremig
Vietnamese espresso - aromatic and creamy

Cà Phê Sữa Đá

0,4l 4,50

Vietnamesischer Espresso auf Eis - aromatisch und cremig
Vietnamese espresso on ice - aromatic and creamy

Espresso

nomal 2,50

doppelt 3,50

Kräftiger Muntermacher
Strong stimulant

Espresso Macchiato

nomal 2,80

doppelt 3,80

Espresso mit einem Schuss Milchschaum
Espresso with a shot of milk foam

Latte Macchiato

2,80

Cappuccino

2,50

• BIER •

Beck's	Fl. 0,33l 2,80
Tiger	Fl. 0,33l 3,50
Weißbier Hefe	Fl. 0,5l 3,80
Weißbier Kristall	Fl. 0,5l 3,80
Weißbier Alkoholfrei	Fl. 0,5l 3,80

• WEINE •

TROCKENER WEISSWEIN

Sauvignon Blanc	Fl. 0,1l 3,80
Südafrika	Fl. 0,2l 5,20
<i>Southafrica</i>	Fl. 0,75l 21,90

TROCKENER ROTWEIN

Nederburg Cabernet Sauvignon	Fl. 0,1l 3,80
Südafrika	Fl. 0,2l 5,20
<i>Southafrica</i>	Fl. 0,75l 21,90

TROCKENER ROSÉ

Rosé Wein	Fl. 0,1l 3,80
Südafrika	Fl. 0,2l 5,20
<i>Southafrica</i>	Fl. 0,75l 21,90

• SCHNAPS •

Nep Moi Vodka	2cl 3,50
Vietnamesischer Reisvodka	
<i>vietnamese rice vodka</i>	

