

VORSPEISEN

1 BANH XEO TACOS

Zwei knusprige vietnamesische Pfannkuchen mit Salat, Soja-sprossen, Reisnudeln, gerösteten Erdnüssen & Röstzwiebeln. Wahlweise mit:

	A Gegrilltem Hühnchen & gegrillten Garnelen	9,90
	B Eingelegter Rettich & gegrillten Austernpilzen	8,90

2 SUP CANH CHUA

Süß-saure Suppe mit Cherrytomaten, Champignons, Ananas, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander & Dill, abgeschmeckt mit Limettensaft. Wahlweise mit:

A Lachs	7,90
B Garnelen	7,90
C Soft-Tofu	6,90

3 GOI DUDU

Salat aus Papayastreifen & Karotten mit Minze & Koriander. Verfeinert mit gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit:

A Bio-Tofu	8,90
B Hähnchenbrustfilet	8,90
C Garnelen	9,90

4 GOI CUON

Zwei Sommerrollen aus Reispapier mit Reisbandnudeln, Saisonsalat & frischen Kräutern. Serviert mit Erdnuss-Hoisin-Sauce. Wahlweise mit:

	A Garnelen	8,90
	B Hähnchenbrustfilet	7,90
	C Bio-Tofu	6,90

5 CHA GIO CHIEN GION 7,90

Zwei hausgemachte Frühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln, Hühnerfleisch & Gemüse, serviert mit Limetten-Fischsauce.

VORSPEISEN



6 CHA GIO CHIEN GION CHAY

7,90

Vier hausgemachte vegane Frühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln, Tofu & Gemüse, serviert mit Limetten-Fischsauce.



7 DAU XANH

5,90

Edamame – Sojabohnen mit Himalayasalz.



8 QUE DAU PHU

6,90

Zwei knusprig seidige Tofusticks, ummantelt von Crispy Rice Flakes. Serviert mit einem Himbeer-Chili-Sauce.

9 SHARING MIX FOR 2

19,90

Zwei Sommerrollen mit Garnelen, eine Frühlingsrolle, ein Banh Xeo Taco mit gegrilltem Hühnchen & gegrillten Garnelen, ein Banh Xeo Taco mit Avocado & Austernpilzen.

10 SHARING MIX FOR 4

39,90

Zwei Sommerrollen mit Garnelen, zwei Sommerrollen mit Tofu, zwei veganen Frühlingrollen, ein Banh Xeo Taco mit gegrilltem Hühnchen & gegrillten Garnelen, ein Banh Xeo Taco mit Avocado & Austernpilzen, zwei Crunchy Tofu Sticks & eine Portion Edamame.



Vegan



Empfehlung

Alle Preise in €

SPECIALS



11 PHO HA NOI WAGYU

23,90

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit zart geschmortem Rindfleisch und Entrecôte in einer 12 Stunden lang gekochten Rinderbrühe. Hauchdünne Wagyuscheiben werden roh auf der Suppe serviert und garen sanft beim Aufgießen der heißen Brühe direkt an Ihrem Tisch.

12 PHO HA NOI

Traditionelle Reisbandnudelsuppe in einer 12 Stunden lang gekochten Rinderbrühe. Das Fleisch wird über Holzkohle angegrillt oder in der kochenden Brühe sanft gegart. Wahlweise mit:

A Argentinischem Rinder-Entrecôte - gegrillt	18,90
B Argentinischem Hüftsteak - sanft gegart	17,90
C Hähnchenbrustfilet	17,90



13 BUN CHA OBAMA

18,90

Hanois Klassiker: Knuspriger Schweinebauch vom Holzkohlegrill & Rindfleisch in Betelblättern, serviert mit Frühlingsrollen, Reisnudeln, frischen Kräutern & Limetten-Fischsauce.



14 BUN BO HUE

18,90

Würzig-scharfe Zitronengras-Brühe mit Reisnudeln. Dazu über Holzkohle gegrilltes Rindfleisch, mariniert in frischem Zitronengras. Serviert mit Kräutern, Limette & Chili-Öl.

15 BUN TRON NAM BO

Lauwarme Reisnudeln auf knackigem Salat mit Erdnüssen, Röstzwiebeln & Kräutern. Abgerundet mit unserer hausgemachten Limetten-Fischsauce. Wahlweise mit:

A Barbarie-Ente	20,90
B Argentinischem Hüftsteak	18,90
C Hausgemachten Frühlingsrollen	17,90



Vegan



Empfehlung

Alle Preise in €

SPECIALS



16 XOI

Gedämpfter Klebreis in Kokosmilch mit Kurkuma.
Garniert mit eingelegten Karotten & Rettich sowie gerösteten Zwiebeln. Dazu frisch vom Holzkohlegrill, wahlweise mit:

A Argentinischem Rinder-Entrecôte	20,90
B Mariniertem Schweinebauch	16,90

17 CA RI

Cremiges Curry mit Kokosmilch, Saisongemüse & Erdnüssen.
Beilage nach Wahl: **Reis oder Reisbandnudeln**.
Dazu frisch vom Holzkohlegrill, wahlweise mit:

A Barbarie-Ente	20,90
B Hähnchenbrustfilet	17,90
C Garnelen	19,90

18 BO NUONG

21,90

Karamellisiertes Rinder-Entrecôte vom Holzkohlegrill.
Serviert mit Spargel, Saisongemüse, gebrannter
Frühlingszwiebelbutter, Pfeffersauce & gemischtem Reis.

Make it Surf & Turf

Eine gegrillte Black Tiger Riesengarnele + 4,90

19 CA HOI NUONG

21,90

Gegrilltes Lachsfilet & eine Black Tiger Riesengarnele vom
Holzkohlegrill in milder Soja-Honig-Glasur. Serviert auf Pak
Choi, Spargel & gemischtem Reis.



Vegan



Empfehlung

Alle Preise in €



VEGAN MENU



20 PHO VEGAN

18,90

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe in kräftiger veganen Brühe. Garniert mit frischen Kräutern & Zwiebeln. Serviert mit Bio-Tofu.

21 BUN TRON VEGAN

18,90

Lauwarme Reisnudeln mit knusprigen veganen Frühlingsrollen & würzig mariniertem Tofu, dazu Salat, Erdnüsse, Röstzwiebeln, verfeinert mit frischen Kräutern & Limettensauce.



22 XOI GIO LUA CHAY

16,90

Aromatischer vietnamesischer Klebreis mit veganer Tofuwurst & gegrillten veganen Filetstreifen. Serviert mit eingelegtem Rettich & Karotten, Röstzwiebeln, Sesam & würziger veganer Austernsauce.

23 BAH CANH TERIYAKI

16,90

Gebratene Udonnudeln in Teriyaki-Sauce mit Saison Gemüse. Getoppt mit knusprigen Tofusticks, veganen Filetstreifen, Erdnüssen & Röstzwiebeln.

24 CA RI CHAY

16,90

Veganes Hähnchen in Currysauce mit saisonalem Gemüse & Aubergine, dazu Salat, Erdnüsse und gemischter Reis.



Vegan



Empfehlung

Alle Preise in €

EXTRAS

	25 REIS	3,00
	26 REISNUDELN	3,00
	27 SAUCE	3,00

DESSERTS

	28 LAVA KUCHEN	5,90
	Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern.	
	29 BANH DA LON	5,90
	Gedämpfter Tapioka-Schichtkuchen aus Reismehl, Kokosmilch, Pandan & Mungbohnen.	



Vegan



Empfehlung

Alle Preise in €