

MITTAGSTISCH / LUNCH

Montag bis Freitag von 11:30 – 15:00 Uhr (außer an Feiertagen)

Monday - Friday 11:30 am - 03:00 pm (except on holidays)

Mittagsvorspeisen / Lunch Appetizers

100 Chả Giò Rế (4 Stücke) € 4,00

Nest Frühlingsröllchen mit Taro und Garnelenfüllung

Little spring rolls filled with taro and shrimp (4 pieces)

101 Chả Giò Việt Nam (2 Stücke) € 4,50

Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch,

Glasnudeln, Karotten, Taro, serviert mit Kräutern, Salatblättern, Fischsauce

Crispy spring rolls filled with pork, glass noodles, carrots, taro, served with herbs, lettuce leaves and a fish sauce

102 Chả Giò Tôm Cua (5 Stücke) € 4,00

Knusprige Frühlingsröllchen gefüllt mit Garnelen und Krebsfleisch

Crispy springrolls stuffed with shrimp and crabmeat (5 pieces)

103 Chả Giò Chay  € 3,50

eine knusprige vegetarische Frühlingsrolle mit Gemüse und Glasnudeln

Vegetarian crispy springroll filled with vegetables and glass noodles

Mittagssuppen / Lunch Soups

104 Canh Cải  € 3,50

Suppe mit asiatischem Blattgemüse, Krabben und Ingwerstreifen

Soup with asian leaf vegetables, crabs and ginger strips

105 Wantan Suppe € 4,00

Garnelen und Hühnerfleisch gemahlen im Blätterteig

Shrimps and chicken ground in puff pastry

Mittagssalat / Lunch Salads

- 106 **Salat Xanh**  € 4,90
Grüner Salat, Tomaten, Gurke mit Sesam-Soja-Dressing
Green salad with tomatoes, cucumber and sedan-soy-dressing
- 107 **Gỏi Đu Đủ** € 7,50
Grüne Papaya Streifen mit Garnelen, Rau Ram (Viet. Koriander)
Röstzwiebeln, Erdnüssen, Chili und Krabbenchips
Green papaya strips with shrimps, Rau Ram (vietnamese coriander), roasted onions, peanuts, chili and crab shrimps
- 108 **Gỏi Vịt** € 7,50
Exquisiter Salat mit knuspriger Ente, Limetten, Schalotten und Mango Streifen
Exquisite salad with crispy duck, limes, shallots and mango strips

Mittagshauptspeisen / Lunch Meals

Empfehlung des Hauses / Recommendations of the house

- 110 **Cơm Chiên Rau**  € 6,50
Gebratener Eierreis mit Gemüse
Fried egg rice with vegetables
- 111 **Cơm Chiên Gà** € 7,90
Gebratener Eierreis mit Hühnerbrustfilet und Gemüse
Fried egg rice with chicken breast fillet and vegetables
- 112 **Mì Xào Rau**  € 6,50
Gebratene Eiernudeln mit Gemüse
Fried egg noodles with vegetables
- 113 **Mì Xào Gà** € 7,90
Gebratene Eiernudeln mit Hühnerbrustfilet und Gemüse
Fried egg noodles with chicken breast fillet and vegetables

114 Mì Xào Giòn € 10,50

Knuspriges Nudelnest mit Hühnerfleisch, Rindfleisch, Garnelen und gemischtem Gemüse

Crispy noodles with chicken, beef, prawns and mixed vegetables

115 Bánh Canh Xào Gà € 9,50

Gebratene Udon Nudeln mit Hühnerfleisch, Ingwerstreifen und Gemüse

Fried Udon noodles with chicken, ginger strips and vegetables

116 Bánh Canh Xào Bò € 10,50

Gebratene Udon Nudeln mit Rindfleisch, Ingwerstreifen und Gemüse

Fried Udon noodles with beef, ginger strips and vegetables

117 Phở Bò € 10,50

Feinwürzige, wohlschmeckende Rindfleischsuppe wird einen Tag lang unter Zugabe von Sternanis, Kardamom, und gegrillten Zwiebeln gekocht. wird mit Reisbandnudeln, Sojabohnensprossen und Europagras serviert.

Mildly spiced beef soup which boiled for one day with the addition of star anise, cardamom, and grilled onions. It is considered a vietnamese national dish and will be served with rice noodles, soybean sprouts and europagras.

Mittagsnudelschale / Lunch noodle bowls

Lauwarme Gerichte / Lukewarm dishes

Als Basis wird zu allen lauwarmen Nudelgerichten Reisnudeln, Kräutern und Fischsauce serviert

As a base we will serve you ricenoodles, herbs, and homemade fishsauce

118 Bún Bò Lá Lốt € 10,50

Gegrillte Rindfleischrolle, die in Betelblättern eingewickelt wurde

Grilled beef wrapped in betel leaves

119 Bún Chả Giò € 9,50

Reisnudeln mit Frühlingsrollen, Kräutern und Fischsauce

Rice noodles with spring rolls, herbs and home made fish sauce

120 Bún Bò Xào € 9,50

Gebr. Rindfleisch mit Zitronengras und Knoblauch

Fried beef with lemongrass and garlic

121 Bún Gà € 9,00

Gegrilltes Hühnerfleisch mit Zitronengras

Grilled chicken with lemon grass,

122 Bún Chay  € 8,50

Gebr. Tofu mit Zitronengras

Fried tofu with lemon grass

Mittagshauptspeisen / Lunch Meals

Huhn / Chicken

130 Gà Curry  € 7,90

Hühnerbrustfilet mit Gemüse in Curry Sauce mit Kokosmilch

Chicken breast fillet with vegetables in a curry sauce with coconut milk

131 Gà Xào Hạt Điều  € 7,50

zartes Hühnerbrustfilet mit Gemüse in leicht scharfer Sauce und Cashewkerne

Tender chicken breast with vegetables in a lightly spicy sauce and cashews

132 Gà Pak Choi € 8,50

Gegrillte Hähnchenkeule (ohne Knochen) auf Pak Choi Gemüse und Ingwer

Grilled chicken leg (boneless) on Pak Choi vegetables and ginger

133 Gà Rau Quế  € 7,50
Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse, Peperoni und Basilikum, scharf
Chicken fried with vegetables, peppers and basil, spicy

134 Gà Xào Sả Ót  € 7,50
Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse und Zitronengras, scharf
Fried chicken with vegetables and lemon grass, spicy

Rind / Beef

140 Bò Đậu Đen  € 8,50
Gebr. Rindfleisch mit Gemüse und schwarzen Bohnen in pikanter Sauce
Fried beef with vegetables and black beans in spicy sauce

141 Bò Curry  € 8,50
Rindfleisch mit Gemüse in Curry Sauce mit Kokosmilch, leicht scharf
Beef with vegetables in curry sauce with coconut milk, slightly spicy

142 Bò Sả Ót  € 8,50
Rindfleisch mit Zitronengras, Gemüse, scharf
Beef with lemon grass and vegetables, spicy

143 Bò Xào Pak Choi € 8,50
Rindfleisch mit Ingwer und Pak Choi
Beef with ginger and Pak Choi

144 Bò Xào Rau Quế  € 8,50
Rindfleisch gebraten mit Gemüse, Peperoni und Basilikum, scharf
Fried beef with vegetables, peppers and basil, spicy

Ente / Duck

150 Vịt Curry  € 9,00
Knusprige Ente mit Gemüse, Kokosmilch in Curry Sauce
Crispy duck with vegetables, coconut milk in curry sauce

151 Vịt Pak Choi € 9,00
Knusprige Ente mit Ingwer und Pak Choi
Crispy duck with ginger and Pak Choi

- 152 **Vịt Hạt Điều** 🌶️ € 9,00
Knusprige Ente mit Gemüse, Cashewkerne in leicht scharfer Sauce
Crispy duck with vegetables and cashews in lightly spicy sauce
- 153 **Vịt Rau Thập Cẩm** € 9,00
Knusprige Ente mit Gemüse in Austernsauce
Crispy duck with vegetables in oyster sauce
- 154 **Vịt gừng** 🌶️ € 9,00
Knusprige Ente mit Gemüse und Ingwer
Crispy duck with vegetables and ginger

Garnelen / Shrimps

- 160 **Tôm Xào Rau Quế** € 10,50
Riesengarnelen mit Gemüse, Peperoni und Basilikum
Giant shrimps with vegetables, peppers and basil
- 161 **Tôm Xào Tỏi** 🌶️ € 10,50
Riesengarnelen mit Knoblauch, grünem Spargel und Zuckererbsen
Giant shrimps with garlic, green asparagus, sugar peas, lightly spicy

Vegetarische Gerichte / Vegetarian Dishes

- 170 **Tofu Xào Rau** 🌿 € 7,00
Tofu gebraten mit Gemüse
Fried Tofu with vegetables
- 171 **Tofu Xào Sả Ót** 🌿 🌶️ € 7,00
Tofu gebraten mit Gemüse und Zitronengras, scharf
Fried Tofu with vegetables and lemon grass, spicy
- 172 **Tofu Curry** 🌿 🌶️ € 7,00
Tofu mit Gemüse und Kokosmilch in leicht scharfer Currysauce
Tofu with vegetables in a slightly spicy curry sauce with coconut milk
- 173 **Pak Choi Xào Tỏi** 🌿 € 7,00
Pak Choi mit Ingwerstreifen in Sojasauce gebraten
Pak choi with ginger strips fried in soy sauce

Abendkarte - Evening Card

Vorspeise - Appetizers

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Chả Giò Rế (5 Stücke) | € 5,90 |
| | <i>Nest Frühlingsröllchen mit Taro und Garnelenfüllung</i>
<i>Little spring rolls filled with taro and shrimp (5 pieces)</i> | |
| 2 | Chả Giò Việt Nam (3 Stücke) | € 6,50 |
| | <i>Knusprige Frühlingsrolle gefüllt mit Schweinefleisch, Glasnudeln, Taro</i>
<i>Crispy spring rolls filled with pork, glass noodles, taro (3 pieces)</i> | |
| 3 | Chả Giò Tôm Cua (6 Stücke) | € 6,50 |
| | <i>Knusprige Frühlingsröllchen gefüllt mit Garnelen und Krebsfleisch</i>
<i>Crispy spring rolls stuffed with shrimp- and crabmeat (6 pieces)</i> | |
| 4 | Chả Giò Chay 🌱 | € 4,50 |
| | <i>Eine veget. knusprige Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln</i>
<i>Vegetarian crispy spring roll filled with vegetables and glass noodles</i> | |
| 5 | 3 Loại Chả Giò (Mix aus 1-3) | € 7,50 |
| | <i>Variation von drei verschiedenen Frühlingsrollen</i>
<i>Variation of three different springrolls</i> | |
| 6 | Hoành thánh chiên (4 Stücke) | € 6,50 |
| | <i>Knusprige Wantan gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch</i>
<i>Crispy Wantan filled with shrimp and chicken</i> | |
| 7 | Gà Sate | € 5,90 |
| | <i>Hühnerfleischspieße mit Erdnusssauce</i>
<i>Chicken skewers with peanut sauce</i> | |
| 8 | Tôm Sate | € 7,90 |
| | <i>Garnelenspieße mit Erdnusssauce</i>
<i>Shrimp skewers with peanut sauce</i> | |

- 9 Gỏi Cuốn Tôm (2 Stücke)** € 6,90
Sommerrollen mit Garnelen, frischen Kräutern und Reisnudeln in Reispapier gewickelt
Summer rolls with shrimps, fresh herbs and rice noodles, wrapped in rice paper
- 10 Gỏi Cuốn Gà (2 Stücke)** € 6,50
Sommerrollen mit gegrilltem Hühnerfleisch, Zitronengras, Salat, frische Kräuter und Reisnudeln in Reispapier gewickelt
Summer rolls with grilled chicken, lemongrass, salad, fresh herbs and rice noodles, wrapped in rice paper
- 11 Gỏi Cuốn Bò (2 Stücke)** € 6,50
Sommerrollen mit Rindfleisch, frischen Kräutern und Reisnudeln in Reispapier
Summer rolls with beef, fresh herbs and rice noodles, wrapped in rice paper
- 12 Gỏi Cuốn Chay (2 Stücke)**  € 5,90
Sommerrollen mit Tofu, frischen Kräutern und Reisnudeln in Reispapier
Summer rolls with tofu, fresh herbs and rice noodles, wrapped in rice paper
- 13 Bò Lá lốt** € 6,50
Rindfleisch mit Zitronengras in Wildbetelblättern gewickelt und gegrillt
Beef with lemon grass wrapped in wild beet leaves, grilled
- 14 Mực Chiên Giòn** € 6,50
Knuspriger Tintenfisch mit Meersalz
Crispy squid with sea salt
- 15 Há Cảo (~15 min cooking time)** € 7,50
Gedünstete Teigtaschen mit Garnelenfüllung
Steamed dumplings with shrimp filling
- 16 Bánh ít Trần (~15 min cooking time)** € 7,50
Klebreisbällchen gefüllt mit Garnelen und Mungo Bohnen
Sticky rice balls filled with shrimps and mungo beans

Suppen / Soups

- 17 **Súp Chua Cay**  € 4,50
Gemüsesuppe, würzig, sauer und leicht scharf
Vegetable soup, spicy, sour and slightly spicy
- 18 **Hoành Thánh Suppe** € 5,90
Wantan Suppe, gemahlene Garnelen und Hühnerfleisch im Blätterteig
Shrimps and chicken ground in puff pastry
- 19 **Canh Chua Tôm** € 6,50
Garnelen Suppe, Tomaten, Sojasprossen, Galadium, Tamarinde, Basilikum und Reisfeldpflanze
Shrimp soup, tomatoes, soy sprouts, galadium, tamarind, basil and rice field plant
- 20 **Súp Rau Tofu**  € 4,90
Gemüsesuppe mit Tofu
Vegetable soup with tofu

Salate / Salads

- 22 **Gỏi Đu Đủ** € 9,50
Grüner Papayastreifen-Salat mit Garnelen, Rau Răm (Vietnam. Koriander), Erdnüssen, Chili und Krabbenchips
Green papaya strips with shrimps, Rau Ram (vietnamese coriander), roasted onions, peanuts, chili and crab shrimps
- 23 **Gỏi Vịt** € 9,50
Exquisiter Salat mit knuspriger Ente, Schalotten und Mango Streifen
Exquisite salad with crispy duck, limes, shallots and mango strips
- 24 **Gỏi Bò** € 9,50
Bestehend aus Rindfleisch, Basilikum, Zwiebel und Gurken mit Fischsoße
Consisting of beef, basil, onion and cucumber with fish sauce

Nudelschale – Noodle bowl

Lauwarmes Gericht – lukewarm dish

Als Basis wird zu allen lauwarmen Nudelgerichten Reisnudeln, Kräutern und Fischsauce serviert

As a base we will serve you ricenoodles, herbs, and homemade fishsauce

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 25 | Bún Bò Lá Lốt | € 12,50 |
| | <i>Gegrillte Rindfleischrolle, die in Betelblättern eingewickelt wurde, mit Reisnudeln, Kräutern und hausgemachte Fischsauce</i> | |
| | <i>Grilled beef wrapped in betel leaves</i> | |
| 26 | Bún Chả Giò | € 11,50 |
| | <i>Reisnudeln mit Frühlingsrollen, Kräutern und Fischsauce</i> | |
| | <i>Rice noodles with spring rolls</i> | |
| 27 | Bún Bò Xào | € 12,90 |
| | <i>gebr. Rindfleisch mit Zitronengras und Knoblauch, serviert mit Reisnudeln, Kräutern und hausgemachte Fischsauce</i> | |
| | <i>Fried beef with lemongrass and garlic</i> | |
| 28 | Bún Gà | € 11,90 |
| | <i>Gegrilltes Hühnerfleisch mit Zitronengras, serviert mit Reisnudeln, Kräutern und hausgemachte Fischsauce</i> | |
| | <i>Grilled chicken with lemon grass</i> | |
| 29 | Bún Chay  | € 10,90 |
| | <i>gebr. Tofu mit Zitronengras serviert mit Reisnudeln, Kräutern und hausgemachte Fischsauce</i> | |
| | <i>Fried tofu with lemon grass</i> | |
| 30 | Bún Tôm | € 15,90 |
| | <i>gebr. Garnelen mit Zitronengras serviert mit Reisnudeln, Kräutern und hausgemachte Fischsauce</i> | |
| | <i>Fried shrimps with lemon grass</i> | |

Spezialitäten des Hauses / Specialities of the house

Empfehlung des Hauses / Recommendations of the house

Vorspeisen / Appetizers

- 31 **Oanh's Vorspeisen-Platte** (ab 2 Personen) pro. Person € 12,90

*Kombination aus Sommerrollen / knusprige Wantan / Hühnerfleisch und Garnelen-Spießchen / Entensalat / Papayasalat / Frühlingsrollen
Gegrilltes Rindfleisch - dazu vier Dips*

Combination of summer rolls / crispy wantan / chicken and shrimp skewers / duck salad / papaya salad / spring rolls / grilled beef - with four dips

- 32 **Sườn Nướng** € 10,50

*Gegrillte Spareribs in hausgemachter Marinade vietnamesischer Art
Grilled spareribs in homemade marinade in vietnamese style*

- 33 **Bánh Tôm** € 9,50

*Süßkartoffelrösti mit Garnelen auf vietnamesischer Art
Sweet potato rosti with shrimps in vietnamese style*

- 34 **Cua Lột Rang Muối** € 10,50

*Knusprige Soft Shell Krebse auf vietnamesischer Art
Crispy softshell crabs in vietnamese style*

Hauptgerichte - Main Courses

- 35 **Phở Bò** € 12,90

Feinwürzige, wohlschmeckende Rindfleischsuppe wird einen Tag lang unter Zugabe von Sternanis, Kardamom, und gegrillten Zwiebeln gekocht.

Sie gilt als vietnamesisches Nationalgericht und wird mit Reisbandnudeln, Sojabohnensprossen und Europagras serviert.

Mildly spiced beef soup which boiled for one day with the addition of star anise, cardamom, and grilled onions. It is considered a vietnamese national dish and will be served with rice noodles, soybean sprouts and europagras.

- 36 Bánh Xèo** (~15 min cooking time) € 12,90
- Dünne Crêpes aus Reismehl mit Kurkuma gefärbt, werden mit Hühnerfleisch, Garnelen und Sojasprossen gefüllt, serviert mit Salatblättern, Kräutern und hausgemachten Dips*
- Thin crêpes of rice flour dyed with turmeric, filled with chicken, shrimpss and soy sprouts, served with lettuce leaves, herbs and homemade dips*
- 37 Cơm Cháy Xào Thập Cẩm** € 18,50
- In einem Tontopf mit knackigem Reis serviert, darauf kommt knackiges Gemüse (Zuckererbsen, Thai-Spargel) sowie in Knoblauch und Austernsoße gebratene Jakobsmuschel, Garnelen, Hühnchen und Rindfleisch*
- Crispy brown rice served in a clay pot, with vegetables (sugar peas, thai asparagus), fried mussel in garlic and oyster sauce, shrimps, chicken and beef on top*
- 38 Gà Xào Ớt Khô** € 15.50
- Hühnerfleisch gebraten mit getrocknetem Chili und Knoblauch in spezieller Sauce, serviert im Tontopf*
- fried chicken with dried chili and garlic in a special sauce, served in a clay pot*
- 39 Chả Cá Hà Nội** € 22,50
- Marinierter Seeteufel mit Dill und Frühlingszwiebeln, serviert im Tontopf mit Reismudeln, kleingeschnittenem Salat und Kräutern, dazu zwei verschiedene Dressings*
- Marinated monkfish with dill and spring onions, served in the clay pot, with rice noodles, a small salad, herbs and two different dressings*
- 40 Tôm Dừa Tươi** € 21,90
- Riesengarnelen mit Gemüse, grüner Spargel in mild scharfer Currysauce serviert in einer Kokosnuss*
- Giant shrimps with vegetables, green asparagus in amildly spicy curry sauce, served in a coconut*

Specialties of the house for self-rolling

Als Basis servieren wir Ihnen bei allen selbst gerollten Gerichten:

Reispapier, Reismudeln, Salat, verschiedene Kräutern, Gurken,

Schalotten, Erdnüsse, eine hausgemachte Sauce

As a base with all self-rolling dishes we will also serve you: rice paper,

ricenoodles, lettuce, various herbs, cucumbers, shallots, peanuts and a

homemade sauce

41 Gà € 16,50

...gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras

roasted chicken breast fillet with lemongrass

42 Lá Lốt € 18.50

...Rindfleisch mit Zitronengras in Wildbetelblättern gewickelt und gegrillt

grilled beef with lemon grass wrapped in wild beet leaves

43 Tôm Nướng € 21,50

...gegrillte Riesengarnelen

grilled giant shrimps

44 Tofu  € 15,50

...gebratener Tofu mit Zitronengras

fried tofu with lemongrass

45 Vịt € 19,50

...knusprige Ente

crispy duck

Hauptgerichte mit Reis - Main Courses with rice

Huhn / Chicken

46 Gà Curry 🌶️ € 13,90

Hühnerbrustfilet mit Gemüse in leicht scharfer Curry Sauce mit Kokosmilch

Chicken breast fillet with vegetables in curry sauce with coconut milk

47 Gà Xào Hạt Điều 🌶️ € 13,90

zartes Hühnerbrustfilet mit Gemüse in leicht scharfer Sauce

und Cashewkerne gebraten

Tender chicken breast with vegetables in sauce and cashews

48 Gà Pak Choi € 13,90

Gegrillte Hähnchenkeule (ohne Knochen) auf Pak-Choi-Gemüse, Ingwer

Grilled chicken leg (boneless) on Pak Choi vegetables and ginger

49 Gà Rau Quế 🌶️🌶️ € 13,90

Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse, Peperoni und Basilikum, scharf

Chicken fried with vegetables, peppers and basil, spicy

50 Gà Xào Sả Ót 🌶️🌶️ € 13,90

Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse und Zitronengras, scharf

Fried chicken with vegetables and lemon grass, spicy

Rindfleisch / Beef

51 Bò Đậu Đen 🌶️ € 15,50

Rindfleisch gebraten mit Gemüse und schwarzen Bohnen in pikanter Sauce

Fried beef with vegetables and black beans in spicy sauce

52 Bò Curry 🌶️ € 15,50

Rindfleisch mit Gemüse in Curry Sauce mit Kokosmilch, leicht scharf

Beef with vegetables in curry sauce with coconut milk, slightly spicy

53 **Bò Sả Ót**  € 15,50
Rindfleisch mit Zitronengras und Gemüse, scharf
Beef with lemon grass and vegetables, spicy

54 **Bò Xào Pak Choi** € 15,50
Rindfleisch mit Ingwer und Pak Choi
Beef with ginger and Pak Choi

55 **Bò Xào Rau Quế**  € 15,50
Rindfleisch gebraten mit Gemüse, Peperoni und Basilikum, scharf
Fried beef with vegetables, peppers and basil, spicy

Ente / Duck

56 **Vịt Curry**  € 16,00
Knusprige Ente mit Gemüse und Kokosmilch in Curry Sauce, leicht scharf
Crispy duck with vegetables and coconut milk in curry sauce, slightly spicy

57 **Vịt Pak Choi** € 16,00
Knusprige Ente mit Ingwer und Pak Choi
Crispy duck with ginger and Pak Choi

58 **Vịt hạt Điều**  € 16,00
Knusprige Ente mit Gemüse und Cashewkerne in leicht scharfer Sauce
Crispy duck with vegetables and cashews in lightly spicy sauce

59 **Vịt Rau Thập Cẩm** € 16,00
Knusprige Ente mit Gemüse in Austernsauce
Crispy duck with vegetables in oyster sauce

60 **Vịt gừng**  € 16,00
Knusprige Ente mit Gemüse und Ingwer, leicht scharf
Crispy duck with vegetables and ginger, slightly spicy

Meeresfrüchte - Shrimps / Fish

- 61 **Tôm Xào Rau Quế** € 20,50
Riesengarnelen mit Gemüse, Peperoni und Basilikum
Giant prawns with vegetables, peppers and basil
- 62 **Tôm Xào Tỏi**  € 20,50
Riesengarnelen mit Knoblauch, grünem Spargel und Zuckererbsen
Giant prawns with garlic, green asparagus and sugar peas, lightly spicy
- 63 **Cá Chiên** € 18,50
ganze Dorade knusprig gegrillt, serviert mit gebratenem Gemüse und Duftreis, mit Ingwer-Knoblauch-Dressing
Crispy grilled whole dorade, fried vegetables, rice in a ginger garlic dressing
- 64 **Mực Xào Cần** € 18,50
Tintenfisch gebraten mit Sellerie, Ananas, Tomaten und Gurken
Fried squid with celery, pineapple, tomatoes and cucumbers
- 65 **Mực Xào Đậu Đen** € 18,50
Tintenfisch gebraten mit Gemüse und schwarzen Bohnen
Fried squid with vegetables and black beans

Vegetarische Gerichte / Vegetarian Dishes

- 66 **Tofu Xào Rau**  € 11,00
Tofu gebraten mit Gemüse
Fried Tofu with vegetables
- 67 **Tofu Xào Sả ớt**   € 11,00
Tofu gebraten mit Gemüse und Zitronengras
Fried Tofu with vegetables and lemon grass, spicy
- 68 **Tofu Curry**   € 11,00
Tofu mit Gemüse und Kokosmilch in Currysauce
Tofu with vegetables in a slightly spicy curry sauce with coconut milk
- 69 **Pak Choi Xào Tỏi**  € 11,00
Pak Choi mit Ingwerstreifen in Sojasauce gebraten
Pak choi with ginger strips fried in soy sauce

Dessert

80	Chè Chuối	€ 5,00
	<i>vietnamesische Kochbanane in Kokosmilch mit Tapioka und Erdnüssen</i>	
	<i>Vietnamese banana in coconut milk with tapioca and peanuts</i>	
81	Chuối Chiên	€ 4,50
	<i>gebackene Banane mit Honig und Erdnüssen</i>	
	<i>Baked banana with honey and peanuts</i>	
82	Chuối Chiên Kem	€ 5,50
	<i>gebackene Banane mit einer Kugel Vanilleeis</i>	
	<i>Baked banana with a scoop of vanilla ice cream</i>	
83	Kem Vanille	€ 4,50
	<i>Vanille Eis</i>	
	<i>Vanilla ice cream</i>	
84	Kem Mango	€ 4,90
	<i>Mango-Sorbet</i>	
85	Kem Mè đen	€ 5,50
	<i>Schwarzes Sesameis</i>	
	<i>Black sesame ice cream</i>	
86	Kem Gừng	€ 5,50
	<i>Ingwer Eis</i>	
	<i>Ginger ice cream</i>	

Getränkekarte

Bierspezialitäten

			in €
300	Augustiner Hell ^(G)	0,5l	3,60
301	Augustiner Weißbier ^(G)	0,5l	3,90
302	Augustiner Dunkel ^(G)	0,5l	3,90
303	Augustiner Edelstoff ^(G)	0,5l	3,60
304	Augustiner Pils ^(G)	0,33l	3,30
305	Erdinger Weißbier leicht ^(G,W)	0,5l	3,90
306	Erdinger Hefeweißbier alkoholfrei ^(G,W)	0,5l	3,90
307	Clausthaler alkoholfrei ^(G)	0,33l	3,30
308	Saigon Bier / Singha Bier	0,33l	4,00
310	Radler ^(G)	0,5l	3,60
311	Russ'n / Cola Weizen ^(G,W)	0,5l	3,90

Alkoholfreie Getränke

310	Adelholzener Gastro Classic / Naturell	0,25l / 0,75l	2,80 / 5,90
314	Coca Cola / Coca Cola Light ^(1,2,3)	0,2l / 0,4l	2,80 / 3,60
318	Fanta / Sprite ⁽¹⁾	0,2l / 0,4l	2,80 / 3,60
320	Spezi ^(1,2,3)	0,2l / 0,4l	2,80 / 3,60
322	Bitter Lemon ⁽⁴⁾	0,2l	2,90
324	Tonic Water ⁽⁴⁾	0,2l	2,90
326	Ginger Ale ⁽¹⁾	0,2l	2,90
328	Ginger Beer	0,2l	3,30
330	Apfel, Orangensaft	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,20
334	Ananas-, Lychee-, Mangosaft	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,20
	Johannis-, Maracuja-, Rhabarbernektar		
348	Alle Säfte als Saftschorle	0,2l / 0,4l	2,80 / 3,70

Warme Getränke

Verschiedene Teesorten

350	Pfefferminz-, Schwarztee	2,80
352	Jasmin-, Grün-, Ingwertee	3,50
355	Oanh's Hausgemachter Tee (Ingwer / Limetten / Grüntee)	3,80

Zusatzstoffe: mit ^(G) Gerste, ^(W) Weizen

Kaffeespezialitäten

360	Espresso ⁽³⁾	2,20
361	Doppelter Espresso ⁽³⁾	3,90
362	Kaffee ⁽³⁾	2,80
363	Latte Macchiato ^(3,Mi)	3,50
364	Cappuccino ^(3,Mi)	3,20
365	Vietnamesischer Cà Phê ⁽³⁾	3,80
366	Mit Kondensmilch	4,50
367	Vietnamesischer Eis Cà Phê ⁽³⁾	4,20
368	Mit Kondensmilch	4,90
369	Heiße Schokolade	3,50

Zusatzstoffe: mit (1) Farbstoff (2) Antioxidationsmittel (3) Koffein (4) Chinin (Mi) Milch

Erfrischungsgetränke

Alkoholfreie Cocktails

		in €
Alle Alkoholfreien Cocktails		6,90
400	Fresh Garden (Minze / Ingwer / Limette / verschiedene Säfte)	
401	Aloe Vera (Aloe Vera / Limetten)	
402	Trà Chanh Gung (Minze / Ingwer / Limette / Eistee)	
403	Nuoc Chanh Sa (Limette / Zitronengras / brauner Zucker)	
404	Pink Grapefruit (Grapefruit / Minze / Limonade)	
405	Nuoc Mat Dua (Ginger Ale / Gurke / Limette)	
410	Erdbeer Mojito (Erdbeer / Minze / Holundersirup)	
411	Himbeer Mojito (Himbeer / Minze / Sirup / brauner Zucker)	
412	Kumquat Mojito (Kumquat / Zitronengras / Minze)	
413	Maracuja Mojito (Maracuja / Minze / Sirup / brauner Zucker)	
wahlweise alle Mojitos mit Rum		7,90

Cocktails

430	Mojito	(Rum / Minze / Limette / Rohrzucker)	7,90
431	Ingwer Mojito	(Rum / Ingwer / Limette / Rohrzucker)	7,90
432	Lemongras Mojito	(Rum / Zitronengras / Limette)	7,90
433	Mai Tai	(Rums / Mandellikör / versch. Säfte)	7,90
434	Caipirinha	(Cachaca / Limette / brauner Zucker)	7,90
435	Caipiroska	(Wodka / Limette / brauner Zucker)	7,90
436	Pina Colada	(Rum / Kokosnusssirup / Ananassaft)	7,90
437	Hugo	(Prosecco / Holunderblütensirup / Minze)	6,60
438	Aperol Spritz	(Prosecco / Aperol / Sodawasser)	6,60
439	Hausspritz	(Prosecco / Aperol / Lycheesaft)	6,60

Aperitifs

450	Martini Bianco / Dry / Rosso ⁽²⁾	5cl	5,00
453	Campari Soda ⁽²⁾	5cl	5,90
454	Campari Orange ⁽²⁾	5cl	5,90
455	Gintonic	5cl	7,90
456	Prosecco	10cl	5,90
457	Pflaumenwein	10cl	5,00
458	Sake	10cl	5,90
459	Weinschorle	0,2 / 0,4l	3,80 / 4,80

Spirituosen

470	Nep Moi (Reisschnaps)	4cl	4,50
471	Johnnie Walker	4cl	4,50
472	Remy Martin	4cl	4,90
473	Hennessy Fine de Gognac	4cl	4,90
474	Ramazotti	4cl	4,90
475	Fernet Branca	4cl	4,50
476	Williamsbirne	4cl	4,50

(2) Farbstoffe

Weinkarte

Offene Weine

Weisswein 0,2l

In €

- | | | | |
|------------|--|--------------------------|-------------|
| 500 | Sauvignon blanc | 2015, Australien | 5,90 |
| | <i>Ein fruchtiger, kräftiger Sauvignon mit Duft von Stachelbeeren und tropischen Früchten</i> | | |
| 501 | Wegeler Riesling feinherb | 2015, Deutschland | 6,50 |
| | <i>Frischer, süffiger Riesling mit Aromen von Aprikosen und Pfirsichen</i> | | |
| 502 | Vernaccia di San Gimignano | 2015, Italien | 7,50 |
| | <i>Trockener, mineralischer und würziger Wein aus der Rebsorte Vernaccia mit schönen Zitrusnoten</i> | | |
| 503 | Grüner Veltliner „Vesper“ | 2016, Österreich | 7,90 |
| | <i>Fruchtiger, würziger Veltliner mit dem typischen „Pfefferlton“</i> | | |

Rosé 0,2l

- | | | | |
|------------|---|----------------------|-------------|
| 504 | Ceraso Rosa | 2015, Italien | 6,50 |
| | <i>Kräftiger Rosé aus der Rebsorte Sangiovese mit Duft von roten Früchten</i> | | |

Rotwein 0,2l

- | | | | |
|------------|---|--------------------------|-------------|
| 505 | Cabernet Sauvignon | 2015, Chile | 5,90 |
| | <i>Harmonischer, runder Cabernet mit würzigen Noten und Aromen von schwarzen Johannisbeeren</i> | | |
| 506 | Primitivo | 2015, Italien | 5,90 |
| | <i>Samtiger, kräftiger Rotwein aus der Rebsorte Primitivo mit Duft von dunklen Beeren</i> | | |
| 507 | Shiraz & Cabernet | 2015, Australien | 6,50 |
| | <i>Harmonische, weiche und vollmundige Cuvée mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren</i> | | |
| 508 | Spätburgunder | 2014, Deutschland | 7,50 |
| | <i>Schöner, leichter samtiger Pinot Noir mit Aromen von roten Beeren und Kirschen</i> | | |

Flaschenweine

Weisswein 0,75l

- | | | | |
|--|---|--------------------------|--------------|
| 509 | Chardonnay „Y“ | 2014, Australien | 29,00 |
| <i>Gehaltvoller Chardonnay mit guter Struktur und Schmelz, mild in der Säure</i> | | | |
| 510 | Badstub Riesling Kabinett fruchtsüss | 2015, Deutschland | 26,00 |
| <i>Klassischer, saftiger Riesling mit Restsüße von der Mosel</i> | | | |
| 511 | Riesling Roter Berg | 2015, Deutschland | 31,00 |
| <i>Kräftiger, cremiger und gehaltvoller Riesling aus der Pfalz mit schönem Schmelz</i> | | | |
| 512 | Lugana | 2015, Italien | 32,00 |
| <i>Hochwertiger, trockener und mineralischer Lugana mit schönen Zitrusnoten und angenehmer Säure</i> | | | |
| 513 | Sauvignon blanc | 2016, Neuseeland | 34,00 |
| <i>Explosive und opulente Frucht von schwarzen Johannisbeeren, Holler, Litchis</i> | | | |

Rosé 0,75l

- | | | | |
|---|--------------------|----------------------|--------------|
| 514 | Ceraso Rosa | 2015, Italien | 19,90 |
| <i>Kräftiger Rosé aus der Rebsorte Sangiovese mit Duft von roten Früchten</i> | | | |

Rotwein 0,75l

- | | | | |
|---|--|-------------------------|--------------|
| 515 | Vertunno Riserva Chianti Colli Senesi | 2012, Italien | 24,90 |
| <i>Herrlicher Chianti, vollmundig und harmonisch mit Duft von roten Früchten und Veilchen</i> | | | |
| 516 | Côtes du Rhône rouge | 2012, Frankreich | 24,90 |
| <i>Wunderschöne, ausgewogene, kräftige Cuvée aus Syrah, Grenache und Mourvedre</i> | | | |
| 517 | Shiraz & Viognier „Y“ | 2014, Australien | 27,90 |
| <i>Vollmundiger Shiraz mit schönen Aromen von dunklen Beeren und warme, würzige Noten</i> | | | |
| 518 | Zweigelt | 2015, Österreich | 26,90 |
| <i>Würziger, fruchtiger Rotwein mit Aromen von Brombeeren und schwarzen Kirschen</i> | | | |
| 519 | Hebo | 2013, Italien | 35,90 |
| <i>Robuste, kräftiger Cuvée aus Cabernet, Merlot und Sangiovese</i> | | | |