

MITTAGSKARTE - LUNCH

Gültig täglich bis 15:30h

Zu jedem Hauptgericht gibt es zwischen 12-13h einen Becher Grüntee gratis. Bis 15:30h gibt es den auf Wunsch für € 1,-

- M1 **SESAM CHICKEN - GÀ XÀO MÈ** 7,90
芝麻鸡

Zartes Hühnerfilet mit geröstetem Sesam und gebratenen Zwiebeln, garniert mit Frühlingszwiebeln, dazu Duftreis

Delicate chicken filet with roasted sesame and fried onions, served with fragrant rice

- M2 **MEKONG NUDELSUPPE ORIGINAL - HU TIEU TÔM THIT** 7,90
越南西贡风味河粉

Nudeln mit Schweinebrustscheiben, Garnelen, Sojakeimen und Kräutern in köstlich pikanter Suppe, serviert in großer Schale

Noodles with slices of pork, shrimps and various herbs in a full-flavoured soup, served in a big bowl

- M3 **SAIGON CURRY - GÀ CÀ RI** 7,90
南洋风味加喱鸡

Unser Bestseller - zartes Hähnchenbrustfilet mit Zitronenblättern und Minze in sahnigem Kokosmilch-Curry, dazu Duftreis

Chicken breast with lemon leafs and mint in creamy coconut milk-curry, with fragrant rice

- M4 **RUM-NACKENSTEAK - SUON NUONG** 7,90
越南风味香茅猪排

In Rum, Zitronengras und Honig eingelegter Nackensteak, aromatisch vom Grill, garniert mit Röst- und Frühlingszwiebeln, serviert mit Duftreis Limetten-Chili-Dressing

Pork steak, spicy and zesty, with Nước Mắm

- M5 **YIN CURRY TOPF - CÀ RI CHAY** 7,90
风味加喱豆腐

Tofu mit Saisongemüse im Kokos-Curry Topf, garniert mit Erdnüssen und Frühlingszwiebeln, dazu Duftreis

Curry Pot with fresh vegetable and Tofu, with peanut, spring onions and fragrant rice
Curry Pot with fresh vegetable and Tofu, with peanut, spring onions and fragrant rice

Bitte beachten Sie auch unsere Angebotstafeln mit wechselnden Gerichten zum Probieren!

FINGERFOOD - STARTERS

- | | | | |
|----|---|------|-------|
| V1 | <p>SPRING ROLLS - CHA GIÒ
越南炸春卷</p> <p>Vietnamesische Frühlingsrollen, knuspriges Reispapier, gerollt mit Glasnudeln, Krabben, Hackfleisch und viel Gemüse. Dazu Salat, Kräuter und Nước Mắm Dipp</p> <p>Vietnamese spring rolls, crispy rice paper, wrapped up rice noodle, shrimps, ground meat, vegetable, served with salad, fine herbs, mint and Nước Mắm dip</p> | Paar | 4,50 |
| V2 | <p>SUMMER ROLLS - CUON TÔM THIT
越南鲜手卷</p> <p>Frische Sommerrollen mit Garnelen, Schweinsbraten, Salat, Sojakeimlingen, Reissnudeln und Kräutern in Reispapier gewickelt, mit Tamarinden Dipp</p> <p>Fresh Rolls with rice noodle, meat, shrimps, vegetable and herbs wrapped up in rice paper with tamarind dip</p> | Paar | 4,50 |
| V3 | <p>VEGI ROLLS - CUON CHAY
越南风味素卷</p> <p>Frische Sommerrollen mit Tofu, Salat, Sojakeimlingen, Reissnudeln und Kräutern in Reispapier gewickelt, mit Tamarinden Dipp, vegetarisch</p> <p>Vegetarian Summer Rolls - Tofu rolled with fresh lettuce, vermicelli, salad and herbs wrapped up in rice paper, tamarind dip</p> | Paar | 4,50 |
| V5 | <p>CHICKEN ROLLS - CUON GÀ
米纸卷鸡片</p> <p>Frische Reispapierrollen mit zartem Hühnchen, Salat, Sojakeimen, Reissnudeln, Minze, Basilikum, Koriander, dazu Tamarinden Dipp</p> <p>Fresh Rolls with rice noodle, grilled chicken, vegetable and herbs wrapped up in rice paper with tamarind dip</p> | Paar | 4,50 |
| D1 | <p>MEKONG - FINGER FOOD - PLATTE
BÁNH TRÁNG CUON
越南特别风味自助手卷</p> <p>Platte zum Selberrollen - Verschiedenes vom Grill, serviert mit Vermicelli Nudeln und Reispapier, dazu Salat, Koriander, Basilikum, Minze und 2 Dips</p> <p>Make up your own fresh rolls with all the ingredients wrapped in fresh rice papers: grilled meat and prawns, served with lettuce, vegetables, mint, Thai basil, vermicelli noodles, 2 dips</p> | | 18,90 |

SALATE - SALADS

- V11 **GLASNUDELSALAT TOFU** 5,50
越式豆腐粉丝凉拌
- Glasnudelsalat mit Tofu, Sesam und vietnamesischen Kräutern mit einem aromatischen Zitronendressing, leicht scharf
- Exotic, spicy salad with glass noodles, tofu, sesame and Vietnamese herbs with an aromatic lemon dressing
- V13 **GLASNUDELSALAT HUE - GOI MIEN TOM THIT** 7,50
越式水煮肉，大虾拌粉丝
- Glasnudelsalat mit Brustscheiben, Garnelen, Sesam und tropischen Kräutern mit einem aromatischen Zitronendressing, leicht scharf
- Exotic, spicy salad with glass noodles, slices of pork, prawns, sesame and Vietnamese herbs with an aromatic lemon dressing
- V14 **GLASNUDELSALAT CHICKEN - GOI MIEN GÀ** 5,50
越南风味鸡丝拌粉丝
- Exotisch, würziger Salat mit Glasnudeln, Hühnerfleisch, Sesam, Röstzwiebeln und vietnamesischen Kräutern mit einem aromatischen Zitronendressing, leicht scharf
- Exotic, spicy salad with glass noodles, chicken, sesame and Vietnamese herbs with an aromatic lemon dressing
- V15 **SALAD TROPICAL - GOI CÀ OT TÂY** 5,50
西贡番茄粉丝沙律
- Ein Tomaten-Glasnudeln-Paprika Mix, verfeinert mit Koriander, frischem Basilikum, Zwiebeln, Sesam und Knoblauch, leicht scharf
- Mix of tomatoes, glass noodles, onions, paprika and herbs with an aromatic ginger dressing

Tamarinde (Me Chua):

Die Tamarinde ist von Konsistenz und Farbe der Rosine ähnlich. Reife Tamarindenfrüchte enthalten neben Zucker (35 bis 50%) große Mengen an Weinsäure (bis zu 20%), die den sauren Geschmack bedingt. Der Geschmack von Tamarindensaft ist mild-säuerlich und frisch. Er erinnert an Zitronensaft.

Sie kann als Obst gegessen werden oder zu Süßigkeiten verarbeitet werden. Weiters findet sie Anwendung als Gewürz, für Getränke und auch in der Hausmedizin.

Vorspeisen

SUPPEN - SOUPS

- V21 **SOUP CHICKEN - SÚP GÀ** kl 4,50
鸡肉粉丝汤 gr 7,50
Hühnersuppe mit Gemüse und Glasnudeln,
garniert mit Lauch und Koriander
Chicken soup with vegetables and glass
noodles
- V22 **SOUP CHAMPIGNONS - SÚP NAM** kl 4,50
新鲜蘑菇汤 gr 7,50
Suppe mit frischen Champignons und Lauch
Mushroom soup with fresh herbs
- V24 **GEMÜSE SUPPE - CANH CAI** kl 4,50
新鲜时菜汤 gr 7,50
Suppe mit Paksoi, Lauch und Röstzwiebeln
Paksoi soup with fresh herbs
- V25 **TASCHENSUPPE - SÚP HOÀNH THÁNH** kl 4,90
混沌汤 gr 7,90
Mit gehackten Garnelen und Schweinefilet
gefüllte Teigtaschen in klarer Fleischbrühe,
verfeinert mit Frühlings- und Röstzwiebeln
Soup with little wantan bags filled with
pork, shrimps and fresh herbs

SPIEBE - SKEWERS

- Q1 **HÄHNCHENSPIEB - Gà XIÊN QUE** 3,90
鸡肉串
Grilled Chicken skewer
- Q2 **BAUCHSPIEB - HEO XIÊN QUE** 3,90
猪肉串
BBQ pork on skewer
- Q3 **FISCHSPIEB - CÁ XIÊN QUE** 3,90
鱼串
Grilled fish skewer
- Q4 **GARNELENSPIEB - TÔM XIÊN QUE** 5,90
大虾串
Grilled prawn skewer
- Q5 **BETELRINDSPIEB - BÒ LÁ LÔT** 4,50
檳榔叶包牛肉串
Beef wrapped up in wild betel leaf skewer

Hauptspeisen

GROBE NUDELSUPPEN - SOUP NOODLES

- S1 DER KLASSIKER - PHO BÒ 10,90
越南风味牛肉河粉 gr. 12,90

Hier entdecken Sie die ganz spezielle vietnamesische Note, dampfende Reismudel-Suppe mit blanchiertem Rinderfilet, Suppenfleisch, verschiedenen Kräutern und Dips, serviert in großer Schale.

Oxtail broth rice noodle soup with sliced beef, bean sprouts and basil, served in a big bowl

- S3 MEKONG NUDELSUPPE ORIGINAL - 10,50
HU TIEU TÔM THIT
越南西贡风味河粉 gr. 11,90

Nudeln mit Schweinebrustscheiben, Garnelen, Sojakeimen und verschiedenen Kräutern in köstlich pikanter Suppe, serviert in großer Schale

Noodles with slices of pork, shrimps and various herbs in a full-flavoured soup, served in a big bowl

- S4 MEKONG NUDELSUPPE CHICKEN - HU 10,50
TIEU GÀ
西贡风味鸡河粉 gr. 11,90

Nudeln mit Hähnchenbrustfilet, Sojakeimen und verschiedenen Kräutern in würzig pikanter Suppe, serviert in großer Schale.

- S5 WANTAN NUDELSUPPE - HU TIEU 11,90
HOÀNH THÁNH
混沌河粉面

Nudeln mit gefüllten Teigtaschen in würzig pikanter Suppe in großer Schale

Wonton Dumpling Soup Noodles. Noodles with Wan Tan in a big spicy zesty soup bowl.

Fischsoße ist in der vietnamesischen Küche nicht wegzudenken:

Ohne sie läuft in der Küche gar nichts!

Zum Würzen wichtiger als Salz und vor allem durch den hohen Jodgehalt viel gesünder! Durch Fischsoße kriegt jedes Gericht einen ganz eigenen und intensiveren Geschmack, Wie bei Wein gibt es auch bei Fischsoße verschiedene Güteklassen: Richtig gute Fischsoße lagert rund sechs Monate.

Hauptspeisen

VOM GRILL - GRILLED DISHES

R = Reis - rice - 饭 - cơm

N = Nudeln - Noodles - 面类 - bún, phở

Für jedes mit einem Stern (*) gekennzeichneten Gericht kann ein Reispapier-Paket dazu bestellt werden. Somit können Sie Ihre Sommer-Rollen mit den gewünschten Zutaten selbst rollen.

For every dish marked with a star you can order an additional dish with rice paper to roll your own summer roles

- G3 **WILD-BETEL-BEEF - BÒ LÁ LÔT** *N 12,90
檳榔叶包牛肉

In Wildbetelblättern gewickelte Rinderhackrollen, aromatisch vom Grill, serviert mit Limetten-Chili-Dressing

Fragrantly seasoned grilled rolls of beef wrapped up in wild betel leaf

- G4 **SPECK UND GRILL - THIT NUONG** R 10,90
G5 越南风味串烧肉 *N 11,90

Zuvor in Zitronengras, Rum und Knoblauch eingelegte Schweinebauchscheibchen, sehr aromatisch gegrillt, serviert mit Lauch, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Nước Mắm Dipp

Pork Thinly Sliced Char-Grilled Pork. Served Over Rice or Vermicelli. Sprinkled with Crushed Peanuts

- G11 **HÄHNCHENBRUSTSTEAK VOM GRILL -** 11,90
UC GÀ NUONG SA
香烤鸡胸肉 *N 12,90

In Zitronengras, Knoblauch und Honig eingelegter Hähnchenfiletsteak vom Grill, serviert mit Duftreis und Zitronensoße

with lemongrass, honey and garlic marinated Chickenfiletsteak, grilled and served with rice and lemon sauce

- G13 **CHA GIÒ - THIT NUONG** R 11,90
G14 春卷 风味串烧肉 合盘 *N 12,90

Vietnamesische Frühlingsrolle und gegrillter Bauchspieß, serviert mit Salat, Basilikum, Minze und Zitronensoße

Spring Roll, Savoury minced meat and BBQ pork chop, served with salad, coriander, sweet basil, mint and Nước Mắm sauce

Alternativ kann die Kombination mit nur Springrolls bestellt werden.

Hauptspeisen

VOM GRILL - GRILLED DISHES

- G15 **GARNELENSPIEßE - TÔM NUONG** R 15,90
G16 **越南风味串烧大虾** *N 16,90
- Garnelen-Spieße, mit einem Hauch Knoblauch vom Grill, pikante Fisch-Zitronen-Soße
- Garlic flavoured grilled prawns with fish-lemon-sauce
- E11 **CHILI INGWER ENTE - VIT SOT GUNG** R 15,90
辣姜烤鸭 *N 16,90
- Knuspr. Ente auf Gemüse, serviert mit Chili-Ingwer-Soße, dazu Duftreis, leicht scharf
- Crispy Duck, served with vegetable, chili-ginger sauce
- E12 **KOKOSCURRY ENTE - VIT CÀ RI** 15,90
咖喱鸭
- Knuspr. Ente auf Gemüse, serviert mit Kokosmilchcurry, dazu Duftreis, leicht scharf
- Crispy Duck, served with vegetable in creamy coconut milk-curry
- E1 **REISPAPIER-PAKET** 3,90
- 加料=米纸+米粉+生菜芽菜+香菜等+
汁。。。
- Platte mit Eissalat, Sojakeimen, Basilikum, Minze, Koriander, Lauch, 6 St. Reispapier, Tamarinden Soße
- als Zusatz zu den mit einem Stern (*) gekennzeichneten Gerichten, dieses Paket erweitert das Gericht zu einer Platte zum Selberrollen
- Plate with lettuce, bean sprouts, sweet basil, mint, coriander, guichai leeks, 6 pieces of rice paper and tamarind sauce. For every dish marked with a star you can order this plate to roll your own summer roles.

Hauptspeisen

HAUPTGERICHTE - MAIN DISHES

R = Reis - rice -饭- cơm

N = Nudeln - Noodles - 面类 - bún, phở

X1 **SESAM CHICKEN - Gà Xào Mè** R 10,90

芝麻鸡

Zartes Hühnerfilet mit geröstetem Sesam und gebratenen Zwiebeln, garniert mit Frühlingszwiebeln, dazu Duftreis

Delicate chicken filet with roasted sesame and fried onions, served with fragrant rice

X4 **SAIGON CURRY - Gà Cà Ri** R 10,90

南洋风味咖喱鸡

Unser Bestseller - zartes Hähnchenbrustfilet mit Zitronenblättern und Minze in sahnigem Kokosmilch-Curry, dazu Duftreis

Chicken breast with lemon leafs and mint in creamy coconut milk-curry, with fragrant rice

X5 **SESAM BEEF - Bò Xào Hành Mè** R 13,90

越南风味芝麻洋葱抄牛肉

Zartes Rindfleisch mit geröstetem Sesam und gebratenen Zwiebeln, dazu Duftreis

Pan-fried beefsteak slices with roasted sesame and fried onions

X6 **LEMONGRASS BEEF - Bò Xào Sa Ot** R 13,90

香茅牛肉

Hauchdünne Rindersteakscheibchen mit Sojakeimlingen, Zitronengras, Chili und Pfeffer, garniert mit Frühlingszwiebeln, dazu Duftreis

Pan-fried beefsteak slices flavoured with lemongrass, chilli and pepper, garnished with spring onions, served with fragrant rice
Pan-fried beefsteak slices flavoured with lemongrass, chilli and pepper, garnished with spring onions, served with fragrant rice

Reispapier (Bánh Tráng):

Dünne, getrocknete Blätter aus Reismehl, Wasser und Salz mit feinem Gittermuster. Sie sind sehr zerbrechlich im getrockneten Zustand. Vor dem Gebrauch weicht man sie in Wasser ein.

Hauptspeisen

HAUPTGERICHTE - MAIN DISHES

- X11 HÄHNCHENBRUSTFILET ERDNUSS - GÀ SOT DAU PHONG R 11,50
沙爹鸡串
Hähnchenbrustfilet-Spieße vom Grill mit Sojakeimen, Erdnüssen und Erdnuss-Soße, serviert mit Duftreis
Chicken barbecue with peanut sauce and fragrant rice
- X12 FISCH IM CURRY-TOPF - CÀRI CÁ R 13,90
加喱鱼煲
Pangasiusfilet mit Paprika im Kokos-Krem-Curry-Topf, garniert mit vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen, dazu Duftreis
Fish filet - Pangasiusfilet with sweet pepper and fresh herbs in creamy Cocos-Curry, with fragrant rice
- X13 LEMONGRASS FISH - CÁ XÀO SA OT R 13,90
香茅鱼类菜 *N 14,90
Pangasiusfilet mit Gemüse, Zitronengras und Butterschaum gebraten, serviert mit Duftreis, leicht scharf
Pangasiusfilet, fried with vegetable, lemongrass and butter, served with fragrant rice, spicy

EXTRAS

- EE Erdnuss-Soße 2,50
EF Nước Mắm-Soße 2,50
ET Tamarinden-Soße 2,50
EK Kokoscurry-Soße 2,50
ER Portion Reis 2,00
EN Nudeln statt Reis 2,50

Druckfehler und Änderungen vorbehalten.
Preise inkl. MwSt.

Hauptspeisen

VEGETARISCH - VEGETARIAN CUISINE

- T1 **SPEISE DER BUDDHISTEN - COM CHAY** 10,90
斋饭
- Frisches Saisongemüse mit jungem Bambus, Tofu und vielerlei aus der buddhistischen Küche, serviert auf Duftreis
- Vegetarian steamed tofu with young bamboo and a variety of fresh vegetable, served with fragrant rice
- T2 **FROMME NUDELN - HU TIEU CHAY** 10,90
斋面
- Gedünstetes Gemüse mit Tofu, jungem Bambus, frischen Kräutern und pikanter Soße auf Reisbandnudeln
- Vegetarian steamed tofu with young bamboo and a variety of fresh vegetable, served on rice ribbon noodles
- T3 **PFANNENGEMÜSE GINGER - RAU CAI** 10,90
姜汁素什锦
- Allerlei Gemüse aus dem Wok, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Ingwer, garniert mit Sesam, dazu Duftreis
- Various vegetable, pan-fried with spring onion and ginger, garnished with sesame and spring onions, served with fragrant rice
- T5 **TOFU LEMONGRASS - TÀU HU SA OT** 10,90
香茅豆腐
- Gebratener Tofu mit frischem Saisongemüse in leicht scharfer Zitronengras-Soße, dazu Duftreis
- Spicy fried tofu with lemongrass and a flavor of garlic, served with fragrant rice
- T7 **YIN CURRY TOPF - CÀ RI CHAY** 10,90
风味加哩豆腐
- Tofu mit Saisongemüse in Kokos-Curry, garniert m. Erdnüssen u. Frühlingszwiebeln, dazu Duftreis
- Curry with fresh vegetable and Tofu, with peanut, spring onions and fragrant rice
Icecream with mango, garnished with cream and mango sauce

NACHTISCH - DESSERT

- | | | |
|----|--|------|
| N1 | CHÈ CHUÔÍ
香蕉西米露
Frische Banane in warmer Tapioka-Kokos-Soße, garniert mit geschlagenen Erdnüssen
Fresh Banana and warm Coconut Milk Soup with crushed Peanuts | 4,50 |
| N2 | KARAMELL BECHER - SNICKERS ART
糖浆冰淇淋
Vanille Eiskreme und Karamellsoße mit Erdnüssen und Sahne
Icecreme with caramel sauce, garnished with cream and crushed peanuts | 4,50 |
| N3 | BANANE MIT EISCREME
拔丝香蕉冰淇淋
Gebackene Banane mit Vanille-Eiskrem, garniert mit Honig und Sesam
Baked banana with vanilla ice-creme and honey | 4,90 |
| N5 | SEIDENTOFU - TAU HU NUOC GUNG
豆腐薑屬
Seidig weicher Tofu in Caramel Ingwer Soße | 4,50 |
| N6 | BANANA RICEWICH - BANH XÔI CHUOI NUONG
香蕉糯米 椰汁
Gegrillter Klebreis mit tropischer Babanenfüllung, umhüllt mit Babanenblatt, garniert mit geschlagenem Erdnuss, kommt mit leichter Tapioka-Kokosmilch
Grilled rice crisp cover tropical banana, served warm, with chopped peanuts on top, and sweet coconut milk with tapioka | 4,90 |

Tofu (Tàu Hủ):

Sojabohnenkäse - gewonnen aus der "Milch" der gelben Sojabohnen. Durch Pürieren, Auspressen und durch Zusatz von Gerinnungsmitteln erhält man verschiedene Sorten. Es gibt den traditionellen schnittfesten Tofu, den etwas festeren Tofu oder den Seidentofu. Tofu ist reich an Eiweiß, aber fett- und kalorienarm. Er ist cholesterinfrei und enthält Vitamine der B-Gruppe, Vitamin E, Eisen, Phosphor, Kalium, Natrium und Calcium. Tofu ist geschmacksneutral

Seidentofu:

Seidentofu ist eine Sorte, die nicht gepresst, sondern nach dem Gerinnen nur kräftig durchgeschlagen wird. Er hat eine Konsistenz wie etwa Dickmilch und eignet sich gut für Dressings oder Tofucremes.