

Tapas

<p>Saté Ga - Chicken A, F, N, 1, 2 drei gegrillte spieße marinierten hühnerfleischs, dazu ein erdnusschili-dip</p>	<p>Saté Ga - Chicken A, F, N, 1, 2 6,00 three grilled skewers from marinated chicken, served with chili-peanut dip</p>
<p>Banh Bao - Chicken A, C, D, F, G, K, N, 1, 2, 4 selbstgemachtes, gedämpftes hefebrötchen mit knusprige Hähnchenfilet, sauergurken, dazu ein hoisin-dip</p>	<p>Banh Bao - Chicken A, C, D, F, G, K, N, 1, 2, 4 8,50 home made, steamed yeast bread with a soft and flavorful pork-mushroom filling, egg & chinese salami, comes with a hoisin dip</p>
<p>Banh Uot - Pork D, G (Mama's Lieblingsessen) zwei gedämpfte reisrollen mit einer delikaten schweinefleischpilzfüllung, garniert mit salat, geröstetem zwiebeln, gurken & koriander, dazu ein nuoc-mam-dressing</p>	<p>Banh Uot - Pork D, G (Mama's Lieblingsessen) 6,50 two home made rice rolls with a delicious pork- mushroom filling, garnished with salad, cucumber, roasted onions & cilantro, comes with a nuoc mam dressing</p>
<p>Banh Bot Loc - Prawn-Pork A, B, D, F, N vier selbstgemachte tapiokateigtaschen mit einer großgarnelenschweinefleisch-bambus-pilzfüllung, bestrichen mit aromatischem frühlingzwiebelöl, dazu ein nuoc-mam-dressing</p>	<p>Banh Bot Loc - Prawn-Pork A, B, D, F, N 6,90 four home made tapioca dumplings with a king prawn-pork-bamboo-mushroom filling, brushed with aromatic spring onion oil, served with a nuoc mam dressing</p>
<p>Ha Cao – Prawns C,M vier gedämpfte teigtaschen mit garnelen-füllung, dazu eine süße chilisauce</p>	<p>Ha Cao – Prawns C,M 6,50 four steamed dumplings with prawns plus a sweet chili dip</p>
<p>Sui Cao Ca Ri – Chicken A,G,L vier gedämpfte teigtaschen mit hähnchen curry füllung in einer roten curry sauce</p>	<p>Sui Cao Ca Ri – Chicken A,G,L 6,50 four steamed dumplings with chicken curry, comes with a red curry dip</p>
<p>Sui Cao Cay – Pork A,G,L vier gedämpfte teigtaschen mit einer schweinefleisch-lauch-füllung serviert in einem soja-essig-chiliöl-dressing</p>	<p>Sui Cao Cay – Pork A,G,L 6,50 four steamed dumplings with a pork and leek filling, served in a soy-vinegar-chilli oil-dressing</p>
<p>Banh Xeo - Prawn-Pork B, D, G, H reispfannkuchen mit großgarnelen, delikat mariniertem schweinefleisch, zwiebeln, mungbohnsprossen, serviert mit pfefferminze, basilikum, salat & einem nuoc-mam-dressing</p>	<p>Banh Xeo - Prawn-Pork B, D, G, H 8,90 rice pan cake with king prawns deliciously marinated pork, onions, mung bean sprouts, peppermint, basil & lettuce, served with a nuoc mam dressing</p>
<p>Goi Cuon - Pork or Beef or Prawn-Salmon A, B, D, E, F, G, N, 2 zwei sommerrollen mit gegrillter boulette würzig marinierten schweinefleischs, marinierten rindfleischstreifen oder lachs-garnelenfrikadellen, salat, gurke, apfel, mango, bun-nudeln, pfefferminze, basilikum, dazu ein nuoc-mam- und ein erdnuss-chili-dressing</p>	<p>Goi Cuon – 6,50 Pork or Beef or Prawn-Salmon A, B, D, E, F, G, N, 2 two summer rolls with grilled meatball from flavorfully marinated pork, slices of marinated beef or home made salmon-prawn fish cake, lettuce, cucumber, apple, mango, bun noodles, peppermint, basil, comes with a nuoc mam and a peanut dressing</p>

Tapas

<p>Cha Ca - Salmon-Prawn B, D, E, G drei hausgemachte fischfrikadellenspieße vom lachs und großgarnelen, serviert mit einem erdnuss-chili-dip</p>	<p>Cha Ca - Salmon-Prawn B, D, E, G 6,50 three home made fish cake skewers from salmon and king prawns on a bed of lettuce, served with two dressings – nuoc mam, peanut</p>
<p>Tom Nuong – grilled skewers A, B, F, N, 2 würzig gegrillte garnelenspieß und frischem salat, dazu eine süße chilisauce</p>	<p>Tom Nuong – grilled skewers A, B, F, N, 2 6,90 flavorfully grilled king prawn skewer arranged with minced peanuts and fresh salad served with a sweet chili dip</p>
<p>Sum - Papaya D, E (My Huong’s Lieblingsessen) papayasalat nach traditionell laotischem rezept mit papaya, tomaten, verfeinert mit fischsauce, limetten, chili, knoblauch und erdnüssen</p>	<p>Sum - Papaya D, E (My Huong’s Lieblingsessen) 6,90 papaya salad according to a traditional laotian recipe with papaya, carrots, tomatoes, seasoned with fish sauce, lime, chili and cilantro</p>
<p>Nom Xoai - Mango D, E mangosalat nach traditionell laotischem rezept mit mango, karotten, verfeinert mit fischsauce, limetten, chili, knoblauch pfefferminze, thaibasilikum und erdnüssen</p>	<p>Nom Xoai - Mango D, E 6,90 mango salad according to a traditional laotian recipe with mango, carrots, seasoned with fish sauce, lime, chili, garlic, peppermint, thai basil and peanuts</p>
<p>Nem Ran - Pork A, D, E, F, N, 2 drei hausgemachte frühlingsrollen mit schweinefleisch, garnelen, glasnudeln, zwiebeln, gemüsestreifen von karotte und weißkohl, dazu zwei dressings - nuoc-mam, erdnuss-chili</p>	<p>Nem Ran - Pork A, D, E, F, N, 2 6,90 three home made springrolls with pork, prawn, glass noodles, veggistripes of taro, carrot and white cabbage, comes with two dressings – nuoc mam, peanut</p>
<p>Thit Heo Sot Ca Chua - Pork D würziges schweinefleisch in einer vietnamesischen tomatensauce mit angebratenen zwiebeln, koriander und frühlingzwiebeln</p>	<p>Thit Heo Sot Ca Chua - Pork D 6,50 savoury pork slices in a vietnamese tomato sauce with sauteed onions, cilantro and spring onions</p>
<p>Hoanh Thanh Chien - Prawn-Pork A, B, D, F, N, 2, 4 fünft frittierte wantan-teigtaschen gefüllt mit einer leicht würzigen schweinefleisch-garnelen-füllung, dazu eine süße chilisauce</p>	<p>Hoanh Thanh Chien - Prawn-Pork A, B, D, F, N, 2, 4 6,50 five fried wantan dumplings filled with a light savoury pork-prawn filling served with a sweet chili dip</p>
<p>Pho Chen Nho – Chicken or Beef A, D, F, N, 2 kleine hühner- oder rindersuppe mit reisbandnudeln, dazu koriander und frühlingzwiebeln</p>	<p>Pho Chen Nho – Chicken or Beef A, D, F, N, 2 6,90 small chicken or beef soup with rice noodles, served with cilantro and spring onions</p>
<p>Mi Hoanh Thanh Nho – Prawn-Pork A, B, C, D, F, N, 4 selbstgemachte weizennudeln und wantan-teigtaschen mit einer schweinefleisch-garnelen-füllung in einer hühnersuppe, dazu mungbohnen sprossen, pak choi, frühlingzwiebeln und koriander</p>	<p>Mi Hoanh Thanh – Prawn-Pork A, B, C, D, F, N, 4 6,90 Small, self made wheat noodles and wonton dumplings with a prawn-pork filling in a chicken soup, served with pak choi, mung bean sprouts</p>

Nudelsuppen / Hauptspeisen

Pho – Chicken or Beef A, D, F, N, 2

pho-reisbandnudeln mit einer hühner- oder rindersuppe, dazu koriander, igwer und frühlingzwiebeln

Chao Banh Canh - Chicken A, D, F, N, 2

dicke, hausgemachte reismnudeln in einer hühnersuppe mit hühnerfleischstreifen, koriander und frühlingzwiebeln

Mi Nuoc Vit - Duck A, C, D, F, 2, 4

selbstgemachte weizennudeln in einer kräftigen geflügelbrühe mit entenfleischstreifen, pak choi mungbohnsprossen, koriander und frühlingzwiebeln

Mi Hoanh Thanh – Prawn-Pork A, B, C, D, F, N, 4

selbstgemachte weizennudeln und wantanteigtaschen mit einer schweinefleisch-garnelen-füllung in einer hühnersuppe, dazu mungbohnsprossen, pak choi, frühlingzwiebeln und koriander

Nudelgerichte / Hauptspeisen

Mi Kho - Duck A, C, E, F, H, L, 1, 2, 3, 4

vietnamesischer nudelsalat mit hausgemachten weizennudeln auf einem salatbett mit einem soja-chili-limetten-dressing, dazu koriander, gerösteten erdnüssen & dünn geschnittene scheiben saftiger ente

Bun Bo Nam Bo - Beef A, D, E, F, H, N, 2

vietnamesischer bun-nudelsalat mit herzhaft marinierten rindfleischstreifen auf einem salatbett mit einem nuoc-mamdressing, dazu koriander, sellerie, pfefferminze und gerösteten zwiebeln und erdnüssen

Bun Nem – Pork – Prawn A, D, E, F, N, 2

vietnamesischer bun-nudelsalat und drei hausgemachte frühlingsrollen mit schweinefleisch, garnele, gemüsestreifen von taro, karotte und weißkohl, dazu dressings – nuoc-mam

Bun Ga - Chicken B,M,N

vietnamesischer bun-nudelsalat mit herzhaft mariniertem hühnerfleisch auf einem salatbett mit einem nuoc-mam-dressing, dazu koriander, pfefferminze und sesam, gerösteten erdnüssen

Noodle soups / Main dishes

Pho – Chicken or Beef A, D, F, N, 2

rice noodles in a chicken or beef soup served with mung bean sprouts, cilantro, ginger and spring onions

11,90

Chao Banh Canh - Chicken A, D, F, N, 2

thick, home made rice noodles in a chicken soup with slices of chicken filet, cilantro & spring onions

12,90

Mi Nuoc Vit - Duck A, C, D, F, 2, 4

vietnamese wheat noodle soup with selfmade wheat noodles, pak choi, mung bean sprouts and slices of tenderly braised duck

14,50

Mi Hoanh Thanh – Prawn-Pork A, B, C, D, F, N, 4

self made wheat noodles and wonton dumplings with a prawn-pork filling in a chicken soup, served with pak choi, mung bean sprouts

13,90

Noodle dishes / Main dishes

Mi Kho - Duck A, C, E, F, H, L, 1, 2, 3, 4

vietnamese noodle salad with home made wheat noodles on a salad with a soy-lime dressing served with several herbs & thinly cut stripes of juicy duck breast

14,50

Bun Bo Nam Bo - Beef A, D, E, F, H, N, 2

vietnamese bun noodle salad with savorily marinated beef slices on a salad with a nuoc mam dressing, served with celery, coriander, mint, roasted onions and several herbs

12,50

Bun Nem – Pork – Prawn A, D, E, F, N, 2

vietnamese bun noodle salad and three home made springrolls with pork, prawn, glass noodles veggistripes of taro, carrot and white cabbage, comes with dressings – nuoc mam

12,50

Bun Ga - Chicken B,M,N

vietnamese bun noodle salad with savorily marinated chicken on a salad with a nuoc mam dressing served with several herbs and sesam

11,50

Nudelgerichte Noodle dishes

Mi Udon – Chicken A, B, D, F, K, N, 1, 2, 4
or Beef A, B, D, F, K, N, 1, 2, 4
or Prawns A, B, D, F, K, N, 1, 2, 4
or Duck A, B, D, F, K, N, 1, 2, 4

vietnamesisch interpretiertes udon gericht mit im wok geschwenktem gemüse und udon-nudeln, dazu herzhaft mariniertes hühnerfleisch, rindfleisch oder garnelen, in einer leicht pikanten sauce

Mien Tron – Chicken A, D, E, F, H, N, 2
or Beef A, D, E, F, H, N, 2
or Prawns A, B, D, E, F, H, N, 2

vietnamesischer glasnudelsalat mit herzhaft mariniertem hühnerfleisch, rindfleisch oder garnelen, glasnudeln, limettensaft, zwiebeln, koriander, pfefferminze, sellerie, erdnüssen und einem nuoc mam dressing

Mi Udon – Chicken A, B, D, F, K, N, 1, 2, 4 **11,90**
or Beef A, B, D, F, K, N, 1, 2, 4 **12,90**
or Prawns A, B, D, F, K, N, 1, 2, 4 **13,90**
or Duck A, B, D, F, K, N, 1, 2, 4 **14,90**

wheat noodles with pan-fried vegetables in a savory and spicy sauce with aromatically marinated chicken, beef or prawns

Mien Tron – Chicken A, D, E, F, H, N, 2 **11,50**
or Beef A, D, E, F, H, N, 2 **11,90**
or Prawns A, B, D, E, F, H, N, 2 **13,90**

vietnamese glass noodle salad with savory marinated chicken, beef or prawns, glass noodles, lime juice, onions, cilantro, peppermint, celery, peanuts and a nuoc mam dressing

Reisgerichte Rice Dishes

Ga Nuong La Chanh - Chicken A, B, D, F, K, N, 1, 2, 4
gegrilltes, in würziger limetten-zitronengras-marinade eingelegtes hühnerfilet mit im wok geschwenktem gemüse, verfeinert mit koriander, serviert mit reis

Bo Xao Dua - Beef A, B, D, F, K, N, 1, 2, 4
zartes rinderfilet, gebraten mit frischer ananas und verschiedenem gemüse in einer barbecuesauce, serviert mit reis

Tom Thap Cam – Prawns, A, B, D, F, K, N, 1, 2, 4
würzig marinierte großgarnelen, gebraten mit frischem gemüse der saison und vietnamesischen kräutern in einer pikanten sauce, serviert mit reis

Tom Hat Dieu – Prawns A, B, D, F, H, K, N, 1, 2, 4
aromatisch in zitronengras und limettenblättern marinierte großgarnelen, serviert mit diverser gemüse und cashewnüssen in einer knoblauch-austernsauce, serviert mit reis

Vit Hat Sen – Duck A, B, D, F, G, K, N, 1, 2, 4
würzig gebratenes entenbrustfilet, serviert mit gemüse und lotuskernen, verfeinert mit koriander und einer hausgemachten sauce und mit reis serviert

Larb - Duck A, D, 4
laotischer fleischsalat verfeinert mit gerösteten reiskernen, koriander, galgant, limettensaft, zwiebeln und chili, serviert mit reis

Ga Nuong La Chanh - Chicken A, B, D, F, K, N, 1, 2, 4 **11,90**
grilled, in a spicy lime-lemongras base marinated chicken filet with wok-fried vegetables seasoned with cilantro and sesame served with rice

Bo Xao Dua - Beef A, B, D, F, K, N, 1, 2, 4 **12,90**
tender beef filet pan-fried with fresh pineapple and different vegetables in a barbecue sauce served with rice

Tom Thap Cam – Prawns, A, B, D, F, K, N, 1, 2, 4 **14,50**
flavorfully marinated king prawns pan-fried with fresh, seasonal vegetables and vietnamese herbs in a savory sauce served with rice

Tom Hat Dieu – Prawns A, B, D, F, H, K, N, 1, 2, 4 **15,50**
aromatically in lemon gras and lime leaves marinated king prawns served with different vegetables and cashew nuts in a slightly spicy and savory sauce served with rice

Vit Hat Sen – Duck A, B, D, F, G, K, N, 1, 2, 4 **14,50**
tenderly fried duck breast filet served with vegetables and lotus corns seasoned with cilantro and a home made sauce comes with rice

Larb - Duck A, D, 4 **14,50**
laotian meat salad with roasted rice corns, cilantro, galangal, lime juice, onions and chili served with rice

Curry Curries

alle curries werden mit frischem gemüse, süsskartoffeln
zubereitet und mit jasminreis serviert
wähle dein curry aus

- rot – massaman (erdnuss) € – grün – gelb

all curries will be served with vegetables,
sweet potatoes and jasmin rice
choose your curry

- rot – massaman (erdnuss) € – grün – gelb

Ca Ri Ga - Chicken A, F, N, 2

Ca Ri Bo - Beef A, F, N, 2

Ca Ri Vit - Duck A, 4 11,90

Ca Ri Tom - Prawn A, F, N, 2

Ca Ri Ga - Chicken A, F, N, 2

Ca Ri Bo - Beef A, F, N, 2

Ca Ri Vit - Duck A, 4 11,90

Ca Ri Tom - Prawn A, F, N, 2

10,90

11,90

14,50

14,50

Vegetarische / Vegane Tapas Vegan / Vegetarian Tapas

Khoai Lang Chien – Vegetarian süßkartoffelpommes	sweet potato fries	5,50
Pho Chen Nho - Vegan, A, C, F, G, I, J, 1, 4 kleine gemüsesuppe mit reisbandnudeln, tofu und gemüse, dazu koriander und frühlingzwiebeln	Pho Chen Nho - Vegan, A, C, F, G, I, J, 1, 4 small vegetable soup with rice noodles, tofu and vegetables, served with cilantro and spring onions	5,50
Dau Phu Sot Ca Chua - Vegetarian D, F zwei leicht frittierte und weiche tofuguader in einer vietnamesischen tomatensauce mit gebratenen zwiebeln, lauchzwiebeln und koriander	Dau Phu Sot Ca Chua - Vegetarian D, F tofu slices in a vietnamese tomato sauce with sauteed onions, cilantro and spring onions	6,50
Goi Cuon - Vegan A, E, F, 1, 4 zwei sommerrollen mit mariniertem tofu, salat, gurke, apfel, mango, bun-nudeln, pfefferminze, basilikum, dazu ein nuoc-mam- und ein erdnuss-chili-dip	Goi Cuon - Vegan A, E, F, 1, 4 two summer rolls with marinated tofu, lettuce, cucumber, apple, mango, bun noodles, peppermint, basil, comes with a nuoc mam and a soy-hoisin dressing	5,50
Banh Bao – Vegetarian A, E, F, G, H, K, 1, 4 selbstgemachtes, gedämpftes hefebrötchen mit in pilzsud geschmortem tofu, krautsalat und hoisin-sauce, verfeinert mit koriander, roten zwiebeln und erdnüssen	Banh Bao – Vegetarian A, E, F, G, H, K, 1, 4 self-made, steamed yeast bread with in a mushroom infused tofu, coleslaw and hoisin sauce, seasoned with cilantro, red onions and peanuts	7,50
Banh Uot - Vegan A, F, G, 1, 4 zwei gedämpfte reisrollen mit einer delikaten tofu-pilzfüllung, garniert mit salat, geröstetem zwiebeln, gurken & koriander, dazu ein nuoc-mam-dressing	Banh Uot - Vegan A, F, G, 1, 4 two home made rice rolls with a delicious tofu- mushroom filling, garnished with roasted onions & cilantro, comes with a nuoc mam dressing & a cucumber salad	6,50
Banh Bot Loc - Vegan A, F, 1, 4 vier selbstgemachte tapiokateigtaschen mit einer tofu-pilzfüllung, bestrichen mit aromatischem frühlingzwiebelöl, dazu ein nuocmam-dressing	Banh Bot Loc - Vegan A, F, 1, 4 four home made tapioca dumplings with a tofu- mushroom filling, brushed with aromatic spring onion oil, served with a vegan nuoc mam dressing	6,50
Sui Cao Kimchi – Vegetarian, A,G,J,L vier knusprige teigtaschen gefüllt mit kimchi und ein süße chilisauc	Sui Cao Kimchi – Vegetarian, A,G,J,L four scrispy dumplings with kimchi plus a sweet chili dip	6,50
Banh Xeo - Vegan A, F, G, H, 1, 4 reispannkuchen mit einer tofu-schalotten füllung, champignons, zwiebeln, mungbohnsensprossen, pfefferminze, basilikum & salat, serviert mit einem nuoc-mam-dressing	Banh Xeo - Vegan A, F, G, H, 1, 4 rice pan cake with a tofu-shalott filling, onions, champignons, mung bean sprouts, peppermint, basil & lettuce, served with a nuoc mam dressing	7,50
Cha Gio - Vegan A, E, F, 4 drei hausgemachte frühlingsrollen mit würzig mariniertem tofu, zwiebeln, gemüsestreifen von karotte und weißkohl, dazu zwei dressings - nuoc-mam & erdnuss-chili & salat	Cha Gio - Vegan A, E, F, 4 three home made springrolls with aromatically marinated tofu, veggistripes of carrot, white cabbage, comes with two dressings – nuoc mam, chili-peanut & a salad	6,50
Cha Gio Nho – Vegan A acht kleine frühlingsrollen mit einem süßen chili-dip	Cha Gio Nho – Vegan A eight small spring rolls plus a sweet chili dip	5,50

Vegetarische / Vegane Hauptspeisen Nudelsuppen

Pho - Vegan, A, C, F, G, I, J, 1, 4
pho in einer gemüsesuppe mit tofu und gemüse,
dazu koriander, und frühlingzwiebeln

Chao Banh Canh - Vegan A, C, F, G, I, J, 1, 4
dicke, hausgemachte reismnudeln in einer klaren
gemüsebrühe, tofustücken, gemüse,
koriander und frühlingzwiebeln

Vegan / Vegetarian Mains Noodle soups

Pho - Vegan, A, C, F, G, I, J, 1, 4 **11,90**
rice noodles in a vegetable soup served with
mung bean sprouts cilantro and spring onions

Chao Banh Canh - Vegan A, C, F, G, I, J, 1, 4 **11,90**
thick, home made rice noodles in a clear
vegetable broth with tofu pieces, cilantro & spring
onions

Nudelgerichte

Mi Kho - Vegetarian A, C, E, F, H, L, 1, 3, 4
vietnamesischer nudelsalat mit hausgemachten
weizennudeln auf einem salatbett mit einem soja-chili-
limetten-dressing, dazu koriander, frühlingzwiebeln,
geröstete Zwiebeln & marinierte tofuscheiben

Bun Chay - Vegan A, E, F, H, 1, 4
vietnamesischer bun-nudelsalat mit marinierten
tofustreifen auf einem salatbett mit einem
nuoc-mam-dressing, dazu koriander, pfefferminze
und gerösteten erdnüssen

Bun Cha Gio A, E, F, 4
vietnamesischer reis – nudelsalat und drei knusprige
hausgemachte frühlingssrollen mit würzig
mariniertem tofu, gemüsestreifen von karotte, weißkohl,
dazu dressings – nuoc-mam

Mien Tron Chay - Vegan A, E, F, H, 1, 4
vietnamesischer glasnudelsalat mit marinierten
tofustreifen, limettensaft, zwiebeln, koriander,
pfefferminze, sellerie, erdnüssen, geröstete zwiebeln
und einem nuoc mam dressing

Noodle Dishes

Mi Kho - Vegetarian A, C, E, F, H, L, 1, 3, 4 **12,90**
vietnamese noodle salad with home made
wheat noodles on a salad with a soy-lime dressing
served with several herbs, roasted onions &
marinated tofu stripes

Bun Chay - Vegan A, E, F, H, 1, 4 **11,90**
vietnamese bun noodle salad with savorily marinated
tofu on a salad with a nuoc mam dressing served with
several herbs

Bun Cha Gio A, E, F, 4 **11,90**
vietnamese noodle salad and three home
made springrolls with aromatically marinated tofu,
veggiestripes of carrot, white cabbage, comes with
dressings – nuoc mam

Mien Tron Chay - Vegan A, E, F, H, 1, 4 **10,90**
vietnamese glass noodle salad with savory
marinated tofu, glass noodles, lime juice, onions,
cilantro, peppermint, celery, peanuts, roasted onions
and a nuoc mam dressing

Reisgerichte

Larb Dau Phu - Vegan A, F, 1, 4
laotischer tofusalat verfeinert mit gerösteten reiskernen,
koriander, galgant, limettensaft, zwiebeln und chili,
serviert mit reis

Rice Dishes

Larb Dau Phu - Vegan A, F, 1, 4 **11,90**
vietnamese noodle salad with home made
wheat noodles on a salad with a soy-lime
dressing served with several herbs &
marinated tofu stripes

Veganes Curry Vegane curries

das vegane curry wird mit frischem gemüse zubereitet und mit jasminreis serviert wähle dein curry aus

all curries will be served with vegetables, sweet potatoes and jasmin rice choose your curry

- rot - massanman (erdnuss) E – grün - gelb

- rot - massanman (erdnuss) E – grün - gelb

Ca Ri Dau Phu – Tofu F

Ca Ri Dau Phu – Tofu F

10,50

Mi Udon – Tofu A, B, D, F, K, N, 1, 2, 4

vietnamesisch interpretiertes udon gericht mit im wok geschwenktem gemüse und udon-nudeln, dazu herzhaft marinierten tofu, in einer leicht pikanten sauce

Mi Udon – Tofu A, B, D, F, K, N, 1, 2, 4

wheat noodles with pan-fried vegetables in a savory and spicy sauce with aromatically marinated tofu

11,90

Extras

Com	Rice	2,00
Pho	Rice noodles	2,00
Gedämpfte Gemüse	Steamed vegetables	3,50
Gebratene Gemüse der Saison	Roasted seasonal vegetables	4,50

Dessert

Kem Dua süß-leichtsalzige kokoscreme mit frischen orangenstücken	Kem Dua sweet, lightly savory coconut creme with fresh orange pieces	4,50
Kokos Mango Panna Cotta kokos panna cotta mit mangopüree	Kokos Mango Panna Cotta coconut panna cotta with mango puree	4,50
Banh Troi Nuoc schwarzem sesam gefüllte klebreisbällchen in kokoscreme	Banh Troi Nuoc with black sesame filled sticky rice balls in a coconut creme	5,00

Allergene Allergens

A – Gluten, B – Krebstiere, C – Ei, D - Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch, H – Schalenfrüchte, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesam, L – Schwefel, M – Lupine, N – Weichtiere

A – gluten, B – crustaceans, C – egg, D - fish, E – peanut, F – soy, G – milk, H – nuts, I – celery, J – mustard, K – sesame, L – sulfur, M – lupine, N – molluscs

Zusatzstoffe Additives

1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsmittel, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – Phosphat, 6 – Koffein, 7 – Chinin, 8 – Süßungsmittel, 9 – Wachs

1 - color, 2 – preservative, 3 – antioxidant, 4 – flavor enhancer, 5 – phosphate, 6 – caffeine, 7 – quinine, 8 – sweetener, 9 – wax