

# 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 rice 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 boils 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*

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

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

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

# Spezialitäten des Hauses / Specialities 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*  
*Grilled spareribs in homemade marinade*
- 33 Bánh Tôm** € 9,50  
*Süßkartoffelrösti mit Garnelen*  
*Sweet potato rosti with shrimps*
- 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 boils 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** € 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, shrimps 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 a mildly 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 - Main Courses

### 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

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

# Getränkekarte

## Bierspezialitäten

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

## Alkoholfreie Getränke

<b>310</b>	Adelholzener Gastro Classic / Naturell	0,25l / 0,75l 2,80 / 5,90
<b>314</b>	Coca Cola / Coca Cola Light <sup>(1,2,3)</sup>	0,2l / 0,4l 2,60 / 3,50
<b>318</b>	Fanta / Sprite <sup>(1)</sup>	0,2l / 0,4l 2,60 / 3,50
<b>320</b>	Spezi <sup>(1,2,3)</sup>	0,2l / 0,4l 2,60 / 3,40
<b>322</b>	Bitter Lemon <sup>(4)</sup>	0,2l 2,80
<b>324</b>	Tonic Water <sup>(4)</sup>	0,2l 2,80
<b>326</b>	Ginger Ale <sup>(1)</sup>	0,2l 2,80
<b>328</b>	Ginger Beer	0,2l 3,30
<b>330</b>	Apfel, Orangensaft	0,2l / 0,4l 2,60 / 3,80
<b>334</b>	Ananas-, Lychee-, Rhabarbersaft	0,2l / 0,4l 2,70 / 3,90
	Mango-, Maracuja-, Johannisbeernektar	
<b>348</b>	Alle Säfte als Saftschorle	0,2l / 0,4l 2,80 / 3,70

## Warme Getränke

### Verschiedene Teesorten

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

## Kaffeespezialitäten

<b>360</b>	<b>Espresso</b> (3)	<b>2,20</b>
<b>361</b>	<b>Doppelter Espresso</b> (3)	<b>3,90</b>
<b>362</b>	<b>Kaffee</b> (3)	<b>2,80</b>
<b>363</b>	<b>Latte Macchiato</b> (3)	<b>3,50</b>
<b>364</b>	<b>Cappuccino</b> (3)	<b>3,20</b>
<b>365</b>	<b>Vietnamesischer Kaffee</b> (3)	<b>3,80</b>
<b>366</b>	<b>Mit Kondensmilch</b>	<b>4,50</b>
<b>367</b>	<b>Vietnamesischer Eiskaffee</b> (3)	<b>4,20</b>
<b>368</b>	<b>Mit Kondensmilch</b>	<b>4,90</b>
<b>369</b>	<b>Heiße Schokolade</b>	<b>3,50</b>

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

## Erfrischungsgetränke

### Alkoholfreie Cocktails

		<b>in €</b>
	<b>Alle Alkoholfreien Cocktails</b>	<b>6,60</b>
<b>400</b>	<b>Fresh Garden</b> (Minze / Ingwer / Limette / verschiedene Säfte)	
<b>401</b>	<b>Aloe Vera</b> (Aloe Vera / Limetten)	
<b>402</b>	<b>Trà Chanh Gung</b> (Minze / Ingwer / Limette / Eistee)	
<b>403</b>	<b>Nuoc Chanh Sa</b> (Limette / Zitronengras / brauner Zucker)	
<b>404</b>	<b>Pink Grapefruit</b> (Grapefruit / Minze / Limonade)	
<b>405</b>	<b>Nuoc Mat Dua</b> (Ginger Ale / Gurke / Limette)	
<b>410</b>	<b>Erdbeer Mojito</b> (Erdbeer / Minze / Holundersirup)	
<b>411</b>	<b>Himbeer Mojito</b> (Himbeer / Minze / Sirup / brauner Zucker)	
<b>412</b>	<b>Kumquat Mojito</b> (Kumquat / Zitronengras / Minze)	
<b>413</b>	<b>Maracuja Mojito</b> (Maracuja / Minze / Sirup / brauner Zucker)	
	<b>wahlweise alle Mojitos mit Rum</b>	<b>7,90</b>

## Cocktails

<b>430</b>	<b>Mojito</b>	(Rum / Minze / Limette / Rohrzucker)	<b>6,50</b>
<b>431</b>	<b>Ingwer Mojito</b>	(Rum / Ingwer / Limette / Rohrzucker)	<b>7,50</b>
<b>432</b>	<b>Lemongras Mojito</b>	(Rum / Zitronengras / Limette)	<b>7,50</b>
<b>433</b>	<b>Mai Tai</b>	(Rums / Mandellikör / versch. Säfte)	<b>7,50</b>
<b>434</b>	<b>Caipirinha</b>	(Cachaca / Limette / brauner Zucker)	<b>7,00</b>
<b>435</b>	<b>Caipiroska</b>	(Wodka / Limette / brauner Zucker)	<b>7,00</b>
<b>436</b>	<b>Pina Colada</b>	(Rum / Kokosnusssirup / Ananassaft)	<b>7,50</b>
<b>437</b>	<b>Hugo</b>	(Prosecco / Holunderblütensirup / Minze)	<b>6,00</b>
<b>438</b>	<b>Aperol Spritz</b>	(Prosecco / Aperol / Sodawasser)	<b>6,00</b>
<b>439</b>	<b>Hauspritz</b>	(Prosecco / Aperol / Lycheesaft)	<b>6,00</b>

## Aperitifs

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

## Spirituosen

<b>470</b>	<b>Nep Moi (Reisschnaps)</b>	<b>4cl</b>	<b>3,90</b>
<b>471</b>	<b>Johnnie Walker</b>	<b>4cl</b>	<b>3,90</b>
<b>472</b>	<b>Remy Martin</b>	<b>4cl</b>	<b>4,50</b>
<b>473</b>	<b>Hennessy Fine de Gognac</b>	<b>4cl</b>	<b>4,50</b>
<b>474</b>	<b>Ramazotti</b>	<b>4cl</b>	<b>4,50</b>
<b>475</b>	<b>Fernet Branca</b>	<b>4cl</b>	<b>4,50</b>
<b>476</b>	<b>Williamsbirne</b>	<b>4cl</b>	<b>4,50</b>

(5) Farbstoffe

# Weinkarte

## Offene Weine

### Weisswein 0,2l

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

### Rosé 0,2l

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

### Rotwein 0,2l

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

# Flaschenweine

## Weisswein 0,75l

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

## Rosé 0,75l

- |            |   |                      |              |
|------------|---|----------------------|--------------|
| <b>514</b> | <b>Ceraso Rosa</b>  | <b>2015, Italien</b> | <b>19,90</b> |
|            | <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**  
*Herrlicher Chianti, vollmundig und harmonisch mit Duft von roten Früchten und Veilchen*
- 516 Côtes du Rhône rouge**      **2012, Frankreich**      **24,90**  
*Wunderschöne, ausgewogene, kräftige Cuvée aus Syrah, Grenache und Mourvedre*
- 517 Shiraz & Viognier „Y“**      **2014, Australien**      **27,90**  
*Vollmundiger Shiraz mit schönen Aromen von dunklen Beeren und warme, würzige Noten*
- 518 Zweigelt**      **2015, Österreich**      **26,90**  
*Würziger, fruchtiger Rotwein mit Aromen von Brombeeren und schwarzen Kirschen*
- 519 Hebo**      **2013, Italien**      **35,90**  
*Robuste, kräftiger Cuvée aus Cabernet, Merlot und Sangiovese*