

Hauptgerichte

A 1. Vit xao sot soai (vegetarisch möglich)	15,90 €
Knusprige Entenbrust mit Mango und Gemüse in fruchtig scharfer Mangosauce, als Beilage servieren wir Jasmin-Duft Reis	
A 2. Ga xao Ru (vegetarisch möglich)	13,90 €
Hühnchen mit Gemüse in Chili-Reiswein-Sauce (leicht scharf), dazu Jasmin Duftreis	
A 3. Thit bo xao tuong den (vegetarisch möglich)	14,90 €
Rindfleisch mit Saison Gemüse in dunkler Soja-Ingwer-Sauce und geröstetem Sesam, dazu servieren wir Jasmin Duftreis	
A 4. Mi xao chem chep nuoc dua	15,90 €
Frische Nudeln mit Miesmuscheln in Kräuter (Thaibasilikum, Minze) Kokossauce und Erdnüssen	
A 5. Muc xao ot (vegetarisch möglich)	15,90 €
Tintenfisch mit Zwiebeln, Paprika und Kohl in Hot-Chili-Sauce angebraten, dazu Reis	
A 6. Ga gion xao cary xanh	14,90 €
Knuspriges Hühnchen mit Gemüse in grüner Zitronengras-Curry-Sauce, dazu servieren wir Jasmin Duftreis	
A 7. Bun cha gio	14,90 €
Lauwarmer Reisnudel Salat mit Frühlingsrollen, Salat, Minze, Basilikum, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Nuoc-Mam-Dip	
A 8. Pho Soup (Vietnams Nationalsuppe)	14,50 €
Vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch und frischen Kräutern	
A 9. Banh canh ga	14,50 €
Udon Nudelsuppe mit Hühnchen, Pak Choi, Koriandergrün, Röstzwiebeln und Sesamöl	

Dessert

N 1. Che Ba mau	5,90 €
Flüssige Kokosmilchspeise mit pürierten Bohnen	
N 2. Chuoi Chien	5,90 €
Frittierte Bananenröllchen mit Erdnüssen und Eis, Kokosraspeln und Schokoladensauce	
N 3. Com Nep Nuoc dua voi xoai	5,90 €
Kokosmilch Reis mit frischer Mangostücken	