

# Vorspeisen

# Appetizers

## Suppen –Soups

---

### 1. Phở Bò 7,20 €

---

Spezialität aus Hà-Nội – Reisbandnudelsuppe mit Scheiben vom Rinderfilet, Sojasprossen, Thai-Basilikum, Koriander und weiteren frischen Kräutern.

*Specialty from Hà-Nội – rice noodle soup with slices of beef fillet, bean sprouts, thai basil an coriander*

---

### 2. Phở Gà 6,90 €

---

Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Sojasprossen, Koriander, thai-Basilikum und weiteren frischen Kräutern.

*Rice noodle soup with chicken, bean sprouts, coriander, thai basil and other fresh herbs.*

---

### 3. Canh Chua Tôm 6,90 €

---

Süß-säuerliche suppe mit Garnele, frischen Tomaten, Okra, Ananas, Sojasprossen und frischen Kräutern.

*Sweet an sour soup with prawns, fresh tomatoes, okra, pineapple, bean sprouts and fresh herbs.*

---

### 4. Miến Gà 6,20 €

---

Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Röstzwiebeln und frischem Koriander.

*Glass noodle soup with chicken, fried onions and fresh coriander*

---

### 5. Hoàn Thánh Súp 6,50 €

---

Suppe mit Garnelen-Wantan und Schweinefleisch-Tranchen bedeckt von frischem Koriander.

*Soup with prawns-wantan and slices of pork, covered with fresh coriander.*

---

### 6. Canh chua Chay (vegetarisch/vegetarian) 6,50 €

---

Süß-Säuerliche Suppe mit Tofu, frischer Ananas, Tomaten, Okra und Sojasprossen, garniert mit frischen Kräutern.

*Sweet and sour soup with tofu, pineapple, tomatoes, okra and bean sprouts, garnished with fresh herbs*

---

### 7. Canh Miến (vegetarisch/vegetarian) 5,90 €

---

Glasnudelsuppe mit Tofu, bedeckt von frischem Koriander und Röstzwiebeln.

*Glas noodle soup with tofu and straw mushrooms, covered with fresh coriander*

# Vorspeisen

# Appetizers

## Salate - Salads\*

---

**20. Gỏi Gà** **8,70 €**

Salat aus Streifen vom Huhn an Weißkohl und roten Zwiebeln, verfeinert mit "Rau Răm" (vietnamesischer Koriander) garniert mit Erdnüssen.

*Salad with strips of chicken, Cabbage and red onions, refined with "Rau Răm" (vietnamese coriander)*

---

**21. Gỏi Đu Đủ** **10,90 €**

Salat aus frischen grünen Papayastreifen, Garnelen, Karotten frischem Thai-Basilikum und Erdnüssen.

*Salad of fresh green papaya strips, prawns, carrots, fresh thai basil and peanuts*

---

**22. Gỏi Ngó Sen Tôm (pikant/spicy)** **11,90 €**

Salat aus Lotusstängeln, Garnelen, Karotten, Sellerie und Gurken, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern und garniert mit Erdnüssen.

*Salad of lotus stem, prawns, carrots, celery and cucumber, flavored with vietnamese herbs and garnished with peanuts*

---

**23. Gỏi Chay (Vegetarisch/vegetarian)** **8,50 €**

Salat aus frischem Weißkohl, Tofu, roten Zwiebeln, Sellerie und Gurken, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern und garniert mit Erdnüssen.

*Salad of fresh cabbage, tofu, red onions, celery and cucumber, flavored with vietnamese herbs and garnished with peanuts*

\*zu allen Salaten reichen wir Krabbenchips

*\*to all salads we serve prawn crackers*

## Vorspeisen

## Appetizers

### Häppchen – Snacks

---

**30. Chả Giò Gà** **5,50 €**

---

Frittierte vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und Morcheln, an Blattsalat und frischer Pfefferminze, serviert mit Nước Mắm-Sauce.

*Vietnamese fried spring rolls stuffed with chicken, glass noodles and morels, served with lettuce, fresh mint and nước mắm-sauce.*

---

**31. Bánh Cuốn** **7,50 €**

---

Gedämpfter Reisblättereig gefüllt mit Schweinefleisch, Morcheln und Zwiebelwürfeln an Gurkenstreifen, Sojasprossen und frischem Koriander, serviert mit Nước Mắm-Sauce.

*Steamed rice pastry filled with pork, morels, onion cubes and stripes of cucumber, bean sprouts and fresh coriander, served with nước mắm-sauce.*

---

**32. Bánh Tôm** **7,90 €**

---

Frittierte Süßkartoffeltasche, gefüllt mit Garnelen an Salat und frischen Kräutern, serviert mit Nước Mắm-Sauce.

*Bags of sweet potato, stuffed with prawns and fried, served with salad, fresh herbs and nước mắm-sauce.*

---

**33. Bánh Bèo** **5,50 €**

---

Gedämpfte Küchlein aus Reismehl bedeckt mit Mungobohnenpaste und fein gemahlener, gerösteter Krabben, serviert mit Nước Mắm-Sauce.

*Steamed little cakes of rice flour, covered with mung bean paste and finely ground, roasted prawns served with nước mắm-sauce.*

---

**34. Tôm Lãng Bột** **7,90 €**

---

In Pangomehl frittierte Garnelen, serviert mit süß-sauer Chillisauce.

*In rice flour fried prawns, served with sweet and sour chilli sauce.*

## Vorspeisen

## Appetizers

### Häppchen – Snacks

35. **Cánh Gà Chiên** 5,50 €

---

Chickenwings auf vietnamesische Art

*Chicken Wings on vietnamese style.*

36. **Gỏi Cuốn Tôm** 6,80 €

---

Vietnamesische Sommerrollen, gefüllt mit Garnelen, Reisnudeln, Salat, Sojasprossen und frischen Kräutern, serviert mit TƯƠNG-Sauce.

*Vietnamese summer rolls stuffed with prawns, rice noodles, lettuce, bean sprouts, and fresh herbs, served with tương-sauce.*

37. **Gỏi Cuốn Chay (vegetarische/vegetarian)** 6,80 €

---

Vegetarische Sommerrolle, gefüllt mit Tofu, Reisnudeln, Salat, Sojasprossen und frischen Kräutern, serviert mit TƯƠNG-Sauce.

*Vegetarian summer rollsw stuffed with tofu, rice noodles, lettuce, bean sprouts and fresh herbs, served with tương-sauce.*

38. **Chả Giò Chay (vegetarische/vegetarian)** 5,50 €

---

Frittierte vegetarische Frühlingsrolle, gefüllt mit Gemüse, an Blattsalat und frischer Pfefferminze, serviert mit Nước Mắm-Sauce.

*Fried vegetarian spring rolls stuffed with vegetables, served with lettuce, fresh mint and nước mắm-sauce.*

39. **Gỏi Cuốn Gà** 6,80 €

---

Sommerrollen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Reisnudeln, Salat, Sojasprossen und frischen Kräutern, serviert mit TƯƠNG-Sauce.

*Vietnamese summer rolls stuffed with chicken, rice noodles, lettuce, bean sprouts, and fresh herbs, served with tương-sauce.*

## Hauptgerichte

## Main Dishes

### Hühnerfleischgerichte – Chicken Dishes

50. Gà Xào Xả Ớt (pikant/spicy) 15,50 €

---

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit frischem Zitronengras, Pepperoni und Paprika.

*Roasted chicken breast filet with fresh lemon grass, peperoni and bell pepper.*

51. Gà Cà Ri (pikant/spicy) <sup>1</sup> 15,50 €

---

Hühnerbrustfilet in einer Curry-Kokosmilch-Sauce mit Kartoffeln, Prinzessbohnen, Zucchini, Paprika und Broccoli, im Tontopf serviert.

*Chicken breast filet in a curry coconut milk sauce with potatoes, green beans, zucchini, bell pepper and broccoli, served in a clay pot.*

52. Gà Kho Gừng 15,50 €

---

Im Tontopf geschmorte Hühnerbrust mit frischem Ingwer und Zwiebeln.

*In a clay pot stewed chicken breast with fresh ginger and onions.*

53. Gà Xào Dứa Và Đậu Phộng 15,50 €

---

Gebratene Hähnchenbrust mit frischer Ananas, Ingwer, Paprika und Erdnüssen.

*Roasted chicken breast with fresh pineapple, ginger, bell pepper and peanuts.*

### Extra Beilagen auf Wunsch – Additional side dishes on request

Cơm / Reis / rice 1,50 €

---

Sốt / Soße / sauce 3,00 €

---

1. mit Geschmacksverstärker(n)

# Hauptgerichte

# Main Dishes

## Rindfleischgerichte – Beef Dishes

---

**70. Bò Xào Ớt (pikant/spicy) 17,50 €**

---

Gebratene Tranchen vom Argentinischen Rinderhüftsteak, mit frischem Zitronengras, Pepperoni und Paprika.

*Roasted beef with fresh lemon grass, peperoni an bell pepper.*

---

**71. Bò Xào Rau Muống (nach Saison/seasonal) 17,50 €**

---

Gebratene Tranchen vom Argentinischen Rinderhüftsteak an vietnamesischem Wasserspinaat mit Knoblauch aromatisiert.

*Fried beef fillet with vietnamese water spinach and garlic.*

---

**72. Bò Lúc Lắc 22,90 €**

---

Kurzgebratene, zarte Würfel vom Argentinischen Rinderfilet, verfeinert mit Knoblauch und aromatischen Gewürzen mit frischen Tomaten und roten Zwiebeln an Blattsalat serviert.

*Stir-fried, tender cubes of beef fillet, refined with garlic and aromatic spices, served with fresh tomatoes and red onions on lettuce.*

---

**73. Bò Xào Lăn (pikant/spicy) 19,90 €**

---

Gebratene Tranchen vom Argentinischen Rinderhüftsteak mit Morcheln, und Erdnüssen auf Glasnudeln, verfeinert mit Kokosmilch frischen vietnamesischen Kräutern und Curcuma.

*Roasted beef fillet with morels and peanuts on glass noodles, refined with fresh vietnamese herbs and turmeric.*

---

**74. Bò Lá Lốt 23,90 €**

---

In Lá-Lốt-Blättern gegrilltes Argentinisches Rinderfilet an gedämpften Reismudeln, Salat, frischen Kräutern und Erdnüssen. Dazu reichen wir Nước Mắm-Sauce.

*In lá lốt leaves grilled fillet of beef with steamed rice noodles, lettuce, fresh herbs an peanuts. Served with nước mắm sauce.*

# Hauptgerichte

# Main Dishes

## Entengerichte – Duck Dishes

80. **Vịt Sốt “Little Saigon”** **18,90 €**

---

Knusprig gegrillte Ententranchen angerichtet auf einem Bett aus Sojasprossen, Prinzessbohnen, Karottenjulienne, Weiß-, und Chinakohl. Serviert mit einer würzigen Sauce nach altem Familienrezept.

*Crispy roasted of duck slices on fresh seasonal vegetables (bean sprouts, lima beans, carrot julienne, white cabbage, chinese cabbage), served with an spicy sauce made to a traditional recipe.*

81. **Vịt Chiên Giòn Xả Ớt (pikant/spicy)** **18,90 €**

---

Knusprig gegrillte Ententranchen angerichtet auf einem Bett aus Sojasprossen, Prinzessbohnen, Karottenjulienne, Weiß-, und Chinakohl. Serviert mit einer pikanten Zitronengras-Sauce.

*Crispy roasted of duck slices on fresh seasonal vegetables (bean sprouts, lima beans, carrot julienne, white cabbage, chinese cabbage), served with a spicy lemongrass sauce.*

82. **Vị Cà Ri (pikant/spicy) <sup>1</sup>** **18,90 €**

---

Knusprig gegrillte Ententranchen angerichtet auf einem Bett aus Sojasprossen, Prinzessbohnen, Karottenjulienne, Weiß-, und Chinakohl. Serviert mit einer pikanten Curry-Kokosmilch-Sauce.

*Crispy roasted of duck slices on fresh seasonal vegetables (bean sprouts, lima beans, carrot julienne, white cabbage, chinese cabbage), served with a spicy curry-coconut milk sauce.*

83. **Vị Sốt Gừng** **18,90 €**

---

Knusprig gegrillte Ententranchen angerichtet auf einem Bett aus Sojasprossen, Prinzessbohnen, Karottenjulienne, Weiß-, und Chinakohl. Serviert mit einer erfrischenden Ingwer/Sauce.

*Crispy roasted of duck slices on fresh seasonal vegetables (bean sprouts, lima beans, carrot julienne, white cabbage, chinese cabbage), served with a refreshing ginger sauce.*

1. mit Geschmacksverstärker(n)

## Hauptgerichte

## Main Dishes

### Reis- und Nudelgerichte – Rice and Noodle Dishes

90. Mì Xào Dòn Thập Cẩm 18,90 €

---

Knusprig frittierte Nudeln mit Hühnerfleisch, Tintenfisch, Garnele und frischem Saisongemüse.

*Crispy fried noodles with chicken, calamari, prawns and fresh seasonal vegetables.*

91. CƠM CHIÊN TÔM 17,50 €

---

Gebratener Reis mit Ei, Garnelen und frischem Saisongemüse.

*Fried rice with egg, prawns and fresh seasonal vegetables.*

92. Hủ Tiếu Xào Tôm Thịt 17,50 €

---

Gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Hühnerfleisch, frischem Sellerie, Sojasprossen und Erdnüssen.

*Fried rice noodles with Prawns, chicken, fresh celery, bean sprouts and peanuts.*

### Fondue – Fondue

93. Lẩu Saté (für 2 Personen/for 2 people) 65,00 €

---

Vietnamesisches Saté-Fondue mit pikanter Kokosmilch, rohen Garnelen, Tintenfisch, Hühnerfleisch, Rinderfilet, frischem Saisongemüse, frischen Kräutern und Reismudeln.

*Vietnamese fondue with a spicy satay, coconut milk, raw prawns, calamari, chicken, beef, fresh seasonal vegetables, fresh herbs and rice noodles.*



# Hauptgerichte

# Main Dishes

## Meerresfrüchte – Seafood

---

### 100. Tôm Rang Muối 24,00 €

Gebratene Riesengarnelen mit Ingwer, Salz, Chilli und Zwiebeln.

*Fried king prawns with ginger, salt, chilli and onions.*

---

### 101. Tôm Rang Me 24,00 €

Gebratene Riesengarnelen, serviert mit einer Tamarinden-Sauce

*Fried king prawns, served with a tamarind sauce.*

---

### 102. Mực Xào Cần 17,50 €

Gebratener Sepia an frischem Sellerie, Gurken, Tomaten und Knoblauch.

*Fried cuttlefish on fresh celery, cucumber, tomatoes and garlic.*

---

### 103. Cá Chiên Nước Mắm Gừng (pikant/spicy) 18,90 €

Ganzer Fisch nach vietnamesischer Art, knusprig gebacken, an gedämpftem Kohl und serviert mit frischem Ingwer in Nước Mắm-Sauce.

*Whole fish prepared in a traditional vietnamese way, crispy roasted, with steamed cabbage and served with fresh ginger in nước mắm sauce.*

---

### 104. Cá Hấp 19,90 €

Gedämpftes Fischfilet an Glasnudeln, Shiitake-Pilzen und Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch und garniert mit frischem Koriander.

*Steamed fish fillet on glass noodles, shiitake mushrooms and scallions, refined with ginger and garlic and garnished with fresh coriander.*

---

### 105. Cá Kho Tộ (pikant/spicy) 18,90 €

Im Tontopf geschmortes Fischfilet nach vietnamesischer Art, verfeinert mit Zwiebeln und Pfeffer. Dazu reichen wir eingelegtes, kaltes Gemüse.

*Fish Fillet braised in a clay pot, prepared in a traditional vietnamese way, refined with onions and pepper. Served with pickled vegetables.*

# Hauptgerichte

# Main Dishes

## Vegetarische Gerichte – Vegetarian Dishes

---

### 110. Hủ Tiếu Xào Chay

14,90 €

Gebratene Reisbandnudeln mit frischem Saisongemüse, Sellerie, Tofu und Erdnüssen.

*Fried rice noodles with fresh seasonal vegetables, celery, tofu and peanuts.*

---

### 111. Đậu Hủ Xào Xả Ớt (pikant/spicy)

14,90 €

Gebratener Tofu mit frischem Zitronengras, Pepperoni und Paprika.

*Fried tofu with fresh lemon grass, peperoni and bell pepper.*

---

### 112. Rau Xào Thập Cẩm

14,90 €

Frisches Saisongemüse mit Tofu und Shiitake-Pilzen.

*Fresh seasonal vegetables with tofu and shiitake mushrooms.*

---

### 113. Cá Ri Chay (pikant/spicy)<sup>1</sup>

14,90 €

Geschmorter Tofu in einer Curry-Kokosmilch-Sauce mit Kartoffeln, Prinzessbohnen, Zucchini, Paprika und Shiitake-Pilzen, im Tontopf serviert.

*Braised tofu in a curry-coconut milk sauce with potatoes, green beans, zucchini, bell pepper and shiitake mushrooms, served in a clay pot.*

1. mit Geschmacksverstärker(n)

# Nachspeisen

# Desserts

---

**120. Trái Vài** **4,50 €**

Litschi-Früchte

*Lychee fruits*

---

**121. Bánh Cam** **5,50 €**

Frittierte Sesamkugel, gefüllt mit Mungobohnenpaste und Kokosstückchen an einer cremigen Kokosmilch-Sauce.

*Fried sesame ball filled with mung bean paste and small coconut pieces in a creamy coconut milk sauce.*

---

**122. Chuối Chiên** **5,20 €**

Mit Honig und Sesam umhüllte, gebackene Banane.

*With honey and sesame coated fried banana.*

---

**123. Cream Flan** **5,20 €**

Hausgemachter Karamel-Flan.

*Homemade caramel flan.*

---

**124. Bánh Bò** **5,90 €**

Gedämpfte Reismehlküchlein mit "Lá dứa" an einer cremigen Kokosmilch-Sauce.

*Steamed little riceflour cakes with "lá dứa" in a creamy coconut milk sauce.*

---

**125. Chuối Nướng** **5,90 €**

Klebreis gefüllt mit einer gegrillten vietnamesischen Baby-Banane an cremiger Kokosmilch-Sauce.

*Sticky rice stufed with a grilled vietnamese baby banana in a creamy coconut milk sauce.*