

## Appetizer

<b>Edamame</b> - gekochte Sojabohnen mit Meersalz und Chili	<b>6,50€</b>
<b>Krupuk</b> - hausgemachte Krabbenchips mit Sesam	<b>3,50€</b>

## Starter to share

Kalte Speisen

<b>GÒI CUỐN</b> - SOMMERROLLEN	
<b>Gòì cuốn bò</b> - Sommerrollen mit gegrilltem Rind	<b>8,90€</b>
<b>Gòì cuốn tôm</b> - Sommerrollen mit argentinischen Rotgarnelen	<b>8,90€</b>
<b>Gòì cuốn Cua</b> - Sommerrollen mit Butterkrebs	<b>10,90€</b>
<b>Gòì cuốn gà nướng</b> - Sommerrollen mit gegrilltem Huhn	<b>7,90€</b>
<b>Gòì cuốn chay</b> - Sommerrollen mit Zitronengras-Tofu	<b>6,90€</b>

<b>GỎI</b> - SALAT	
<b>Gỏi đu đủ tôm</b> - Grüner Papayasalat mit argentinischen Rotgarnelen	<b>13,90€</b>
<b>Gỏi xoài vịt</b> - Grüner Mangosalat mit knuspriger Ente	<b>13,90€</b>
<b>Gỏi ca lach</b> - Vietnamesisches Lachs Ceviche	<b>16,90€</b>
<b>Gỏi mực</b> - Baby Tintenfischsalat	<b>16,90€</b>

Warme Speisen

<b>MÓN NƯỚNG</b> - GEGRILLTE UND BBQ SPEISEN	
<b>Bò nướng lá lốt</b> - Rindfleisch im Betelblatt	<b>9,90€</b>
<b>Bò nướng lụi</b> - An Zitronengras-Spießen gegrilltes Rindfleisch	<b>9,90€</b>
<b>Sườn nướng sả</b> - BBQ Iberico Zitronengras Ribs	<b>10,90€</b>
<b>Thịt ba chỉ nướng Hong Kong mayo</b> - zart gegrillter Schweinebauch mit H.K. Mayo	<b>8,90€</b>

<b>MÓN CHIÊN</b> - TEMPURA SPEISEN	
<b>Chả giò thịt</b> - Knusprige Frühlingsrollen mit Schwein	<b>7,90€</b>
<b>Chả giò hải sản</b> - Frühlingsrollen mit Garnelen, Tintenfisch und Krabbenfleisch	<b>9,90€</b>
<b>Chả giò chay</b> - Vegetarische Frühlingsrollen	<b>6,90€</b>
<b>Rau cải chiên giòn</b> - Gemüsetempura	<b>6,90€</b>
<b>Gà chiên giòn mekong</b> - Scharf mariniertes BBQ Huhn	<b>10,90€</b>
<b>Mực chiên giòn</b> - Babytintenfisch - Tempura	<b>12,90€</b>
<b>Bò sốt me</b> - Tamarindenrind - Tempura	<b>12,90€</b>
<b>Cua Rang muối</b> - Butterkrebs -Tempura	<b>17,90€</b>

## Roll it yourself

In Reispapier

*Zum Selbstrollen mit folgenden Komponenten:  
Reispapier, Reismudeln, Salatblätter, asiatische Kräuter, Gurke, Frühlingszwiebeln, Bohnensprossen, Erdnüsse, geröstete Zwiebeln und hausgemachten Saucen. Zusätzlich können Sie aus folgenden Kombinationen wählen:*

<b>Bò xao xà</b> - Zitronengrass Rind	<b>19,90€</b>
<b>Dan thu xao xà</b> - Zitronengrass Tofu	<b>19,90€</b>
<b>Tôm nướng</b> - Gegrillte argentinische Rotgarnelen	<b>27,90€</b>
<b>Vịt quay</b> - Knusprige Ente	<b>24,90€</b>
<b>Gà nướng</b> - Gegrilltes Huhn	<b>18,90€</b>

## Soups Et Bowls

<b>GÒI CUỐN</b> - SUPPEN	
<b>Bún bò huế đặc biệt</b> - Viet. Rindersuppe mit Reismudeln, Huế Style	<b>14,90€</b>
<b>Phở bò đặc biệt</b> - Rindersuppe mit Reismudeln, Hanoi Style	<b>14,90€</b>
<b>Phở gà</b> - Hühnersuppe mit Reismudeln Hanoi Style mit Huhn	<b>14,90€</b>
<b>Mien chay</b> - Gemüsesuppe mit Glassnudeln	<b>10,90€</b>

**BÚN** - REISNUDELBOWLS Lauwarm  
*Alle Reismudel Bowls werden mit Salatblättern, Gurke, Thai Basilikum, Perilla, Erdnüssen, gerösteten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und nach Wahl mit folgenden Zutaten serviert:*

<b>Bún chay</b> - mit knusprigem Zitronengras-Tofu und vegetarischen Frühlingsrollen	<b>16,90€</b>
<b>Bún vịt</b> - mit Ente	<b>17,90€</b>
<b>Bún gà</b> - mit gegrilltem Huhn	<b>17,90€</b>
<b>Bún bò</b> - mit gegrilltem Zitronengras-Rind	<b>18,90€</b>
<b>Bún tôm</b> - mit gegrillten Riesengarnelen	<b>22,90€</b>

## Dim Sum Et Baos (Homemade Dumplings)

<b>Panda</b> <small>(gedämpft, 4 Stück)</small> Lotuswurzel, Shitake, Nüsse, Sellerie	<b>9,00€</b>
<b>Nanking</b> <small>(gedämpft &amp; gegrillt, 4 Stück)</small> Jackfruit, Süßkartoffel, Tofu	<b>9,00€</b>
<b>Hoanh thanh chay</b> <small>(gedämpft, 6 Stück)</small> Wan Tan mit Chiliöl	<b>10,00€</b>
<b>Pho xiao long bao</b> <small>(gedämpft, 4 Stück)</small> Rind, Brühe, Thaibasilikum, Koriander	<b>12,00€</b>
<b>Hue</b> <small>(gedämpft, 4 Stück)</small> Huhn, Edamame	<b>10,00€</b>
<b>Hanoi</b> <small>(gedämpft &amp; gegrillt, 4 Stück)</small> Rind, Kimchi	<b>12,00€</b>
<b>Ha Cau</b> <small>(gedämpft, 4 Stück)</small> Garnelen, Bambus	<b>12,00€</b>
<b>Wutang</b> <small>(gedämpft, 4 Stück)</small> Garnele, Bärlauch	<b>12,00€</b>
<b>Siu Mai</b> <small>(gedämpft, 4 Stück)</small> Shitake, Garnele, Schwein	<b>12,00€</b>
<b>Dragon Fire</b> <small>(gedämpft, 4 Stück)</small> Schwein, Spicy Szechuan Sauce, Pak Choi	<b>13,00€</b>
<b>Tiger</b> <small>(gebacken, 4 Stück)</small> Rind, Zitronengras	<b>13,00€</b>
<b>Mekong</b> <small>(gebacken, 4 Stück)</small> Garnele, Bambus	<b>12,00€</b>
<b>Halong</b> <small>(gedämpft &amp; gegrillt, 4 Stück)</small> Huhn, BBQ Sauce, Sesam	<b>10,00€</b>

## Dim Sum Combos

ab 2 Personen

<b>Panda</b> <small>vegetarisch</small> - Panda, Nanking, Hoanh thanh chay, Banh Bao Chay	<b>22€ für 2 Personen/ je weitere Person 10€</b>
<b>Dragon</b> <small>gedämpft</small> - Hue, Siu Mai, Ha Cau, Dragon Fire	<b>24€ für 2 Personen/ je weitere Person 11€</b>
<b>Tiger</b> <small>gegrillt/gebacken</small> - Tiger, Hanoi, Mekong, Halong	<b>24€ für 2 Personen/ je weitere Person 11€</b>

<b>Banh bao kep thit kho</b> - Gedämpfter Bun mit glasiertem Schweinebauch	<b>10,00€</b>
<b>Banh bao kep rau kho</b> - Gedämpfter Bun mit Asia-Gemüße und Tofu	<b>8,90€</b>
<b>Banh bao cua lot</b> - Gedämpfter Bun mit Butterkrebs	<b>17,90€</b>
<b>Banh bao mekong bbq gà chien</b> - Gedämpfter Bun mit knusprig frittiertem Hühnchen	<b>12,90€</b>

## Món ăn Mang

Fleisch & Geflügel

<b>Đùi vịt chiên giòn</b> - Knuspriger Entenschenkel mit Pfannkuchen	<b>19,90€</b>
<b>Vịt xào cari</b> - Knusprige Ente auf rotem Curry	<b>24,90€</b>
<b>Vịt xào hạt điều</b> - Ente mit Cashewnüssen	<b>24,90€</b>
<b>Bò lúc lắc</b> - Rinderhäfte mit Wassersellerie	<b>23,90€</b>
<b>Bò kho</b> - Mit Zimt und Nelken geschmorte Ochsenbacke	<b>20,90€</b>
<b>Sườn nướng</b> - BBQ Kalbsribs mit Süßkartoffelpommes	<b>20,90€</b>
<b>Sườn nướng</b> - BBQ Iberico Zitronengras Ribs mit Süßkartoffelpommes	<b>19,90€</b>

## Món ăn hai san

Fisch & Meeresfrüchte

<b>Cá chiên mắm gừng</b> - Knusprige Dorade (im Ganzen) in Ingwersoße	<b>24,90€</b>
<b>Chá cá Hanoi</b> - Kurkuma Seeteufel mit Dill, Hanoi Style	<b>24,90€</b>
<b>Mì xào giòn thập cẩm</b> - Knusprige Eiernudeln mit Garnelen und Babytintenfisch	<b>22,90€</b>
<b>Tôm rim nước cốt dừa</b> - Karamellisierte Riesengarnelen in Kokoswasser	<b>27,90€</b>
<b>Tôm xào cà ri</b> - Riesengarnelen in Curry	<b>27,90€</b>
<b>Tôm Hùm tempura sốt me</b> - Halber Hummer in Tamarindensoße	<b>29,90€</b>
<b>Tôm Hùm chiên</b> - Hummer Tempura	<b>29,90€</b>

## Món ăn chay

Vegetarisch

<b>Cà tím xào sa tế</b> - Auberginen Satay mit Pilzen	<b>17,90€</b>
<b>Đậu hũ xào cà ri</b> - Gebratener Tofu in Curry	<b>17,90€</b>
<b>Đậu hũ kho tiêu chay</b> - Im Tontopf geschmorter Tofu mit Pilzen	<b>17,90€</b>
<b>Mì xào giòn chay</b> - Knusprige Eiernudeln mit Auberginen, Gurke und Tofu	<b>17,90€</b>
<b>Đậu xào thập cam</b> - Gebratener Tofu mit Ingwer und Pakchoi	<b>17,90€</b>

## Món ăn phụ

Extras

<b>Cơm trắng</b> - Jasminreis	<b>2,50€</b>
<b>Cơm chiên trứng</b> - Eierreis	<b>6,00€</b>
<b>Bún</b> - Reismudeln	<b>2,50€</b>
<b>Khoai lang ngọc</b> - Süßkartoffel Pommes	<b>6,00€</b>
<b>Cải trắng</b> - Pak Choi	<b>6,00€</b>
<b>Bánh tráng</b> - Reispapier	<b>1,50€</b>