

MITTAGSMENÜ

Jedem Gericht mit Softdrink (Cola, Fanta, Sprite und Mezzo Mix) dazu!

M1. RAU CURRY ^G 12€

Saisongemüse, Reis als Beilage,
Rote Kokosmilch- Currysoße.

M2. ĐẬU PHỤ CURRY ^{F,G} 12€

Gebratener Tofu, Saisongemüse,
Rote Kokosmilch-currysoße, Reis.

M3. ĐẬU XÀO LÁ QUẾ ^F 12€

Gebratener Tofu, Thai- Basilikum,
Saisongemüse, Reis.

M4. GÀ CURRY ^G 12€

Zartes Hühnerbrustfilet,
Rotekokosmilch-currysoße,
Saisongemüse, Reis.

M5. GÀ NƯỚNG SỐT LẠC ^{E,G} 12€

Gegrilltes Hühnerbrustfilet, Saisongemüse,
Kokosmilch-Erdnusssoße, Reis.

M6. GÀ NƯỚNG CHUA NGỌT 12€

Gegrilltes Hühnerbrustfilet, Süß-sauersoße,
Saisongemüse, Reis.

M7. GÀ NƯỚNG SỐT XOÀI ^G 12€

Gegrilltes Hühnerbrustfilet, Mangosoße,
Saisongemüse, Reis.

M8. GÀ NƯỚNG PIKANT 12€

Gegrilltes Hühnerbrustfilet,
Saisongemüse in pikante Soße, Reis.

M9. GÀ XÀO HẠT ĐIỀU ^{Ca} 12€

Zartes Hühnerbrustfilet,
Cashewnüsse, Saisongemüse, Reis.

M10. GÀ NƯỚC DỪA 12€

Zartes Hühnerbrustfilet, Saisongemüse,
Creamige Kokosmilchsoße, Reis.

M11. BÒ XÀO HẠT ĐIỀU ^{Ca} 13€

Gebratenes Rindfleisch, Cashewnüsse,
Saisongemüse, Reis.

M12. BÒ XÀO SẢ ỚT 13€

Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras,
Chili und Saisongemüse, Reis.

M13. BÒ XÀO PIKANT 13€

Gebratenes Rindfleisch und
Saisongemüse in Pikante Soße, Reis.

M14. VỊT CURRY ^G 13€

Knusprige Ente, Rote Kokosmilch-soße,
Saisongemüse, Reis.

M15. VỊT SỐT LẠC ^E 13€

Knusprige Ente, Kokosmilch-Erdnusssoße,
Saisongemüse, Reis.

M16. VỊT HẠT ĐIỀU ^{Ca} 13€

Knusprige Ente, Cashewnuss,
Saisongemüse, Reis.

M17. VỊT SỐT XOÀI ^G 13€

Knusprige Ente, Mangosoße,
Saisongemüse, Reis.

M18. VỊT NƯỚC DỪA 13€

Knusprige Ente, Saisongemüse,
Creamige Kokosmilchsoße, Reis.

M19. VỊT PIKANT 13€

Knusprige Ente, Saisongemüse
in Pikante Soße, Reis.

M20. TÔM CURRY ^{B,G} 13€

Riesengarnelen, Rote kokosmilch-soße,
Saisongemüse, Reis.

M21. TÔM XÀO HẠT ĐIỀU ^{B,Ca} 13€

Gebratene Riesengarnelen mit
Cashewnüsse, Saisongemüse, Reis.

M22. MỠ XÀO GÀ ^{A(Wh), C} 12€

Gebratene Weizennudeln,
Saisongemüse, Zartes Hühnerbrustfilet, Ei.

MITTAGSMENÜ

Jedem Gericht mit Softdrink (Cola, Fanta, Sprite und Mezzo Mix) dazu!

M23. MỠ XÀO VỊT ^{A(Wh)}

Gebratene Weizennudeln mit knuspriger Ente, Ei und Saisongemüse.

13€

M24. MỠ XÀO BÒ

Gebratene Weizennudeln mit Rindfleisch, Ei und Saisongemüse.

13€

M25. CƠM RANG GÀ ^C

Gebratener Reis mit zartem Hühnerbrustfilet, Ei und Saisongemüse.

12€

M26. CƠM RANG VỊT ^{A(Wh)}

Gebratener Reis mit knuspriger Ente, Ei und Saisongemüse.

13€

M27. CƠM RANG BÒ

Gebratener Reis mit Rindfleisch, Ei und Saisongemüse.

13€

M28. BÚN ĐẬU PHỤ ^F

Lauwarme Reissnudeln mit gebratenem Tofu, Salatblättern, frischem Kräutern und Erdnüsse, Haugemachte Dressing.

12€

M29. BÚN BÒ XÀO

Lauwarme Reissnudeln mit gebratenem Rindfleisch, Zwiebeln, frischem Kräutern und Erdnüsse, Haugemachte Dressing.

13€

M30. MỠ TÔM XÀO BÒ

Gebratene Ramennudeln mit Rindfleisch, Saisongemüse.

14€

M31. UDON XÀO GÀ ^{A(Wh)}

Würzig gebratene frische Udon- Nudeln, Saisongemüse und Hühnerbrustfilet.

13€

M32. UDON XÀO BÒ ^{A(Wh)}

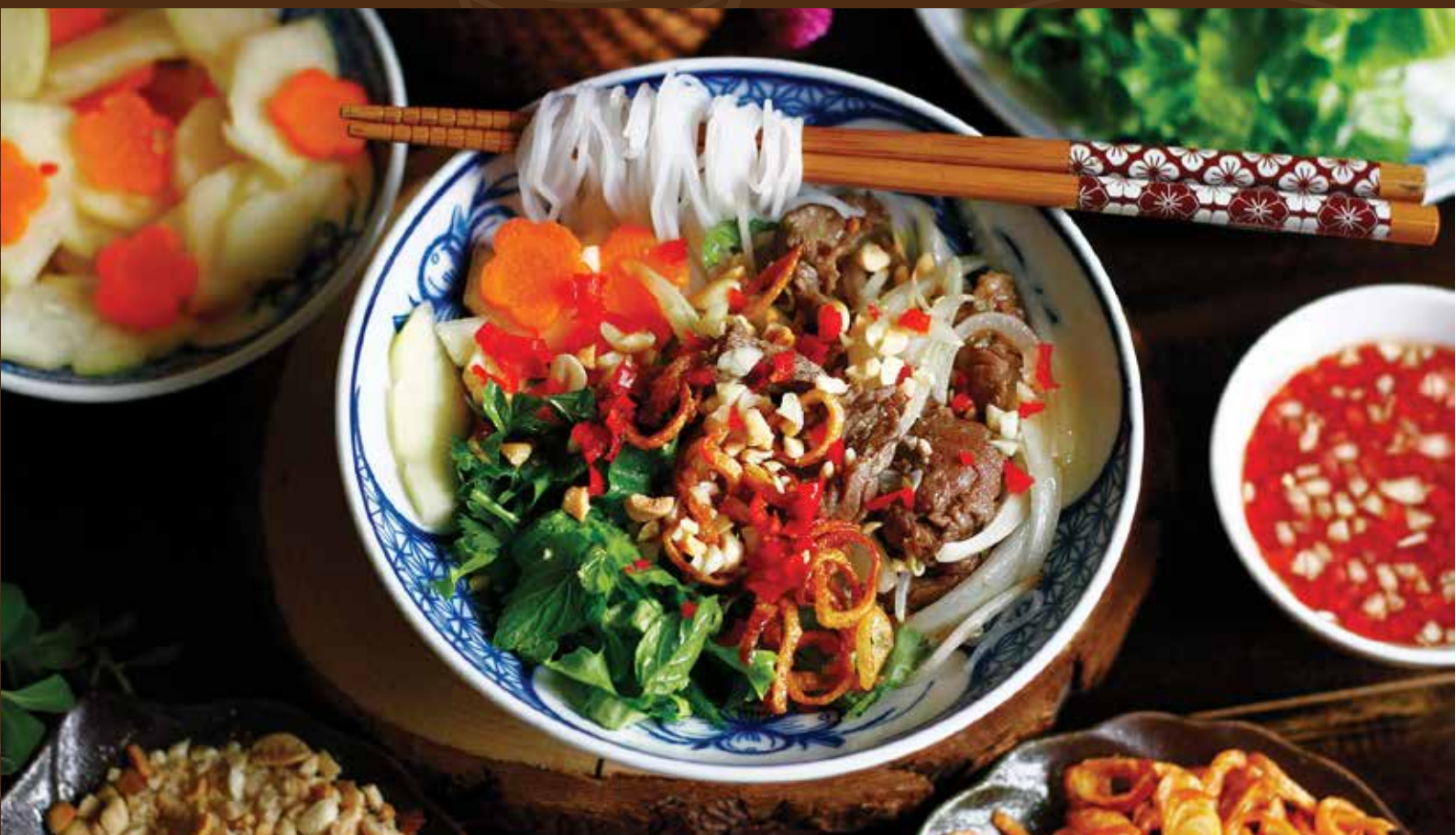
Würzig gebratene frische Udon- Nudeln, Saisongemüse und Rindfleisch.

14€

M33. UDON XÀO VỊT ^{A(Wh)}

Würzig gebratene frische Udon- Nudeln, Saisongemüse und knusprige Ente.

14€



M34. PHỞ BÒ

13€

Vietnamesisch Reisbandnudelsuppe mit Frühlingszwiebel, frischen Kräutern und kräftige Brühe und Rindfleisch.

M35. PHỞ GÀ

12€

Vietnamesisch Reisbandnudelsuppe mit Frühlingszwiebel, frischen Kräutern und kräftige Brühe und Hühnerbrustfilet.



SUSHI MENÜ MITTAG

SM1. MAKI VEGAN

9€

4 Maki Avocado, 4 Maki Gurke
4 Maki Paprika, 4 Maki Mango

SM2. MAKI MIX KLASSIK

11€

4 Maki Avocado, 4 Maki Thunfisch
4 Maki Lachs, 4 Maki Ebi
(gekochte Garnelen)

SM3. VEGAN LUNCH GESUND

11€

2 Nigiri Inari, 4 California Avocado Gurke
Karotte, 4 Maki Avocado, 4 Maki Paprika

SM4. MAKI NIGIRI MIX

15€

1 Nigiri Lachs, 1 Nigiri Thunfisch,
1 Nigiri Ebi, 4 Maki Avocado, 4 Maki Lachs

SM5. HAPPY LUNCH

18€

1 Nigiri Lachs, 1 Nigiri Thunfisch,
1 Nigiri Ebi, 4 Maki Gurke, 4 Maki Lachs
4 Futo Lachs Avocado

SUPPEN

V1. SÚP MISO ^F

4€

Miso-supe mit Seidentofustückchen, Seetang, Dashi, Sojabohnenpaste.

V2. SÚP CHUA NGOT

Süß-Sauer-Suppe mit Pilzen, Zitronengras, frischen Kräutern und

A. mit Hühnerbrustfilet

5€

B. mit Garnelen

6€

V4. SÚP NƯỚC DỪA

Kokosmilchsuppe mit Pilzen, Zitronengras, frischen Kräutern und

A. mit Hühnerbrustfilet

5€

B. mit Garnelen

6€

V6. SÚP MIẾN GÀ

5€

Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Mu-Err-Pilzen und frischen Kräutern.

KLEINE LECKEREBISSEN

V7. KRABBENCHIPS ^B

3€

V8. CHẢ GIÒ CHAY ^{A(Wh)} (5 Stück)

3.5€

Vegane Frühlingröllchen mit Gemüse.

V9. CHẢ GIÒ VIỆT NAM ^B (2 Stück)

6€

Vietnamesische Frühlingrollen mit Schweinehackfleisch, Garnelen, Ei, Glasnudeln und verschiedenen Gemüse, dazu hausgemachte Soße.

V10. HOÀNH THÁNH CHIÊN ^{A(Wh),B,C}

6€

Knusgrig gebackene Dreiecke mit Garnelen- Hühnerfleisch- Füllung.

V11. GÀ XIÊN SA TẾ ^E (3 Spießen)

6€

Gegrillte Hühnerfleischspießen, dazu Erdnuss-Dip.

V12. HÁ CẢO TÔM ^B (5 Stück)

7€

Gedämpfte Dumplings mit Garnelenfüllung.

V13. GYOZA ^{A(Wh)} (5 Stück)

Gedämpfte und dann gegrillte Teigtaschen und

A. mit Gemüsefüllung. 

5€

B. mit Hühnerfleischsfüllung.

6€



V15. EBI TEMPURA ^{A(Wh),B,C} (2 Stück)

8€

Knusprige Riesengarnelen im Tempuramantel, dazu scharfe Japanische Mayonnaise als Dip.

V16. TÔM CHIÊN CỐM ^B (2 Stück)

8€

Frittierte Garnelen mit knusprigen Reisflocken.

V17. SEAFOOD POPCORN ^{A(Wh),C,N}

8€

Gebackene Garnelen und Sepia im knusprigen Teilmantel, servierte mit Chili-Mayonnaise-soße.

V18. GỎI CUỐN (2 Stück)

Sommerrollen mit Reissnudeln, Salatblättern und frischen Kräutern, die in Reispapier gerollt werden, dazu Hoisin-Dip mit:

A. Tofu ^F 

5€

B. Hühnerbrustfilet

6€

C. Garnelen ^B

7€

V19. BÒ LÁ LỐT (4 Stück)

6€

Gegrilltes Rindfleisch mit Zitronengras in Wildbetelblättern umwickelt

V20. EDAMAME

5€

Salzige Snack mit jungen gekochten Sojabohnen am Zweig, verfeinert mit Salz.



SALAT

V21. SETANG SALAT 5€

Würziger Setangsalat mit Sesam

V22. SALAT ĐU ĐỦ TÔM^B 8€

Grüner Papayasalat mit Riesengarnelen und frischen Kräutern, Chili, dazu hausgemachtes Dressing.

V23. SALAT BÒ 8€

Rindersalat mit Bohnensprossen, Kräutern, Zitronengras, Chili, dazu hausgemachtes Dressing.

V24. SALAT XOÀI VỊT 8€

Mango- Ente- Salat mit frischem Kräutern und hausgemachtes Dressing.

V25. SALAT MIẾN 8€

Grüner Papayasalat mit Riesengarnelen und frischen Kräutern, Chili, dazu hausgemachtes Dressing.

V26. LACHSTATAR^D 8,5€

Würziger abgeschmeckter Lachs, Avocado, Fühlingszwiebel, Chilisoße

V27. THUNFISCHTATAR^D 9€

Würziger abgeschmeckter Thunfisch, Avocado, Fühlingszwiebel, Chilisoße

V28. VORSPEISENPLATTE 23€ (für 2 Personen)

Sommerrollen mit Garnelen (2Stk.)^B
Gyoza mit Hähchenfüllung (4Stk.)^{A(Wh)}
Gebackene Dreiecke (4Stk.)^{A(Wh),B,C}
Gedämpfte Dumplings mit Garnelenfüllung (4Stk.)^B
Vietnamesische Frühlingsrollen (2Stk.)^{B,C}

REISGERICHTE VEGETARISCH & VEGAN

1. RAU CURRY^G 13€

Gebratene Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße.

2. ĐẬU PHỤ CURRY^{F,G} 13€

Gebratene Tofu und Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

3. ĐẬU PHỤ XÀO SẢ ỚT^F 13€

Gebratene Tofu mit Zitronengras, Chili und Saisongemüse.

4. ĐẬU PHỤ XÀO LÁ QUẾ^F 13€

Gebratene Tofu mit Thai Basilikum und Saisongemüse.

5. ĐẬU PHỤ XÀO HẠT ĐIỀU^{F,Ca} 13€

Gebratene Tofu mit Cashewnüsse und Saisongemüse.

6. ĐẬU PHỤ PIKANT^F 13€

Gebratene Tofu mit Saisongemüse in pikanter Soße.

7. ĐẬU PHỤ SỐT LẠC^{F,E} 13€

Gebratene Tofu mit Saisongemüse in Kokosmilch-Erdnusssoße.

HÄHNCHENSGERICHT

10. GÀ CURRY^G

Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße mit.

A. Zartes Hühnerbrustfilet 14€

B. Gegrilltes Hühnerbrustfilet 14€

C. Frittierte Hähnchenschenkel 15€

11. GÀ SỐT LẠC^{G,E}

Saisongemüse in Kokosmilch-Erdnusssoße mit.

B. Gegrilltes Hühnerbrustfilet 14€

C. Frittierte Hähnchenschenkel 15€

12. GÀ SỐT XOÀI^G

Saisongemüse in Kokosmilch-Mangosoße mit

B. Gegrilltes Hühnerbrustfilet 14€

C. Frittierte Hähnchenschenkel 15€

13. GÀ CHUA NGỌT

Saisongemüse in Suß-Sauer-Soße mit

B. Gegrilltes Hühnerbrustfilet 14€

C. Frittierte Hähnchenschenkel 15€



14. GÀ XÀO HẠT ĐIỀU ^{Ca}

Cashewnüsse und Saisongemüse mit

- A. Zartes Hühnerbrustfilet 14€
- B. Gegrilltes Hühnerbrustfilet 14€
- C. Frittierte Hähnchenschenkel 15€

15. GÀ XÀO XÀ ỚT

Saisongemüse mit Zitronengras, Chili und

- A. Zartes Hühnerbrustfilet 14€
- B. Gegrilltes Hühnerbrustfilet 14€
- C. Frittierte Hähnchenschenkel 15€

16. GÀ PIKANT

Saisongemüse in pikanter Soße mit

- A. Gegrilltes Hühnerbrustfilet 14€
- B. Frittierte Hähnchenschenkel 15€

17. GÀ NƯỚC DỪA

Saisongemüse in creamiger Kokosmilchsoße mit

- A. Zartes Hühnerbrustfilet 14€
- B. Gegrilltes Hühnerbrustfilet 14€
- C. Frittierte Hähnchenschenkel 15€

RINDFLEISCHSGERICHT

20. BÒ CURRY

Gebratenes Rindfleisch mit Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

15€

21. BÒ XÀO HẠT ĐIỀU ^{Ca}

Gebratenes Rindfleisch mit Cashewnüssen und Saisongemüse.

15€

22. BÒ XÀO SẢ ỚT

Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, Chili und Saisongemüs

15€

23. BÒ XÀO PIKANT

Gebratenes Rindfleisch mit Saisongemüse in pikanter soße.

15€

24. BÒ XÀO HÀNH

Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln.

15€

25. BÒ XÀO TIÊU XANH

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Grünpfeffer und Saisongemüse.

15€

26. BÒ XÀO CHÁY TỎI

Gebratenes Rindfleisch- Pfannengericht mit geröstetem Knoblauch.

15€

27. BÒ XÀO SỐT ME

Gebratenes Rindfleisch mit Saisongemüse in Tamarindensoße.

15€

28. BÒ XÀO TERIYAKI

Im Wok geschwenkte Rindfleischwürfel (Entrecote) mit Paprika und Zwiebel

18€

ENTENSGERICHT

30. VỊT CURRY ^G

Knusprige Ente mit Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße.

16€

31. VỊT XÀO HẠT ĐIỀU ^{Ca}

Knusprige Ente mit Saisongemüse und Cashewnüsse.

16€

32. VỊT XÀO PIKANT

Knusprige Ente mit Saisongemüse in pikanter Soße.

16€

33. VỊT SỐT LẠC ^E

Knusprige Ente mit Saisongemüse in Kokosmilch-Erdnusssoße.

16€

34. VỊT SỐT XOÀI ^G

Knusprige Ente mit Saisongemüse in Kokosmilch-Mangosoße.

16€

35. VỊT CHUA NGỌT

Knusprige Ente mit Saisongemüse in Süß-Sauer-Soße.

16€

36. VỊT NƯỚC DỪA

Knusprige Ente mit Saisongemüse in creamiger Kokosmilchsoße

16€

37. VỊT XÀO ME

Knusprige Ente mit Saisongemüse in Tamarindensoße.

16€

MEERESFRÜCHTENSGERICHT

40. TÔM CURRY ^{B,G}

Gebraten Riesengarnelen mit Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

17€

41. TÔM XÀO HẠT ĐIỀU ^{B,Ca}

Gebraten Riesengarnelen mit Cashewnüsse und Saisongemüse.

17€

42. TÔM XÀO GỪNG

Gebraten Riesengarnelen mit karamellisiertem Ingwer und Zwiebeln.

17€

43. TÔM XÀO SỐT ME ^B

Gebraten Riesengarnelen mit Saisongemüs in Tamarindensoße.

17€

44. TÔM XÀO TIÊU XANH

Gebraten Riesengarnelen mit frischem Grünpfeffer und Saisongemüse.

17€

45. CÁ CURRY ^D

Gegrilltes Lachsfilet mit Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße.

18€

46. CÁ XÀO LÁ QUẾ ^D

Gegrilltes Lachsfilet mit Thai- Basilikum und Saisongemüse.

18€

47. CÁ NƯỚNG PIKANT ^D

Gegrilltes Lachsfilet mit Saisongemüse in pikanter Soße.

18€

48. CÁ XÀO TIÊU XANH

Gegrilltes Lachsfilet mit frischem Grünpfeffer und Saisongemüse.

18€

GEBRATENER REIS ^C

50. CƠM RANG RAU

Gebratener Reis mit Saisongemüse und Ei.

13€

51. CƠM RANG ĐẬU ^F

Gebratener Reis mit Tofu, Ei und Saisongemüse.

13€

52. CƠM RANG GÀ

Gebratener Reis mit Ei, Saisongemüse, und.

A. Zartes Hühnerbrustfilet 14€

D. Gegrilltes Hühnerbrustfilet 14€

E. Frittierte Hähnchenschenkel 15€

53. CƠM RANG BÒ 15€

Gebratener Reis mit Rindfleisch, Ei und Saisongemüse.

54. CƠM RANG VỊT ^{A(Wh)} 16€

Gebratener Reis mit knuspriger Ente, Ei und Saisongemüse.

55. CƠM RANG TÔM ^B 17€

Gebratener Reis mit Riesengarnelen, Ei und Saisongemüse.

56. CƠM RANG CÁ ^D 18€

Gebratener Reis mit gegrilltem Lachs, Ei und Saisongemüse.

REISNUDELSCHALE

60. BÚN ĐẬU PHỤ ^F

Lauwarme Reisnudeln mit gebratenem Tofu, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing.

13€

61. BÚN NEM VIỆT NAM ^B

Lauwarme Reisnudeln mit vietnamesischen Frühlingsrollen, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing.

14€

62. BÚN GÀ

Lauwarme Reisnudeln mit Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing und

A. Zartes Hühnerbrustfilet 14€

B. Gegrilltes Hühnerbrustfilet 14€

C. Frittierte Hähnchenschenkel 15€

63. BÚN BÒ XÀO

Lauwarme Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch, Zwiebeln, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing.

15€

64. BÚN VỊT ^{A(Wh)} 16€

Lauwarme Reisnudeln mit knuspriger Ente, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing.

GEBRATENE REISBANDNUDELN

70. PHỞ XÀO RAU ^C

Gebratene Reisbandnudel mit Ei und Saisongemüse

13€

71. PHỞ XÀO ĐẬU ^C

Gebratene Reisbandnudel mit Ei, Saisongemüse und Tofu

13€

72. PHỞ XÀO GÀ

Gebratene Reisbandnudel mit Ei, Saisongemüse und

B. Gegrilltes Hühnerbrustfilet 14€

C. Frittierte Hähnchenschenkel 15€

73. PHỞ XÀO BÒ 15€

Gebratene Reisbandnudel mit Ei, Saisongemüse und Rindfleisch

74. PHỞ XÀO VỊT ^{A(Wh)} 16€

Gebratene Reisbandnudel mit Ei, Saisongemüse und knusprige Ente



NEM VIỆT NAM

75. PHỞ XÀO TÔM ^B 18€

Gebratene Reisbandnudel mit Ei, Saisongemüse und Riesengarnelen

76. PHỞ XÀO CÁ ^D 18€

Gebratene Reisbandnudel mit Ei, Saisongemüse und gegrilltem Lachs

77. PHỞ TRỘN BÒ 15€

Gemischte Reisbandnudel mit Rindfleisch, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing.

78. PHỞ TRỘN GÀ 15€

Gemischte Reisbandnudel mit Hühnerfleisch, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing.

REISBANDNUDELNSUPPE

79. PHỞ

Traditionelle Vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Frühlingszwiebel, frischen Kräutern und kräftige Brühe mit

- A. Tofu ^F  13€
- B. Hühnerbrustfilet 14€
- C. Rindfleisch (Entrecote) 15€

GEBRATENE UDON-NUDELN

80. UDON XÀO RAU ^{A(Wh)} 14€

Würzig gabratene frisch Udon-Nudeln und Saisongemüse

81. UDON XÀO ĐẬU ^{A(Wh)F} 14€

Würzig gabratene frisch Udon-Nudeln, Saisongemüse und Tofu

82. UDON XÀO GÀ ^{A(Wh)}

Gebratener Reis mit Rindfleisch, Ei und Saisongemüse.

- B. Gegrilltes Hühnerbrustfilet 14€
- C. Frittierte Hähnchenschenkel 15€

83. UDON XÀO BÒ ^{A(Wh)} 16€

Würzig gabratene frisch Udon-Nudeln, Saisongemüse und mit Rindfleisch

84. UDON XÀO VỊT ^{A(Wh)} 17€

Würzig gabratene frisch Udon-Nudeln, Saisongemüse und mit knusprige Ente

85. UDON XÀO TÔM ^{A(Wh),B} 18€

Würzig gabratene frisch Udon-Nudeln, Saisongemüse und mit Reisengarnelen.

86. UDON XÀO CÁ ^{A(Wh),D} 19€

Würzig gabratene frisch Udon-Nudeln, Saisongemüse und mit gegrilltem Lachs.

UDONCURRY

90. UDON CURRY RAU ^{A(Wh),G} 14€

Würzig gabratene frisch Udon-Nudeln in roter Currysoße mit Saisongemüse

91. UDON CURRY ĐẬU ^{A(Wh),G,F} 14€

Würzig gabratene frisch Udon-Nudeln, Saisongemüse und Tofu

92. UDON CURRY GÀ ^{A(Wh),G}

Würzig gabratene frisch Udon-Nudeln in roter Currysoße mit Saisongemüse und

- A. Zartes Hühnerbrustfilet 15€
- B. Gegrilltes Hühnerbrustfilet 15€
- C. Frittierte Hähnchenschenkel 16€

93. UDON CURRY BÒ ^{A(Wh),G} 16€

Würzig gabratene frisch Udon-Nudeln in roter Currysoße mit Saisongemüse und Rindfleisch.

94. UDON CURRY VỊT ^{A(Wh),G} 17€

Würzig gabratene frisch Udon-Nudeln in roter Currysoße mit Saisongemüse und knusprige Ente.

95. UDON CURRY TÔM ^{A(Wh),G,B} 18€

Würzig gabratene frisch Udon-Nudeln in roter Currysoße mit Saisongemüse und Reisengarnelen.

96. UDON CURRY CÁ ^{A(Wh),G,D} 19€

Würzig gabratene frisch Udon-Nudeln in roter Currysoße mit Saisongemüse und gegrilltes Lachs.

GEBRATENE RAMENNUDELN



100. MỠ TÔM XÀO RAU

13€

Gebratene Ramennudeln
mit Saisongemüse

101. MỠ TÔM XÀO GÀ

Gebratene Ramennudeln mit
Saisongemüse und

B. Gegrilltes Hühnerbrustfilet 15€

C. Frittierte Hähnchenschenkel 16€

102. MỠ TÔM XÀO BÒ 15€

Gebratene Ramennudeln mit
Saisongemüse und Rindfleisch

103. MỠ TÔM XÀO VỊT ^{A(Wh)} 16€

Gebratene Ramennudeln mit
Saisongemüse und knusprige Ente

104. MỠ TÔM XÀO TÔM ^B 17€

Gebratene Ramennudeln mit
Saisongemüse und Riesengarnelen

GEBRATENE WEIZENNUDELN

110. MỠ XÀO RAU

13€

Gebratene Weizennudeln
mit Saisongemüse und Ei.

111. MỠ XÀO ĐẬU ^F

13€

Gebratene Weizennudeln mit
Saisongemüse, Ei und Tofu.

112. MỠ XÀO GÀ

Gebratene Weizennudeln
mit Saisongemüse, Ei und

A. Zartes Hühnerbrustfilet 14€

B. Gegrilltes Hühnerbrustfilet 14€

C. Frittierte Hähnchenschenkel 15€

113. MỠ XÀO BÒ 15€

Gebratene Weizennudeln mit
Saisongemüse, Ei und Rindfleisch

114. MỠ VỊT CHIÊN ^{A(Wh)} 16€

Gebratene Weizennudeln mit
Saisongemüse, Ei und knusprige Ente

115. MỠ XÀO TÔM ^B 17€

Gebratene Weizennudeln mit
Saisongemüse, Ei und Riesengarnelen

GEBRATENE GLASNUDELN



120. MIẾN XÀO RAU

13€

Gebratene Glasnudeln mit
Saisongemüse und Ei.

121. MIẾN XÀO GÀ

Gebratene Glasnudeln mit
Saisongemüse, Ei und

B. Gegrilltes Hühnerbrustfilet 14€

C. Frittierte Hähnchenschenkel 15€

122. MIẾN XÀO BÒ 15€

Gebratene Glasnudeln mit
Saisongemüse, Ei und Rindfleisch.

123. MIẾN VỊT CHIÊN ^{A(Wh)} 16€

Gebratene Glasnudeln mit
Saisongemüse, Ei und knusprige Ente

124. MIẾN XÀO TÔM ^B 17€

Gebratene Glasnudeln mit
Saisongemüse, Ei und Riesengarnelen

NACHSPEISE

130. CHUỐI CHIÊN ^{A(Wh)}

6€

Gebackene Bananenbällchen,
verfeinert mit Honig, dazu Vanilleeis

131. DỪA CHIÊN ^{A(Wh)}

6€

Gebackene Ananasbällchen,
verfeinert mit Honig, dazu Vanilleeis

132. BÁNH DỪA CHIÊN 6€

Gebackene Kokosbällchen,
verfeinert mit Honig

133. BÁNH BAO HẤP HẠT SEN ^{A(Wh)} 6€

Gedämpfte Hefeteigklöße mit süßer
Lotuspaste in Kokosmilchsoße

134. MOCHI-EISPLATTE 6€

Klebreisbällchen mit Eiscremefüllung,
garniert mit Früchten

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Liebe Gäste,
mit dieser Informationen bieten wir Ihnen Auskunft über die in unseren Speisen und Getränken enthaltene Allergene. Leider können wir eine Kreuzkontamination durch unterschiedlichste Zutaten in unserer Küche nicht zu 100% ausschließen.

Falls Sie weitere Fragen haben, ein Produkt nicht finden oder Allergene nicht gelistet ist, können Sie sich jederzeit gerne an unsere Mitarbeite*innen werden.
Mit freundlichen Grüßen,

Minh Chaus Team.

Allergene

A. Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse

Wh. Weizen Ry, Roggen Ba, Gerste

B. Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse

C. Enthält Ei/-Erzeugnisse

D. Enthält Fisch/-Erzeugnisse

E. Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse

F. Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse

G. Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)

H. Enthält Schalenfrüchte/-Erzeugnisse

Al. Mandeln

Ha. Haselnüsse

Ca. Cashewnüsse

Pi. Pistazien

L. Enthält Sellerie/-Erzeugnisse

M. Enthält Senf/-Erzeugnisse

N. Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse

O. Enthält Schwefeloxid/Sulfite

P. Enthält Lupine/-nerzeugnisse

R. Enthält Weichtiere/ -Erzeugnisse



Vegetarisch



Scharf



Vietnamesische Spezialität

GETRÄNKE

SOFTDRINK

	0,33 L
Coca-Cola	1,12
Cola Zero, Cola Light	1,9,12
Fanta	1,3
Sprite	
Mezzo Mix	1,12

WASSER

	0,33L	0,75L
Natürliches Mineralwasser	3€	6€

SÄFTE

	0,2L	0,33L
Apfel, Litchi, Mango, Maracuja, Guave, Rhabarber, Johannisbeere, Granatapfel	3,5€	4,5€

SCHORLEN

Apfel, Litchi, Mango, Maracuja, Guave, Rhabarber, Johannisbeere, Granatapfel	3€	4€
---	----	----

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

	0,5 L
Detox- Wasser mit frischem Obst, Gurke, aromatischen Kräutern und Wasser(still oder mit Kohlensäure)	6€
Frischegepresster Orange oder Limettensaft, brauner Zucker, geriebener Ingwer, aromatischen Kräutern	7€

FLASCHENBIERE A(Wh)

	0,5 L
Augustiner Lagerbier Hell	4,5€
Franziskaner Hefe- Weißbier Naturtrüb	4,5€
Franziskaner Hefe- Weißbier Dunkel	4,5€
Franziskaner Alkoholfrei	4,5€

SAIGON Bier

0,33 L	3€
--------	----

BIERMISCHGETRÄNKE

	0,5 L
Radler	4,5€
Russ'n	4,5€
Colaweizen	1,12
	4,5€

TEE

Eilles Tee:Grüner Tee, Jasmin Tee, Kamillen Tee, Kräuter Tee	4€
Frischer Ingwer Tee (Hausgemacht)	4€
Zintronengras Tee (Hausgemacht)	4€
Pfefferminz Tee (Hausgemacht)	4€

KAFFEE

Cafe Creme	2,5€
Cappuchino	3€
Espresso	3€
Vietnamesische Kaffee (schwarz oder mit Milch)	4€

SCHNAPP

	2CL
Sake, Pflaumein Wein	4,5€
Lua Moi	4,5€

COCKTAILS

APERITIF

Aperol Spitz	7€
Aperol, Prosecco, Orange, Soda	7€
Aperol Litschi Spritz	
Aperol, Prosecco, Litschisaft, Soda	7€
Hugo	
Holundersirup, Prosecco, Limette, Minze, Soda, Campari Soda oder Orange, Campari, Soda oder Orangensaft	7€

LONGDRINKS

Gin Tonic 8€
Dry Gin, Tonic Wasser, Gurke 8€
Vodka Redbull oder Lemon 8€
Vodka, Redbull, oder Bitter
Lemon, Limette Whisky Cola
Whisky, Coca- Cola

COCKTAILS

MOCKTAILS (OHNE ALKOHOL)

Virgin Mojito 7,5€
Limette, Brauner Zucker, Minze,
Ginger Ale Fresh Lemon 7,5€
Limette, Chiasamen, Brauner
Zucker, Soda Ginger Coole 7,5€
Ingwer, Limette, Brauner
Zucker, Ginger Ale, Soda
Summer on the Island 7,5€
Maracujasaft, Guavasaft, Kokosirup,
Limettensaft, Soda, Berry Soda 7,5€
Erdbeerpüree, Limette, Erdbeersirup,
Minze, Soda Virgin Hugo 7,5€
Limette, Holundersirup, Minze, Soda 7,5€

COCKTAILS

COCKTAILS (MIT ALKOHOL)

Mojito 8€
Rum, Brauner Zucker, Limette, Minze,
Ginger Ale, Soda, Litschi Mojito 8€
Rum, Limette, Litschisaft,
Minze, Soda Pina Colada 8€
Weißer Rum, Kokosirup,
Kondensmilch, Ananas und
Orangensaft, Tequila Sunrise 8€
Tequila, Grenadine, Limettensaft,
Orangensaft, Blue Ocean 8€
Dry Gin, Blue Curacao, Kokossirup,
Limette, Ananasaft, Gin Bee 8€
Dry Gin, Honig, Minze, Soda 8€

WEIN

WEIßWEIN

	0,2L	1L
Ö. Hauswein Grüner Veltiner QUV	5€	18€
Aigner, Niederösterreich Aromen von grünem Apfel, Zitrus und sortentypisches "Pfefferl". Knackige Säure und guter Trinkfluss. I. Chardonnay "Bertoldi Rotondo"	7€	24€
Bertoldi, Venetien Frische Fruchtaromen wie Birne, Apfel und Pfirsich. Dazu etwas reifes Obst und Honig mit saftiger Säure. D. Riesling trocken QbA	6,5€	22€
Schräglage, Pfalz Aromen von Zitrus, grünem Apfel und leichte Pfirsichnuancen. Schönes Finish mit einer angenehmen Säurestruktur. F. Sauvignon Blanc IGP	7€	24€
Tariquet, Gascogne Duft nach Grapefruit, Stachelbeere und gelber Frucht am Gaumen. Cremige Textur und frisches, animierendes Finale. I. Lugana DOC "Acro dei Giovi"	7,5€	26€

WEINSCHOLE

	0,1L	0,2 L
	4€	6€
	0,2L	0,75 L
I. Chiareto Classico DOC "Corte Olivi" Intensive Nase nach reifen Trauben, feine Noten von Sauerkirsche und Johannisbeeren. Sehr harmonisch und feinwürzig im Abgang.	7€	24€

SCHAUMWEIN

0,1L

I. Prosecco Frizzante DOC
"Bertoldi" Bertoldi, Venetien
Feine Aromen von Zitrus,
grünem Apfel und etwas Mandel.
Langanhaltende frische Perlage.

4€

ROTWEINE

0,2L

0,75L

I. Merlot -Primitivo IGT
"Tarantino" Contessa Marina,
Apulien Dunkle reife Frucht,
wie Kirsche, Brombeere und
Cassis. Feine Würznoten
wie Muskat und Pfeffer.
Kräftig und rund.

7€

24€

I. Tres IGP "Antico Ceppo"
(Cabernet Sauvignon, Petit
Verdot, Syrah) Poggio Le Volpi,
Latium Vielschitiges Bukett von
roten Früchten, Kirschen,
Himbeer und etwas Pflaume.
Konzentriert mit schönem
Extrakt und guter Länge.

6,5€

22€

I. Primitivo di Manduria DOC
Luce del Sole, Apulien
Anklänge von Kirsche,
Pflaume und feinen Würznote.
Am Gaumen druckvoll mit gut
eingebundener Säure
und weiche Gerbstoffe.

7€

24€

I. Montepulciano DOC
Terra d'Aligi, Abruzzen
Dunkelrot, fast schwarz im
Glas dominieren reife Früchte
und florale Anklänge, sowie
Würznoten. Sehr ausgewogen
und langanhaltend.

7,5€

26€



SUSHI

Maki

- S1. Maki Gurke** 🌿
S2. Maki Avocado 🌿
S3. Maki Ebi
 Gekochten Riesengarnelen
S4. Maki Lachs
S5. Maki Thunfisch
S6. Maki Kamo
 Gebratene Ente

California

- S7. California Gurke** 7,5€
S8. California Avocado 7,5€
S9. California Avocado Gurke 7,5€
S10. California Vegan, 🌿 7,5€
 Gurke, Avocado, Paprika

- 5€
 5€
 6€
S11. California XL Vegan Crunch 🌿 7,5€
 Gurke, Avocado, Rucola,
 eingelegte Karotten mit
 Teriyakisauce und scharfe Soße.

- S12. California Lachs Avocado** 9€

- S13. California Lachs Gurke** 9€

- S14. California Lachs Rucola** 9€

- S15. California Klassik Masago** 9€
 Riesengarnelen, Avocado,
 Mayonaise, Gurke, Masago

- S16. California Alaska** 9€
 Lachs, Avocado, Sesam

- S17. California Atlantic** 9€

- S18. California Shake Kawa** 9€
 Gegrillte Lachs, Gurke mit Soße
 (scharfe Soße oder Teriyakisauce)





CRISPY ROLLS

Frittierte Sushirollen in Tempuramantel, dazu scharfe Mayonaise

S19. Salmon Crunchy Roll 9,5€
Gurke, Lachs, Avocado, Reis

S20. Spicy Tuna Crunchy Roll 🌶️ 9,5€
Thunfisch, Avocado, Reis

S21. Black Tiger Crunchy Roll 9,5€
Gekochte Black Tiger Garnelen, Avocado, Reis

S22. Mix Crunchy Roll 10€
Thunfisch, Lachs, Avocado, Reis

S23. Veggie Mix Crunchy Roll 🌿 8€
Avocado, Gurke, Frischkäse, Reis

FUTO

S24. Futo Vegetarisch 🌿 8€
Avocado, Gurke, Paprika, Rucola, Frischkäse

S25. Futo Lachs Avocado 9€

S26. Futo Spicy Thunfisch 🌶️ 9,5€

SASHIMI

S27. Sashimi Lachs (5 Stück) 12€

S28. Sashimi Thunfisch (5 Stück) 15€

NIGIRI

S29. Sake Nigiri Lachs 6€

S30. Maguro Nigiri Thun 6€

S31. Ebi Nigiri Gekochte Garnelen 6€

SUSHI MENÜ

Menu 1. Vegan Premium

8 California Vegan
4 Maki Gurke
4 Maki Avocado
1 Nigiri Inari
1 Nigiri Avocado

15€

Menü 2. Sake Futo

4 Maki Lachs
3 Nigiri Lachs
4 California Lachs Avocado
4 Futo Lachs Avocado

18€

Menü3. Sake Supreme

8 Rainbow Lachs
4 Nigiri Lachs

18€

Menü4. Lachs Special

4 Maki Lachs
3 Nigiri Lachs
4 Futo Lachs Avocado
4 California Klassik Masago

18€

Menü 5. Happy Lachs

4 Maki Lachs
3 Nigiri Lachs
8 Salmon Cruchy Roll

18€

BOWL

B1. Poke Bowl Premium

Reis, Lachs, Thunfisch, Gurke, Edamame, Avocado, Mango, Rucola, Masago, Sesam, Sesam-soße.

12€

B2. Poke Bowl Lachs

Reis, Lachs, Gurke, Edamame, Avocado, Mango, Masago, Sesam, Schnittlauch, Sesam-soße.

11€

B3. Poke Bowl Vegan

Reis, Gurke, Edamame, Avocado, Mango, Wakame, Paprika, Inari, Sesam, Sesam-soße.

9,5€

B4. Donburi Lachs Avocado

Reis, 6 Stück Nigiri Lachs, 5 Scheiben Avocado.

11€

B5. Chicken Donburi

Reis, gebacken Hähnchen, Edamame, eingelegte Karotten, sauer Kraut, teriyaki-soße.

12€

B6. Ente Donburi

Reis, knusprige Ente, Edamame, eingelegte Karotten, sauer Kraut, teriyaki-soße.

13€