

VORSPEISEN

FRITTIERTE WANTAN	4,5 €
Mit Tofu und Shiitake-Pilzen gefüllte Teigtaschen mit süßsauerer Soße	
SÜSSKARTOFFELPUFFER	4,5 €
Mit Salatblättern, frischen Kräutern und veganer Fischsoße mit Chilli und Knoblauch	
DIM SUM	7 €
Gedämpfte Teigtaschen mit verschiedenen Gemüsefüllungen	
TEMPURA GEMÜSE	6,5 €
Babymais, Okra, Brokkoli, Red Perilla Blätter und Enoki-Pilze	
NEM CHAY CHIÊN	5 €
Frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit verschiedenem Gemüse und Koriander	
NEM CHAY TARO UND LOTUSWURZEL	5 €
Frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit Taro und Lotuswurzel	
PANIERTER SEIDENTOFU	6,5 €
Seidentofu in Panko paniert	
NEM LỤI	5,5 €
Herzhafter Kochbananen-Grillspieß mit Cassava und Barbecue-Soße	
NEM CUỐN CHAY	5 €
Sommerrollen gefüllt mit Glasnudeln, Tofu, getrockneten Pilzen, Sojasprossen und frischen Kräutern	

SUPPEN

- GEMÜSESUPPE** 4 €
Feine Suppe auf Soffritto-Basis mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten und Koriander
- WANTANSUPPE** 4,5 €
Mit Tofu und Shiitake-Pilzen gefüllte Teigtaschen garniert mit Pak Choi, Karotten, chinesischem Lauch und Koriander
- WAKAME SUPPE** 4,5 €
Seealgen und Seidentofu-Würfel in einer Brühe aus Wurzelgemüse mit Frühlingszwiebeln
- CANH CHUA** 5 €
Sauer-scharfe Suppe mit Okras, Ananas, Sojasprossen, Kirschtomaten, Kayang Blättern und Frühlingszwiebeln

SALATE

- PAPAYASALAT** 6,5 €
Salat aus knackiger grüner Papaya mit Erdnüssen und Koriander
- SEEALGENSALAT** 4,5 €
Frischer Kohl mit Wakame und geröstetem Sesamöl
- PILZSALAT** 5 €
Weißer Holzohrpilz-Salat mit Karotten, Zwiebeln, Chili und Basilikum
- AUBERGINENSALAT** 5,5 €
Gegrillte Aubergine mit Gurke, Orange, weißer Rübe, gerösteten Erdnüssen und Koriander

HAUPTSPEISEN

MÓN BÚN PHỞ

PHỞ CHAY

10 €

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Glasnudeln, Tofu, Pilzen, Lotussamen, Koriander, Basilikum, Europagrass und Frühlingszwiebel

MỠ WANTAN

11 €

Nudelsuppe mit Tofuknoten und gefüllten Teiglingen, Shanghai Pak Choi, Karotten und chinesischem Lauch

BÚN CHẢ

12 €

Reisnudeln mit Gemüsebratlingen, King Austernpilzen, Shiitake-Pilzen, Morcheln, Koriander, Basilikum, roten Perilla Blättern, Salatblättern und veganer Fischsoße mit Chilli und Knoblauch

BÚN CHẢ LÁ LỐT

12 €

Reisnudeln mit in Chaplu-Blättern eingewickelten Gemüsebratlingen, Koriander, Basilikum, roten Perilla Blättern, Salatblättern, gerösteten Erdnüssen und veganer Fischsoße mit Chilli und Knoblauch

NEM LỤI VÀ BÁNH HỎI

12 €

Vegane Grillspieße aus Kochbananen mit Reismudelröllchen, Koriander, Basilikum, roten Perilla Blättern, Salatblättern, gerösteten Erdnüssen, geröstetem Knoblauch und hausgemachter Soße

MIẾN TRỘN

10 €

Glasnudeln mit Karotte, Zucchini, Choi Sam, Pilzen und hausgemachter Soße

PHỞ XÀO RAU

9,5 €

Gebratene Reisbandnudeln mit Shanghai Pak Choi, Karottenstreifen, Zuckerschoten, Babymais, Tofu, gerösteten Erdnüssen und Koriander

UDON XÀO RAU

10 €

Gebratene Udonnudeln mit Shanghai Pak Choi, Karottenstreifen, Zuckerschoten, Babymais und Tofu mit schwarzer Pfeffersoße
mit Curry-Soße + 2 €

HAUPTSPEISEN

MÓN COM

alle Món Com Gerichte werden mit Jasmin-Duftreis serviert

CÀ TÍM	8 €
Gebratene Aubergine mit Tofu in Kurkumasoße mit Chaplu Blättern und roten Perilla Blättern	
CHUỐI XÀO	9 €
Gebratene Kochbanane mit Tofu in Kurkumasoße mit Chaplu Blättern, roten Perilla Blättern und Frühlingszwiebeln	
RAU XÀO	7,5 €
Gebratenes saisonales Gemüse mit Sojasoße mit Currysoße + 1,5 €	
ĐẬU TIỀM NĂM XỐT CHAO	10 €
Gebratene Shiitake-Pilze, Lotussamen und fermentierter Tofu mit Koriander und Lauch	
NAM ĐÙI GÀ XÀO GỪNG	10,5 €
King Austerpilze mit Tofu, Ingwer und Kurkuma mit Koriander und Frühlingszwiebeln	

KHO TỘ

alle Kho Tộ Gerichte werden mit Jasmin-Duftreis serviert

CHUỐI KHO	8 €
Kochbananen im Tontopf mit Zitronengras und Chili in herzhafter Soße	
CÀ TÍM KHO	8 €
Auberginen-Eintopf mit Tofu und Shiitake-Pilzen in herzhafter Soße	
CÀ RI KHO	9 €
Tofu- und Pilz-Eintopf in roter Curry-Soße	
MÍT KHO	9 €
Grüne Jackfruit im Tontopf mit Tofu und Pilzen in herzhafter Soße	
BẮP CÁI CUỘN	9 €
In Weißkraut eingewickelte Lotussamen, Pilze, Glasnudeln, Koriander und Basilikum in schwarzer Pfeffersoße	

NACHSPEISEN

CHUỐI CHIÊN	4 €
Gebackene Bananen mit Reissirup und Mandelsplittern	
PANNA COTTA	5 €
Vegane Kokos-Panna Cotta aus Sojamilch mit Mango-Topping	
CƠM NẾP MÍT	6 €
Jackfruit gefüllt mit Klebreis und Kokosfleisch in Kokos-Soße mit Sesam	

HAUSGEMACHTE EISTEES & SODAS

	0,4L
LEMON HONEY ICE TEA	5 €
GREEN APPLE ICE TEA	5 €
BLUEBERRY MOJITO	6 €
STRAWBERRY MOJITO	6 €
PASSION SODA	6 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,4L
WASSER	2,8 €
Still / mit Kohlensäure	
SOFTDRINKS	3 €
Cola / Fanta / Spezi / Sprite	
FRUCHTSCHORLEN	
Mango / Lychee / Guave	3,5 €
Apfel / Johannisbeere	3 €
	0,75L
FLASCHE WASSER	5,9 €
Still / mit Kohlensäure	

WEISSWEIN

	GLAS 0,2L	FLASCHE
CHARDONNAY	5 €	
ZENATO CUSTOZA	6,9 €	25 €
GRÜNER VELTLINER	7,5 €	27 €
BULGARINI LUGANA		32 €

ROTWEIN

MERLOT	5,5 €	
ZENATO BARDOLINO	7,5 €	27 €
SHIRAZ CARBANET	8,5 €	32 €

ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

HELLES		0,5L	3,6 €
WEISSBIER			3,6 €
DUNKLES WEISSBIER			3,6 €
LEICHTES WEISSBIER			3,6 €
RADLER			3,6 €
HELLES ALKOHOLFREI			3,6 €
WEISSBIER ALKOHOLFREI			3,6 €
PILS		0,33L	3,6 €
WEINSCHORLE		0,25L	4,5 €
APEROL SPRITZ			4,5 €