



asian fusion food experience

„ Vital, leicht, lecker

- mit diesen Schlagworten lässt sich die asiatische Küche treffend charakterisieren. Sie zeichnet sich durch ihre gesunden, gut bekömmlichen und genussvollen Gerichte aus und präsentiert sich in einer sehr großen Bandbreite. Gewürze, Kräuter und Zutaten, die in Asien heimisch sind, schenken der asiatischen Küche eine Fülle an Aromen. Unsere Qualitätsversprechen an Sie: Alle unsere Köstlichkeiten werden sorgfältig und individuell frisch zubereitet. Wir legen sehr viel Wert auf frisches Gemüse - & Fleischsorten, dementsprechend werden diese von uns auch nach diesem Kriterium ausgesucht. 90% unserer Gerichten werden einzeln und frisch im Wok zubereitet, daher sind wir auch in der Lage Ihren individuellen Wünschen nachzukommen.

Bitte sprechen Sie uns an. “

Mit besten Grüßen,
Tran Thi Thu Thao

KLEINE VORSUPPEN

1 WAN TAN – DUMPLING SOUP ^{K,D}

4,5

Drei Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch & Garnelen im Sud mit grünem Gemüse, abgeschmeckt mit Koriander & Röstzwiebeln

Dumpling filled with minced chicken & shrimps - fresh green vegetable – coriander & roasted onions

2 TOM CHUA CAY – COCONUTMILK PRAWN SOUP ^{G,K}

4,5

Herzhafte Kokosnussmilchsuppe – Garnelen – Tomaten – Pilzen, abgeschmeckt mit Zitronengras & Koriander

Coconutmilk Soup – prawns – tomato – mushroom – lemongrass – coriander

3 SUP RAU CHAY – VEGGIE SOUP ^{K,D}

4,5

Vegetarische Suppe – grünes Gemüse – Tofustreifen – Koriander & Röstzwiebeln

Soup with fresh green vegetable – tofu – coriander & roasted onions

APPETITANREGENDE VORSPEISEN

4 CLASSIC SOMMERROLL ^{B,K}

4,2

Zwei vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Gurkenstreifen, Karottenstreifen, Koriander, zum dippen mit Hausgemachte Hoisin Soße zu wählen mit:

Two vietnamese ricepaper roll filled with:

- **Gemischtem (Huhn - Garnelen)** – mix (chicken - shrimps)
- **Tofu** – Tofu

5 FRÜHLINGSROLLEN – SPRINGROLLS ^{C,D,K}

4,2

Gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch zum dippen mit süßer Limetten-Fisch Soße Alternativ:

Gebackene vegetarische Frühlingsrollen

Baked springrolls filled with minced pork – sweet fish Dip

Alternative: Baked vegetarian springrolls – sweet chili Dip

6 NOM DU DU – PAPAYA SALAD ^{B,C,K}

6,5

Erfrischend scharfer grüner Papaya Julienne – Garnelen – Chilli – Koriander & vietn. Kräuter – geröstete Erdnüsse – Süß-Sauer - Scharfes Dressing

Famous Thai Green Papaya Salad – prawns – chili -

coriander & herbs – roasted peanuts – sweet spicy lime dressing

7 **NOM XOAI – MANGO SALAD** ^{C,B,K}

5,5

Salat mit Mangostreifen – Lotusstengel – Karottenstreifen –
Sprossen– Hühnerfleisch – frische Minze & Koriander – geröstete
Erdnüsse – Sesam – Süßer Limetten-Dressing (leicht scharf)

Mango salad – lotus stem – chicken breast – fresh mint &
coriander – roasted peanuts – sweet lemon dressing (lil' bit spicy)

8 **CHA LA LOT – BEEF WRAPPED IN LOLOT LEAF** ^K

4,2

Zartes Rinderhack in saftigen grünen Betelblätter gewickelt und
gebraten. Serviert mit Limetten-Fischsoße und Sesam

Minced beef wrapped in lush green betel leaves, grilled. Served
with lemon-fish sauce & sesame

9 **SATAY GA – CHICKEN SKEWERS** ^B

4,5

Marinierte Hühnerspieße – gegrillt – zum Dippen mit
hausgemachter Erdnusssoße

Grilled satay chicken skewers – peanut dip

SPECIAL OF THE HOUSE

Unsere Entenzubereitung ist sehr aufwendig. Sie beginnt bei der richtigen Technik des Ausnehmens und Würzens, erfordert dann stundenlanges Garen in einem Entenofen.

Die gelungene Ente ist knusprig und sehr saftig. Durch das langsame Grillen im sogenannten Entenofen ist die Ente nahezu fettfrei.

Nicht die Beigabe von Salz und Gewürzen macht den guten Geschmack, es ist die aufwendige Zubereitung, die zum kulinarischen Ereignis führt.

Lassen Sie sich überraschen...



10 VIT MANGO – MANGO DUCK ^{D,G,K}

11,50

Ente – frisches grünes Gemüse – Mango Kokosnussmilch Soße –
serviert mit Duftreis – verfeinert mit Sesam

Grilled duck –fresh vegetables - mango coconutmilk sauce –
served with rice

11 VIT ORANGE – ORANGE DUCK ^{D,G,K}

11,50

Ente – frische Orangenstücke – Orangen Kokosnussmilch Soße –
frischer Salat – Serviert mit Duftreis

Grilled duck – fresh orange pieces – orange coconutmilk sauce –
fresh salad – served with rice

12 VIT NONG XEO – DUCK HOT PAN ^{D,G,L,K}

12,50

Ente – mit Wokgeschwenktem grünem Gemüse – Chop Suey Soße – in
der heissen Platte serviert – Duftreis

Grilled duck – wok vegetables – Chop Suey Sauce –
served in the hot pan – with rice

13 VIT CURRY DO – RED DUCK CURRY A,B,D,G,I

11,5

Ente in cremiger roter Thai-Curry Kokosnussmilchsoße
mit grünem Gemüse, serviert Duftreis

Duck – red Thai-Curry coconutmilk sauce – fresh vegetables – rice

14 VIT GION ERDNUSS – PEANUT DUCK B,D,G,I,K

11,5

Ente in hausgemachter Erdnuss-Kokosmilchsoße mit grünem Gemüse,
verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, serviert mit Duftreis

Duck in homemade peanut- coconutmilk- sauce with fresh vegetable
& roasted peanuts, served with rice



VIETNAMESE CLASSIC MAIN DISHES

Gewürze und Kräuter wie Koriander, gerösteten Erdnüsse, Röstzwiebel und Sesam sowie auch Knoblauch & Zwiebeln schenken der asiatischen Küche eine Fülle an Aromen.

**Falls Sie eines der Zutaten nicht in ihrem Gericht haben wollen.
Geben Sie uns bitte Bescheid.**

20 **GA NUONG VUNG – GRILLED TAMARINDE CHICKEN** ^{I,K} **8,9**

Zartes mariniertes Hühnerfilet – gegrillt – gedämpftes grünes Gemüse–
hausgemachte Tamarinde Soße – Serviert mit Duftreis

Grilled Chicken Breast – steamed fresh Vegetable – Tamarinde Sauce – served with rice

21 **BO XAO CAY TOI – HOT GARLIC BEEF** ^{C,I,K} **9,5**

Im Wok geschwenktes Rindfleisch – grünes Gemüse – verfeinert mit
Knoblauch & Chilli Soße – Serviert mit Duftreis

Wok Beef – fresh vegetables – hot garlic sauce – served with rice

22 **TOM RAN MUOI OT – TIGER PRAWNS** C,D,E,G,K,N **11,50**

Große Garnelen in Salz & Chili mariniert, gegrillt – in cremiger Curry Kokosnussmilch Soße – mit frischem Gemüse – Serviert mit Duftreis

Big grilled Tiger Prawns marinated in salt & chili - creamy Curry-Coconutmilksauce - fresh vegetables - served with rice

23 **TOM XAO THAP CAM – MIX & MATCH PLATE** C,D,E,I,K,N,L **10,00**

Gemischte Platte mit Wokgarnelen – Wokhühnerfleisch – Wokrindfleisch – frisches knackiges Wokgemüse – verfeinert mit hauseigener Wok Soße – Serviert mit Duftreis

Mix Plate with wokprawn – wokchicken – wokbeef – fresh wokvegetable – homemade wok sauce - served with rice

24 **CURRY DO GA - RED CURRY CHICKEN** A,B,D,I,G **8,9**

Zartes Hühnerbrustfilet in cremiger roter Curry - Kokosnussmilchsoße, mit grünem Gemüse, verfeinert mit Sesam. Serviert mit Duftreis

Tender chicken breast fillet - creamy red Curry-Coconutmilksauce - green vegetables - sesame - served with rice

25**MASSAMAN CURRY** A,B,D,G,I

Berühmte Thai Curry-Kokosnussmilch-Soße, grünes Gemüse &
Kartoffel, Röstzwiebel, Duftreis und:

Famous Thai curry coconut milk sauce, vegetables & potatoes,
roasted onion, fragrant rice and:

a - Huhn - chicken **8,9** / b - Rind - beef **9,5** / c - Tofu - tofu **8,9**

26**RICENOODLES CURRY** A,B,D,G,I

Reisbandnudeln, Curry-Kokosnussmilch-Soße, grünes Gemüse,
Salat, Röstzwiebeln & vietnam.Kräuter

Rice noodles, curry coconut milk sauce, green vegetables,

Salad, roasted onions & vietnam.Herbs

a - Huhn - chicken **8,9** / b - Rind - beef **9,5** / c - Tofu - tofu **8,9**

27 PEANUT COCONUTMILK B,D,G,I,K

Erdnuss-Kokosnussmilch-Soße, grünes Gemüse & Duftreis

Peanut coconut milk sauce, green vegetables & fragrant rice

a - Huhn - chicken **8,9** / b - Rind - beef **9,5** / c - Tofu - tofu **8,9**

28 MANGO CHICKEN D,G,I,K

8,8

Zartes Huhn, frischer Mango-Kokos-Soße, Mangostücken,

grünes Gemüse & Duftreis

Tender chicken, fresh mango and coconut sauce, mango pieces,

green vegetables and fragrant rice

VIETNAMESE NOODLE DISHES

Gewürze und Kräuter wie Koriander, geröstete Erdnüsse, Röstzwiebeln und Sesam sowie auch Knoblauch & Zwiebeln schenken der asiatischen Küche eine Fülle an Aromen.

**Falls Sie eines der Zutaten nicht in ihrem Gericht haben wollen.
Geben Sie uns bitte Bescheid.**

30 I LOVE PHO - *PHO NOODLE SOUP* ^c

Traditionelle Reisbandnudelsuppe der vietnamesischen Küche. Kräftige klare Brühe - Reisbandnudeln - vietnamesische Kräuter - Zwiebel & Koriander

Famous vietnamese rice noodle soup-onions-coriander

- **Hühnerfleisch - Chicken** 8,5
- **Rindfleisch - Beef** 8,9
- **Tofu & Gemüse - Tofu and vegetables** 8,5

31 BUN CHA LA LOT - *LOLOT LEAF* ^{B,C,K}

Zartes Rinderhack in saftigen grünen Betelblättern gewickelt & gebraten auf lauwarmen Reisnudeln mit frischem Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln & asia. Kräutern. Dazu süßer Limetten-Fisch-Dressing

Minced beef wrapped in lush green betel leaves - rice noodles - salad - peanuts - roasted onions - herbs - sweet lemon dressing,

32 **BUN BO NAM BO - RICENOODLES WOK BEEF** ^{B,C,K}

8,9

Im Wok geschwenktes Rindfleisch auf lauwarmen Reisnudeln mit frischem Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Kräuter, abgeschmeckt mit süßer Limetten-Fisch-Dressing

Wok Beef served with rice noodles - salad - peanuts - herbs- sweet lemon-fish dressing

33 **BUN NEM RAN - SPRINGROLLS** ^{A,B,C,D,K}

8,9

Traditionelle gebratene Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehack auf lauwarmen Reisnudeln, frischem Salat, Kräuter, Erdnüssen, abgeschmeckt mit süßer Limetten-Fisch-Dressing

Vietnamese fried Springrolls served with peanuts, rice noodles - salad - herbs - lemon-fish dressing

34 **PHO XAO - VIETNAMESE FRIED RICENOODLES** ^{B,C,I,K}

Gebratene vietnamesische Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Eier, Erdnüssen & Kräuter, wählbar mit:

Vietnamese fried rice noodles with wok vegetables, eggs
peanuts & herbs, choose with:

a) Hühnerfleisch - Chicken

8,9

b) Rindfleisch - Beef

9,5

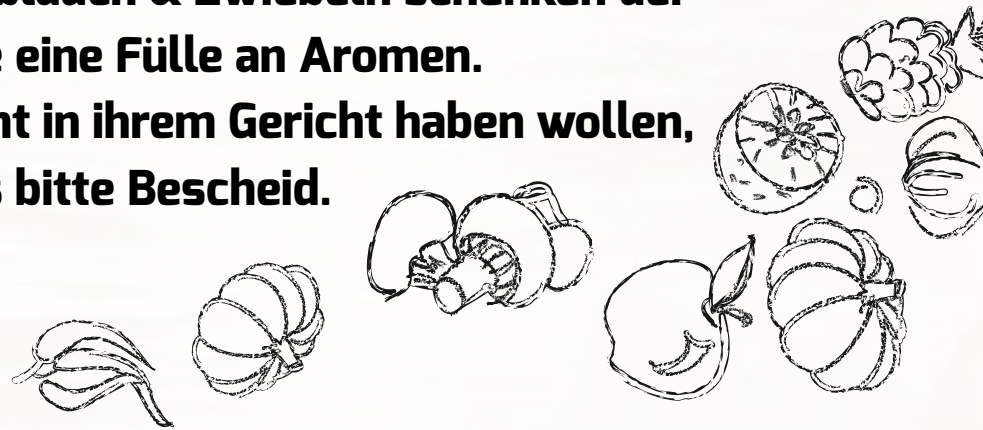
c) Tofu

8,9

VEGAN & VEGETARISCH

Gewürze und Kräuter wie Koriander, gerösteten Erdnüsse, Röstzwiebel und Sesam sowie auch Knoblauch & Zwiebeln schenken der asiatischen Küche eine Fülle an Aromen.

Falls Sie eines der Zutaten nicht in ihrem Gericht haben wollen, geben Sie uns bitte Bescheid.



40 **DAU XAO RAU – VEGAN PLATE** ^{1,2}

8,9

Wokgeschwenkte Tofustreifen – grünes
knackiges Wokgemüse – serviert mit Duftreis

Wok Tofu Stripes – fresh vegetables – served with rice

41 **FALSCHER ENTE – MOCK DUCK** ^{1,2}

8,9

Vegane Entenfiletstreifen (Seitan) – knackiges Wokgemüse – vegane
Austernsoße – serviert mit Duftreis

Vegan Duck Stripes ^(Seitan) – wokvegetable – vegan oyster sauce –
served with rice



42 **ERDNUSS TOFU - PEANUT TOFU** B,D,I,G,K

8,5

Tofustreifen in hausgemachter Erdnuss-Kokosmilchsoße mit grünem Gemüse, verfeinert mit gerösteteten Erdnüssen, serviert mit Duftreis

Tofu in homemade peanut-coconutmilk sauce with fresh vegetables & roasted peanuts, served with rice

43 **TOFU CURRY DO – RED TOFU CURRY** A,B,D,G,I

8,5

Tofustreifen in cremiger roter Thai-Curry Kokosnusmilchsoße mit grünem Gemüse, serviert Duftreis.

Tofu – red Thai Curry-Coconutmilk sauce – fresh vegetables – served with rice

DESSERT

50 KOKOS MANGO PANNA COTTA ^G **4,0**

Hausgemacht, mit frischen Mangostücken und Mangopüree

Homemade coconut mango panna cotta - mango - mango porree

51 SÜSSER KLEBREIS ^{WARM} **4,0**

Vietnamesischer Klebreisdessert, verfeinert mit Kokosnussmilch und gefüllt mit Bananen und roten Bohnen

Vietnamse stickyrice - coconutmilk - filled with bananas und red beans

52 MATCHA EIS ^G **3,0**

3 kleine Kugel japanisches Grüntee-Eis

3 small ball of Japanese green tea ice cream

Getränke

APERITIF

APEROL SPRITZ ^(1,3)

0,2L

5,5

Aperol, Prosecco, Orangenscheiben, Sodawasser

HUGO HUGO ⁶

0,2L

5,5

Holunderblütensirup, Prosecco, Limette, frische Minze, Sodawasser

SOFTDRINKS

Apolinaris Sprudel / Vio Still

0,25l

2,5

0,75l

5,0

Coca Cola ^(1,2) / **Coca Cola Light** ^(1,2,5,7)

0,2l

2,5

Apfelsaftschorle

0,2l

2,5

0,4l

4,0

Vaihinger Apfelsaft

0,2l

2,5

0,4l

4,0

Vaihinger Mangonektar / Maracujanektar

0,2l

2,5

0,4l

4,0

Schweppes Ginger Ale ^(1,3)

0,2l

2,5

Tonic Water ⁽³⁾

0,2l

2,5

Bitter Lemon ^(3,4)

0,2l

2,5

KAFFEE

Tasse Espresso ⁽²⁾	2,0
Tasse Americano ⁽²⁾	2,5
Glas Ca Phe Trung Nguyen ⁽²⁾ mit Kondensmilch	3,5

TEE

Glas gesunder Ingwertee mit frischen Minzblättern, Limettensaft u. Honig	3,5
Glas belebender Grüner Blütentee Asiatische Blüte aus Grünem Tee	3,5
Kännchen Grüner Tee	3,5
Kännchen Jasmin Tee	3,5



FRESH HOMEMADE DRINKS

Erfrischende & gesunde hausgemachte Limonaden und Shakes

TRA SA DA	0,3l	3,8
Frisch aufgebrühter Eistee aus Bio-Grüntee, Zitronengras, verfeinert mit Limettensaft & Rohrzucker		
MANGO DREAM ^(G)	0,4l	4,2
Mango Shake aus Bio Mangopüree, Joghurt & Biomilch		
GREEN SHAKE ^(1,3)	0,4l	4,2
Erfrischender Shake mit Apfel, Gurken, Minze, Ginger Ale ⁽¹⁾		
YELLOW SODA	0,4l	4,2
Frische vietnamesische Passionsfrucht getreckt mit Sodawasser		
SPICY STRAWBERRY GINGER MULE	0,4l	4,2
Thomas Henry Gingerbeer, Erdbeersirup, Ingwerstreifen, Limetten & verfeinert mit Sodawasser		
LEMONSODA	0,4l	4,2
Limetten-Limo mit Minze & Rohrzucker		

COCKTAILS/ LONGDRINKS

IPANEMA BRASILIANER Alkoholfrei	0,3l	4,5
Maracujafrucht, Limettensaft, Maracujanektar, Ginger Ale & Rohrzucker		
PINK MOJITO	0,3l	5,9
Rum ⁽¹⁾ , frische Minze, Limettensaft, Erdbeersirup & Soda -Wasser		
GLORY SPECIAL	0,3l	5,9
Reis-Wodka, Asiatischer Grüner Tee, Limettensaft, frische Minze, Holunderblütensirup, Apfelsaft		
ELDERFLOWER SPECIAL	0,3l	5,9
Gin, Holunderblütensirup, Limettensaft & Thomas Henry Tonic Water ^(3,4)		
CARDAMOM MOSCOW MULE	0,3l	5,9
Moskovskaya - Wodka, Cardamom, Limettensaft, frische Gurken & Thomas Henry Ginger ⁽³⁾		
CUBA LIBRE	0,3l	5,9
Rum ^(1,2) , Limette, Coca-Cola ^(1,2)	0,3l	
GIN & TONIC	0,3l	5,9
Gin, Thomas Henry Tonic Water ^(3,4)		
VODKA LEMON	0,3l	5,9
Moskovskaya - Wodka, Thomas Henry Bitter Lemon ^(3,4)		

BIER / BEER & CRAFT BEER

Tiger Bier vom Fass (d), Singapore	0,3l	3
	0,5l	4,5
Saigon Vietnam Beer (d)	0,33l	2,9
San Miguel (d), Spanisch	0,33l	2,9
San Miguel Alkoholfrei (d), Spanisch	0,33l	2,9
Paulaner Hefe - Weißbier (d)	0,5l	3,9

Naturtrüb / Dunkel / Kristall / Alkoholfrei

SCHNAPPS

Moskovskaya Wodka 40%	2cl	2,5
Nep Moi Reisschnaps	2cl	3

(1) Farbstoffe (2) Koffeinhaltig (3) Chininhaltig
(4) Antioxidationsmittel (5) Süßungsmittel (6) geschwefelt (7) phenylalaninquelle

WEISSWEIN

WEINSCHORLE ⁽⁶⁾	0,2l	4,2
RIESLING ⁽⁶⁾	0,2l	4,9
Deutscher Qualitätswein Rheinhessen ^(Halbtrocken)	0,5l	10,90
WEISSER BURGUNDER ⁽⁶⁾	0,2l	4,9
Qualitätwein Baden ^(Trocken)	0,5l	10,5
GRAUER BURGUNDER ⁽⁶⁾	0,2l	4,9
Deutscher Qualitätwein Rheinhessen ^(Trocken)	0,5l	10,5

ROTWEIN

CAMPO VIEJO RIOJA	0,2l	5,5
Tempranillo	0,75l	17,9
COTES DU RHONE	0,2l	4,9
Frankreich	0,5l	10

ROSE

CLAUS JACOB ⁽⁶⁾	0,2l	4,5
Spätburgunder Rosé Qualitätswein Pfalz ^(Trocken)	0,75l	16

GUTEN APPETIT

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und allgemeine Informationen:

Allergenkennzeichnung von Lebensmitteln:

- a) Eier
- b) Erdnüsse
- c) Fisch
- d) Gluten
- e) Krebstiere
- f) Lupine
- g) Milch
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie
- j) Senfsaaten
- k) Sesam
- l) Sojabohnen
- m) Schwefeldioxid und Sulphite
- n) Weichtiere

