

## Súp - Suppen - Soups

10	<b>Súp Hoàng Thánh</b> <sup>a, f, n</sup> Hühnerbrühe mit Teigtaschen gefüllt mit gehackten Garnelen, Pak Choi und Shiitake-Pilzen <i>Chicken broth with dumplings filled with chopped shrimp, pak choy and shiitake mushrooms</i>	7,90
11	<b>Phở Gà</b> <sup>d, f</sup> Reisbandnudelsuppe aus Hühnerbrühe mit marktfrischem Kikok-Maishähnchen und feinen Zitronenblättern <i>Flat rice noodle soup made from chicken broth with market fresh Kikok corn chicken and fine lemon leaves</i>	7,90
12	<b>Phở Bò</b> <sup>d, f</sup> Das vietnamesische Nationalgericht - Reisbandnudelsuppe aus stundenlang simmernder Ochsenschwanzbrühe mit zartem Rinderhüftsteak und aromatischen Gewürzen <i>The Vietnamese national dish - flat rice noodle soup made from oxtail broth that has been simmering for hours with tender beef sirloin steak and aromatic spices</i>	8,90
13	<b>Canh Chua Tôm (leicht scharf)</b> <sup>d, f</sup> Säuerlich-pikante Suppe mit Tamarinde, Black-Tiger-Garnelen, frischer Ananas, Okraschoten, Zitronengras, Tomaten und frischen Kräutern <i>Sour and spicy soup with tamarind, black-tiger-prawns, fresh pineapple, okra, lemongrass, tomatoes and fresh herbs</i>	10,50

## Món Khai Vị - Vorspeisen - Appetizers

14	<b>Sò Đięp, Tôm nướng rượu vang sủi và nghệ tây</b> Gegrillte Jakobsmuscheln und Gambas in einem feinen Sekt-Safran-Schaum <i>Grilled scallops and prawn in a fine sparkling wine and saffron foam</i>	21,50
15	<b>Chả Giò Tôm</b> <sup>d</sup> Frühlingsrolle gefüllt mit Garnelen und Gemüse serviert mit Salat, frischen Kräutern und einer Zitronen-Fisch-Soße <i>Spring rolls filled with prawns and vegetables served with salad, fresh herbs and a lemon fish sauce</i>	8,90
16	<b>Gỏi Cuốn Cá Nướng</b> <sup>e, f</sup> Reispapierrolle gefüllt mit gegrilltem Lachs, Reisnudeln, Salat und frischen Kräutern; serviert mit Mangosalat und wahlweise mit Zitronen-Fisch-Soße, Hoisin-Soße mit gerösteten Erdnüssen oder Tamarinden-Soße <i>Rice paper roll filled with grilled salmon, rice noodle, salad and fresh herbs; served with mango salad and with either lemon fish sauce, hoisin sauce and roasted peanuts or tamarind sauce</i>	11,50
17	<b>Gỏi Cuốn Bò</b> <sup>d, e</sup> Reispapierrolle gefüllt mit mariniertem und gegrilltem Rinderhüftsteak, Reisnudeln, Salat und frischen Kräutern; serviert mit Mangosalat und wahlweise mit Zitronen-Fisch-Soße oder Hoisin-Soße, mit gerösteten Erdnüssen <i>Rice paper roll filled with marinated and grilled sirloin, rice noodles, salad and fresh herbs; served with mango salad and with either lemon fish sauce or hoisin sauce and roasted peanuts</i>	10,90
18	<b>Gỏi Cuốn Tôm Nướng</b> <sup>b,d, e</sup> Reispapierrolle gefüllt mit gegrillten Gambas, Reisnudeln, Salat und frischen Kräutern; serviert mit Mangosalat und wahlweise mit Zitronen-Fisch-Soße oder Hoisin-Soße und gerösteten Erdnüssen <i>Rice paper roll filled with grilled prawns, rice noodles, salad and fresh herbs; served with mango salad and optionally with lemon fish sauce or hoisin sauce and roasted peanuts</i>	10,90
19	<b>Mực Chiên Xù</b> <sup>a, b, i</sup> Frittierte Calamari serviert mit Salat, frischen Kräutern und einer hausgemachten, cremigen Soße aus Maracuja <i>Fried calamari served with salad, fresh herbs and a homemade, creamy passion fruit sauce</i>	11,90
20	<b>Bánh Bao</b> <sup>a, b, c</sup> Gedämpftes Hefebrötchen nach eigener Rezeptur; gefüllt mit Hackfleisch, Morcheln, Glasnudeln, Wachteleiern und aromatisch gewürzter, vietnamesischer Salami <i>Steamed yeast roll according to our own recipe; filled with minced meat, morels, glass noodles, quail egg and aromatic Vietnamese salami</i>	8,90

## Gỏi – Salate – Salads

21	<b>Gỏi Xoài Gà</b> <sup>d, e</sup> Mangosalat mit marktfrischem Kikok-Maishähnchen, gerösteten Erdnüssen und Laksa-Blättern; abgeschmeckt mit einem Zitronen-Fischsoße-Dressing <i>Mango salad with Kikok corn chicken, roasted peanuts and laksa leaves; seasoned with a lemon fish sauce dressing</i>	14,90
22	<b>Gỏi Đu Đủ Tôm</b> <sup>b, d, e</sup> Grüner Papayasalat mit Black-Tiger-Garnelen, gerösteten Erdnüssen und Laksa-Blättern, abgeschmeckt mit einem Zitronen-Fischsoße-Dressing <i>Green papaya salad with black tiger prawns, roasted peanuts and laksa leaves, seasoned with a lemon fish sauce dressing</i>	16,90
23	<b>Gỏi Bơ Tôm Nướng</b> <sup>b</sup> Avocado-Salat mit gegrillten Gambas und Granatapfel <i>Avocado salad with grilled gambas and granatafel</i>	17,90
24	<b>Gỏi Bò Nướng</b> <sup>d</sup> Gegrilltes Entrecôte auf Salatbouquet mit einem hausgemachten Dressing <i>Grilled entrecôte on a salad bouquet with a homemade dressing</i>	18,50

## Món Chính -Hauptspeisen - Main Courses

25	<b>Bánh Xèo Tôm Gà</b> <sup>b, d, f</sup> Vietnamesische Crêpe herzhaft gefüllt mit Black-Tiger-Garnelen, Kikok-Maishähnchen und Sojasprossen serviert mit frischen Kräutern, Salat und einem Zitronen-Fischsoße-Dressing <i>Vietnamese crepes filled with black tiger prawns, Kikok corn chicken and soy sprout served with fresh herb, salad and a lemon fish sauce</i>	18,50
26	<b>Phở Bò</b> <sup>d, f</sup> Das vietnamesische Nationalgericht – Reisbandnudelsuppe aus stundenlang simmernder Ochsenschwanzbrühe mit zartem Rinderhüftsteak und aromatischen Gewürzen; serviert mit einem Bouquet aus verschiedenen Kräutern, Sojasprossen und Zitrone <i>The Vietnamese national dish - flat rice noodle soup made from oxtail broth that has been simmering for hours with tender beef sirloin steak and aromatic spices; served with a bouquet of various herbs, bean sprouts and lemon</i>	19,90
27	<b>Phở Đặc Biệt</b> <sup>d, f</sup> Das vietnamesische Nationalgericht – Reisbandnudelsuppe aus stundenlang simmernder Ochsenschwanzbrühe mit magerem Suppenfleisch, zarterm Rinderhüftsteak, hausgemachten Rindfleischbällchen und aromatischen Gewürzen; serviert mit einem Bouquet aus verschiedenen Kräutern, Sojasprossen und Zitrone <i>The Vietnamese national dish – flat rice noodle soup Oxtail broth simmering for hours with lean soup meat, tender sirloin steak, homemade beef balls and aromatic spices; served with a bouquet various herbs, bean sprouts and lemon</i>	21,90
28	<b>Phở Gà</b> <sup>d, f</sup> Reisbandnudelsuppe aus Hühnerbrühe mit marktfrischem Kikok-Maishähnchen und feinen Zitronenblättern serviert mit einem Bouquet aus verschiedenen Kräutern, Sojasprossen und Zitrone <i>Flat rice noodle soup made from tasty chicken broth with market-fresh Kikok corn chicken and fine lemon leaves served with a bouquet of various herbs, bean sprouts and lemon</i>	18,90
29	<b>Súp Mì Hoàng Thánh Xá Xíu</b> <sup>a, b</sup> Suppe mit frischen Eiernudeln, Black-Tiger-Garnelen, Teigtaschen gefüllt mit gehackten Garnelen, in Sternanis und Zimt geschmortem Schweinefleisch, Shiitake-Pilzen und Pak Choi <i>Soup filled with fresh egg noodles, black tiger prawns, dumplings with minced shrimp, pork braised in star anise and cinnamon, Shiitake mushrooms and pak choy</i> <i>* Wir empfehlen Ihnen die Nudeln und Brühe aus zwei getrennten Schalen zu genießen *We recommend that you enjoy the noodless meat, broth from two separate bowls..</i>	22,90
30	<b>Cà Ri Gà (leicht scharf)</b> <sup>h</sup> Gelbes Curry mit marktfrischem Kikok-Maishähnchenschenkel (ohne Knochen), Süßkartoffeln mit Kokosmilch; serviert mit Jasmin-Reis oder Reisnudeln <i>Yellow curry with market-fresh Kikok corn chicken thighs (boneless), sweet potato and coconut milk; served with jasmine rice or rice noodles</i>	18,90
31	<b>Gà Kho Gừng</b> <sup>d</sup> Mit Ingwer geschmortem, marktfrischem Kikok-Maishähnchenschenkel (ohne Knochen) serviert mit Jasmin-Reis <i>Ginger braised, market fresh Kikok corn chicken thighs (boneless) served with jasmine rice</i>	18,90

## Nướng Đá Nham Thạch - Grill vom Lavastein - Lava Stone Grill

32	<b>Bún Chả Hà Nội</b> <sup>d</sup> Eine weitere Lieblingsspeise der Vietnamesen – Reisnudeln mit Schweinebauch und Frikadellen serviert mit frischen Kräutern, Salat und einer Zitronen-Fischsoße <i>Another favorite dish of the Vietnamese rice noodles with pork belly and meatballs served with fresh herbs, salad and a lemon fish sauce</i>	21,90
33	<b>Bún Tôm Nướng</b> <sup>b, d, e</sup> Reisnudeln mit Gambas, frischen Kräutern und Salat serviert mit einer Zitronen-Fischsoße <i>Rice noodles with gambas, fresh herbs and salad served with a lemon fish sauce</i>	26,90
34	<b>Cơm Sườn Bì Chả</b> <sup>c, d</sup> In Sternanis und Zimt mariniertes Schweinenackensteak und gebackenes Omelette mit Morcheln, Glasnudeln und Hackfleisch serviert mit frischen Kräutern, süß-sauer eingelegtem Gemüse, Zitronen-Fischsoße und Jasmin-Reis <i>Pork neck steak marinated in star anise and cinnamon and baked omelette with morels, glass noodles and minced meat served with fresh herbs, sweet and sour pickled vegetables, lemon fish sauce and jasmine rice</i>	21,90
35	<b>Cá Hồi Chiên Sốt Cà</b> <sup>b</sup> Lachs mit geschmorten Cherry-Tomaten und frischen Kräutern serviert mit Jasmin-Reis <i>Salmon with braised cherry tomatoes and fresh herbs served with jasmine rice</i>	25,90
36	<b>Đĩa Nướng Thập Cẩm</b> <sup>b, r</sup> Grillplatte aus Lachs, Gambas, Calamari, Jakobsmuscheln, in La-Lot-Blättern eingewickeltes Rindfleisch serviert mit feinen Reisnudeln, frischen Kräutern und verschiedenen Dips (für 2 Personen) <i>Grill platter of salmon, prawns, calamari, scallops, beef wrapped in La Lot leaves served with fine rice noodles, fresh herbs and various dips (for 2 people)</i>	70,00
37	<b>Vịt Sốt Xoài</b> Frische Grillente in den „fünf Gewürzen“ (Pfeffer, Zimt, Nelken, Fenchel, Sternanis) mariniert; serviert mit filetierter Mango und Jasmin-Reis <i>Fresh grilled duck in the “five spices” (pepper, cinnamon, clovers, fennel, star anise); served with filleted mango and jasmine rice</i>	28,90
38	<b>Mực Nhồi Thịt Gà</b> <sup>d, r</sup> Gefüllte Calamari mit Hühnerhackfleisch, Morcheln und Glasnudeln serviert mit Jasmin-Reis <i>Calamari filled with minced chicken, morel and glass noodles, served with jasmine rice</i>	23,90
39	<b>Cá Chiên Nước Mắm Xoài (leicht scharf)</b> <sup>b, d</sup> Ganze Dorade knusprig serviert mit einer Zitronen-Fisch-Soße, frischer Mango und Jasmins-Reis <i>Crispy whole sea bream served with a lemon fish sauce, fresh mango and jasmine rice</i>	23,90

## Thuần Chay – Vegane Speisen - Vegan Dishes

40	<b>Súp Chay</b> <sup>f</sup> Seidentofu-Suppe mit Pak Choi, Lotuskernen und Shiitake-Pilzen <i>Silken tofu soup with pak choy, lotus seeds and shiitake mushrooms</i>	7,90
41	<b>Chả Giò Chay</b> <sup>a</sup> Frühlingsrollen gefüllt mit Shiitake-Pilzen, Taro-Gemüse, Süßkartoffeln, Karotten, Tofu, Glasnudeln und Morcheln serviert mit Salat und frischer Minze <i>Spring rolls filled with shiitake mushrooms, taro vegetables, sweet potatoes, carrots, tofu, glass noodles and morels served with salad and fresh mint</i>	7,00
42	<b>Gỏi Cuốn Chay</b> <sup>e, f</sup> Reispapierrolle gefüllt mit Mango, Tofu, Reisnudeln, Salat und frischen Kräutern; serviert mit Hoisin-Soße und gerösteten Erdnüssen <i>Rice paper rollRice paper roll filled with mango, tofu, rice noodle, salad and fresh herbs; served with hoisin sauce and roasted peanut</i>	8,90
43	<b>Đậu Edama Muối Himalaya</b> Edamame mit Himalaya-Salz verfeinert <i>Edamame refined with Himalaya salt</i>	6,00
44	<b>Bánh Xèo Chay</b> <sup>d, f</sup> Vietnamesische Crêpe herzhaft gefüllt mit Seitan, Sojasprossen, Salat und frischen Kräutern serviert mit einer veganen zitroneigenen Fischsoße <i>Vietnamese crepes filled with seitan, soybean sprouts, fresh herb, salad served with a vegan lemony fish sauce,</i>	15,90
45	<b>Seitan Om Nước Dừa</b> <sup>f</sup> Karamelisierter Seitan geschmort in Kokoswasser mit Ingwer; serviert mit gedämpftem Gemüse und Jasmin-Reis. <i>Seitan braised in a ginger coconut water; served with sweet and steamed vegetables and jasmine rice</i>	16,90
46	<b>Cà Ri Rau (leicht scharf)</b> <sup>h</sup> Gelbes Curry mit Tofu, frischem Gemüse, Cashewkerne und Kokosmilch serviert mit Jasmin-Reis. <i>Yellow curry with tofu, fresh vegetables, cashew and coconut milk served with jasmine rice.</i>	16,90

## Tráng Miệng– Nachtisch – Dessert

47	<b>Bánh Flan Cafe</b> Kaffee-Karamell-Flan <i>Flan with coffee caramel</i>	6,50
48	<b>Kem Với Trái Cây Tươi</b> Eiscreme mit frischen Früchten <i>Ice cream with fresh fruits</i>	7,50
49	<b>Panacotta Xoài</b> Mango-Panacotta <i>Mango pannacotta</i>	6,50
50	<b>Kem Trà Xanh</b> Matcha-Eiscreme <i>Matcha ice cream</i>	2,50