

Hoa Quynh take away

VORSPEISEN

326 Cha gio 6,40 €

Portion hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Sojasprossen und Morcheln gefüllt, serviert mit Nuoc-Nam-Sauce (Fisch-Limetten-Sauce)

327 Bo la lot *exotisch* 6,40 €

Herzhaft gewürztes Rindfleisch gerollt in Betelblättern, Reis-Nudel-Kräutersalat und leicht scharfer Knoblauch Dip

328 Cha Ca 6,40 €

Gebackene Fisch-Chili-Bällchen mit süß-scharfem Gurken-Schalotten-Dip

320 Satay Gai 6,80 €

Fünf gegrillte Hühnchenspieße mit Zitronengras mariniert und würzigem Erdnuss-Dip

321 Poh Piard Tord 8,10 € 🌿

Vier Gebratene Thai Frühlingsrollen mit einer Füllung aus Glasnudeln, Gemüse und Garnelen, mit Pflaumensauce

322 Won Ton Tord 6,40 € 🌿

Fünf knusprige Nudeltaschen mit einer Füllung aus Geflügelfleisch und asiatischen Kräutern, mit Pflaumensauce

Suppen

342 Canh ca 5,90 €

Süß-sauer-scharfe Fischsuppe mit Tomaten, Curcuma, Ananas, Tamarinde, frischem Koriander, Sojakeimen, Dill, Zitronensaft u. Chilis

343 Mien Ga 5,90 €

Mien Glasnudeln mit Hühnchenfleisch, Bambussprossen, Koriander, Frühlingszwiebeln, in schmackhafter Brühe

344 Pho Bo „National Suppe Vietnam“ 6,40 €

Breite Reismnudeln mit Rindfleischstreifen, gekocht mit Stern-Anis-Zitronengras-Zimt, verfeinert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Basilikum

340 Tom Kha Gai 6,20 €

Kokosmilchsuppe mit Pilzen, Huhn, Zitronengras u. Galgant

341 Tom Yam Gung 6,30 € 🌶️

Säuerlich-scharfe Thai-Garnelensuppe mit Zitronengras, Champignons Limettenblättern

GROSSE SUPPENBOWLS

3440 Pho Bo „National Suppe Vietnam“ 11,90 €

Breite Reismudeln mit Rindfleischstreifen, gekocht mit Stern-Anis-Zitronengras-Zimt, verfeinert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Basilikum

3430 Mien Ga 11,90 €

Mien Glasnudeln mit Hühnchenfleisch, Bambussprossen, Koriander, Frühlingszwiebeln, in schmackhafter Brühe

3400 Tom Kar Gai „Terrine“ 11,90 €

Kokosmilchsuppe mit Pilzen, Huhn, Zitronengras u. Ingwer

Salate

300 Yam Ped *erfrischend* 8,20 €

Exquisiter Salat von gebratener Entenbrust mit Mangostreifen, herzhaft mariniert mit Limetten, roten Schalotten, Tomaten, feinen Lauchzwiebeln und Koriander

301 Lab Gai 7,90 €

Salat von gehacktem Hühnchenfleisch fein gewürzt mit Limone, Schalotten, Zitronenblättern, Europagras, und gestoßene, geröstete Reiskörner

303 Yam Wun Sen 8,80 €

Mild-scharfer Glasnudel Salat mit Eismeergarnelen, gehacktem Hühnchenfleisch, Mu-Err Pilzen, Schalotten, verführerisch mit Limettensaft, Chili und Kräutern in Szene gebracht

304 Som Tam Talay 9,70 €

Knackige grüne Papayastreifen mit Garnelen, Tintenfisch, Tomatenstückchen in einer leicht scharfen Limettensaße, angerichtet mit grünen Bohnen und gehackten Erdnüssen

Sommerrolle

306 Goi Cuon 7,20 €

2 Stück Frische Glücksrollen mit einer Füllung aus Garnelen, Eiern, Reis-Nudeln und Salat, dazu eine Hoi-Sin-Sauce

Huhn

500 Udon Gai Pack Choi 14,30 €

Gewokte Hühnerbrust mit knackigem Pack Choi, eingerahmt mit Udon Nudeln, veredelt mit haus-gemachter Hoi Sin Sauce, Ingwer und einer Spur Sesam.

503 Thit Ga Xao Mien 13,90 €

Wok-gebratene Hühnerbrust in Glasnudeln, Ei, Morcheln, Lauchzwiebeln, gewürzt mit Soja-, Oyster- und Fischsauce, gern auch mit Eier-oder Reismudeln.

514 Thit Ga Xao Xa-Chanh 14,30 €

Feine Hühnerbruststreifen im Wok gebraten, lebhaft gewürzt mit Limettenblättern, Gemüse-Potpourri, Zitronengrass und Oyster-, Fisch- und Sojasauce

410 Gai Pat Met Ma Muang 14,30 €

Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Frühlingszwiebeln, Morcheln u. Paprika in leichter Oyster-Sojasauce

411 Gai Preow Wan 14,30 €

Gebratenes Geflügelfleisch auf süß-saurer Sauce mit Ananas, Tomaten, Paprika und Gurke

412 Massaman Gai 14,30 €

Mild-scharfes, erdnussiges Massaman-Curry mit Hühnchenbrust, Zwiebeln, Kartoffelstückchen und Kokosmilch

413 Gaeng Kiau Wan Gai 14,30 €

Hühnchenfleisch in Kokosmilch mit grünem Thai-Curry, frischem Bambus und Thai-Aubergine

415 Chu Chi Gai 14,30 €

in cremigen rotem Thaicurry geschmortes Huhn, mit Paprika, Zucchini abgerundet mit Limettenblätter

417 Kao Soi 14,30 €

Traditionelle gelbe Reismudeln in würzigem Kokosmilch Curry mit Erdnüssen und feinen Hühnerbruststreifen,

807 Kao Pat Gai 12,50 €

Duftig gebratener Thaireis mit knackigem Gemüse, Ei, Frühlingszwiebeln und Hühnchen

4421 Pat Thai Gai 14,30 €

Authentisches Reismudelgericht mit Huhn, Gemüse, Ei, Tamarinde Würze

Ente

400 Bamee Ped Yang 16,80 €

Gebratene Eiernudeln in leichter Sojasauce, obenauf eine knusprige halbe Entenbrust und knackiges Frischgemüse

401 Gaeng Koa Ped Grob 16,80 €

Kross gebacken halbe Ente mit rotem Thai-Kokosmilch-Curry, Litschi und Bambus

402 Ped Grob Pat Sot Thua *Brillant* 17,10 €

Duftig gebratenes Wok-Gemüse mit hausgemachter Erdnussauce, obenauf eine knusprige halbe Ente

408 Ped Pad Kra Pao 16,80 €

Im Wok geröstete, gehacktes Entenfleisch, Schlangbohnen, Peperoni, Thai Baliskum.

507 Vit chien – Rau xao 16,80 €

Rösche halbe Entenbrust, auf schmackhaftem Wokgemüse und reichlich Koriander

508 Vit Xao Mang Mien 16,80 €

Gebratene halbe Ente auf Glasnudeln und jungem Bambus, Morcheln, Ei, Peperoni, Frühlingszwiebeln, abgerundet mit einem Saucenmix von Soja, Oyster- und Fischsauce

GERICHTE MIT RIND

504 Pho xao thit Bo 13,80 €

Breite Reismnudeln mit gehacktem Rindfleisch und Gemüse, Lauchzwiebeln, Ei, Koriander und gestoßenen Erdnüsse gebratengern auch mit Eier-oder Reismnudeln

506 Thit Bo xao Rau Muong 16,10 €

Hohlstieliger Wasserspinat mit Rindfleisch, durch Oyster- u. Sojasauce, Peperoni u. Knoblauch in Szene gesetzt

515 Thit Bo Dau Den 16,10 €

Rindfleischstreifen würzig vereint mit Hoi-Sin-Sauce, dazu Erbsenschoten, Paprika- und Chilistreifen, Cashewkerne

420 Nua Pat Prik Thai Onn 15,50 € 

Geschnetzelte Rinderhüfte mit frischem rotem Thai-Curry, Zucchini, Karotten, Thai-Basilikum und Kokosmilch kurz gebraten, frische grüne Pfefferkörner runden das Gericht ab

421 Nua Kratiem Prik Thai 15,50 €

Gewoktes Rindfleisch auf Gemüsebeet, reichlich gewürzt mit Knoblauch, Oystersauce

423 Penang Nua 15,50 € 

Würziges, rotes, fein cremiges Rindfleischcurry mit Thai-Bohnen, Paprika, Karotten und Perlauberginen, Peperoni und feine Zitronenblättern verleihen dem Gericht Frische

Fisch & Co! Von der Angel gelassen

511 Tom Xao Cai Dau Hao 17,30 €

Erliesene Pazifik-Garnelen mit Pak Choi (asiatischer Blätterkohl) im Wok gebraten, Koriander und delikate Soja-Oyster-Sauce

465 Gung Nam Prik Pao 17,30 € 

Königsgarnelen in einer gerösteter Chilipaste, gewokt mit knackigem Gemüse, veredelt durch Kaffirlimettenblätter und Thai Basilikum

442 Pat Thai Gung 16,20 €

Thailändisches Nationalgericht aus dem Wok mit Reismnudeln, Garnelen, Tofu, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, gestoßenen Erdnüssen, leicht gesäuert mit Tamarinden Schote

453 Pla Yarng King 15,20 € 

Gegrilltes Zanderfilet auf frischem Wok-IngwerGemüsebeet, verfeinert mit Oystersauce und einer würzigen, süß-säuerlich-scharfen Sauce zum Dippen

469 Pla Lachs Tord Krapao 16,30 €  

Gebratene Lachscheiben mit Wucht in roten Chili, Knoblauch, heiligem Basilikum gebraten. Aromen PUR !Da bleibt keine Auge trocken!!

DESSERTS

600 Gluei Tord oder Zapparod Tord 6,20 € 

Gebackene Banane oder Ananas

601 Thailändische Kokosnuss-Bällchen 6,40 €

Gebacken mit einer feinen Nougatfüllung

602 Schmelzendes Herz 8,90 € 

zerschmilzt im Mund: gebackene Schokoladen-Tarte mit weichem Kern, Cointreau Bananen

605 „Ma Muang Kao“ 8,90 €

Gedämpfter Kokos-Jasmin Klebreis, frisch geschnittene Duft Mango

607 Roti Phumisak „Thai Palatschinken“ 6,80 € 

Direkt aus dem Giant Wok: süßer, hausgemachter Roti, in Ei gebraten mit einer verlockender Palmzuckersauce

VEGETARISCHE GERICHTE

VORSPEISEN

610 Poh Pia Phak Tord 5,80 € 

Acht gebackene Gemüse-Frühlingsrollen mit Pflaumen-Dip

611 Phak Tord Grob 5,80 € 

Knusprig gebackenes Gemüse mit cremiger Erdnuss-Sauce

SALATE

616 Som Tam 7,20 €

Pikant gewürzter grüner Papaya-Salat mit Chili, Knoblauch, Erdnüssen, gewürzt mit getrockneten Garnelen u. Fischsauce

3060 Goi Cuon Tofu „Sommerrolle“ 6,90 €

Frische Glücksrollen gefüllt mit Tofu, Ei und Reismüde-Kräutersalat, serviert mit hausgemachter HoiSin Sauce und gestoßenen Erdnüssen

SUPPEN

620 Tom Kha Pak Hed 5,80 €

Kokosnussmilch-Suppe mit Gemüse, Koriander und Pilzen

HAUPTGERICHTE

4420 Pat Thai Tofu 12,50 €

Thai Original im Wok gebratene Reismüde, Gemüse, Ei, Tofu, fein gewürzt

625 Gaeng Kiau Wan Phak 13,40 €

Köstlich scharfes grünes Kokoscurry von jungem Gemüse

626 Kao Pat Phak 10,90 €

Gebratener Eier-Reis mit Gemüse, Tomaten, Frühlingszwiebeln

627 Pat Phak Ruam Mit Het 11,90 €

Gemischtes Wok-Gemüse mit Pilzen, glasiert mit Oystersauce

633 Bamee Pat Phak 11,80 € 

Gebratene Eiernudeln mit bissfestem Gemüse, Ei, Sojasauce wahlweise mit Reis- oder Glasnudeln

628 Guytiau Pat Pak Sukiyaki 11,90 €

Breite Reismüde gebraten, Gemüse, Ei, verzaubert mit einer raffinierten Bohnen (Tofu) - Chilisauce.

630 Rau Muong Xao Toi „Morning Glory“ 11,90 €

Hohlstieliger Wasserspinat aus dem Wok, raffiniert mit Peperoni, Paprika, Schalotten u. Bohnensauce in Szene gesetzt

632 Gaeng Kari Phak 13,40 €

Mildes gelbes Kokosmilch-Curry mit Gemüse, Ananas-, Tomaten- und Kartoffelstückchen, geröstete Zwiebeln

Unsere Speisen werden meist mit Fisch- u. Oystersauce gewürzt.

Auf Wunsch kochen wir Ihr Gericht ohne diese Würzzutaten.

Preisangaben in Euro inkl. der gültigen Mehrwertsteuer.

Preisänderungen vorbehalten.

LEICHT SCHARF  SCHARF  GLUTEN  ERDNUSS  VEGAN 

Die Hauptgänge werden mit Jasmin Reis serviert (außer Nudelgerichte)

Auf Wunsch alle Gerichte
VEGAN zubereitet.