

Vietnam Vorspeisen:

- 326 *Cha gio* 6,20 €
Portion hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Sojasprossen und Morcheln gefüllt, serviert mit Nuoc Nam -Sauce (Fisch-Limetten-Sauce).
- 327 *Bo la lot* 6,20 €
Herzhaft, gewürztes Rindfleisch gerollt in Betelblättern, mit Reis – Nudeln –Kräutersalat und leicht scharfem Knoblauch Dip serviert.
- 328 *Cha Ca* 6,10 €
5 Stk. gebackene Fisch – Chili – Bällchen mit süß – scharfem Gurken – Schalotten - Dip.
- 332 *„Quynh Potpurri“ für 2 Personen.* 22,40 €
Ein Potpourri aus den beliebtesten Vorspeisen serviert auf Kantok. Von Vietnamesische Frühlingsrollen, gebackene Butterflygarnele, Fischspießchen und einem herzhaftem "Yam Wun Sen" Salat. Serviert mit passenden Dipsaucen.

Vietnam Suppen

- 342 *Canh ca* 5,90 €
Süß - saure - scharfer Fischsuppe mit Tomaten, Curcuma Ananas, Tamarinde, frischer Koriander, Sojakeimen, Dill, Zitronensaft und Chilis.
- 343 *Mien Ga* 5,90 €
Mien Glasnudeln mit Hühnchenfleisch, Bambussprossen, Koriander, Frühlingszwiebeln, gereicht in schmackhaften Brühe.
- 344 *Pho Bo „National Suppe Vietnam“* 6,20 €
Breite Reismnudeln mit Rindfleischstreifen, gekocht mit Stern –Anis, Zitronengras - Zimt, verfeinert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Basilikum.

Klassiker aus Vietnam

- 306 *Goi cuon* 6,90 €
Frische Glücksrollen mit einer Füllung aus Garnelen, Eier, Reis – Nudeln - Kräutersalat, dazu eine hausgemachte HoiSin Sauce und gestoßene Erdnüsse.

Thailand Vorspeisen:

- 320 *Satay Gai* 6,10 €
5 Stk. gegrillte Hühnchenspieße mit Zitronengras mariniert, würzigem Erdnuss - Dip.
- 321 *Poh Piard Tord* 5,90 €
4 Stk. geb. Thai Frühlingsrollen mit einer Füllung aus Glasnudeln, Gemüse, Garnelen, gereicht mit Pflaumensauce.
- 322 *Won Ton Tord* 5,70 €
5 Stk. knusprige Nudeltaschen mit einer Füllung aus Geflügelfleisch und asiatischen Kräutern, serviert mit Pflaumensauce.
- 331 *Gung Tord Pak Kiauw „Ouverture“* 7,50 €
In Panko gebackene Butterflygarnelen an herzhaftem grünen Salat, verführerisch mit einer Limetten – Palmzucker Dressing, Tomaten, Gurken und Asiatischen Kräutern zubereitet.


„Hoa Quynh“ Selection

325 eine Person 11,40 €





335 für zwei Personen 19,50 €

Eine raffinierte Auswahl an gebackenen Vorspeisen: Satay Gai, Tord Man Pla, vegetarische Frühlingsrollen, Won Ton Tord und verschiedenen Dips.

Thailand Suppen

- 340 *Tom Kha Gai* 5,90 €
Kokosmilchsuppe mit Pilzen und Hühnchenfleisch, verfeinert mit Zitronengras und Galgant.
- 341 *Tom Yam Gung*  6,20 €
Säuerlich-Scharfe Thailändische Garnelensuppe mit Galgant, Zitronengras, Champignon und Limettenblätter.

Salate aus Thailand

- 300 *Yam Ped*  7,60 €
Exquisiter Salat von gebratener Entenbrust mit Mangostreifen, herzhaft mariniert mit Limetten, roten Schalotten, Tomaten, feinen Lauchzwiebeln und Koriander.
- 301 *Lab Gai*  7,20 €
Salat von gehacktem Hühnchenfleisch fein gewürzt mit Limone, Schalotten Zitronenblätter, Europagrass, gestoßenen, gerösteten Reiskörner.
- 303 *Yam Wun Sen*  8,50 €
Mild - scharfer Glasnudel Salat mit Eismeergarnelen, gehacktem Hühnchenfleisch, Mu-Err Pilzen Schalotten, verführerisch mit Limettensaft, Chili, Kräuter in Szene gebracht.
- 304 *Som Tam Talay*  9,70 €
Knackige grüne Papayastreifen mit Garnelen, Tintenfisch, Tomatenstückchen, in einer leicht scharfen Limettensoße, angerichtet mit grünen Bohnen, gehackten Erdnüssen.

Vietnam Hauptgerichte


Hühnerfleisch

- 502 *Thit Ga Xao Gia* 13,60 €
Gehacktes Hühnchenfleisch mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln gebraten, verfeinert durch eine würzige Sojasauce, Ingwer und Limettenblatt.
- 503 *Thit Ga Xao Mien* 13,20 €
Wok gebratene Hühnerbrust in Glasnudeln, Ei, Morcheln, Sojasprossen und Lauchzwiebeln, verführerisch gewürzt mit Soja-, Oyster und Fischsauce. (gern auch mit Eier-oder Reissnudeln)
- 514 *Thit Gà Xào Xa-Chanh* 13,60 €
Feine Hühnerbruststreifen im Wok gebraten, lebhaft gewürzt mit Limettenblätter, Zitronengrass und Oyster-, Fisch- und Sojasauce.


Rindfleisch

- 504 *Pho xao thit Bo* 13,50 €
Breite Reissnudeln mit gehacktem Rindfleisch und Gemüse, Lauchzwiebeln, Koriander und gestoßenen Erdnüsse gebraten.
- 505 *Thit Bo Xao Gung xa ot* 14,60 €
Wok gebratene Rinderhufstreifen mit Gemüse, Ingwer, Zitronengras, Peperoni, aromatisch gewürzt mit Fisch-und Sojasauce.
- 515 - *Thit Bo Dau Den „Grandios“* 14,60 €
Rindfleischstreifen würzig vereint mit einer Hoi Sin Sauce, dazu Erbsenschoten, Paprika-und Chilistreifen, Maiskölbchen und Cashewkerne.

Spezialität aus Hanoi

- 506 *Thit Bo xao Rau Muong*  14,60 €
Hohlstieliger Wasserspinat mit Rindfleisch mit Oyster- und Sojasauce, Peperoni und mit einer Spur Knoblauch in Szene gesetzt.

Ente


- 507 *Vit chien - Rau xao* 16,90 €
Rösche ½ Entenbrust, auf schmackhaften gewokten Gemüse Variation und reichlich Koriander.
- 508 *Vit Xao Mang Mien*  16,90 €
Gebratene halbe Enten auf Glasnudeln und jungem Bambus, Morcheln, Peperoni, Frühlingszwiebeln, abgerundet mit einem Saucenmix von Soja, Oyster und Fischsauce.

Fisch / Meeresfrüchte

- 509 *CÀ Tom Muc Xao Rau* 17,60 €
Meeresfrüchte Cocktail aus Buntbarsch Fischfilet, Garnelen, Tintenfisch, verschiedenem Gemüse und mit reichlich Ingwer und Knoblauch gebraten.
- 510 *Mien Xao Tom Tuong-OT* 16,90 €
Wok – Garnelen mit Glasnudeln, Gemüwestreifen prickelnd gewürzt mit Chili-Limetten-Paste.
- 511 *Tom Xao Cai Dau Hao* 17,70 €
Erlasene Pazifik - Garnelen mit knackigem "Pak Choi" Gemüse im Wok gebraten, umgarnt mit Koriander und delikater Soja-Oyster Sauce.

Thailand Hauptgerichte

Ente

- 400 *Bamee Ped Yang* 16,90 €
Gebratene Eiernudeln in leichter Sojasauce, obenauf eine knusprige ½ Entenbrust und knackigem Frischgemüse.
- 401 *Geang Koa Ped Grob*  16,90 €
Kross gebacken ½ Ente, mit roten Thai - Kokosmilch - Curry, Litschi und Bambus.
- 402 *Ped Grob Pat Sot Thua !! Brilliant !!* 16,90 €
Duftig gebratenes Wok-Gemüse mit hausgemachter Erdnussauce obenauf eine knusprige 1/2 Ente.

Hühnchen

- 410 *Gai Pat Met Ma Muang* 13,50 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Frühlingszwiebeln, Morcheln und Paprika in leichter Oyster-Sojasauce.
- 411 *Gai Preow Wan* 13,50 €
Gebackenes Geflügelfleisch auf süß - saurer Sauce glasiert, mit Ananas, Tomaten, Paprika und Gurke.
- 412 *Massaman Gai* 13,60 €
Mild - scharfes, erdnussiges Massaman Curry mit Hühnchenbrust, Zwiebeln, Kartoffelstückchen und Kokosmilch.
- 413 *Gaeng Kiau Wan Gai*  13,60 €
Hühnchenfleisch in Kokosmilch mit grünem Thai - Curry, frischem Bambus und Thai - Aubergine.
- 414 *Geang Kari Gai* 13,60 €
Mildes gelbes Kokosmilchcurry mit Hühnerbruststreifen, Ananas, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Kartoffelstückchen.
- 415 *Chu Chi Gai*  13,60 €
Gebratenes Hühnchenfleisch in cremigen rotem Thaicurry, mit Paprika, Zucchini abgerundet mit Limettenblätter.
- 417 *Kao Soi* 13,70 €
Traditionelle Eiernudeln in auserlesenen gelben und erdnussigen Kokosmilch Curry, feinen Hühnerbruststreifen, obenauf knusprige Nudeln, Gurken- und rösche Zwiebelstückchen.



Rindfleisch

- 420 *Nua Pat Prik Thai Onn*  14,60 €
Geschnetzelte Rinderhüfte mit frischem rotem Thai - Curry, Zucchini, Karotten, Thai-Basilikum und Kokosmilch kurz gebraten, frische grüne Pfefferkörner runden das Gericht perfekt ab.
- 421 *Nua Kratiem Prik Thai* 14,60 €
Gewoktes Rindfleisch mit einem hinreisenden Aroma durch gerösteten Knoblauch, Koriander, Oystersauce angerichtet auf einem Gemüsebeet.
- 423 *Penang Nua*  14,60 €
Würziges, rotes, fein cremiges Rindfleischcurry mit Thai – Bohnen, Paprika, Karotten, Perlauberginen Peperoni und feine Zitronenblättern verleihen dem Gericht eine Frische.
- 424 *Nua Pat Prig Thai Dam ""Gaumen Schmaus""* 14,60 €
Wok gebratene Rinderhufststreifen , in verlockender Oystersauce mit gestoßenem, schwarzen Pfeffer, etwas grob gehacktes Gemüse und Koriander .

Fisch und Meeresfrüchte

- 465 *Gung Nam Prik Pao !! FAMOS !!*  17,80 €
Königsgarnelen in einer intensiven, gerösteter Chilipaste gewokt mit knackigem Gemüse, veredelt durch Kaffirlimettenblätter und Thai Basilikum.
- 442 *Sen Lek Pat Thai* 16,20 €
Thailändisches Nationalgericht aus dem Wok mit Reismudeln, Garnelen, Tofu , Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, gestoßenen Erdnüssen.
- 443 *Geang Gung Zapparod*  18,90 €
Würzig scharfes, rotes Thai - Curry von Königs - Garnelen und Sweet Ananas, Peperoni, Paprika, Basilikum und Limettenblätter verleihen dem Gericht etwas frische.
- 450 *Pla Chu Chi*  15,80 €
Tapilia Buntbarsch Fischfilet in roter Curry Sauce, Paprika, Zucchini, verfeinert mit Limettenblättern.
- 461 *Lachs Yarng Geang Kiauw Pak*  17,50 €
Knackiges Gemüse schwimmt in grünem Kokosmilchcurry angerichtet, oben auf zartes, gegrilltes Lachsstaek.
- 452 *Pla Lard Prik*  19,50 €
Im ganzen, gebratener Dorade Royale, besonders schmackhaft zubereitet durch süß – scharfe Glasur, Kefir - Limetten - Blättern und knackigem Gemüse.
- 453 *Pla Yarng* 16,70 €
gegrilltes Zanderfilet auf frischem Wok Gemüsebeet verfeinert mit Oystersauce und einer würzigen süß-säuerlich-scharf Sauce zum dippen.
- 463 *Ho Mok Pla !! Genussfeuerwerk!!* 18,50 €
Gedämpftes Fischfilet mit Kokosmilch, rotem Curry, Chinakohl, Eier und Paprika, und genüsslichem mit Holapa Thai Basilikum.

<<Spezialitäten>>

- | | | | |
|--|---|----------------------------------|--------------------|
| 470 | <i>Curry Sampler</i> | für 2 Pers. p. P.
für 1 Pers. | 17,50 €
19,90 € |
| 3 raffinierte Thai Curry von Penang Nua (Rindfleisch), Gaeng Kari Gai (Hühnchen) und Gaeng Kiauw Wan Pak (Gemüse), serviert mit Jasmin Duftreis | | | |
| 471 | <i>Geang Kou Piset</i>  EXZELLENT | | 17,90 € |
| Garnelen, Rindfleisch und Hühnchen im rotem, aromatischen Thaicurry gegart, gedient mit Thai Bohnen, Perlauberginen und Zucchini, veredelt mit feine Limettenblätter. | | | |
| 473 | <i>Pad Krapao Gai Kai Dao</i>  | | 16,70 € |
| Gewiegtes Hühnchenbrustfilet mit Bohnen, Chili, rassig gewürzt mit Krapao (Feuer-Basilikum) obenauf ein Spiegelei.
Dies ist eines der Leibgerichte vieler Thais und ist ein Klassiker der traditionellen Straßenküchen. | | | |

Dessert:

- | | | | |
|---|--|--|--------|
| 600 | <i>Gluei Tord oder Zapparod Tord</i> | | 5,60 € |
| Gebackene Banane oder Ananas mit Vanille Eis | | | |
| 601 | <i>Thailändische Kokosnuss – Bällchen gebacken</i> | | 5,60 € |
| mit einer feinen Nougatfüllung | | | |
| 602 | <i>Gluei Naam Gatih</i> | | 4,90 € |
| Banane in Kokosmilch gegart, verfeinert mit Palmzucker | | | |
| 603 | <i>Frische exotische Früchte</i> | | 5,20 € |
| Mit einer warmen Orangen – Schokoladesauce serviert | | | |
| 604 | <i>Gemischter Eisbecher</i> 3 Kugel stehen zur Auswahl | | 4,60 € |
| Kokos Creme Eis, Mango Pfirsich Eis, Schoko-, Erdbeere- oder auch ein Vanille Sahne Eis | | | |
| 605 | <i>„Kao Niau Ma Muang“</i> | | 6,90 € |
| Gedämpfter Kokos-Jasmin-Klebreis mit frisch geschnittener Mango | | | |
| 606 | <i>Espresso Kem</i> | | 3,90 € |
| Espresso mit einer Kugel Vanille Eis oder Kokos Creme Eis | | | |
| 607 | <i>Bananensplit "Klassiker"</i> | | 4,80 € |
| Vanilleeis mit Banane, Schokosauce und Schlagsahne | | | |

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert.

Sofern angegeben, sind alle Preise in € Euro, inkl. der gültigen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Preisänderungen vorbehalten.

VEGETARISCH

Vorspeisen

610 *Poh Pia Phak Tord* 4,90 €
8 Stück kross gebackene Gemüse Frühlingsrollen serviert mit Pflaumen Dip und Salatgarnitur.

611 *Phak Tord Grob* 4,80 €
Knuspriges gebackenes Gemüse serviert mit einer cremigen Erdnuss - Sauce.


Salate

615 *Xà lách voi cà chua* 5,50 €
Knackiger Eisberg Salat mit Gurken, asiatischer Minze, Koriander, Thai Kräutern und einer frisch zubereiteten, pikanten Tomatendressing.


616 *Som Tam* 6,20 €
Pikant gewürzter grüner Papaya Salat mit Chili, Knoblauch, Erdnüsse, traditionell gewürzt mit getrocknete Garnelen und Fischsauce.

Suppen

620 *Tom Kha Phak Hed* 5,60 €
Leichte Kokosnussmilch - Suppe mit knackigem Gemüse, frischen Koriander und Pilzen.


622 *Canh Chua dau phu*  5,60 €
Pikante Säuerlich-Scharfe Tofu Suppe mit Gemüse, Champignon, verzaubert durch Zitronengras,

Hauptgerichte

625 *Geang Kiau Wan Phak*  12,70 €
Köstlich scharfes grünes Curry von jungem Gemüse, gegart in Kokosmilch.

633 *Bamee Pat Phak* 10,80 €
Gebratene Eiernudeln mit bissfestem Gemüse, gewürzt mit Sojasauce.

627 *Pat Phak Ruam Mit Het* 11,80 €
Gemischtes Gemüse mit Pilzen im Wok gebraten und glasiert mit herzhafter Oystersauce.

628 *Guytau Pat Pak Sukiyaki*  11,20 €
Gebratene Reismudeln mit bissfestem Gemüse, Frühlingszwiebeln und Ei, verzaubert mit einer raffinierten Bohnen Tofu - Chilisauce.

629 *Gia xao Dau Phu* 10,90 €
Im Wok gebratene Sojasprossen, Tofu, Ingwer, Lauchzwiebeln mit einer leichten Sojasauce verfeinert.

630 *Rau Muong Xao Toi „Morning Glory“* 12,20 €
Hohlstieliger Wasserspinnat aus dem Wok gebraten, raffiniert mit Peperoni, Paprika, Knoblauch, Schalotten und Bohnensauce in Szene gesetzt.

631 *Dau Phu Chua Ngot* 11,70 €
gebackener Tofu auf feiner süß-säuerlichen Sauce, mit Sweetanas, Gurken, Tomaten, verfeinert mit Koriander, Frühlingszwiebeln.

632 *Geang Kari Phak* 12,70 €
Mildes gelbes Kokoscurry mit Gemüse, Ananas- Tomaten u Kartoffelstückchen. Obenauf geröstete Zwiebelflocken.

Unsere Speisen werden überwiegend, traditionell mit Fisch-und Oystersauce gewürzt.
Auf Wunsch kochen wir Ihr Gericht auch ohne diese Würzzutaten Vegan.