

Vietnam Vorspeisen:

- 326 **Cha gio** 5,20 €
Portion hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Sojasprossen und Morcheln gefüllt, serviert mit Nuoc Nam -Sauce
- 327 **Bo la lot** 5,30 €
Herzhaft, gewürztes Rindfleisch gerollt in Betelblättern, mit Reis – Nudeln – Kräutersalat und Ingwer – Knoblauch Dip serviert
- 328 **Cha Ca** 5,60 €
5 Stk, gebackene Fisch – Chili – Bällchen mit süß - scharfem Gurken – Schalotten - Dip
- 330 **Suon nuong** 4,80 €
Portion Spare Ribs mariniert mit Limettenblättern, Zitronengras und rotem Curry, dazu eine süß – scharfe Sauce
- 331 **Cà nuong „scharf“** 4,90 €
2 Stk, gegrillte Pangasius Fischfilet – Spieße würzig mariniert, mit Teriyaki Sauce gereicht

Thailand Vorspeisen:

- 320 **Satay Gai** 5,40 €
5 Stk, gegrillte Hühnchenspieße mit Zitronengras mariniert, würzigem Erdnuss - Dip
- 321 **Poh Piard Tord** 5,30 €
4 Stk, geb. Thai Frühlingsrollen mit einer Füllung aus Glasnudeln, Gemüse, Garnelen, gereicht mit Pflaumensauce
- 322 **Won Ton Tord** 4,50 €
5 Stk, knusprige Nudeltaschen mit einer Füllung aus Geflügelfleisch und asiatischen Kräutern, serviert mit Pflaumensauce
- 323 **Crunchy Prawn Fritters** 6,20 €
4 Stk, Black Tiger Garnelen im „Panko“ - Teigmantel kross ausgebacken, mit süß - scharfem Gurken - Schalotten Dip.
- 324 **Tempura – Spießchen** 5,90 €
4 Stk, gebackene Garnelenspießchen mit grünem Spargel im Tempurateig, mit süß – scharfer Sauce serviert
- 332 **„Ha Long Bucht“** 11,50 €
Ein Festival von Garnelen und Fisch, mit „Tempura“-Garnelenspießchen, gebackenen Torpedo Garnelen, „Pangasius“ Fischfiletspießchen und vietnamesischen Fischplätzchen, dazu passende Dipsaucen
- 325 **„Hoa Quynh“ Selection** eine Person 9,10 €
335 für zwei Personen 18,00 €
Eine raffinierte Auswahl an gebackenen Vorspeisen: Satay Gai, Tord Man Pla, vegetarische Frühlingsrollen, Won Ton Tord und verschiedenen Dips

"Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen" (Winston Churchill)





Vietnam Suppen

- 342 **Canh ca** 4,50 €
Süß - saure Fischsuppe mit Tomaten, Curcuma Ananas, Tamarinde, frischer Koriander, Sojakeimen, Dill, Zitronensaft und Chilis
- 343 **Mien Ga** 4,60 €
Mien Glasnudeln mit Hühnchenfleisch, Bambussprossen, Koriander
- 344 **Pho Bo „National Suppe Vietnam“** 5,20 €
Breite Reisnudeln mit Rindfleischstreifen, gekocht mit Stern-Anis - Zitronengras - Zimt, verfeinert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Basilikum

Thailand Suppen

- 340 **Tom Kar Gai** 4,90 €
Kokosmilchsuppe mit Pilzen und Hühnchenfleisch, verfeinert mit Zitronengras und Ingwer
- 341 **Tom Yam Gung** 5,30 €
Thailändische Garnelensuppe mit Galgant, Zitronengras und Limettenblätter

Salate aus Thailand


- 300 **Yam Ped**  5,70 €
Exquisiter Salat von gebratener Entenbrust mit Mangostreifen, herzhaft mariniert mit Limetten, roten Schalotten und Koriander.
- 301 **Lab Gai**  5,90 €
Salat von gehacktem Hühnchenfleisch fein gewürzt mit Limone, Schalotten und Thai Kräutern
- 302 **Lab Nua**  6,30 €
Salat von gehackter Rinderhüfte, verfeinert mit roten Schalotten, gestoßenen Isarn - Reiskörnern und frischen Kräutern
- 303 **Yam Wun Sen** 6,90 €
Mild - scharfer Glasnudel Salat mit Eismeergarnelen, Mu – Err Pilzen Schalotten, verführerisch mit Limettensaft, Chili und Kräuter in Szene gebracht
- 304 **Som Tam Talay**  8,80 €
Knackige grüne Papayastreifen mit Garnelen, Jakobsmuscheln, Tintenfisch, Tomatenstückchen, in einer leicht scharfen Limettensauce, angerichtet mit grünen Bohnen, gehackten Erdnüssen

Salate aus Vietnam

- 305 **Goi Gà** 4,90 €
Herzhafter Weißkraut - Karottensalat mit röschchen Hühnchenbruststreifen, Pfefferminzblätter, Erdnüssen und Zwiebeln
- 306 **Goi cuon** 5,90 €
Frische Glücksrollen mit einer Füllung aus Garnelen, Eier, Reis – Nudeln und Salat, dazu eine HoiSin Sauce
- 307 **Goi Muc** 5,80 €
Aromatischer Salat mit Tintenfischstreifen, Sellerie, frischem Limettensaft, Chili - Schoten, Minze und Koriander.

Vietnam Hauptgerichte

Schweinefleisch

500 **Thit Heo Xao Mang**  11,50 €
Schweinefleisch mit Glasnudeln, Ei, Bambusstreifen, Morcheln aus dem Wok, sowie mit feinem Ingwer und Chili abgerundet

501 **Bun Cha** 11,50 €
Mariniertes Schweinenackensteak vom Grill, auf einem Reismudel – Kräuter – Salat, serviert mit herzhaftem Limetten - Knoblauch – Dip und gehackten Erdnüssen

Hühnerfleisch

502 **Thit Ga Xao Gia** 11,70 €
Gehacktes Hähnchenfleisch mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln gebraten, verfeinert durch dunkle Sojasauce, Ingwer und Limettenblatt

503 **Thit Ga Xao Mien** 11,70 €
Wok gebratene Hühnerbrust in Glasnudeln, Ei, Morcheln und Lauchzwiebeln, verführerisch gewürzt mit Soja-, Oyster und Fischesauce

Rindfleisch

504 **Pho xao thit Bo**  11,90 €
Breite Reismnudeln mit gehacktem Rindfleisch und Gemüse, Lauchzwiebeln, Koriander gebraten

505 **Bo Xao Can Tay** 12,50 €
Geschmetzelte Rinderhüfte mit Selleriestreifen und Lauchzwiebeln gebraten, verzaubert mit viel Knoblauch und Pfeffer gewürzt

Spezialität aus Hanoi

506 **Thit Bo xao Rau Muong**  13,70 €
Hohlstieliger Wasserspinat mit Rindfleisch mit Oyster- und dunkler Sojasauce, Peperoni und Knoblauch in Szene gesetzt

Ente

507 **Vit chien – Rau xao** 15,30 €
Rösche ½ Entenbrust, auf schmackhaften gewokten Gemüse und reichlich Koriander

508 **Vit Xao Mang Ot**  15,30 €
Gebratenes Entenfleisch mit Bambusstreifen, Morcheln, Peperoni, Frühlingszwiebeln, abgerundet mit einem Schuss Weißwein

Fisch / Meeresfrüchte

509 **CA Tom Muc Xao Rau** 14,90 €
Pangasius Fischfilet, Garnelen, Tintenfisch, verschiedenem Gemüse und mit reichlich Ingwer und Knoblauch gebraten


510 **Ca xao Gung** 13,80 €
Gebratenes Red Snapperfilet mit feinen Ingwer, Frühlingszwiebeln und Selleriestreifen.

511 **Muc Xao Rau Toi** 12,40 €
Gebratene Regenbogen - Tintenfischstreifen mit bissfestem Gemüse, gewürzt mit reichlich Knoblauch

512 **Tom Chua Ngot** 15,20 €
Erliesene Pazifik - Garnelen in süß-saurer Sauce, mit Ananas, Paprika, Tomate und Gurke

Thailand Hauptgerichte




Ente

- 400 **Bamee Pat Pet Yang** 15,30 €
Gebratene Eiernudeln obenauf eine knusprige ½ Entenbrust und knackigem Frischgemüse.
- 401 **Geang Koa Ped Krob**  15,30 €
Kross gebacken ½ Ente, mit roten Thai - Kokosmilch - Curry, Litschi und Bambus.
- 402 **Ped Pat King Het** 15,30 €
Geschmortes ½ Enten mit Mu – Err - Pilzen, Ingwer und Frühlingszwiebeln, Oystersauce




Hühnchen

- 410 **Gai Pat Met Ma Muang** 11,90 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Frühlingszwiebeln, Morcheln und Paprika in leichter Sojasauce
- 411 **Gai Preow Wan** 11,90 €
Gebratenes Geflügelfleisch in süß - saurer Sauce glasiert, mit Ananas, Tomaten, Paprika und Gurke
- 412 **Massaman Gai** 12,10 €
Mild - scharfes, erdnussiges Massaman Curry mit Hühnchenbrust, Zwiebeln, Kartoffelstückchen und Kokosmilch.
- 413 **Gaeng Kiau Wan Gai**  12,10 €
Hühnchenfleisch in Kokosmilch mit grünem Thai - Curry, Bambus und Thai - Aubergine
- 414 **Geang Kari Gai** 12,10 €
Mildes gelbes Kokosmilchcurry mit Hühnchen, Ananas, Kartoffeln
- 415 **Chu Chi Gai**  12,10 €
Kurz gebratenes Hühnchenfleisch in cremigen rotem Thaicurry, mit Paprika, Zucchini abgerundet mit Limettenblätter
- 416 **Geang Pet Gai**  12,10 €
Hühnchenfleisch im rotem Kokosmilchcurry mit Perlauberginen, Bambus, Peperoni

Rindfleisch


- 420 **Nua Pat Prik Thai Onn**  12,90 €
Geschmetzelte Rinderhüfte mit frischem rotem Thai - Curry und Kokosmilch kurz gebraten, frische grüne Pfefferkörner runden das Gericht perfekt ab
- 421 **Nua Kratiem Prik Thai** 12,80 €
Gewoktes Rindfleisch auf Gemüsebeet, reichlich gewürzt mit Knoblauch, dunkler Sojasauce
- 422 **Nua Sap Pat Kaprao**  12,80 €
Gehacktes Rindfleisch in würziger Oyster – Soja - Sauce mit Paprika, Thai – Auberginen
- 423 **Penang Nua**  12,90 €
Würziges, rotes, fein cremiges Rindfleischcurry mit Thai – Bohnen, Paprika, Karotten, Perlauberginen Peperoni und feine Zitronenblättern verleihen dem Gericht eine Frische
- 424 **Nua Pat Nam Man Hoi** 12,80 €
Gebratenes Rindfleisch mit Paprika, Morcheln, Zitronengras und Zwiebel in würziger Oystersauce

Schweinefleisch

- 430 **Moo Pat Prig Thai Onn**  11,50 €
Geschmetzeltes Schweinefleisch mit frischem rotem Thai - Curry, grünen Pfefferkörnern kurz gebraten und einem Schuss Kokosmilch
- 431 **Moo Sab Pat Kaprao**  11,20 €
Gehackte Schweineoberschale mit Paprika, im Wok gebraten, prickelnd gewürzt durch frische Thai - Chilischoten und knusprigen Basilikum
- 432 **Penang Moo**  11,70 €
Würziges, rotes, fein cremiges Schweinefleischcurry mit Thai – Bohnen, Paprika, Perlauberginen, Karotten, Peperoni und feine Zitronenblättern verleiht dem Gericht eine Frische
- 433 **Moo Pad Kari** 11,20 €
gewoktes Schweinefleisch mit gelben Thai – Curry, einem Schuss Kokossahne, Ei als natürlichen Geschmacksverstärker, Sellerie, Paprika und Zwiebeln

Fisch und Meeresfrüchte



- 440 **Gung Sam Rod** 15,90 €
Feine Garnelen mit frischem Gemüse mit scharfer süß - saurer Sauce glasiert
- 441 **Kao Pat Talay** 12,90 €
Duftig gebratener Thai - Reis mit Meeresfrüchten, knackigem Gemüse und Frühlingszwiebeln
- 442 **Sen Lek Pat Thai** 14,90 €
Thailändisches Nationalgericht aus dem Wok mit Reismudeln, Garnelen, Tofu, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, leicht gesäuert mit der Tamarinden Schote und herzhaft gewürzt
- 443 **Gaeng Gung Zapparod**  15,80 €
Würzig scharfes, rotes Thai - Curry von Königs - Garnelen und Sweet Ananas
- 450 **Pla Chu Chi**  14,50 €
Pangasius Fischfilet in roter Curry Sauce, Paprika, Zucchini, verfeinert mit Limettenblättern
- 451 **Gung Pat Prig Thai On**  15,90 €
Im Wok gebratene Garnelen rassig gewürzt mit rotem Curry, etwas Kokossahne und frischen, grünen Pfefferkörnern
- 452 **Pla Lard Prik**  17,80 €
Im ganzen, gebratener Dorade Royale, besonders schmackhaft zubereitet durch süß – scharfe Glasur, Kefir - Limetten - Blättern und knackigem Gemüse
- 453 **Pla Yarng** 14,90 €
gegrilltes Zanderfilet auf frischem Wok Gemüsebeet verfeinert mit Oystersauce und einer würzigen Tamarinden Sauce zum dippen

 = scharf

 = sehr scharf

Da wir alle unsere Speisen frisch zubereiten,
können Sie natürlich die Schärfe Ihrer Gerichte selbst bestimmen.

<<Spezialitäten>>

- 470 **Curry Sampler** **für 2 Pers. p. P.** 13,90 €
für 1 Pers. 15,30 €
3 raffinierte Thai Curry von Penang Nua (Rindfleisch),
Gaeng Kari Gai (Hühnchen) und Geang Pat Pak (Gemüse), serviert mit Jasmin Duftreis
- 471 **Gaeng Kou Piset**  15,70 €
Garnelen, Rindfleisch und Hühnchen im rotem Thaicurry gegart,
gedient mit Thai Bohnen, Perlauberginen und Zucchini
- 472 **Gaeng Pa Nua (Dschungel Curry)**  13,40 €
Rindfleisch in einer speziellen Currymischung (ohne Kokosmilch) mit
Maiskölbchen, Pilzen, Bambus und Krachai Wurzel
(wird auf besonderen Wunsch auch mit Fisch oder Scampis zubereitet)

Dessert:

- 600 **Gluei Tord oder Zapparot Tord** 5,50 €
Gebäckene Banane oder Ananas mit Vanille Eis
- 601 **Thailändische Kokosnuss – Bällchen gebacken** 5,50 €
mit einer feinen Nougatfüllung
- 602 **Gluei Naam Gatih** 4,90 €
Banane in Kokosmilch gegart, verfeinert mit Palmzucker
- 603 **Frische exotische Früchte** 5,20 €
Mit einer warmen **Orangen – Schokoladesauce** serviert
- 604 **Gemischtes Eis** (Mango Creme fraiche, Vanille, Schokolade) 3,90 €
- 605 **„Kao Niau Ma Muang“** 4,90 €
Gedämpfter Kokos-Jasmin-Klebreis mit frisch geschnittener Mango
- 606 **Espresso Këm** 3,90 €
Espresso mit einer Kugel Vanille Eis
- 607 **Bananensplit** 4,20 €
Vanilleeis mit Banane, Schokosauce und Schlagsahne

Essen ist nicht nur reine Nahrungsaufnahme:

„Es ist eine hohe Lebenskunst“

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 Tord Pak** 4,60 €
8 Stück, gross gebackene Gemüse Frühlingsrollen serviert mit Pflaumen Dip und Salatgarnitur
- 611 **Pak Tord Krob** 4,20 €
Knuspriges gebackenes Gemüse serviert mit einer herzhaften Ingwer - Mayonnaise

Salate

- 615 **Xà lach voi ca chua** 5,10 €
Knackiger Eisberg Salat mit Gurken, asiatischer Minze, Koriander, Thai Basilikum und einer frisch zubereiteten, pikanten Tomatensauce
- 616 **Som Tam**  5,80 €
Pikant gewürzter grüner Papaya Salat mit Chili, Knoblauch, Erdnüsse und Fischsauce

Suppen

- 620 **Tom Ka Pak Hed** 4,50 €
Leichte Kokosnussmilch - Suppe mit Zitronengras, Kefirblättern, frischen Koriander und Pilzen
- 621 **Gaeng Liang** 4,30 €
Würzige Gemüsesuppe mit Pilzen, jungen Maiskolben, frischen Paprika, Zucchini und Basilikum
- 622 **Canh Trung Ca Chua** 4,50 €
Herzhafte Suppe mit Tomaten, Ei und Tofu, Lauchzwiebeln, verführerisch durch Koriander

Hauptgerichte

- 625 **Gaeng Kjai Wan Pak**  10,90 €
Köstlich scharfes grünes Curry von jungem Gemüse, gegart in Kokosmilch
- 626 **Kao Pat Pak** 8,10 €
Gebratener Reis mit frisch Gemüse, Tomatenstücken, Frühlingszwiebeln und Ei
- 627 **Pat Pak Ruam Mit Het** 10,40 €
Gemischtes Gemüse mit Pilzen im Wok gebraten und glasiert mit herzhafter Oystersauce
- 628 **Guytiau Pat Pak** 10,40 €
Gebratene Reismudeln mit bissfestem Gemüse, Frühlingszwiebeln und Ei
- 629 **Gia xao Dau Phu**  9,50 €
Im Wok gebratene Sojasprossen, Tofu, Lauchzwiebeln mit etwas Knoblauch verfeinert
- 630 **Rau Muong Xao Toi „Morning Glory“**  11,20 €
Hohlstieliger Wasserspinat aus dem Wok gebraten, raffiniert mit Cilli, Knoblauch, Schalotten und Oystersauce in Szene gesetzt