

Vietnam Vorspeisen

326 **Cha gio** 8,20 €

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

327 **Bo la lot** 8,20 €

Herzhaft gewürztes Rindfleisch, in Betelblätter gerollt, mit Reisnudel-Kräutersalat, leicht scharfer Knoblauch Dip

332 **„Quynh Potpourri“ für 2 Personen** 26,90 €

Ein Potpourri aus unseren beliebtesten Vorspeisen, serviert auf Kantok
Vietnamesische Frühlingsrollen, gebackene Butterflygarnelen, Gyoza,
"Yam Wun Sen" Salat, serviert mit passenden Dipsaucen

306 **Goi Cuon** 8,50 €

Frische Glücksrollen gefüllt mit Garnelen, Ei und Reisnudel-Kräutersalat, serviert mit hausgemachter HoiSin Sauce und gestoßenen Erdnüssen

Sommerrolle

Thailand Vorspeisen

320 **Satay Gai** 8,90 €

5 gegrillte Hühnchen Spieße, mit Zitronengras mariniert, würziger Erdnuss-Dip

321 **Poh Piard Tord** 9,50 €

4 knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Gemüse und Garnelen, Pflaumensauce

322 **Won Ton Tord** 7,90 €

5 knusprige Nudeltaschen gefüllt mit Geflügelfleisch und asiatischen Kräutern, Pflaumensauce

Vietnam Suppen

342 **Canh ca** 6,90 €

Süß-sauer-scharfe Fischsuppe mit Tomaten, Ananas, Sojakeimen, Tamarinde, Kurkuma, frischem Koriander, Dill, Zitronensaft und Chili

343 **Mien Ga** 6,90 €

Mien Glasnudeln mit Hühnchen Fleisch, Bambussprossen, Koriander und Frühlingszwiebeln, gereicht in schmackhafter Brühe

344 **Pho Bo** „National Suppe Vietnam“ Vorspeise: 6,90 €

Sattmacher Portion 13,80 €

Breite Reismudeln mit Rindfleischstreifen, gekocht mit Sternanis, Zitronengras und Zimt, verfeinert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Basilikum

Thailand Suppen

340 **Tom Kha Gai** 6,90 €

Kokosmilchsuppe mit Pilzen und Hühnchen, verfeinert mit Zitronengras, Frühlingszwiebel und Galgant

341 **Tom Yam Gung**  7,50 €

Säuerlich-Scharfe Garnelensuppe mit Zitronengras, Champignons und Limettenblättern

Salate aus Thailand

300 **Yam Ped**  9,50 €

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

301 **Lab Gai**  9,20 €

Salat von gehacktem Hühnchen Fleisch und gerösteten Reiskörnern, fein gewürzt mit Limette, Schalotten, Zitronenblättern und Europagras

303 **Yam Wun Sen**  10,90 €

Leicht scharfer Glasnudelsalat mit Eismeergarnelen, gehacktem Hühnchen Fleisch, Mu-Err Pilzen und Schalotten, verführerisch mit Limettensaft, Chili und Kräutern in Szene gesetzt

304 **Som Tam Talay**  11,90 €

Knackig grüne Papayastreifen mit Garnelen, Tintenfisch, Tomate und grünen Bohnen in einer leicht scharfen Limettensoße, gehackte Erdnüsse

Huhn

Vietnam

503 **Thit Ga Xao Mien** 15,50 €

Im Wok gebratene Hühnerbrust mit Glasnudeln, Ei, Morcheln, Sojasprossen und Lauchzwiebeln, verführerisch gewürzt mit Soja-, Austern- und Fischsauce (gern auch mit Eier- oder Reismnudeln)

514 **Thit Gà Xào Xa-Chanh** 16,70 €

Feine Hühnerbruststreifen, im Wok gebraten, lebhaft gewürzt mit Limettenblättern, Zitronengras, Austern-, Fisch- und Sojasauce

Thailand

410 **Gai Pat Met Ma Muang** 16,90 €

Gebratenes Hühnchen Fleisch mit Cashewnüssen, Frühlingszwiebeln, Morcheln und Paprika in leichter Austern-Sojasauce

411 **Gai Preow Wan** 16,90 €

Rösch gebackenes Geflügelfleisch, glasiert mit süß-saurer Tamaridensauce Ananas, Tomaten, Paprika und Gurke

412 **Massaman Gai** 16,90 €

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

413 **Gaeng Kiau Wan Gai** 16,90 €

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

415 **Chu Chi Gai** 16,90 €

Gebratenes Hühnchen Fleisch in cremigem roten Thaicurry mit Paprika und Zucchini, abgerundet mit Limettenblättern

417 **Kao Soi** 16,90 €

Traditionelle Eiernudeln in gelbem Kokosmilch-Curry mit feinen Hühnerbruststreifen, obenauf knusprige Nudeln, Gurke und rösche Zwiebelstückchen

Rindfleisch Vietnam

504 **Pho xao thit Bo** 16,50 €

Breite Reismudeln mit gehacktem Rindfleisch, Gemüse und Lauchzwiebeln, mit Koriander und gestoßenen Erdnüssen serviert

515 **Thit Bo Dau Den „Grandios“** 18,50 €

Würzige Rindfleischstreifen mit Erbsenschoten, Paprika- und Chilistreifen und Cashewkernen, intensiver Hoi Sin Sauce

506 **Thit Bo xao Rau Muong** 18,50 €

Hohlstielliger Wasserspinat mit Rindfleisch, Peperoni, Austern- und Sojasauce, mit einer Spur Knoblauch in Szene gesetzt

Thailand

420 **Nua Pat Prik Thai Om** 18,60 €

Kurz gebratene, geschnetzelte Rinderhüfte in rotem Thai-Curry mit Zucchini, Karotten, Thai-Basilikum und frischen grünen Pfefferkörnern

421 **Nua Kratiem Prik Thai** 18,60 €

Gewoktes Rindfleisch mit einem hinreißenden Aroma durch gerösteten Knoblauch, Koriander und Austersauce, angerichtet auf einem Gemüsebett

423 **Penang Nua** 18,60 €

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

Ente Vietnam

507 Vit chien – Rau xao 19,90 €

Rösche ½ Entenbrust, auf schmackhaft gewokter Gemüse-Variation,
Frühlingszwiebeln, Koriander

508 Vit Xao Mang Mien 19,90 €

Gebratene halbe Ente auf Glasnudeln und jungem Bambus, mit Morcheln, Peperoni und
Frühlingszwiebeln, abgerundet mit einem Mix aus Soja-, Austern- und Fischsauce

Thailand

400 Bamee Ped Yang 19,90 €

Gebratene Eiernudeln in leichter Sojasauce, gekrönt von einer
knusprigen ½ Entenbrust, knackiges Gemüse

401 Geang Koa Ped Grob 20,80 €

Kross gebacken ½ Ente mit rotem Kokosmilch-Curry, Litschi und jungen Bambus

402 Ped Grob Pat Sot Thua **!! Brilliant !!** 20,80 €

Duftig gebratenes Wok-Gemüse mit hausgemachter Erdnussauce,
obenauf eine knusprige 1/2 Ente

<<Spezialitäten>>

470 Curry Sampler für 2 Pers. p. P.21,30 € für 1 Pers.23,90 €

3 raffinierte Thai Currys: Penang Nua (Rindfleisch), Gaeng Kari Gai (Hühnchen)
und Geang Kiauw Wan Pak (Gemüse)

477 Pad King Nua 18,90 €

gewoktes Weide Rind mit gestiftetem Ingwer, Morcheln,
Frühlingszwiebeln, Paprika und Austernsauce

476 Penang Uthai „Deliziose Teller - Party“ 20,80 €

Ein Trio aus Garnelen, Hühnchen und Rindfleisch in delikater ISAN Currysauce, verfeinert
mit Limettenblättern, dazu ein separat gebratener Gemüsemix aus Zucchini,
Champignons, Brokkoli, Paprika und MuErr Pilzen

Fisch / Meeresfrüchte

Vietnam

509 CÀ Tom Muc Xao Rau 18,90 €

Filet vom Buntbarsch, Garnelen und Tintenfisch mit buntem Gemüse, gebraten mit reichlich Ingwer und Knoblauch

511 Tom Xao Cai Dau Hao 19,90 €

Erlesene Pazifik-Garnelen mit knackigem Pak Choi, im Wok gebraten, Koriander, Soja-Austern-Sauce

Thailand

Spitzenklasse

442 Pat Thai Gung 17,50 €

Thailändisches Nationalgericht aus dem Wok mit Reismudeln, Garnelen, Tofu, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen, gestoßene Erdnüsse

444 Gung Nam Prik Pao 18,90 €

Ein Medley von knackigen Gemüse, Blue Pearl Garnelen, umgarnt von, einer leicht scharfen, aber sehr leckeren thailändischen Nam Prik Pao-Sauce

452 Pla Lard Prik 20,80 €

Im ganzen gebratene Dorade Royale, süß-scharf glasiert, Kefir-Limetten-Blätter, knackiges Gemüse

453 Pla Yarng King 17,90 €

gegrilltes Zanderfilet auf Gemüsebett, verfeinert mit Ingwer und Austernsauce, gereicht mit einem süß-säuerlich-scharfen Dip

461 Yarng Geang Kiau Lachs Pak 18,90 €

Knackiges Gemüse in grünem Kokos Thai Curry, obenauf ein zart gegrilltes „Bakka“-Lachs Filet Steak

463 Ho Mok Pla !! **Genussfeuerwerk!!** 19,50 €

Gedämpftes Fischfilet mit Kokosmilch, rotem Curry, Chinakohl, Ei und Paprika, verfeinert mit Holapa Thai Basilikum, grüner Salat

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert.

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

VEGETARISCH

610 Poh Pia Phak Tord 7,30 €

8 vegetarische Frühlingsrollen, kross gebacken, Pflaumensauce

611 Phak Tord Grob 7,30 €

Knusprig gebackenes Gemüse, cremige Erdnuss-Sauce

616 Som Tam 9,70 €

Pikant gewürzter Salat von grüner Papaya mit Chili, Knoblauch und Erdnüssen, traditionell gewürzt mit Limettensaft und Fischsauce

620 Tom Kha Phak Hed 6,80 €

Leichte Kokosnuss-Suppe mit knackigem Gemüse, frischem Koriander und Pilzen

Hauptgerichte

4420 Pad Thai 14,90 €

Thai Original im Wok gebratene Reismudeln mit Gemüse, Ei, Tofu, fein gewürzt mit Tamarinde

625 Geang Kiau Wan Phak 16,10 €

Köstlich scharfes, grünes Curry mit jungem Gemüse, gegart in Kokosmilch

633 Bamee Pat Phak 13,90 €

Gebratene Eiernudeln mit bissfestem Gemüse, Ei, gewürzt mit Sojasauce (Gerne auch mit Reis-oder Glasnudeln)

627 Pat Phak Ruam Mit Het 14,20 €

Gemischtes Gemüse mit Pilzen, im Wok gebraten, glasiert mit herzhafter Austersauce

630 Rau Muong Xao Toi „Morning Glory“ 13,90 €

Hohlstieliger Wasserspinaat im Wok gebraten, raffiniert mit Peperoni, Paprika, Knoblauch, Schalotten und Bohnensauce in Szene gesetzt

631 Dau Phu Chua Ngot 13,20 €

gebackener Tofu in feiner süß-saurer Sauce, mit Sweet Ananas, Gurken und Tomaten, verfeinert mit Koriander und Frühlingszwiebeln

632 Geang Kari Phak 16,10 €

Mildes, gelbes Curry mit Gemüse, Ananas- Tomaten und Kartoffelstückchen, geröstete Zwiebelflocken, mit Fisch- und Austersauce gewürzt

634 Khai Jiao Hua Chai 12,70 €

Streifen von mildem Thai-Rettich, im Wok gebraten, mit Ei, Lauchzwiebeln und Kräutern, das perfekte Zusammenspiel von Aromen und Konsistenz

Auf Wunsch kochen wir Ihr Gericht auch ohne den klassischen Fisch-/Austersauce: „Vegan“

Dessert:

600 Gluei Tord oder Zapparod Tord 6,90 €

Gebackene Banane oder Ananas mit Vanilleeis

601 Gebackene thailändische Kokosnuss – Bällchen 7,90 €

mit feiner Nougatfüllung

602 Schmelzendes Herz 9,90 €

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

605 „Kao Niau Ma Muang“ 9,90 €

Gedämpfter Kokos-Jasmin-Klebreis, frisch geschnittene Mango

606 Espresso Kem „Vietnam Affogato“ 4,10 €

Espresso mit einer Kugel Vanille- oder Kokos-Nuss -Eiscreme

607 Roti „Phumisak .“Thai Palatschinken“ 8,20 €

Direkt aus dem Giant Wok: Süßer, hausgemachter Roti, in Ei gebraten,
mit einer verlockenden Palmzuckersauce
+ 1 Kugel Milchkaramell-Eis . . . 2,00

608 Mochi Mango 7,90 €

Klebreis-Bällchen mit einer Füllung aus Mango-Kokos-Eis