

Vietnam Vorspeisen:

- 326 **Cha gio** 6,60 €
hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Soja-
sprossen u. Morcheln gefüllt, mit Nuoc Nam -Sauce (Fisch-Limetten-Sauce).
- 327 **Bo la lot** 6,60 €
Herzhaft, gewürztes Rindfleisch gerollt in Betelblättern,
mit Reis – Nudeln –Kräutersalat und leicht scharfem Knoblauch Dip serviert.
- 332 **„Quynh Potpurri“ für 2 Personen.** 22,60 €
Ein Potpourri aus den beliebtesten Vorspeisen serviert auf Kantok.
Von Vietnamesische Frühlingsrollen, gebackene Butterflygarnele, Gyoza
und einem herzhaftem "Yam Wun Sen" Salat.
Serviert mit passenden Dipsaucen.

Vietnam Suppen

- 342 **Canh ca** 6,10 €
Süß - saure - scharfer Fischsuppe mit Tomaten, Curcuma, Ananas,
Tamarinde, frischer Koriander, Sojakeimen, Dill, Zitronensaft und Chilis.
- 343 **Mien Ga** 6,10 €
Mien Glasnudeln mit Hühnchenfleisch, Bambussprossen, Koriander,
Frühlingszwiebeln, gereicht in schmackhaften Brühe.
- 344 **Pho Bo „National Suppe Vietnam“** Vorspeise: 6,40 €
Sattmacher Portion 12,20 €
Breite Reismudeln mit Rindfleischstreifen, gekocht mit Stern –Anis,
Zitronengras - Zimt, verfeinert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Basilikum.


Klassiker aus Vietnam

- 306 **Goi Cuon** 7,20 €
Frische Glücksrollen mit einer Füllung aus Garnelen, Eier, Reis – Nudeln -
Kräutersalat, dazu eine hausgemachte HoiSin Sauce und gestoßene Erdnüsse.





Thailand Vorspeisen:

- 320 **Satay Gai** 6,60 €
5 Stk. Zarte, gegrillte Hühnchenspieße mit Zitronengras mariniert, würzigem Erdnuss - Dip.
- 321 **Poh Piard Tord** 6,90 €
4 Stk. geb. Thai Frühlingsrollen mit einer Füllung aus Glasnudeln, Gemüse, Garnelen, dargeboten mit Pflaumensauce.
- 322 **Won Ton Tord** 6,10 €
5 Stk. knusprige Nudeltaschen mit einer Füllung aus Geflügelfleisch und asiatischen Kräutern, serviert mit Pflaumensauce.

Thailand Suppen

- 340 **Tom Kha Gai** 6,20 €
Kokosmilchsuppe mit Pilzen, Hühnchen, verfeinert mit Zitronengras, Lauchzwiebelringe und Galgant.
- 341 **Tom Yam Gung**  6,40 €
Säuerlich-Scharfe Thai Garnelensuppe mit Zitronengras, Champignon, Limettenblätter.

Salate aus Thailand

- 300 **Yam Ped**  8,10 €
Exquisiter Salat von gebratener Entenbrust mit Mangostreifen, herzhaft mariniert mit Limetten, roten Schalotten, Tomaten, feinen Lauchzwiebeln und Koriander.
- 301 **Lab Gai**  7,70 €
Salat von gehacktem Hühnchenfleisch fein gewürzt mit Limone, Schalotten Zitronenblätter, Europagrass, gestoßenen, gerösteten Reiskörner.
- 303 **Yam Wun Sen**  8,90 €
Mild - scharfer Glasnudel Salat mit Eismeergarnelen, gehacktem Hühnchenfleisch, Mu-Err Pilzen Schalotten, verführerisch mit Limettensaft, Chili, Kräuter in Szene gebracht.
- 304 **Som Tam Talay**  9,80 €
Knackige grüne Papayastreifen mit Garnelen, Tintenfisch, Tomatenstückchen, in einer leicht scharfen Limettensoße, angerichtet mit grünen Bohnen, gehackten Erdnüssen.

Vietnam Hauptgerichte

Hühnerfleisch

- 503 **Thit Ga Xao Mien** 13,70 €
Wok gebratene Hühnerbrust in Glasnudeln, Ei, Morcheln, Sojasprossen und Lauchzwiebeln, verführerisch gewürzt mit Soja-, Oyster und Fischsauce.
(gern auch mit Eier-oder Reismnudeln)
- 514 **Thit Gà Xào Xa-Chanh** 14,30 €
Feine Hühnerbruststreifen im Wok gebraten, lebhaft gewürzt mit Limettenblätter, Zitronengrass und Oyster-, Fisch- und Sojasauce.

Rindfleisch

- 504 **Pho xao thit Bo** 14,70 €
Breite Reismnudeln mit gehacktem Rindfleisch und Gemüse, Lauchzwiebeln, Koriander und gestoßenen Erdnüsse gebraten.
- 515 –**Thit Bo Dau Den** „Grandios“ 16,20 €
Rindfleischstreifen würzig vereint mit einer Hoi Sin Sauce, dazu Erbsenschoten, Paprika-und Chilistreifen, Maiskölbchen und Cashewkerne.
- 506 **Thit Bo xao Rau Muong** 15,70 €
Hohlstieliger Wasserspinat mit Rindfleisch mit Oyster- und Sojasauce, Peperoni und mit einer Spur Knoblauch in Szene gesetzt.

Ente


- 507 **Vit chien – Rau xao** 17,80 €
Rösche ½ Entenbrust, auf schmackhaften gewokten Gemüse-Variation und Korianderblätter.
- 508 **Vit Xao Mang Mien** 17,80 €
Gebratene halbe Ente 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** 18,20 €
Meeresfrüchte Cocktail aus Buntbarsch Fischfilet, Garnelen, Tintenfisch, verschiedenem Gemüse und mit reichlich Ingwer und Knoblauch gebraten.
- 511 **Tom Xao Cai Dau Hao** 18,30 €
Erlesene 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** 17,80 €
Gebratene Eiernudeln in leichter Sojasauce, obenauf eine knusprige ½ Entenbrust und knackigem Frischgemüse.
- 401 **Geang Koa Ped Grob**  17,80 €
Kross gebacken ½ Ente, mit roten Thai - Kokosmilch - Curry, Litschi und Bambus.
- 402 **Ped Grob Pat Sot Thua !! Brilliant !!** 17,80 €
Duftig gebratenes Wok-Gemüse mit hausgemachter Erdnusssauce obenauf eine knusprige 1/2 Ente.

Hühnchen

- 410 **Gai Pat Met Ma Muang** 14,30 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Frühlingszwiebeln, Morcheln und Paprika in leichter Oyster-Sojasauce.
- 411 **Gai Preow Wan** 14,30 €
Rösch, gebackenes Geflügelfleisch auf süß – saurer Tamarid Sauce glasiert, mit Ananas, Tomaten, Paprika und Gurke.
- 412 **Massaman Gai** 14,50 €
Mild - scharfes, erdnussiges Massaman Curry mit Hühnchenbrust, Zwiebeln, Kartoffelstückchen und Kokosmilch.
- 413 **Gaeng Kiau Wan Gai**  14,50 €
Hühnchenfleisch in Kokosmilch mit grünem Thai - Curry, frischem Bambus und Thai - Aubergine.
- 415 **Chu Chi Gai**  14,50 €
Gebratenes Hühnchenfleisch in cremigen rotem Thaicurry, mit Paprika, Zucchini abgerundet mit Limettenblätter.
- 417 **Kao Soi** 14,50 €
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**  16,20 €
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** 16,20 €
Gewoktes Rindfleisch mit einem hinreisenden Aroma durch gerösteten Knoblauch, Koriander, Oystersauce angerichtet auf einem Gemüsebeet.
- 423 **Penang Nua**  16,20 €
Würziges, rotes, fein cremiges Rindfleischcurry mit Thai – Bohnen, Paprika, Karotten, Perlauberginen Peperoni und feine Zitronenblättern verleihen dem Gericht eine Frische.

Fisch und Meeresfrüchte

- 442 **Sen Lek Pat Thai** 16,40 €
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 u. Limettenblätter verleihen dem Gericht die gewisse Note.
- 461 **Yarng Geang Kiauw Lachs Pak**  17,50 €
Knackiges Gemüse in geschmacksvollem grünem Kokosmilchcurry angerichtet, oben auf zartes, gegrilltes Lachs Steak.
- 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 King** 16,70 €
gegrilltes Zanderfilet auf frischem Wok Ingwer - 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, inspiriert mit genüsslichem Holapa Thai Basilikum.

<<Spezialitäten>>

- 470 **Curry Sampler** für 2 Pers. p. P. 18,50 €
für 1 Pers. 21,90 €
- 3 raffinierte Thai Curry von Penang Nua (Rindfleisch),
Gaeng Kari Gai (Hühnchen) und Geang Kiauw Wan Pak (Gemüse),
serviert mit Jasmin Duftreis
- 475 **NÜA SAB PHAD BAI KAPRAO**  16,90 €
- Rinderhufthack im Wock gebraten mit Schalotten, Schlangenbohnen, Baby Mais,
Zwiebeln, respektvoll mit scharfem Basilikum parfümiert.
- 476 **Penang Uthai** *„Deliziose Teller - Party“*  18,90 €
- Ein Trio aus Garnelen, Hühnchen und Rindfleisch in delikater ISAN Currysauce,
verfeinert mit Limettenblättern, dazu separat gebratener Gemüsemix aus
Zucchini, Maiskölbchen, Champignons, Brokkoli, Paprika und MuErr Pilzen.

Dessert:

- 600 **Gluei Tord oder Zapparod Tord** 5,60 €
- Gebackene Banane oder Ananas mit Vanille Eis
- 601 **Thailändische Kokosnuss – Bällchen gebacken** 5,90 €
- mit einer feinen Nougatfüllung
- 602 **Schmelzendes Herz** 6,90 €
- lieblich im Munde zergehender, gebackener Schoko Tarte mit weichem Kern
Mit Cointreau Bananen,
- 605 **„Kao Niau Ma Muang“** 7,20 €
- Gedämpfter Kokos-Jasmin-Klebreis mit frisch geschnittener Mango
- 606 **Espresso Kem „Vietnam Affogato“** 3,90 €
- Espresso mit einer Kugel Vanille Eis oder Kokos Creme Eis
- 607 **Eis Symphonie** 5,90 €
- Chassis Kirschsorbet, Kokos, Nuss Eis Creme und Zartbitter Eis.

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** 5,30 €
8 Stück kross gebackene Gemüse Frühlingsrollen serviert mit Pflaumen Dip.
- 611 Phak Tord Grob** 5,10 €
Knuspriges gebackenes Gemüse serviert mit einer cremigen Erdnuss - Sauce.
- 616 Som Tam** 6,80 €
Pikant gewürzter grüner Papaya Salat mit Chili, Knoblauch, Erdnüsse, traditionell gewürzt mit getrocknete Garnelen und Fischsauce.
- 620 Tom Kha Phak Hed** 5,90 €
Leichte Kokosnussmilch - Suppe mit knackigem Gemüse, frischen Koriander u. Pilzen.
- Hauptgerichte**
- 625 Geang Kiau Wan Phak**  13,50 €
Köstlich scharfes grünes Curry von jungem Gemüse, gegart in Kokosmilch.
- 633 Bamee Pat Phak** 11,50 €
Gebratene Eiernudeln mit bissfestem Gemüse, gewürzt mit Sojasauce.
(Gerne auch mit Reis-oder Glasnudeln)
- 627 Pat Phak Ruam Mit Het** 12,10 €
Gemischtes Gemüse mit Pilzen im Wok gebraten, glasiert mit herzhafter Oystersauce.
- 629 Gia xao Dau Phu** 11,50 €
Im Wok gebratene Sojasprossen, Tofu, Ingwer, Lauchzwiebeln mit einer leichten Sojasauce verfeinert.
- 630 Rau Muong Xao Toi „Morning Glory“** 12,50 €
Hohlstieliger Wasserspinat 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-sauer Sauce, mit Sweetananas, Gurken, Tomaten, verfeinert mit Koriander, Frühlingszwiebeln.
- 632 Geang Kari Phak** 13,50 €
Mildes gelbes Kokoscurry mit Gemüse, Ananas- Tomaten u Kartoffelstückchen.
Obenauf geröstete Zwiebflocken mit Fisch-und Oystersauce gewürzt.
- 634 Khai Jiao Hua Chai** 12,60 €
Im Wok gebratene thailändische getrocknete, milde Rettich Streifen mit Ei, Lauchzwiebel, Kräuter das perfekte Zusammenspiel von Aromen u. Konsistenz.
Auf Wunsch kochen wir Ihr Gericht auch ohne diese Würzzutaten Vegan.