

# VORSPEISEN

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>1. Nem Sài Gòn <sup>4</sup></b>  | <b>7,50 €</b>  |
| Ein beliebtes hausgemachtes Familiengericht in Saigon.<br>Frühlingsrolle gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse, Glasnudeln und Nuoc Mam Pha - Soße.   |                |
| <b>2. Nem Rế Hà Nội</b>   | <b>7,90 €</b>  |
| Vier knusprige Frühlingsrollen mit Garnelen umhüllt mit einem Taro-Netz.  |                |
| <b>3. Gỏi Cuốn Miền Tây <sup>e,g</sup></b>  | <b>8,90 €</b>  |
| Hausgemachte und sehr beliebte Glücksrollen aus Mien Tay (Süd-Ost Vietnam) von den Ufern des Mekongs, wo hierfür die reichhaltigen regionalen Kräuter Verwendung finden.<br>Garnelen, Huhn, Reismnudeln, Salat mit frischen Kräutern und hauseigener Thi Minh Soße. |                |
| <b>4. Saté-Spieß Raum <sup>e,g</sup></b>  | <b>8,90 €</b>  |
| In Vietnam Gewürzen eingelegte Hühnerspießchen, serviert mit hauseigener Erdnuss-Zitronengras Dipp.   |                |
| <b>5. Tôm Chiên</b>   | <b>9,90 €</b>  |
| Gebackene Tempura Tiger-Garnele mit frischer Mango süß-sauer Chili Dipp Soße.   |                |
| <b>6. Bò Lá Lốt <sup>4</sup></b>  | <b>9,90 €</b>  |
| Rindfleisch in Lot-Blättern Spieß mit Mam-Dipp Soße   |                |
| <b>7. THI MINH Vorspeise <sup>4,e,f,g</sup></b>   | <b>13,90 €</b> |
| Unsere Spezialität des Hauses mit kleiner Nem Saigon, Tôm Chiên, Bò Lá Lốt, Saté-Spießchen, vier verschiedenen Dips und Papaya Salat.   |                |
| <b>8. Vietnam Platte <sup>4</sup> (für zwei Personen)</b>   | <b>15,90 €</b> |
| Fünf verschiedene Vietnam Frühlingsrollen mit Mango Salat und verschiedene Dips.  |                |
| <b>9. Sài Gòn Special <sup>4</sup> (für zwei Personen)</b>  | <b>17,90 €</b> |
| Zwei Frühlingsrollen, zwei Saté Spieße, zwei Tempura Garnelen, Papaya Salat mit verschiedenen Dips.   |                |

## SUPPEN

- 10. Súp Gà Kokos <sup>4</sup> (leicht scharf)** **6,90 €**  
Klassische aromatische Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Champignons, Kaffir Limettenblättern, Zitronengras, Peperoni, grüner Spargel, Chilli und Limettensaft.
- 11. Canh Chua Cá Lachs <sup>4</sup> (leicht scharf)** **7,90 €**  
Lachs Suppe mit Champignons, Ananas, Peperoni, Zitronengras, Tomaten, Chilli und Limettensaft. Dazu frische Kräuter.
- 12. Canh Cải <sup>4</sup>** **7,90 €**  
Grünes Pak Choi Gemüse Suppe mit Garnelen & Ingwer.
- 14. Canh Rau Tofu <sup>4</sup>** **6,90 €**  
Eine vegetarische Gemüsesuppe mit Tofu, Glasnudeln, verschiedenen Pilzsorten, grünen Spargeln, Karotten und vielen Kräutern.

## VIETNAM SALATE

*(unsere Haus-Salate haben den ursprünglichen Geschmack der original vietnamesischen Straßenküche)*

- 20. Miến Hải Sản <sup>°</sup> (pikant)** **12,50 €**  
Ein beliebtes Gericht aus einem kleinen Dorf. Glasnudeln mit Tintenfischen, Shrimps, roten Zwiebeln, Chilli, Salat sowie viel Kräuter.
- 24. Gỏi Xoài <sup>°</sup> (pikant)** **13,50 €**  
In der südvietnamesischen Kultur werden die im eigenen Garten vorkommenden Früchte zu einem regional beliebten Salat. Grüner Mango mit tranchierten riesen Garnelen und vielen Kräutern.
- 25. Nộm Đu Đủ <sup>°</sup> (pikant)** **14,50 €**  
Grüner Papaya Salat aus Vietnam mit Karotten, Garnelen, Limettensaft, Chilli, Erdnüssen und Kräutern.
- 29. Gỏi Cuốn Miền Tây <sup>°</sup> (Hauptgericht)** **18,90 €**  
Fünf hausgemachte und sehr beliebte Glücksrollen aus Mien Tay (Süd-Ost Vietnam) von den Ufern des Mekongs, wo hierfür die reichhaltigen regionalen Kräuter Verwendung finden. Garnelen, Hühnerfleisch, Entenbrust, Rindfleisch, Reisnudeln, Salat mit frischen Kräutern, Nuoc Mam Pha - Soße und Erdnuss Soße.

*(Kann vom Gast am Tisch selbst gerollt und zubereitet werden. Unser Service ist Ihnen dabei behilflich)*

## THI MINH - NUDELN

- 43. Mỳ Hải Sản** <sup>4,c,f</sup> **14,90 €**  
Gebratene vietnamesische Nudeln mit frischen Meeresfrüchten, Pak Choi-Gemüse und Frühlingszwiebeln.
- 44. Mỳ Thập Cẩm** <sup>4,c,f</sup> **14,90 €**  
Traditionelles vietnamesisches Nudel-Gericht mit Hühnerfleisch, Rindfleisch, Garnelen, Gemüse und Zwiebeln.
- 45. Udon Gà Curry (leicht scharf)** <sup>4,g</sup> **14,90 €**  
Wok Udon Nudeln mit Hühnerfilet-Streifen frische Gemüse, Basilikum in roter Curry Soße verfeinert.
- 48. Udon Xào Gà** <sup>4,g</sup> **14,90 €**  
Wok Udon Nudeln mit Hühnerfilet und Pak Choi Gemüse.
- 49. Udon Xào Bò** <sup>4,g</sup> **15,90 €**  
Gebratene Wok Udon Nudeln mit Rinderlende in Streifen und Champignons.

## VEGETARISCH

- 80. Rau Xào Miến** <sup>4,f</sup> **14,90 €**  
Verschiedenes gebratenes Gemüse mit Glasnudeln und Ingwer Soße.
- 82. Đậu Phụ Nấu Curry** <sup>4,f,g</sup> **14,90 €**  
Feiner Tofu mit rotem Curry, Champignons, Karotten, Tomaten, Zitronengras, Ananas und Basilikum.
- 86. Udon Xào Pak Choi** **14,90 €**  
Gebratene Nudeln mit Tofu und Pak Choi Gemüse.
- 88. Tofu Sà Ót** **15,90 €**  
Gebratener Tofu mit Zitronengras, Peperoni und Gemüse.

# VIETNAM GARKÜCHE

## 30. Phở Việt Nam <sup>4</sup> 13,90 €

*(Nudelsuppe mit Rind oder Huhn)*

Wenn es ein Gericht gibt, das die kulinarische Kultur von Vietnam definiert, dann ist es die traditionelle Nudelsuppe „PHỞ“. Dieses einfache Gericht wird an allen Straßenecken in den Garküchen angeboten. Die PHỞ-Suppenbrühe wird 5 Stunden leicht gekocht und mit Reisbandnudeln, Rindfleisch oder Hühnerfleisch mit Koriander, Basilikum und Zwiebeln serviert.

## 31. Phở Xào - Hà Nội <sup>4,f</sup> 14,90 €

Fein aus dem Wok gebratene Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch oder Rindfleisch, Zwiebeln, Koriander.

## 33. Miến Gà <sup>4</sup> 14,90 €

*(Glasnudeln mit Huhn- oder Rinderfleisch)*

Traditionelle gebratene Glasnudeln mit Gemüse, Fleisch und frischen Kräutern.

## 34. Bún Bò Nam Bộ <sup>4,g</sup> 14,90 €

Das Beste aus dem Wok, in Streifen geschnittene gebratene Rinderlende, mit lauwarmen Reisnudeln, Salat, Kräutern, Erdnüssen und Nuoc-Mam-Pha Soße.

## 35. Bún Chả Hà Nội <sup>4,f</sup> 14,90 €

Gegrilltes Schweinefleisch, serviert mit Reisnudeln, frischen Salaten, Kräutern und Nuoc-Mam-Pha Soße.

## 36. Bún Vịt (Enten Reisnudel) <sup>4,f</sup> 15,90 €

Herzhafte Reisnudeln mit Entenbrustfilet, feine Salaten, Kräutern und Nuoc-Mam-Pha Soße.

## 37. Bún Nem Hà Nội <sup>4,e</sup> 15,90 €

Ein sehr altes Gericht aus der Straßenküche Hanois. Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch. Zu dem Salat, Kräutern, Reisnudeln und Nuoc-Mam-Pha Soße.

## 38. Bún Bò Lá Lốt <sup>4</sup> 16,90 €

Rindfleisch in Lotblättern, kurz gebraten, serviert mit Salat, Kräutern und Reisnudeln.

► *Unsere Nuoc-Mam-Pha Soße ist hausgemacht und frei von Geschmacksverstärkern, Fetten und Ölen. 100%iger Naturgeschmack!*

# HUHN

*Alle Gerichte mit Duftreis als Beilage*

**50. Gà Sả Ót (sehr scharf) 14,90 €**

Hühnerbrustfilet in Streifen mit Zitronengras, Peperoni, grünen Bohnen, Stangen Sellerie und Zwiebeln im Wok gebraten.

**51. Gà Chilli (sehr scharf) 14,90 €**

Hühnerbrustfilet in Streifen mit roten Zwiebeln, Stangenbohnen, Zucchini, Austernpilze, Peperoni, Basilikum Kräuter und Chili-Soße im Wok gebraten.

**52. Gà Basilikum 14,90 €**

Hühnerbrustfilet in Streifen geschnitten mit Zucchini, rotem Paprika, vietnamesisches Basilikum sowie einer leicht pikanten Knoblauch-Soße.

**53. Gà Steak & Spargel <sup>4,9</sup> 16,90 €**

Gebratene grüne Spargel mit gegrilltem Hühnersteak und eine pikante Hoisin Soße. Dazu eine Salat Beilage & Reis.

**54. Gà Curry (leicht scharf) <sup>4,9</sup> 14,90 €**

Hühnerbrustfilet in Streifen mit Austernpilzen, Karotten, Brokkoli, Zitronengras, Basilikum, Zucchini, Peperoni, Tomaten, roter Curry Sauce in Kokosmilch gegart.

**55. Gà Steak (scharf) <sup>4,9</sup> 16,90 €**

Gebratene Austernpilze mit gegrilltem Hühnersteak mit einer Weißwein Chau-Chau Soße. Dazu eine Salat Beilage und Reis.

# RIND

*Alle Gerichte mit Duftreis als Beilage*

**57. Bò Xào 17,90 €**

Rinderhüftsteak in Streifen mit versch. Gemüse der Saison in Wok mit Austernsoße und Knoblauch gebraten.

**58. Bò Rosé 18,90 €**

Rinderhüftsteak in Scheiben geschnitten mit grünem Spargel und Austernpilze. Dazu eine Salat Beilage und Reis.

**59. Bò Sả Ót (scharf)<sup>4</sup> 17,90 €**

Gebratenes Rinderhüftsteak in Streifen geschnitten mit Zitronengras, Peperoni, Gemüse der Saison und frischem Knoblauch.

**60. Bò Curry (leicht scharf) <sup>4,9</sup> 17,90 €**

Rinderhüftsteak in Streifen mit Champignons, Karotten, Brokkoli, Zitronengras, Basilikum, Zucchini, Peperoni, Tomaten, roter Curry Sauce in Kokosmilch gegart.

## ENTE

*Alle Gerichte mit Duftreis als Beilage*

- 66. Vịt Pak Choi (leicht scharf) <sup>4</sup>** **17,90 €**  
Knuspriges Entenfilet mit Pak Choi-Gemüse, Ingwer und Austernsoße.
- 67. Vịt Sốt Me (leicht scharf) <sup>4</sup>** **17,90 €**  
Aromatische Entenbrustfilet mit Tamarinde-Süß-Sauer Soße und gedünsteten Gemüse der Saison.
- 68. Vịt Nấu Curry (leicht scharf) <sup>4,g</sup>** **18,90 €**  
Knuspriges Entenbrustfilet mit rotem Curry, Champignons, Karotten, Tomaten, Zitronengras, Basilikum und Kokosmilch.
- 69. Vịt Hoisin (leicht scharf) <sup>4,e,g</sup>** **18,90 €**  
Knuspriges Entenbrustfilet mit knackigem Gemüse und Peperoni im Wok kurz in der hauseigener Hoisin Soße gebraten.

## CALAMARI

*Alle Gerichte mit Duftreis als Beilage*

- 70. Mực Xào Sả Ót (leicht scharf) <sup>4</sup>** **18,90 €**  
Gebratener Tintenfisch mit verschiedenem Gemüse, Peperoni und Thai-Basilikum.
- 71. Mực Xào Rau <sup>4</sup>** **18,90 €**  
Gebratener Tintenfisch mit Dongco-Pilzen, Tomaten, Karotten und Basilikum.

## GARNELEN

*Alle Gerichte mit Duftreis als Beilage*

- 72. Tôm Sả Ót <sup>4</sup>** **20,90 €**  
(7 St. Tigergarnelen)  
Aromatische Garnelen mit Zitronengras, Peperoni und gedünsteten Gemüse. (scharf)
- 73. Tôm Rang Me <sup>4</sup>** **22,90 €**  
(7 St. Tigergarnelen)  
Gebratene Garnelen mit Tamarinde Soße, Frühlingszwiebeln, frischem Ananas. (süß-sauer)
- 74. Tôm Xào Curry <sup>4,g</sup>** **23,90 €**  
(7 St. Tigergarnelen)  
Gebratene Riesen Garnelen mit rotem Curry, Zitronengras, Peperoni, Gemüse, Thai-Basilikum, Ananas und knackigem Gemüse. (leicht scharf)

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>K2. Mỳ Xào Nhỏ</b> <sup>4,c,f</sup> Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und verschiedenem Gemüse.	<b>8,90 €</b>
<b>K3. Cơm Rang Nhỏ</b> <sup>4,c,f</sup> Duft Reis mit Hühnerfleisch und verschiedenem Gemüse.	<b>8,90 €</b>
<b>K4. Vịt Nhỏ</b> <sup>4</sup> Knusprige Ente mit Reis und Gemüse.	<b>11,90 €</b>

## NACHSPEISE

<b>Hausgemachte Mango Crème Brûlée</b>	<b>3,90 €</b>
--	---------------