

MITTAGSVORSPEISEN * LUNCH APPETIZERS

(Enthalten Reismehl)

MV1. CHA GIO CHAY c d f **3,90 €**

Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse
serviert mit Soja Sauce

*Crispy spring rolls filled with vegetables
served with soy sauce*

MV2. CHA GIO THIT c d **3,90 €**

Knusprige gebackene Frühlingsrollen gefüllt
mit Hackfleisch und Gemüse, serviert mit
Fisch Sauce

*Crispy spring rolls filled with minced meat and
vegetables, served with fish sauce*

MV3. CHA GIO HAI SAN b c d o **3,90 €**

Knusprige Frühlingsrollen mit Meeresfrüchten,
serviert mit Fisch Sauce

*Special crispy spring rolls filled with seafood
served with fish sauce*

MV4. CHA GIO RE b c d o **3,90 €**

Knusprige Frühlingsrollen mit besonderem
Reispapier und Garnelen, serviert mit
Fisch Sauce

*Special crispy spring rolls filled with shrimp
served with fish sauce*

MITTAGSHAUPTGERICHTE * LUNCH MAIN COURSES

(Enthalten Reismehl)

M1. PHO BO a **7,90 €**

Warme Suppe mit Reisbandnudeln, zarte Rindfleischscheiben,
Sojasprossen, Koriander und Lauchzwiebel

*Hot soup with fat noodle, tender beef, bean sprouts, coriander
and spring onions*

M2. PHO GA a **7,50 €**

Warme Suppe mit Reisbandnudeln, Hähnchenscheiben,
Sojasprossen, Koriander und Lauchzwiebel

*Hot soup with fat noodle, tender chicken fillet, bean sprouts,
coriander and spring onions*

M3. CHAO GA a **7,50 €**

Warme Hähnchensuppe mit Jasmin Reis,
Hähnchenscheiben, Ingwer, Koriander und Lauchzwiebel

*Hot chicken soup with jasmine rice, chicken fillet, ginger,
coriander and spring onions*

M4. MIEN GA a **7,50 €**

Hähnchensuppe mit Glasnudeln, Hähnchenscheiben
Koriander und Lauchzwiebel

Chicken soup with glass noodle, chicken fillet, coriander and spring onions

MITTAGSHAUPTGERICHTE * LUNCH MAIN COURSES

(Enthalten Reismehl)

- M5. BUN CHA OBAMA d e f** **8,90 €**
Gebratener Schweinbauch mit Zwiebel, serviert
mit Reisnudeln, Soja Sprossen, Erdnüsse, Salat
und Fisch Sauce
*Stir-fry belly pork with onions, served with rice noodle, bean
sprout, peanut, fresh salad and fish sauce*
- M6. BUN CHA GIOTHIT d e f** **7,90 €**
Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit
Hackfleisch, serviert mit Reisnudeln,
Soja sprossen, Erdnüsse, Salat und Fisch Sauce
*Crispy spring rolls filled with minced meat, served with rice noodle,
bean sprout, peanut, fresh salad and fish sauce*
- M7. BUN BO LA LOT d e f** **8,50 €**
Gegrillte Lolot Rollen gefüllt mit Rinderhackfleisch,
serviert mit Reisnudeln, Soja Sprossen, Erdnüsse, Salat
und Fisch Sauce
*Grilled betel rolls filled with minced beef, served with rice noodle,
bean sprout, peanut, fresh salad and fish sauce*

MITTAGSHAUPTGERICHTE * LUNCH MAIN COURSES

(Enthalten Reismehl)

M8. BUN TRON VIT d e f **8,90 €**

Knuspriges Entenbrust, serviert mit Reismehl, Soja Sprossen, Erdnüsse, Salat und Fisch Sauce

Crispy duck breast, served with rice noodle, bean sprout,

peanut, salad and fish sauce

M9. BUN TRON GA d e **7,90 €**

Knuspriges Hähnchenbrustfilet, serviert mit Reismehl, Soja Sprossen, Erdnüsse, Salat und Fisch Sauce

Crispy chicken breast filet served with rice noodle, bean sprout, peanut, salad and fish sauce

MITTAGSHAUPTGERICHT * LUNCH MAIN COURSES

(Enthalten Reismehl)

M10. MY XAO GA c f **7,90 €**

Gebratene Eiernudeln mit
Hähnchenbrustfilet und Gemüse

*Stir-fried egg noodle with chicken breast fillet and
fresh vegetables*

M11. MY UDON XAO BO f **8,50 €**

Gebratene Udon Nudeln mit Rinderscheiben,
Soja Sprossen und Pak-Choi

*Stir-fried udon noodle with tender beef fillet, bean sprout
and bok choy*

M12. COM CHIEN GA c f **7,90 €**

Gebratener Jasmin Reis mit Hähnchenbrustfilet
und frischem Gemüse

*Stir-fried jasmine rice with chicken breast fillet and fresh
vegetables*

M13. COM CHIEN THAP CAM/ b c o **8,90 €**

Gebratener Jasmin Reis mit Hähnchenbrustfilet,
Garnelen und frischem Gemüse

*Stir-fried jasmine rice with chicken breast fillet, shrimp and
vegetables*

MITTAGSHAUPTGERICHTE * LUNCH MAIN COURSES

- M15. VIT SOT CARY** **8,90 €**
Knuspriges Entenbrust mit frischem Gemüse in
Curry Sauce, serviert mit Jasmin Reis
*Crispy duck breast with fresh vegetables in curry sauce, served
with jasmine rice*
- M16. VIT SOT ME** **8,90 €**
Knuspriges Entenbrust mit Gemüse in Tamarinde
Sauce, serviert mit Jasmin Reis
*Crispy duck breast with vegetables in tamarind sauce,
served with jasmine rice*
- M17. BO SOT CARY** **8,50 €**
Zarte Rinderscheiben mit frischen Gemüse in Curry
Sauce, serviert mit Jasmin Reis
*Tender Beef fillet with fresh Vegetables in Curry Sauce,
served with Jasmine Rice*
- M18. BO XAO SA OT** **8,50 €**
Gebratene Rinderscheiben mit Zitronengras
und Peperoni, serviert mit Jasmin Reis
*Stir-fried beef fillet with lemongrass and chili,
served with jasmine rice*

MITTAGSHAUPTGERICHTE * LUNCH MAIN COURSES

M19. BO XAO MANG TAY **8,90 €**

Gebratene Rinderscheiben mit grünen Spargel,
serviert mit Jasmin Reis

Stir-fried beef fillet with green asparagus

served with jasmine rice

M20. GASOT CARY **7,90 €**

Gebratene Hähnchenbrustscheiben mit frischem Gemüse
in Curry Sauce, serviert mit Jasmin Reis

Stir-fried chicken breast fillet fresh vegetables in curry sauce,

served with jasmine rice

M21. GA XAO SA OT **7,90**

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

mit Zitronengras und Chilis, serviert mit Jasmin Reis

Stir-fried chicken breast fillet with lemongrass and chili,

served with jasmine rice

MITTAGSHAUPTGERICHTE * LUNCH MAIN COURSES

- M22. GA HAT DIEU h** **7,90 €**
Gebratene Hähnchenbrustfilet mit Cashew und
Gemüse in Hoisin Sauce, serviert mit Jasmin Reis
*Stir-fried chicken breast filet with cashew and vegetables in
Hoisin sauce, served with jasmine rice*
- M23. MUC XAO CAN TAY o i** **8,90 €**
Gebratener Tintenfisch, Sellerie, Cherry Tomaten,
Ananas, Gurken, serviert mit Jasmin Reis
*Stir-fried squid with celery, cherry tomatoes, pineapple and
cucumber, served with jasmine rice*
- M24. TOM SOT CARY b** **9,90 €**
Gebratene Garnelen mit frischem Gemüse
in Curry Sauce, serviert mit Jasmin Reis
*Stir-fried shrimps with fresh vegetables in curry sauce,
served with jasmine rice*

MITTAGSHAUPTGERICHTE * LUNCH MAIN COURSES

- M25. TOM XAO HUNG QUE b o** **9,90€**
Gebratene Garnelen mit frischem Gemüse
und Viet nam Basilikum in Austern Sauce,
serviert mit Jasmin Reis
*Stir-fried shrimps with fresh vegetables and Vietnam basil,
served with jasmine rice*
- M26. PAK-CHOI XAO DAU HAO f** **7,90 €**
Gebratener Pak-Choi mit Sojasprossen und Ingwer,
serviert mit Jasmin Reis
*Stir-fried bok choy, bean sprouts and ginger,
served with jasmine rice*
- M27. DAU HU SOT CARY f** **7,90 €**
Gebratene Tofu mit Zitronengras, Chilis und frischem Gemüse in
Curry Sauce, serviert mit Jasmin Reis
*Stir-fried tofu with lemongrass, chili and fresh vegetables in curry
sauce, served with jasmine rice*
- M28. DAU HU XAO SA OT f** **7,90 €**
Gebratene Tofu mit Zitronengras, Chilis und
frischem Gemüse, serviert mit Jasmin Reis
*Stir-fried tofu with lemongrass, chili and fresh
vegetables, served with jasmine rice*

NACHTISCH * DESSERT

- D1. SWEETHEART * CHE CHUOI** ^{a, e, l} **beliebt** **5,90 €**
Gedämpfte Bananenstücke mit Tapioka-Perlen,
Erdnüsse, Sesam in süßer Kokosmilch
Banana with Tapioca pearls, peanuts, sesame in coconut milk
- D2. SUN ANANAS * THOM CHIEN** ^{a, c} **6,90 €**
Gebackene Ananas, serviert mit Eis
Grilled pineapple, served with ice cream
- D3. FUNNY KOKOS * BANH DUA CHIEN** ^{a, c, g} **6,90 €**
Gebackene Kokos Bällchen
Crispy and chewy coconut balls
- D4. HANDMADE MANGO PUDDING** ^{1, 4, c, g} **beliebt** **5,90 €**
Kalter Mango Pudding, Kokosmilch, Vanille, Gelatin
Mango pudding, Coconut Milk, Vanilla, Gelatin
- D5. SHAKE IT OFF * BANH RAN VUNG** ^{a, c, e, l} **5,90 €**
Gebackene Sesam Bällchen
Crispy and chewy sesame balls
- D6. EIS** ^{4, c, g} **5,90 €**
- 02 Kugeln Eis von:
- Mango
 - Ingwer
 - Vanille
 - Maracuja
 - Zitrone
 - Kokos

Zusatzstoffe:

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoffen
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärkern
5. Schwefeldioxid
6. Schwärzungsmittel
7. Phosphat
8. Milcheiweiß
9. Koffeinhaltig
10. Chininhaltig
11. Süßungsmitteln
12. Phenylalaninquelle
13. Gewächse
14. Nitritpökelsalz
15. Taurin

16. Tartrazin

Allergene:

- a. Getreideprodukte Gluten (Weizen)
 - a1. Gerste
 - b. Krebstiere (Garnelen)
 - c. Eier und Eierzeugnisse
 - d. Fisch und Fischerzeugnisse

 - e. Erdnüsse
 - f. Soja
 - g. Milch
 - h. Schalenfrüchte (Cashew)
 - i. Sellerie

 - j. x
 - k. Senf
 - l. Sesamsamen
 - m. Sulphite
 - n. Lupinen
 - o. Weichtiere (Tintenfisch)

MINERALWASSER

TEINACHER WASSER GOURMET	0,25l	2,40 €
<i>Naturell/Medium</i>	0,75l	5,90 €
ÜBERKINGER WASSER	0,40l	3,20 €
<i>Medium</i>		

TEE & KAFFEE

KÄNNCHEN TEE ⁹	KÄNNCHEN	4,40 €
<i>Ingwer/ Grün/ Jasmin</i>		
VIETNAMESISCHER KAFFEE ^{8,9}	TASSE	3,80 €
ESPRESSO ⁹	TASSE	1,90 €
ESPRESSO DOUBLE ⁹	TASSE	3,50 €
CAPPUCCINO ^{8,9}	TASSE	2,80 €
LATTE MACCHIATO ^{8,9}	TASSE	3,50 €
KAFFEE ^{8,9}	TASSE	2,50 €
MILCHKAFFEE ^{8,9}	TASSE	3,50 €
HEISSE SCHOKOLADE ^{8,9}	TASSE	3,50 €

APERITIFS

-ENTHALTEN SULFITE, FARBSTOFF-

APEROL SPRITZ ¹⁰ <i>Prosecco, Aperol, Orangen</i>	0,3l	5,40 €
HUGO <i>Prosecco, Soda, Minze, Limette</i>	0,3l	5,50 €
MEKONG SAUER <i>Mekong Rum, Orangensaft, Limettensaft</i>	0,2l	5,40 €
NEBEL ÜBER MEKONG <i>Mekong Rum, Prosecco, Limetten und Minze</i>	0,2l	4,60 €
PROSECCO	0,2l	4,90 €

BIERE

MAXLRAINER HELLES ^{a1} (<i>vom Fass</i>)	0,5l	3,80 €
MAXLRAINER WEISSBIER ^a (<i>leicht oder dunkel</i>)	0,5l	3,90 €
MAXLRAINER ALKOHOLFREIES BIER ^a	0,5l	3,90 €
MAXLRAINER ALKOHOLFREIES WEISSBIER ^a	0,5l	3,90 €
SAIGON BIER ^a (<i>Vietnam</i>)	0,33l	3,80 €
RADLER ^a	0,5l	3,80 €

SOFTDRINKS	0,20L	0,40L
COLA/ 1,3,9	1,90 €	2,90 €
COLA LIGHT/ 1,3,9,11	1,90 €	2,90 €
SPRITE/ 3	1,90 €	2,90 €
SPEZI/ 1,3,9	1,90 €	2,90 €
FANTA/ 1,3	1,90 €	2,90 €

SÄFTE	0,20L
APFELSAFT / 1,11	1,90 €
ORANGESAFT/ 1,11	1,90 €
MARACUJA/ 1,11	1,90 €
GUAVE/ LYCHEE/ 1,11	1,90 €
MANGO/ 1,11	1,90 €

SAFTSCHORLEN	0,40L
APFELSCHORLE/ 1,11	2,90 €
ORANGESCHORLE/ 1,11	2,90 €
MARACUJASCHORLE/ 1,11	2,90 €
GUAVENSCHORLE/ 1,11	2,90 €
LYCHEESCHORLE/ 1,11	2,90 €
MANGOSCHORLE/ 1,11	2,90 €

ASIATISCHE SPIRITUOSEN

LUA MOI (<i>Viet. Reisschnaps</i>)	2cl	4,20 €
NEP MOI (<i>Viet. Reisschnaps</i>)	2cl	4,20 €
MEI KUEI LU (<i>Rosenschnaps</i>)	2cl	4,20 €
CHU YEH CHING (<i>Bambusschnaps</i>)	2cl	4,20 €
KAO LIANG CHIEW (<i>Chin. Reisschnaps</i>)	2cl	4,20 €
MEKONG RUM (<i>Thailand Whisky</i>)	4 cl	5,40 €
PFLAUMENWEIN (<i>warm oder kalt</i>)	10 cl	4,80 €

SPIRITUOSEN

REMY MARTIN V.S.O.P.	2cl	5,40 €
HENNESSY	2cl	5,40 €
WHISKY (<i>Chivas, Johnnie Walker, Malt</i>)	2cl	5,40 €
VODKA (<i>Greygoose, Belvedere, Absolut</i>)	2cl	4,40 €
RUM (<i>Pyrat</i>)	4cl	5,40 €
TEQUILA	2cl	4,20 €
AVERNA AMARO / RAMAZZOTTI	4cl	4,40 €

COCKTAILS 7,90 €
(Enthalten Farbstoff)

MAITAI ⁵

Weißer Rum, brauner Rum, Mandeln/ Lime / Grenadine Sirup, Orangensaft

PINA COLADA ^g

Rum, Schlagsahne, Kokosnuss Creme, Ananassaft

SEX ON THE BEACH

Vodka, Maracuja/ Pfirsich Sirup, Orangensaft und Ananassaft

SWIMMING POOL

Weißer Rum, Vodka, Blue Curacao, Kokoscream, Sahne, Ananassaft

NAM VIET ⁵

Vodka, Blue Curacao, Prosecco, Holunderblüten/ Lime Sirup

ALKOLHOFREIE COCKTAILS 6,90 €

MOON NIGHT

Mandel / Blue / Grenadine Sirup, Limetten Saft, Ananas Saft, Mango Saft

COCONUT KISS ^g

Kokoscream, Sahne, Ananassaft

VIET FUN ⁵

Mandel/Lime/Sirup, Orangensaft

BIG APPLE

Apfel/Lime Sirup, Minze, Orangensaft und Apfelsaft

WEINE

-ENTHALTEN SULFITE-

GLAS WEISSWEIN **0,2l**

VERMENTINO DI SARDEGNA "VILLA SOLAIS"

Santadi, Sardinien / Italien **5,50 €**
Zarter Zitrusduft und Birne, Blütenaromen, leicht mineralisch, dezente Säure

CHARDONNAY ISONZO

Vigna Del Lauro, Friaul / Italien **7,10 €**
Zarte Noten von Apfel, Haselnuss, Vanille und Zitrusfrüchten, cremig & rund

RIESLING KABINETT

Manz, Rheinhessen **6,20 €**
Aprikose und Mirabelle, cremig mit gut eingebundener Säure

GLAS ROSÉ **0,2l**

BARDOLINO CHIARETTO

Palladio, Venetien / Italien **5,40 €**
Delikat fruchtiges Bukett, harmonisch, erfrischend und saftig

GLAS ROTWEIN **0,2l**

GARNACHA TINO „CRUZ DE PIEDRA“

Virgen De La Sierra, Calatayud / Spanien **5,90 €**
Dunkle Früchte, konzentriert, kraftvoll, würzig & animierend

MERLOT „SIGNATURE“ WESTERN CAPE WO

Spier, Western Cape, Stellenbosch / Südafrika **6,50 €**
Reife Beeren, Pflaume und Schokolade, fruchtintensiver Wein & warmes Finale

CONRAD CUVÉE TROCKEN

Meintzinger / Franken **6,30 €**
Schwarzriesling, Dornfelder, Kirsch, Beerendaromen

WEISSWEIN **0,75l**

2013 I SISTRI CHARDONAY IGT
FELSINA, TOSKANA/ ITALIEN **39,00 €**

Exotische Früchte, Vanille, gute Struktur, zarte Raucharomen, viel Klasse

2014 SANCERE LE TOURNEBRIDE GAUDRY
LOIRE-BIO-FRANKREICH **46,00 €**

100% Sauvignon Blanc. Ein gehaltvoller, komplexer Wein mit viel Frucht, Grapfruit und Minerallität

2015 SARR RIESLING QBA, TROCKEN VAN VOLXEM
MOSEL DEUTSCHLAND **36,00 €**

Betörend nach Akazienblüte und Ananas duftend, reichhaltige seidige Textur

2015 GRAUBURGUNDER TROCKEN
CUILLERON, RHONE/ FRANKREICH **27,00 €**

Intensive Nase mit weißem Pfirsich und gelben Birnen, schmelzig, rund und lang

2015 VIOGNIER VDP DES COLLINES RHODANIENNES
K.H. SCHNEIDER, NAHE / DEUTSCHLAND **36,50 €**

Fülle, Cremigkeit, Kräuterwürzer, feine Bittermandelnote und Pistazie

2017 CUVÉE WEIß
448 S.L.M.GIRLAN, SÜDTIROL / ITALIEN **28,50 €**

Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Zart aromatischer Wein mit animierender Säure, sehr harmonisch

2017 LUGANA
"PIEVECROCE" COSTARIPA, LOMBARDEI / ITALIEN **31,00 €**

Delikater Duft nach Kräutern, Aprikose und Zitronenmelisse, fitnessreich & elegant

2017 VERDICCHIO DEI CASTELLI
DI JESI SANTA BARBARA, MARKEN / ITALIEN **24,00 €**

Steinobst und leichte Würze, süffig und stoffig mit zartem Schmelz

ROTWEIN	0,75l
2013 PAULINE FRÜHBURGUNDER QBA, TROCKEN MANZ, RHEINHESSEN/ DEUTSCHLAND	34,00 €
<i>Mit viel Fruchtpower, zimtiger Würze</i>	
2014 VALPOLICALLA SUPERIORE DOC CAPITEL DE NICALO TEDESCHI, VENETIEN/ ITALIEN	30,00 €
<i>Aus angetrockneten Trauben, edle Fruchtnote, Schokolade</i>	
2015 PURA FE CABERNET SAUVINGON ANTIYAL, VALLE DEL MAIPO, CHILE	43,00 €
<i>Sehr zugänglich, intensive Nase, rote Früchte, geschmeidig, rund und harmonisch</i>	
2015 RIOJA DOC LANGAZA TELMO RODRIGUEZ, RIOJA/ SPANIEN	46,00 €
<i>100% Tempranillo, fruchtig mit dunklen Beeren und Kakao</i>	
2015 RIBERA DEL DUERO DO MESONEROS DE CASTILLA ARROYO ISMAEL RIBERA DEL DUERO/SPANIEN	29,00 €
<i>100% Tempranillo, dunkle Früchte, Röstaromen von Kaffee und Bitterschokolade</i>	
2015 ROSSO DI MONTALCINO DOC LISINI, TOSKANA	44,50 €
<i>100% Sangiovese Grosso Duft nach süßen Waldbeeren und feine Vanille</i>	
2016 PINOTAGE „SIGNATURE“ SPIER, STELLENBOSCH, WESTERN CAPE / SÜDAFRIKA	25,00 €
<i>Süßer Duft nach Kirsche und roten Beeren, saftig</i>	
2016 NERO D'AVOLA MORGANTE, SIZILIEN	26,50 €
<i>Waldfrüchte mit feiner Gewürznote</i>	
2017 BURGENLAND ROT MEINKLANG, BURGENLAND / ÖSTERREICH	24,00 €
<i>Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent BIO Wein Frucht mit eleganter geschmeidiger Fülle</i>	

ROSÉ 0,75l

2016 SPÄTBURGUNDER ROSÉ „BONE DRY“
REICHSRAT VON BUHLPFALZ / DEUTSCHLAND 25,00 €

*Duft nach Walderdbeeren, roten Johannisbeeren,
Wildrosen, frisch, knackig, animierend*

2017 CHIARETTO “ROSA MARA”
COSTARIPA, LOMBARDEI / ITALIEN 32,00 €

*Duft von Himbeeren, Weißdorn und Süßmandel,
seidiger Wein von gehaltvoller Eleganz*