



JAHRESKARTE:



J3. VIT TIEM

18,90€

knusprige Ente/ Reis/ Süßkartoffeln/
Auberginen/ Früchte/ hausgemachte
pikante Soße mit Blütenhonig

(leicht scharf)

Vegetarisch: 16,90€

J4. CA HOI SOT TIEU

18,90€

gegrilltes Lachsfilet ummantelt in
Wan-Tan Teig/ Reis/ Gemüse/ Früchte/
Kräuter/ hausgemachte pikante Soße

(leicht scharf)

Vegetarisch: 16,90€

J5. HAI SAN SEE

18,90€

Reis oder Udon-Nudeln/ Garnelen/
Seelachsfilet/ Tintenfisch/ exotische
Früchte/ in Mango-Curry

(leicht scharf)

J6. PHO CA MAILINH

18,90€

Reisbandnudeln/ Lachsfilet umwickelt
in Pfefferblättern/ geh. Erdnüsse/
asiatische Kräuter/ dazu: Schälchen
Curry-Sauce (leicht scharf)

Vegetarisch: 16,90€

J9. TOM BO XAO

19,90€

Rindfleisch/ Garnelen/ Gemüse/
exotische Früchte/ asiatische Kräuter/
hausgemachte pikant-würzige Soße

(leicht scharf)

J10. PHO VINH

18,90€

Reisbandnudeln oder Udon-Nudeln/
Rindfleisch/ Hähnchen-Patty/
Avocado/ rote Zwiebel/ Sojasprossen/
Kräuter/ hausgemachte Curry-Sauce

(leicht scharf)





JAHRESKARTE:



J11. COM GA DA NANG/ MI GA MAILY (LAUWARM)

18,90€

COM GA: pulled chicken/ Reis/ Spiegelei/
Kimchi/ Knoblauch/ Süßkartoffeln/ Nüsse/
rote Zwiebel/ Kräuter/ Blattsalat/ Schälchen
hausg. Kokosmilch-Sauce (leicht scharf)

MI GA MAILY: wie oben beschrieben, nur anstatt
Reis mit Udon-Nudeln; ohne Spiegelei dafür mit
2 Wan-Tan-Rollen (leicht scharf)

J12. MI QUANG XAO

19,90€

Udon-Nudeln/ Rindfleisch/ Garnelen/
hausgemachte pikante Süß-Sauer-Sauce/
Gemüse/ asiatische Kräuter/ geh. Erdnüssen
(leicht scharf)

Vegetarisch: 16,90€

J13. LUCKI'S BOWL



18,90€

(Ente o. Hähnchen o. Rind)/ Reis/ Spiegelei/
fein geschnittenes Gemüse/ Kimchi/ Avocado/
scharf-pikante Soße nach Rezept des Hauses
(leicht scharf)

Vegetarisch: 16,90€

J14. GOI BO VIT RON SALAT

18,90€

knusprige Ente garniert mit Erdnuss-Sauce/
Reis/ Rettich-Karotten-Salat/ Papaya/ Ananas/
Mango/ Avocado/ traditionelle Weizentasche/
geh. Erdnüsse/ fruchtiger Salat-Dressing nach
Rezept des Hauses/ (leicht scharf)

Vegetarisch: 16,90€

J15. VIT OM ME

18,90€

Gebratene Ente/ Reis/ Gemüse/ Früchte/
Tamarinden-Sauce (leicht scharf)

Vegetarisch: 16,90€

J16. COM BO LUC LAC

19,90€

Rinderfilet/ Reis/ Süßkartoffelknödel/
Spiegelei/ Salat/ Avocado/ Mango/ Ananas/
Kräuter/ serviert mit Mango-Curry-Sauce
(leicht scharf)





VEGANE KARTE:



GOI XOAI:

gebratener Tofu/ Mangostreifen/ Pilze/ geh.
Erdnüsse/ gem. Kräuter/ Spezial-
Limettensauce/ Bánh đa (**leicht scharf**)

16,90€

COM CHA CHAY:

Gebratenes Gemüse/ knuspriger Tofu/
hausgem. pikante grüner Pfeffer-Sauce (Viet-
Style)/ Erduss/ Reis/ Kräuter

(**leicht scharf**)

16,90€

CƠM GÀ:

Tofustreifen / Pilze/ Kräuter/ rote Zwiebeln/
Früchte/ mit Kokosmilch-Sauce/ Erdnuss

(**leicht scharf**)

16,90€



BÚN CHẢ:

knuspriger Tofu/ Reisnudeln/ gem. Salat/
Spezial-Limettensauce (Viet-Style)/ Erdnüsse/
Kräuter

(**leicht scharf**)

16,90€

PHỞ BÒ CHON:

gebratener Tofu/ Reisbandnudeln/ Rettich-
Karotten-Salat/ Kräuter/ Kokos-Curry-Sauce/
Erdnuss/ Pilze

(**leicht scharf**)

16,90€

MI CARRY:

gebratene Nudeln/ Tomaten/ Knoblauch/
knuspriger Tofu/ Curry-Sauce/ Erdnuss/ Kräuter/
Sojasprossen/ Karotten

(**leicht scharf**)

16,90€



SUPPEN:

- 1. SUP CHUA NGOT (SÜSS-SAUER) 5,9€**
Hühnerfleisch/ Bambus/ Paprika/ Morcheln/ Glasnudeln
- 2. WAN-TAN SUPPE 5,9€**
Wan-Tan-Taschen mit Hühnerfleisch/ Chinakohl/ Kräuter
- 3. CANH MIEN 5,9€**
Glasnudeln/ Hühnerfleisch/ Shiitake-Pilze/ Kräuter
- 4. TOM YAM GAI (SAUER-SCHARF) 5,9€**
Hühnerfleisch/ Pilze/ Zitronengras/ Kräuter (Scharf)
- 5. TOM YAM GUNG (SAUER-SCHARF) 6,5€**
Hummerkrabben/ Pilze/ Zitronengras/ Kräuter (Scharf)
- 6. TOM KHA GAI 6,5€**
Hühnerfleisch/ Pilze/ Zitronengras/ Kokosmilch/ Kräuter (Leicht scharf)

VORSPEISEN:

- 7. VIET. FRÜHLINGSROLLEN (HAUSG.) 6,9€**
Schweinefleisch/ Karotten/ Morcheln/ Glasnudeln
- 8. VEGETARISCHE FRÜHLINGSROLLEN (HAUSG.) 6,9€**
Verschiedenes Gemüse/ Glasnudeln
- 9. WAN TAN GEBACKEN 5,9€**
Hühnerfleisch/ Krabben/ Gemüse
- 10. GOI COUN (GLÜCKSROLLEN) 7,9€**
*Hühnerfleisch/ Krabben/ Salat/ Kräuter/ Gurke/ Ei/ Reismnudeln/ Röstzwiebeln (Auch vegetarisch möglich)
Hoisin-Erdnuss-Sauce*
- J1. VORSPEISENPLATTE FÜR 2 PERSONEN 16,90€**
*2 Glücksrollen (Goi Cuon) / Knusprig frittierte Hummerkrabben/ 2 Hähnchen Sate-Spieße/
+ Süß-Sauer-Sauce und Hoisin-Erdnuss-Sauce*



SALATE:

11. HÜHNCHENFLEISCHSALAT **7,9€**

Hühnerfleisch/ gemischter Salat/ Karotten/ Zwiebeln/
Sojasprossen/ Paprika/ fruchtiger Salat-Dressing

12. RINDFLEISCHSALAT **7,9€**

Rinderfilet/ gemischter Salat/ Karotten/ Zwiebeln/
Sojasprossen/ Paprika/ fruchtiger Salat-Dressing

NOM DU DU **8,5€**

Rettich-Karotten-Salat/ reife Papaya/ geh. Erdnüsse/
Röstzwiebeln/ Kräuter/ hausgemachtes „Nuoc mam“
(Limetten Fische) (leicht scharf)

VEGETARISCH:

14. DAU PHU XAO RAU (GEB. TOFU) **15,9€**

Gebratener Tofu mit verschiedenem Gemüse/ Reis

15. MY XAO (GEB. NUDELN) **15,9€**

Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse

16. COM RANG CHAY (GEB. REIS) **15,9€**

Gebratener Eiweiß mit verschiedenem Gemüse

17. TOFU CURRY **16,9€**

Tofu in rotem oder grünem Thai-Kokosmilch-Curry mit
verschiedenem Gemüse/ Bambus/ Reis (Scharf)

18. DAU CHUA NGOT (SÜSS SAUER) **15,9€**

Tofu in Süß-Sauer-Sauce mit verschiedenem Gemüse/
Zwiebeln/ Gurken/ Reis

19. MIEN XAO (GLASNUDELN) **15,9€**

Glasnudeln mit verschiedenem Gemüse in
hausgemachter Soße/ Reis



HÜHNERFLEISCH-GERICHTE:

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

30. GA GÜNG (HÜHNCHEN-INGWER) 17,5€

Hühnerfleisch gebraten/ Gemüse/ Ingwer

31. GA XAO XA (ZITRONENGRAS) 17,5€

Hühnerfleisch gebraten/ Gemüse/ Zitronengras

32. GA SA TE (ERDNUSS-SAUCE) 17,5€

Hühnerfleisch/ Gemüse/ Erdnuss-Sauce

33. GA CURRY (HÜHNCHEN-CURRY) 17,5€

Hühnerfleisch in rotem oder grünem Thai-Kokosmilch-Curry mit verschiedenem Gemüse (*Scharf*)

34. GA CHUA NGOT (SÜSS-SAUER) 17,5€

Hühnerfleisch in Süß-Sauer-Sauce mit verschiedenem Gemüse/ Zwiebeln/ Gurken

35. GA GUNG BAO (CASHEWNÜSSE) 17,5€

Hühnerfleisch gebraten mit verschiedenem Gemüse in pikant-würziger Sauce/ Cashewnüssen (*Leicht scharf*)

RINDFLEISCH-GERICHTE:

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

40. BO XAO GUNG (INGWER) 18,5€

Rindfleisch im Wok geschwenkt/ Gemüse/ Ingwer

41. BO XAO XA (ZITRONENGRAS) 18,5€

Rindfleisch im Wok geschwenkt/ Gemüse/ Zitronengras

42. GAENG MASSAMAN NÜA 18,5€

Rindfleisch in Massaman-Kokosmilch-Curry/ Gemüse/ Erdnüssen/ Süßkartoffeln (*Leicht scharf*)

44. BO XAO OT CAY (THAI-BASILIKUM) 18,5€

Rindfleisch im Wok geschwenkt/ Thai Basilikum/ Peperoni/ Gemüse/ Bambus (*Scharf*)

45. BO CURRY 18,5€

Rindfleisch in rotem oder grünem Thai-Kokosmilch-Curry mit verschiedenem Gemüse/ Bambus(*Scharf*)



ENTENFLEISCH-GERICHTE:

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

60. VIT XAO RAU (CHOP SUEY) 18,9€

Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse

61. VIT CHUA NGOT (SÜSS SAUER) 18,9€

Knusprige Ente/ Gemüse/ Ananas/ Zwiebeln/ Paprika

62. VIT SA TE (ERDNUSS SAUCE) 18,9€

Knusprige Ente/ Gemüse/ Erdnuss-Sauce

63. VIT CURRY 18,9€

Knusprige Ente in rotem oder grünem Thai-Kokosmilch-Curry mit verschiedenem Gemüse/ Bambus (Scharf)

64. VIT XAO OT CAY (THAI BASILIKUM) 18,9€

Knusprige Ente/ Thai Basilikum/ Peperoni/ Gemüse/ Bambus (scharf)

65. VIT GUNG BAO (CASHEWNÜSSE) 18,9€

Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse in pikant-würziger Sauce/ Cashewnüssen (leicht scharf)

FISCH-GERICHTE:

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

70. MUC XAO RAU 17,5€

Tintenfisch gebraten mit verschiedenem Gemüse

71. MUC XAO RAU CAY (THAI STYLE) 17,5€

Tintenfisch/ Thai Basilikum/ Peperoni/ Gemüse/ Bambus (scharf)

72. CÁ CURRY (FISCH CURRY) 17,5€

Seelachsfilet in rotem oder grünem Thai-Kokosmilch-Curry mit verschiedenem Gemüse/ Bambus (scharf)

73. TOM CHUA NGOT (SÜSS-SAUER) 19,9€

Garnelen/ Gemüse/ Ananas/ Zwiebeln/ Paprika

74. TOM GUNG BAO (GUNG-BAO) 19,9€

Garnelen mit verschiedenem Gemüse in pikant-würziger Sauce/ Cashewnüssen (leicht scharf)



REIS/ NUDELGERICHTE:

80. COM RANG GA (GEB. REIS) 17,5€

Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und verschiedenem Gemüse

81. COM RANG BÒ (GEB. REIS) 17,5€

Gebratener Reis mit Rindfleisch und verschiedenem Gemüse

82. MY XAO GA (GEB. NUDELN) 17,5€

Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und verschiedenem Gemüse

83. MY XAO BÒ (GEB. NUDELN) 17,5€

Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und verschiedenem Gemüse

84. NASIGONG (GEB. REIS) 17,5€

Gebratener Reis mit Rind- und Hühnerfleisch und Shrimps und verschiedenem Gemüse

85. BAMIGONG (GEB. NUDELN) 17,5€

Gebratene Nudeln mit Rind- und Hühnerfleisch und Shrimps und verschiedenem Gemüse



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES:

90. PHO HANOI (REISNUDELSUPPE): 16,9€

Rindfleisch/ Reisbandnudeln/ Kräuter/ Sojasprossen/
Knoblauch/ Ingwer (traditionelles Rezept) (Leicht scharf)

91. PHO VIT (ENTENNUDELSUPPE) 17,9€

Knusprige Ente/ Reisbandnudeln/ Kräuter/ Sojasprossen/
Sellerie (leicht scharf)

92. BUN CHA NEM 16,9€

Reisnudeln/ hausgem. Frühlingsrollen (veg. oder mit
Fleisch)/ Salat/ Kräuter/ Gurke/ hausgem. "Nuoc mam"
(Limetten-fischsauce) (leicht scharf)

93. TOM CURRY 19,9€

Rießengarnelen in rotem oder grünem Thai-Kokosmilch-
Curry mit verschiedenem Gemüse (leicht scharf)

94. GA RON 18,9€

Knuspriges Hähnchen in rotem oder grünem Thai-
Kokosmilch-Curry mit verschiedenem Gemüse
(leicht scharf)

95. GOI MIEN (THAI-ART) 19,9€

Glasnudeln/ Octopus/ Garnelen/ Sojasprossen/ Kräuter/
Sellerie/ rote Zwiebeln/ geh. Erdnüsse/ hausgemachtes
"Nuoc-mam" (Limetten-Fischsauce) (leicht scharf)

96. PAD THAI 19,9€

Reisbandnudeln/ Tofu/ Shrimps/ Erdnüsse/
Sojasprossen/ Limette/ Kräuter (leicht scharf)

98. LAP PET 18,9€

Knusprig gehackte Ente/ Reis/ rote Zwiebeln/ Limetten/
Kräuter/ Thai-Chili/
hausgem. "Nuoc mam" (Limetten-Fischsauce) (Scharf)

Beilage: Rettich-Karotten-Salat/ geh. Erdnüsse/ Kräuter/
Früchte

J7. PHO SAIGON: 19,9€

Gebratene Reisbandnudeln/ Rindfleisch/ Garnelen/
Erdnüsse/ Gemüse/ Kräuter (leicht scharf)



NACHSPEISEN:

100. GEBACKENE BANANE: **7,5€**

Gebackene Banane mit Honig und gehackten frischen Erdnüssen

101. GEBACKENE ANANAS: **7,5€**

Gebackene Ananas mit Honig und gehackten frischen Erdnüssen

105. CHE CHUOI (WARM): **7,5€**

Banane in Kokosmilch mit Bourbon Vanille

GEBACKENES HAUSG. MOCHI: **7,9€**

Hausgemachtes Mochi gefüllt mit süßer Bohnenpaste und hausgemachter cremiger Mango Sauce, garniert mit frischen Früchten der Saison, Kokosraspeln und Schoko-Sauce

MANGO STICKY RICE: **7,9€**

Sämiger Klebreis, liebevoll in samtiger Kokosmilch gekocht, trifft auf saftige, reife Mango und wird mit einer Prise gerösteter Sesamsamen und einer dezenten Kokossauce verfeinert, garniert mit Mangostücken.



GETRÄNKE:

SÄFTE:

•	0,4 L	4,90 €
•	0,2 L	3,90 €

- Mangoschorle
- Johannisbeerschorle
- Lycheeschorle
- Maracujaschorle
- Holunderschorle

HAUSGEM. EISTEES:

- Eistee **5,90 €**
- Drachenfruchteistee **5,90 €**
- Tra hoa qua (Maracuja Eistee) **5,90 €**
- Tra chanh da **5,90 €**

SOFT-DRINKS:

•	0,4 L	3,90 €
•	0,2 L	2,90 €

- Wasser/still
- Cola/ Cola light
- Fanta
- Spezi
- Apfelschorle



GETRÄNKE:

BIER:

- Helles 4,50€
- Helles (alkoholfrei) 4,20€
- Pils 4,50€
- Radler 4,20€
- Weißbier hell/ dunkel 4,90€
- Weißbier (alkoholfrei) 4,20€
- Weißbier (leicht) 4,50€
- Thai Bier 5,90€

WEINE:

- Weißwein (Pinot Grigio) /0,2l 5,90€
- Rotwein (Chianti) /0,2L 5,90€
- Weißwein/
Rotweinschorle/0,4l 6,90€
- Pflaumenwein (warm/ kalt) 6,90€
- Sake (Reiswein) (warm/kalt) 6,90€

SCHNAPS:

- Whiskey 3,90€
- Whilliams 3,90€
- Mekhong 4,90€

KAFFEE:

- Tasse Kaffee 3,50€
- Espresso 2,90€

