

## SUPPEN | SOUPS

- 1 **PHỞ BÒ** Traditionelle Rindersuppe auf Saigoner Art  
Reisbandnudelsuppe mit Scheiben vom Rinderfilet,  
Sojasprossen, Thai-Basilikum, Frühlingszwiebeln,  
Koriander und weiteren frischen Kräutern  
*klein* 10,00 €  
*groß* 22,00 €  
*Saigon-style beef soup – rice noodle soup with slices  
of beef, bean sprouts, thai basil, scallions and coriander*
- 2 **PHỞ GÀ** Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch,  
Sojasprossen, Koriander, Frühlingszwiebeln,  
Thai-Basilikum und weiteren frischen Kräutern  
*klein* 10,00 €  
*groß* 22,00 €  
*Rice noodle soup with chicken, bean sprouts, scallions,  
coriander, thai basil and other fresh herbs*
- 3 **CANH CHUA TÔM** Süß-säuerliche Suppe mit  
Garnelen, frischen Tomaten, Okra, Ananas, Sojasprossen,  
geröstetem Knoblauch und frischen Kräutern  
10,00 €  
*Sweet and sour soup with prawns, fresh tomatoes, okra,  
pineapple, bean sprouts, roasted garlic and fresh herbs*
- 4 **MIẾN GÀ** Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch,  
Röstzwiebeln, Frühlingszwiebeln und frischem Koriander  
8,00 €  
*Glass noodle soup with chicken, fried onions, scallions  
and fresh coriander*
- 5 **HOÀNH THÁNH SÚP** Suppe mit Garnelen-Wantan  
und Hühnerfleisch-Tranchen, bedeckt von Frühlings- und  
Röstzwiebeln sowie frischem Koriander  
8,00 €  
*Soup with prawns-wantan and slices of chicken, covered  
with scallions, fried onions and fresh coriander*
- 6 **CANH CHUA CHAY (VEGETARISCH/VEGETARIAN)**  
Süß-säuerliche Suppe mit Tofu, frischer Ananas,  
geröstetem Knoblauch, Tomaten, Okra und Sojasprossen,  
garniert mit frischen Kräutern  
8,00 €  
*Sweet and sour soup with tofu, pineapple, roasted garlic  
tomatoes, okra and bean sprouts, garnished with fresh herbs*
- 7 **CANH MIẾN (VEGETARISCH/VEGETARIAN)**  
Glasnudelsuppe mit Tofu, bedeckt von frischem  
Koriander, Röst- und Frühlingszwiebeln  
8,00 €  
*Glass noodle soup with tofu and roasted onions,  
fried onions covered with fresh coriander*

## SALATE | SALADS\*

- 20 **GỎI GÀ** Salat aus Streifen vom Huhn an Weißkohl und roten Zwiebeln, verfeinert mit „Rau Răm“ (vietnamesischer Koriander) und garniert mit Erdnüssen 15,00 €  
*Salad with stripes of chicken, cabbage and red onions, refined with „Rau Răm“ (vietnamese coriander) and garnished with peanuts*
- 21 **GỎI ĐU ĐỦ** Salat aus frischen grünen Papayastreifen, Garnelen, Karotten, frischem Thai-Basilikum und Erdnüssen 18,00 €  
*Salad of fresh green papaya stripes, prawns, carrots, fresh thai basil and peanuts*
- 22 **GỎI NGÓ SEN TÔM (PIKANT/SPICY)** Salat aus Lotusstängeln, Garnelen, Karotten, Sellerie und Gurken, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern, garniert mit Erdnüssen 19,00 €  
*Salad of lotus stems, prawns, carrots, celery and cucumber, flavored with vietnamese herbs*
- 23 **GỎI CHAY (VEGETARISCH/VEGETARIAN)** Salat aus frischem Weißkohl, Tofu, roten Zwiebeln, Sellerie und Gurken, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern und garniert mit Erdnüssen 15,00 €  
*Salad of fresh cabbage, tofu, red onions, celery and cucumber, flavored with vietnamese herbs and garnished with peanuts*

## HÄPPCHEN | SNACKS

- 30 **CHẢ GIÒ GÀ** Frittierte vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und Morcheln, an Blattsalat und frischer Pfefferminze, serviert mit Nước Mắm-Sauce 8,00 €  
*Vietnamese fried spring rolls stuffed with chicken, glass noodles and morels, served with lettuce, fresh mint and nước mắm sauce*
- 31 **BÁNH CUỐN** Gedämpfter Reisblättereig gefüllt mit Hühnerfleisch, Morcheln und Zwiebelwürfeln an Gurkenstreifen, Sojasprossen und frischem Koriander, serviert mit Nước Mắm-Sauce 11,00 €  
*Steamed rice pastry filled with chicken, morels, onion cubes and stripes of cucumber, bean sprouts and fresh coriander, served with nước mắm sauce*
- 32 **BÁNH TÔM** Frittierte Süßkartoffeltasche, gefüllt mit Garnelen an Salat und frischen Kräutern, serviert mit Nước Mắm-Sauce 13,00 €  
*Bags of sweet potato, stuffed with prawns and fried, served with salad, fresh herbs and nước mắm sauce*

\*zu allen Salaten reichen wir Krabbenchips  
to all salads we serve prawn crackers

## HÄPPCHEN | SNACKS

- 33 **BÁNH BÈO** Gedämpfte Küchlein aus Reismehl, bedeckt mit Mungobohnenpaste und fein gemahlene, gerösteten Krabben, serviert mit Nước Mắm-Sauce, Röst- und Frühlingszwiebeln 9,00 €  
*Steamed little cakes of rice flour, covered with mung bean paste and finely ground, roasted prawns, served with nước mắm sauce, roasted and fried onions*
- 34 **TÔM LĂNG BỘT** In Tempura und Pankomehl frittierte Garnelen, serviert mit süß-saurer Chillisauce 12,00 €  
*In tempura and panco flour fried prawns, served with sweet and sour chilli sauce*
- 35 **CÁNH GÀ CHIÊN BƠ** Chicken Wings auf vietnamesische Art mit Zwiebeln 8,00 €  
*Chicken wings vietnamese style with onions*
- 36 **GỎI CUỐN TÔM** Vietnamesische Sommerrollen, gefüllt mit Garnelen, Reismudeln, Salat, Sojasprossen und frischen Kräutern, serviert mit Tương-Sauce und Erdnüssen 9,50 €  
*Vietnamese summer rolls stuffed with prawns, rice noodles, lettuce, bean sprouts and fresh herbs, served with tương sauce and peanuts*
- 37 **BÌ CUỐN CHAY (VEGETARISCH/VEGETARIAN)** Sommerrollen gefüllt mit fein geschnittenem Tofu und Gemüse (speziell gewürzt), dazu frische Kräuter, Salat und Sojasprossen, serviert mit hausgemachter Sesam-Sojasauce 9,00 €  
*Summer rolls filled with finely chopped tofu and vegetables (specially seasoned), served with fresh herbs, salad, bean sprouts and sesame soy sauce*
- 38 **CHẢ GIÒ CHAY (VEGETARISCH/VEGETARIAN)** Frittierte vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse, an Blattsalat und frischer Pfefferminze, serviert mit Nước Mắm-Sauce 8,00 €  
*Fried vietnamese spring rolls stuffed with vegetables, served with lettuce, fresh mint and nước mắm sauce*
- 39 **GỎI CUỐN GÀ** Sommerrollen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Reismudeln, Salat, Sojasprossen und frischen Kräutern, serviert mit Tương-Sauce und Erdnüssen 9,00 €  
*Vietnamese summer rolls stuffed with chicken, rice noodles, lettuce, bean sprouts and fresh herbs, served with tương sauce and peanuts*

## HÜHNERFLEISCHGERICHTE | CHICKEN DISHES

- |    |   |         |    |   |         |
|----|---|---------|----|---|---------|
| 50 | <b>GÀ XÀO XẢ ỚT (PIKANT/SPICY)</b><br>Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Zitronengras, Peperoni und Paprika<br><i>Roasted chicken with fresh lemon grass, pepperoni and bell pepper</i>  | 18,50 € | 52 | <b>GÀ KHO GỪNG</b> Im Tontopf geschmortes Hähnchenfleisch mit frischem Ingwer und Zwiebeln, verfeinert mit Frühlingszwiebeln<br><i>In a clay pot stewed chicken with fresh ginger, onions and fried onions</i>  | 18,50 € |
| 51 | <b>GÀ CÀ RI (LEICHT PIKANT/SPICY)</b><br>Hähnchenfleisch in einer Curry-Kokosmilch-Sauce mit Kartoffeln, Prinzessbohnen, Zucchini, Paprika und Broccoli, im Tontopf serviert<br><i>Chicken in a curry coconut milk sauce with potatoes, green beans, zucchini, bell pepper and broccoli, served in a clay pot</i> | 18,50 € | 53 | <b>GÀ XÀO DỨA VÀ ĐẬU PHỘNG</b><br>Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischer Ananas, Ingwer, Paprika, Karotten, Peperoni, geröstetem Knoblauch und Erdnüssen<br><i>Roasted chicken with fresh pineapple, ginger, bell pepper, carrots, pepperoni, roasted garlic and peanuts</i> | 19,50 € |
|    |   |         |    | <b>CƠM   REIS   RICE</b>  | 2,50 €  |

## RINDFLEISCHGERICHTE | BEEF DISHES

- 70 **BÒ XÀO XẢ ỚT (PIKANT/SPICY)**  
Gebratene Tranchen vom argentinischen Rinderhüftsteak, mit frischem Zitronengras, Peperoni und Paprika 20,50 €  
*Roasted beef with fresh lemon grass, pepperoni and bell pepper*
- 71 **BÒ XÀO RAU MUỐNG (NACH SAISON/SEASONAL)**  
Gebratene Tranchen vom argentinischen Rinderhüftsteak an vietnamesischem Wasserspinaat mit Knoblauch aromatisiert 20,50 €  
*Fried beef filet with vietnamese water spinach and garlic*
- 72 **BÒ LÚC LẮC** Kurzgebratene, zarte Würfel vom argentinischen Rinderfilet, verfeinert mit Knoblauch, aromatischen Gewürzen und mit frischen Tomaten und roten Zwiebeln an Blattsalat serviert 25,50 €  
*Stir-fried, tender cubes of beef filet, refined with garlic and aromatic spices, served with fresh tomatoes and red onions on lettuce*
- 73 **BÒ XÀO LĂN (PIKANT/SPICY)**  
Gebratene Tranchen vom argentinischen Rinderhüftsteak mit Einlage von Glasnudeln, Morcheln, Gurken, Sellerie, Tomaten und Erdnüssen, verfeinert mit Kokosmilch, frischen vietnamesischen Kräutern und Kurkuma 21,50 €  
*Roasted beef filet with morels and peanuts on glass noodles, refined with coconut milk, fresh vietnamese herbs and curcuma*
- 74 **BÒ LÁ LỐT** In Lá-Lốt-Blättern gegrilltes argentinisches Rinderfilet an gedämpften Reismudeln, Salat, frischen Kräutern und Erdnüssen, mit Nước Mắm-Sauce, Röstzwiebeln und Sesam 27,00 €  
*In lá lốt leaves grilled filet of beef with steamed rice noodles, lettuce, fresh herbs and peanuts, with nước mắm sauce, roasted onions and sesame*
- CƠM | REIS | RICE** 2,50 €

## ENTENGERICHTE | DUCK DISHES

### 80 **VỊT SỐT „Little Saigon“**

Knusprig gegrillte

Ententranchen angerichtet auf einem Bett aus Sojasprossen, Karottenjulienne, Saisongemüse, Weiß- und Chinakohl, serviert mit einer würzigen Sauce nach altem Familienrezept

21,50 €

*Crispy roasted duck slices on fresh seasonal vegetables (bean sprouts, carrot julienne, white cabbage, chinese cabbage), served with a spicy sauce according to an traditional recipe*

### 81 **VỊT CHIÊN GIÒN XẢ ỚT (PIKANT/SPICY)**

Knusprig gegrillte Ententranchen angerichtet auf einem Bett aus Sojasprossen, Karottenjulienne, Saisongemüse, Weiß-, und Chinakohl, serviert mit einer pikanten Zitronengras-Sauce

21,50 €

*Crispy roasted duck slices on fresh seasonal vegetables (bean sprouts, carrot julienne, white cabbage, chinese cabbage), served with a spicy lemon-grass sauce*

### 82 **VỊT CÀ RI (PIKANT/SPICY)**

Knusprig gegrillte Ententranchen angerichtet auf einem Bett aus Sojasprossen, Karottenjulienne, Saisongemüse, Weiß- und Chinakohl, serviert mit einer pikanten Curry-Kokosmilch-Sauce

21,50 €

*Crispy roasted duck slices on fresh seasonal vegetables (bean sprouts, carrot julienne, white cabbage, chinese cabbage), served with a spicy curry-coconut milk sauce*

### 83 **VỊT SỐT GỪNG** Knusprig gegrillte Ententranchen angerichtet auf einem Bett aus Sojasprossen, Karottenjulienne, Saisongemüse, Weiß- und Chinakohl, serviert mit einer erfrischenden Ingwer-Sauce

21,50 €

*Crispy roasted duck slices on fresh seasonal vegetables (bean sprouts, carrot julienne, white cabbage, chinese cabbage), served with a refreshing ginger sauce*

**CƠM | REIS | RICE**

2,50 €

**SỐT | SAUCE | SAUCE** extra

3,00 €

## REIS- UND NUDELGERICHTE | RICE AND NOODLE DISHES

- |    |   |         |    |   |         |
|----|---|---------|----|---|---------|
| 90 | <b>MÌ XÀO DÒN</b> Knusprig frittierte Nudeln mit Hühnerfleisch, Garnelen und frischem Saisongemüse, Pak Choi und Koriander<br><i>Crispy fried noodles with chicken, calamari, prawns, fresh seasonal vegetables, pak choi and coriander</i> | 26,00 € | 92 | <b>HỦ TIẾU XÀO TÔM THỊT</b> Gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Hühnerfleisch, frischem Sellerie, Sojasprossen, Koriander und Erdnüssen<br><i>Fried rice noodles with prawns, chicken, fresh celery, bean sprouts, coriander and peanuts</i> | 24,00 € |
| 91 | <b>CƠM CHIÊN TÔM</b> Gebratener Reis mit Ei, Garnelen, frischem Saisongemüse und Koriander<br><i>Fried rice with egg, prawns, fresh seasonal vegetables and coriander</i>   | 22,00 € |    |   |         |

## VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

- |     |  |         |     |   |         |
|-----|--|---------|-----|---|---------|
| 110 | <b>HỦ TIẾU XÀO CHAY</b> Gebratene Reisbandnudeln mit frischem Saisongemüse, Sellerie, Tofu, Erdnüssen und Koriander<br><i>Fried rice noodles with fresh seasonal vegetables, celery, tofu, peanuts and coriander</i> | 20,00 € | 113 | <b>CÀ RI CHAY (LEICHT PIKANT/SPICY)</b> Geschmorter Tofu in einer Curry-Kokosmilch-Sauce mit Kartoffeln, Prinzessbohnen, Zucchini, Paprika und Shiitakepilzen, im Tontopf serviert<br><i>Braised tofu in a curry coconut milk sauce with potatoes, princess beans, zucchini, peppers and shiitake mushrooms, served in a clay pot</i> | 17,50 € |
| 111 | <b>ĐẬU HỦ XÀO XẢ ỚT (PIKANT/SPICY)</b> Gebratener Tofu mit frischem Zitronengras, Peperoni und Paprika<br><i>Fried tofu with fresh lemon grass, pepperoni and bell pepper</i>  | 17,50 € |     |   | 2,50 €  |

**CƠM | REIS | RICE**

## NACHSPEISEN | DESSERTS

- 121 **BÁNH CAM** Frittierte Sesamkugel, gefüllt mit Mungobohnenpaste und Kokosstückchen an einer cremigen Kokosmilch-Sauce  
*Fried sesame ball filled with mung bean paste and small coconut pieces in a creamy coconut milk sauce*
- 122 **CHUỐI CHIÊN** Gebackene Bananen mit Honig und Sesam  
*Baked bananas with honey and sesame*
- 124 **BÁNH BÒ** Gedämpfte Reismehlküchlein mit „Lá dứa“ an einer cremigen Kokosmilch-Sauce  
*Steamed little riceflour cakes with „Lá dứa“ in a creamy coconut milk sauce*

8,00 €

8,00 €

9,00 €

- 125 **CHUỐI NƯỚNG** Klebreis gefüllt mit einer gegrillten vietnamesischen Baby-Banane an einer cremigen Kokosmilch-Sauce und Erdnüssen  
*Sticky rice stuffed with a grilled vietnamese baby banana in a creamy coconut milk sauce and peanuts*

10,00 €

### TAGESDESSERT

Ihre Bedienung führt Sie gern in Versuchung

*Our service would love to lead you into temptation*