

## WARM & CRISPY

#200 edamame   nanh muoi ot sojabohnen   chili meersalz	5
#201 cracker mix   banh da gemischte krupuk   2 dips	5
#202 avocado tempura   bo chien gion cachua salsa   kimchi mayo	7
#203 crispy chicken springroll   cha gio ga frühlingsrollen   taro   huhn   garnelen   kohlrabi   karotten   glasnudeln	7
#204 chicken sa tay hähnchenspieße   sate marinade   erdnuss-curry-dip	7
#205 emperor shrimps cake avocado   garnelen   koriander   knusprige süßkartoffeln	9
#206 chili calamari   muc chien kalmare   kaffir lime   chili   lauch   tempura teig   koriander-mayonnaise	10
#207 salty prawns   tom muoi garnelen geröstet   frühlingszwiebeln   chili   koriander- mayonnaise	12
#208 spring scallops   so nuon mo hanh jakobsmuscheln   shimeji   frühlingszwiebel   pfefferkraut   leichte ingwer-zitronengras-lime-sauce	14
#210 salt & pepper softshell crab   cua muoi butterkrebse geröstet   frühlingszwiebeln   chili   koriander-wasabi- mayonnaise	14
#211 crunchy net skin seafood roll   nem re hausgemachte netzteig rollen   garnelen   schneekrabbe   kalmare   mango-salsa-dip	10
#212 angry chicken wings   canh ga sot cay mais hähnchen wings   fermentierter chili   honig   koriander   sesam	8
#213 starter selection (ab 2 personen – preis p. person) gemischte Vorspeisen ab 2 Personen	13

## FRESH ROLLS

### vietnamese crystal rolls

*vietnamesische fresh rolls mit frischen kräutern und salat im reiscrêpe wahlweise mit:*

#220 classic rolls | goi cuon tom 7

garnelen | hoisin-erdnussbutter

#222 lachs & avocado rolls | goi cuon ca 9

angebratene lachs | avocado | rote shiso | amazu dip

## COLD DELI

#223 spicy beef tataki | bo hoang gia 17

angebratene rinderfilet | cachua salsa | trüffel-soja-dressing

#224 salmon tartare | ca tien nu 13

lachstatar | lauch | dill | sesam | chili sauce | mango

## STEAM DUMPLINGS 4 stk

#230 há cảo & sủi mại 9

schweinefleisch-garnelen-teigtaschen | garnelen-crystal-dumplings

#231 chicken crystal dumplings 9

hühnerfleisch | edamame | meerrettich | sesamöl

#232 vegetables oza 7

teigtaschen | taro | yambohnen | karotten | weißkohl | sojabohnen | nüssen

#233 beef dumplings 8

teigtaschen rind | kimchi | lauch | sesam

#234 mixed dumplings 5 stk 11

gemischte dumplings

## SOUP

#300 hu tiu bo klein 8

rindfleisch | reismudeln | kräutern

#301 hu tiu bo groß 15

rindfleisch | reisbandnudeln | kräutern

#302 canh mang tom 12

grüne spargel | ingwer | zitronengras | kokosmilch | garnelen

## SAVORY SALADS

<b>#241 banana blossom shrimp salad</b>	9
bananeblüten   papaya   garnelen   basilikum   minze   erdnüssen   schalotte	
<b>#242 mango &amp; papaya salad</b>	8
grüne papaya streifen   mango   koriander   basilikum   erdnüsse   thai-schalotten	
<b>#243 crispy duck mango</b>	9
mango   knusprige ente   koriander   rote zwiebeln   peperoni   basilikum	
<b>#244 avocado &amp; sweet potato</b>	7
avocado   süßkartoffeln   asia-blätter   cashew   nippon cream dressing	

## RED CURRY

<b>#430 mit knuspriger ente</b>	17
<b>#431 mit gegrilltem huhn</b>	16
<b>#432 mit bio-tofu oder nur gemüse</b>	14
<b>#433 green coconut cream avocado &amp; shrimps</b>	23
avocado & jumbo garnelen mit grüne kokos-zitronengras sosse	

## BUN

*vietnamesische reismudelschale mit frischem salat, kräutern, erdnüssen und thai-schalotten, serviert mit limetten-chili-dressing & frühlingsrollen*

<b>#440 bun bo</b>	16
black-angus   zitronengras	
<b>#441 bun tofu (ohne frühlingsrollen)</b>	14
marinierter tofu	
<b>#442 bun ga</b>	16
maishähnchen   zitronengras	

## FRESH CATCH

<b>#460 miso &amp; yuzu marinated salmon</b>	16
lachsfilet   miso-yuzu   wokgemüse	
<b>#461 grilled cobia filet</b>	18
offizier Königsbarsch filet   shiitake   pakchoi   ingwer-soja-glasur	

## WOK CLASSICS

<b>#400 spicy beef lemongrass chili</b>	17
black angus rind   zitronengras   chili   sambal   gemüse   pikant	
<b>#401 mang tay beef</b>	18
black angus rind   lauch   grüner spargel   shiitake   bohnen   ingwer   koriander   sesam	
<b>#403 chicken glazed tamarind</b>	17
glasierte maishähnchenfilet   tamarinde glasur   kräuter	
<b>#404 fried rice peanut curry duck</b>	16
erdnuss-curry-ente   gemüse   eier reis	
<b>#405 spicy seafood fried rice</b>	22
eier reis   garnelen   schneekrabbe   jakobsmuscheln   baby kalmar   peperoni	
<b>#406 chili noodles shrimps</b>	17
reisbandnudeln   ei   garnelen	
<b>#407 stirfried glass noodles</b>	13
gebratene glasnudeln   asiatische pilze   brokkoli   sprossen   frühlingsschneepilze   soja-shiitake-sauce	
<b>#408 ginger roasted duck</b>	16
knusprige ente   gemüse   ingwer-soja-sauce	
<b>#409 rice puff clay pot</b>	19
gegrillter reis   rind   garnelen   huhn   jakobsmuscheln   xo-sauce	
<b>#410 spicy tofu lemongrass</b>	13
tofu   gemüse   zitronengras   peperoni	
<b>#411 stir-fried vegetables</b>	13
wok-gemüse   pilz-mix   grüner spargel   soja-glasur	
<b>#412 tofu cashew</b>	13
tofu   zwiebeln   gemüse   cashewnüsse   sesam	

## GRILL

<b>#450 surf &amp; turf</b>	26
angus rinderfilet   jumbo garnelen   kurkuma süßkartoffeln	
<b>#451 scallops &amp; prawns</b>	23
jakobsmuscheln   garnelen   wok-gemüse   pfeffer-sauce   kurkuma süßkartoffeln	
<b>#452 filet mignon shaking beef</b>	25

angus rinderfilet würfel | shao xing | peperoni |  
frühlingszwiebeln | papaya-mango-salat | kurkuma kartoffeln

## ROLL-IT-YOURSELF

*„heute wird selbst gerollt“ heißt es bei diesem traditionellen gericht!  
serviert mit frischen kräutern, salat und reisenudeln, dazu reispapier und dips  
wahlweise mit:*

#471 roasted duck   prawns	17
#472 tofu   mushrooms   avocado	15
#473 mixed plate (ab 2 Pers) p.P	18
huhn   rind   garnelen   ente	

## SHIMAI DESSERT

#700 espresso-affogato kakao trüffel	4
#702 honig zimt banane mit ingwer-eis	6
#703 mochi variation 3 stk	8
#704 dreierlei sorbet & eiscreme	8
#705 matcha panna cotta	6

*alle preise verstehen sich in euro  
inklusive 19% mwst. bei allergien und unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser  
personal. bitte beachten sie, dass wir nur ec- und barzahlungen, sowie american express  
akzeptieren. bei firmenessen ist auch zahlung auf rechnung möglich.*