

## WARM & CRISPY

- #200 edamame | nanh muoi ot 5  
sojabohnen | chili meersalz
- #201 edamame spicy | nanh xanh cay 6  
butter sambal | röstknoblauch | sesam | kimchi mayo
- #202 vegetable tempura | rau chien gion ⚠️ 7  
cachua salsa | trüffel-soja-dip
- #203 crispy chicken springroll | cha gio ga ⚠️ 7  
frühlingsrollen | taro | huhn | garnelen | kohl | karotten |  
glasnudeln
- #204 chicken sa tay | ga lui 7  
hähnchenspieße | sate marinade | erdnuss-curry-dip
- #205 emperor shrimps cake | banh tom 9  
avocado | garnelen | koriander | knusprige süßkartoffeln
- #206 chili calamari | muc chien ⚠️ 10  
kalmare | kaffir | chili |  
lauch | tempura teig | koriander-mayonnaise
- #207 salty prawns | tom muoi 12  
garnelen geröstet | frühlingszwiebeln | chili | koriander-  
mayonnaise
- #208 spring scallops | so nuon mo hanh 14  
jakobsmuscheln | shimeiji | frühlingszwiebel | pfefferkraut | leichte  
ingwer-zitronengras-limeffensauce
- #209 saigon quesadilla | banh trang nuong ⚠️ 14  
(must try vietnam street food)  
gegrillte reisteig | angemachte thunfisch | kimchi creme | koriander |  
lauch | sesam | cachua salsa
- #210 salt & pepper softshell crab | cua muoi ⚠️ 14  
butterkrebs geröstet | frühlingszwiebeln | chili | koriander-wasabi-  
mayonnaise
- #211 crunchy net skin seafood roll | nem re ⚠️ 10  
hausgemachte netzteig rollen | garnelen | schneekrabbe |  
kalmare | mango-salsa-dip
- #212 angry chicken wings | canh ga sot cay 8  
mais hähnchen wings | fermentierter chili | honig | koriander |  
sesam
- #213 starter selection ⚠️ 13  
(ab 2 personen – preis p. person)  
gemischte Vorspeisen ab 2 Personen

## 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** 8

angebratene lachs | avocado | rote shiso | amazu dip

## COLD DELI

**#223 spicy beef tataki | bo hoang gia** 17

angegrillte 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

## SALADS

#241 banana blossom shrimp salad	9
bananeblüten   papaya   garnelen   basilikum   minze   erdnüssen   schalotte	
#242 mango & papaya salad	8
grüne papaya streifen   mango   koriander   basilikum   erdnüsse   thai-schalotten	
#243 crispy duck mango	9
mango   knusprige ente   koriander   rote zwiebeln   peperoni   basilikum	
#244 avocado & sweet potato	7
avocado   süßkartoffeln   asia-blätter   cashew   nippon cream dresing	
#245 eggplant chicken salad ⚠️	9
minoki auberginen   gehacktes huhn   gurken   zwiebeln   zitronengras	

## RED CURRY

#430 mit knuspriger ente ⚠️	17
#431 mit gegrilltem huhn	16
#432 mit bio-tofu oder nur gemüse	14
#433 green coconut cream avocado & shrimps	23
avocado & jumbo garnelen mit grüne kokos-zitronengras sauce	

## BUN

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

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



## FRESH CATCH

- #460 miso & yuzu marinated salmon** 16  
lachsfilet | miso-yuzu | wokgemüse
- #461 grilled cobia filet** 18  
offizier königbarschfilet | shiitake pilze | pakchoi | ingwer-soja-glasur

## WOK CLASSICS

- #400 spicy beef lemongrass chili** 17  
black angus rind | zitronengras | chili | sambal | gemüse | pikant
- #401 mang tay beef** 18  
black angus rind | lauch | grüner spargel | shiitake | bohnen | ingwer | koriander | sesam
- #402 chicken horapa** 16  
gehackte maishähnchen | chili | knoblauch | süsse basilikum | scharf
- #403 chicken glazed tamarind** ⚠️ 16  
glasierte maishähnchenfilet | tamarinde glasur | kräuter
- #404 fried rice peanut curry duck** ⚠️ 16  
erdnuss-curry-ente | gemüse | eier reis
- #405 spicy seafood fried rice** 19  
eier reis | garnelen | schneekrabbe | jakobsmuscheln | baby kalamari | peperoni
- #406 chili noodles shrimps** ⚠️ 17  
reisbandnudeln | ei | garnelen
- #407 stirfried glass noodles** ⚠️ 14  
gebratene glasnudeln | asiatische pilze | brokkoli | sprossen | frühlingzwiebeln | soja-shiitake-sauce
- #408 ginger roasted duck** ⚠️ 16  
knusprige ente | gemüse | ingwer-soja-sauce
- #409 rice puff clay pot** 19  
gegrillter reis | rind | garnelen | huhn | jakobsmuscheln | xo-sauce
- #410 spicy tofu lemongrass** 14  
tofu | gemüse | zitronengras | peperoni
- #411 stir-fried vegetables** 14  
wok-gemüse | pilz-mix | grüner spargel | soja-glasur
- #412 tofu cashew** 14  
tofu | zwiebeln | gemüse | cashewnüsse | sesam

## GRILL

#450 surf & turf 	26
angus rinderfilet   jumbo garnelen   kurkuma süßkartoffeln	
#451 scallops & prawns 	23
jakobsmuscheln   garnelen   wok-gemüse   pfeffer-sauce   kurkuma süßkartoffeln	
#452 filet mignon shaking beef	25
angus rinderfilet würfel   shao xing   peperoni   frühlingsschneeballen   papaya-mango-salat   kurkuma kartoffeln	

## ROLL-IT-YOURSELF

*„heute wird selbst gerollt“ heißt es bei diesem traditionellen gericht! serviert mit frischen kräutern, salat und reismudeln, 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

#702 honig zimt banane	6
mit ingwer-eis	
#703 mochi variation 3 stk	8
#705 ingwer caramel flan	6

*alle preise verstehen sich in euro  
inklusive 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.*



Achtung alle Speisen die mit einem Ausrufezeichen gekennzeichnet sind, können durch die Lieferung qualitativ beeinträchtigt werden. Bitte beachten Sie, dass durch eventuelle lange Lieferzeiten das Essen in der Takeaway Box z.B durch den Dampf / Hitze in der Box „gedämpft“ wird.