

SSHIMAI TAPAS SELECTION

#200 edamame nanh muoi ot sojabohnen chili meersalz	5
#201 edamame spicy nanh xanh cay butter sambal röstknoblauch sesam kimchi mayo	6
#202 grilled shisito peppers & sesame peanuts salt ot rang muoi milde shisito chili sesam erdnuss salz siracha aioli	8
#203 crispy bavarian chicken springroll cha gio ga frühlingsrollen aus reisteig taro huhn kohlrabi karotten glasnudeln gehackte shrimps	8
#205 new style beef la lot bo la lot new style rinderspieß gegrillt lolot kräuter erdnuss-curry-sauce	8
#206 chili calamri muc chien kalmare kaffir chili lauch tempura teig wasabi mayo	10
#207 jaketo shrimps khoai lang tom pate garnelen süßkartoffel crunch verschiedene kräutern limetten- chili-namchim	13
#208 spring scallops saigon style so nuon mo hanh 2 pieces jakobsmuscheln shimeiji frühlingzwiebel pfefferkraut leichte ingwer-zitronengras-limetten-sauce	10
#209 saigon quesadilla banh trang nuong gegrillte reisteig angemachte thunfisch kimchi creme koriander lauch sesam cachua-salsa	14
#210 salt & pepper softshell crab cua muoi butterkrebs geröstet frühlingzwiebeln chili wasabi- mayonnaise	14
#211 crispy shrimps wantan shiitake knusprige wantan garnelen shiitake pilzen sesam	8
#212 angry chicken wings canh ga sot cay maishähnchen wings fermentierter chili honig koriander sesam	9
#213 starter selection (ab 2 personen – preis p. person) gemischte Vorspeisen ab 2 Personen	14

FRESH ROLLS

vietnamese crystal rolls

vietnamesische fresh rolls mit frischen kräutern und salat im reiscrêpe, gefüllt mit:

#220 classic vietnamese shrimps rolls 6 8

garnelen | reismudeln | hoisin-erdnussbutter

#222 salmon & shrimps truffle rolls 11

angebratene lachs | crispy shrimps | trüffel avocado | siracha aioli

COLD DELI

#223 vietnamese beef carpaccio truffle | bo hoang gia 13

us rind | baby radieschen | enoki crisp | walnuss | trüffel-soja-dressing

#224 salmon tartare | ca tien nu 13

lachstartar | lauch | dill | sesam | chili sauce | mango

#225 khmer beef ceviche | bo chanh 18

zitrus marinierte rinderfilet | koriander mix | nam pla mix sauce | zitronengras | erdnüssen | röstzwiebeln | krupuk chips

HANDMADE DUMPLINGS 4 stk

#230 duett dumplings of pork & shrimps 9

2erlei dumplings with pork & shrimps

#231 chicken crystal dumplings 9

huhn | meer-rettich | edamame | sesam

#232 vegetables oza 7

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

#233 beef dumplings 9

teigtaschen rind | kimchi | lauch | sesam

#234 mixed dumplings 6 stk 11

gemischte dumplings

SOUP

#301 classic pho bo noodles soup (gross) 15

rinderkraftbrühe | rindfleischstreifen | reisbandnudeln | kräutern

#302 sour spicy herbes soup with shrimps 9

sauer scharfe suppe | ananas | finger-zitronen-kräuter | garnelen | okra

SALAD

#241 banana blossom shrimp salad	10
bananeblüten papaya garnelen basilikum minze erdnüssen crispy schalotten	
#242 mango & papaya salad	9
grüne papaya streifen mango koriander basilikum erdnüsse thai-schalotten	
#243 crispy duck mango	10
mango knusprige ente koriander rote zwiebeln peperoni basilikum	
#244 avocado & sweet potato	8
avocado süßkartoffeln asia-blätter cashew nippon cream dressing	
#245 wild leaf salad & crispy chicken truffle	10
wild kräuter salat crispy hähnchen trüffel soja dressing apfel basalmic teriyaki	

INDOCHINE RED CURRYS

#430 mit knuspriger ente	17
#431 mit gegrilltes huhn	16
#432 mit bio-tofu oder nur gemüse	14
#433 green coconut cream avocado & shrimps	20
avocado garnelen grüne kokos-zitronengras-sauce	

BUN BOWLS

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

#440 bun bo 2 ways	16
2erlei vom black angus rind zitronengras bo la lot	
#441 bun tofu	14
marinierter tofu avocado mango	
#442 bun ga	16
maishähnchen wantan shrimps frühlingsrolle	

FRESH CATCH

#460 miso & yuzu marinated salmon | ca hoi nuong 17
lachsfilet | miso kumquats | wokgemüse

#461 eagle fish de maigre | cha ca nuong 18
adlerfisch filet | kurkuma | green spice cream | king pilzen |
ingwer

SHIMAI CLASSIC WOK

#400 spicy beef lemongrass chili 17
black angus rind | zitronengras |
chili | sambal | gemüse | pikant

#401 mang tay beef 19
black angus rind | lauch | grüner spargel | shiitake | bohnen |
ingwer | koriander | sesam

#402 chicken horapa 17
gehackte maishähnchen | chili | knoblauch | süsse basilikum |
scharf

#403 chicken glazed tamarind 16
glasierte maishähnchenfilet | tamarinde glasur | kräuter |
cashewnüssen

#404 classic fried rice duck 16
bratreis | freiland ente | erdnuss-curry-sauce

#405 spicy seafood fried rice 22
eier reis | garnelen | schneekrabbe | jakobsmuscheln | baby
kalamari | peperoni | XO gewürz

#406 pho fried chili noodles 17
reisbandnudeln | ei | garnelen | frühlingzwiebeln

#407 stirfried glass noodles 14
gebratene glasnudeln |
asiatische pilze | brokkoli | sprossen | frühlingzwiebeln | soja-
shiitake-sauce

#408 roast duck basil dark soy 17
freiland ente | gemüse | amarillo-basilikum-sauce

#409 rice puff clay pot 20
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 MEAT & FISH

#450 surf & turf bo nuong tom	26
angus rinderfilet jumbo garnelen kurkuma süßkartoffeln	
#451 scallops & prawns tom so	24
jakobsmuscheln garnelen wok-gemüse pfeffer-sauce kurkuma süßkartoffeln	
#452 filet mignon shaking beef bo luc lac	26
angus rinderfilet würfel peperoni frühlingzwiebeln 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	16
#473 mixed plate (ab 2 Pers)	Preis p.P
huhn rind garnelen ente	19

SHIMAI DESSERT

#700 espresso-affogato	5
kakao trüffel	
#702 honig zimt banane	6
mit ingwer-eis	
#703 mochi variation 3 stk	8
#704 sorbet & eis 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.*

