


SHIMAI TAPAS

- #200 edamame | nanh muoi ot**  5
sojabohnen | chili meersalz
- #201 edamame spicy | nanh xanh cay**  7
sojabohnen | butter-sambal |
röstknoblauch | sesam | kimchi mayo
- #202 vegetable tempura | rau chien**  8
gemüse im tempura mantel | kokos tom
yum aioli (vegan)
- #203 crispy chicken springroll |
cha gio ga** 8
frühlingsrollen | taro | huhn | garnelen |
kohl | karotten | glasnudeln
- #205 beef la lot** 9
mariniertes rindfleisch | gewickelt in
wild-pfeffer-blätter | erdnuss-curry-sauce
- #206 chili calamari | muc chien** 10
baby kalmare | kaffir | chili | lauch |
tempura mantel | koriander-wasabi-
mayo
- #207 jaketo shrimps | khoai lang tom pate** 11
garnelen | isüßkartoffel-crunch-mantel |
kräuter | limetten-chili-namchim

SOUPS

- #301 classic pho bo noodles soup** 16
rinderkraftbrühe | rindfleisch |
reisnudeln | kräuter
- #302 hot sour herbs soup with
shrimps** 9
sauer-scharf suppe | ananas | okra |
zitronen-kräuter | garnelen

HANDMADE DUMPLINGS 4 STCK.

- #230 duet of chicken & shrimp dumplings** 10
huhn | garnelen | shiitake | bambus
- #231 crystal chicken dumplings** 9
hühnerfleisch | edamame |
meerrettich | sesam
- #232 vegetable oza**  8
taro | yambohnen | nüsse | karotten |
weißkohl | sojabohnen |
- #233 beef dumplings** 9
ind | kimchi | lauch | sesam
- #234 mixed dumplings** 6 stck. 12
gemischte teigtaschen

SHIMAI CLASSIC WOK

- #400 spicy beef lemongrass & chili** 18
black angus rind | zitronengras |
chili | sambal | gemüse | pikant
- #401 mang tay beef** 19
black angus rind | lauch | shiitake |
grüner spargel | bohnen | ingwer |
koriander | sesam
- #402 chicken horapa** 17
gehacktes maishähnchen | chili |
knoblauch | süsser basilikum
- #403 chicken glazed tamarind** 17
glasieretes maishähnchenfilet |
tamaride-glasur | kräuter |
cashewkerne
- #404 classic fried rice duck** 17
bratreis | freiland-ente | erdnuss-curry-
sauce
- #405 spicy seafood fried rice** 22
eier reis | garnelen | schneekrabben |
jakobsmuscheln | baby calamari |
peperoni | xo gewürz
- #406 pho fried chili shrimp noodles** 17
reisbandnudeln | garnelen | ei |
frühlingszwiebeln

FRESH CATCH

- #460 miso marinated salmon** 18
lachsfilet | miso | kumquats |
wokgemüse
- #461 filet of seabass in basil sauce** 19
wolfsbarschfilet | gemüse | dunkle
basilikum sauce

- #208 spring scallops | so nuon mo hanh** 15
drei jakobsmuscheln | shimeiji |
pfefferkraut | frühlingszwiebeln | leichte
ingwer-zitronengras-limettensauce
- #209 saigon quesadilla |
banh trang nuong** 15
gegrillter reisteig | marinierter thunfisch |
kimchi-creme | koriander | lauch |
sesam | cachua-salsa
- #210 salt & pepper softshell crab |
cua muoi** 14
butterkrebs geröstet | frühlingszwiebeln |
chili | koriander-wasabi-mayonnaise
- #211 sausage pops | nem nuong** 10
gegrilltes hähnchen | garnelenpastete |
basilikum | zitronengras
- #212 angry chicken wings |
canh ga sot cay** 9
maishähnchen flügel | fermentierter chili |
honig | koriander | sesam
- #213 starter selection** 15
(ab 2 personen - preis p. person)

SALADS

- #241 banana blossom shrimp salad** 12
bananenblüten | papaya | garnelen |
basilikum | minze | erdnüsse |
röstschalotten
- #242 mango & papaya salad**  9
grüne papaya streifen | mango |
koriander | basilikum | erdnüsse |
thai-schalotten
- #243 crispy duck mango** 12
mango | knusprige ente | koriander |
rote zwiebeln | peperoni | basilikum
- #244 avocado & sweet potato**  8
avocado | süßkartoffeln | asia-
kräuter | cashew | nippon-cream-
dressing
- #245 wild leaf salad & crispy chicken
ponzu** 10
wildkräutersalat | crispy hähnchen |
granny smith apfel | balsamico soja
sauce | amazu dressing

- #407 stir-fried glass noodles**  14
gebratene glasnudeln | asiatische pilze
| brokkoli | sprossen | frühlingszwiebeln
| soja-shiitake-sauce
- #408 roasted duck ginger sauce** 18
knusprige freiland-ente | gemüse |
ingwer-sauce
- #409 rice puff clay pot** 21
gegrillter reis | rind | garnelen | huhn |
jakobsmuscheln | xo-sauce
- #410 spicy tofu lemongrass**  15
tofu | gemüse | zitronengras | peperoni
- #411 stir-fried vegetables**  14
wok-gemüse | pilz-mix | grüner spargel
| soja-glasur
- #413 tofu cashew**  15
tofu | zwiebeln | gemüse | cashewkerne |
sesam

GRILLED MEAT & FISH

- #450 surf & turf | bo nuong tom** 30
angus rinderfilet | jumbo garnelen |
kurkuma süßkartoffeln | zwiebeln
- #451 scallops & prawns | tom so** 27
jakobsmuscheln | garnelen |
wok-gemüse | pfeffer-sauce |
kurkuma süßkartoffeln
- #452 filet mignon shaking beef** 27
angus rinderfilet-würfel | peperoni |
frühlingszwiebeln | papaya-mango-
salat | kurkuma kartoffeln


COLD STARTERS

- #223 salmon tartare | ca tien nu** 14
lachstatar | dill | mango | wasabi
- #224 khmer beef sashimi |
bo nhung giam** 17
rinderfilet tataki angegrillt | asiatische
kräuter | sauer-scharfes dressing
- #225 seafood ceviche |
hai san tai chanh** 15
marinierte meeresfrüchte | hoian
zitrusmarinade | koriander | zitronengras |
yuzu


VIETNAMESE FRESH ROLLS

- vietnamese crystal rolls**
kalte, vietnamesische sommerrollen mit
frischen kräutern und salat im reiscrêpe,
gefüllt mit:
- #220 classic prawn rolls | goi cuon tom** 8
garnelen | reisnudeln |
hoisin-erdnussbutter
- #222 salmon avocado truffle rolls |
cuon ca** 12
angebratene lachs | trüffel salsa |
avocado | siracha aioli

BUN BOWLS

- vietnamesische reismudelschale mit frischem
salat, kräutern, erdnüssen und thai-
schalotten, serviert mit limetten-chili-dressing*
- #440 bun bo in two ways** 18
zwei arten black-angus | zitronengras
- #441 bun tofu**  14
marinierter tofu | avocado | mango
- #442 bun ga** 16
maishähnchen | frühlingsrollen

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** 18
- #472 tofu | mushrooms | avocado**  16
- #473 mixed plate** 20
(ab 2 personen / preis pro person)
huhn | rind | garnelen | ente

INDOCHINE RED CURRY

- #430 mit knuspriger ente** 18
- #431 mit gegrilltem huhn** 17
- #432 mit bio-tofu**  **oder nur gemüse**  15
- #433 avocado & shrimps in green
coconut cream** 23
avocado | garnelen | grüne kokos-
zitronengras-sauce

SHIMAI DESSERT

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