

SHIMAI TAPAS

#200 dau nanh muoi ot ^f	5
sojabohnen chili-meersalz	
#201 dau nanh xanh cay ^f	7
chili-sojabohnen röstknoblauch	
#202 crispy khoai lang chien (vegan) ^e	7
knusprige süßkartoffeln erdnuss-sauce	
#203 ca tim chien gion ^{a,c,g}	8
knusprige auberginen tempura mantel koriander-lauch-creme-dip	
#204 cha gio chien gion ^{a,b}	8
frühlingsrollen taro huhn kohlrabi garnelen karotten glasnudeln	
#205 bo la lot ^e	9
mariniertes rindfleisch gewickelt in wild-pfeffer-blätter erdnuss-sauce	
#206 muc chien gion ^{a,c,n}	11
knusprige baby kalmare limettenblätter chili lauch tempura mantel	
#207 banh tom ^b	11
garnelen süßkartoffel-mantel kräuter limetten-chili-dip	

#208 so diep ⁿ	15
3 jakobsmuscheln frühlingszwiebeln leichte ingwer-zitronengras-limetten-sauce	
#209 ca ngu ^{d,k}	15
gegrillter reisteig thunfisch tatar koriander lauch sesam tomatensalsa	
#210 cua lot rang muoi ^b	14
butterkrebs geröstet chili frühlingszwiebeln koriander	
#211 nem lui nuong ^b	10
gegrilltes hähnchen basilikum garnelenpastete zitronengras	
#212 canh ga chien ^k	9
maishähnchen flügel honig fermentierter chili koriander sesam	
#213 starter selection ^{a,b,e,k,n}	15
(ab 2 personen - preis p. person)	

COLD STARTERS

#223 ca hoi bam ^d	14
lachstatar dill mango	
#224 bo nhung giam	17
rinderfilet streifen vietnamesische kräuter sauer-scharfes dressing	
#225 hai san tai chanh ^{a,b,d,f,n}	15
marinierte meeresfrüchte hoian zitrusmarinade koriander zitronengras	

VIETNAMESE FRESH ROLLS

vietnamese crystal rolls	
<i>kalte, vietnamesische sommerrollen mit frischen kräutern und salat im reiscrêpe, gefüllt mit:</i>	
#220 goi cuon tom ^b	8
garnelen reismantel	
#222 goi cuon ca ^{a,c,d,f}	12
angebratener lachs trüffel-sojaglasur avocado	

SOUPS

#301 pho bo tai lan	17
rinderkraftbrühe gebratenes rindfleisch reismantel kräuter	
#302 sup tom chua ^b	9
sauer-scharf suppe ananas okra zitronen-kräuter garnelen	

STEAMED^{4 STCK.}

#230 hap tom ^{a,b}	11
garnelen öko bambus kastanien	
#231 hap ga ^{a,f,k}	10
hühnerfleisch sojabohnen meerrettich sesam	
#232 hap chay ^{a,f,h}	8
taro yambohnen nüsse karotten weißkohl sojabohnen	
#233 hap bo ^{a,k}	9
rind kimchee lauch sesam	
#234 mixed hap ^{6 stck. a,b,f,h,k}	13
gemischte teigtaschen	

SALADS

#241 goi mien tom ^b	14
glasnudeln garnelen frische kräuter zitronengras chili	
#242 goi du du chay ^e	10
grüne papaya streifen mango koriander basilikum erdnüsse schalotten	
#243 goi vit ^a	12
mango knusprige ente koriander rote zwiebeln peperoni basilikum	
#244 goi khoai lang ^h	9
avocado süßkartoffeln kräuter cashew	
#245 goi tom ^{a,b,f}	14
knusprige garnelen granny smith apfel balsamico-soja-sauce wildkräutersalat	

BUN

<i>vietnamesische reismantel mit frischem salat, kräutern, erdnüssen und thaischalotten, serviert mit limetten-chili-dressing</i>	
#440 bun bo la lot ^e	19
gegrilltes rind in wildbetel-blätter	
#441 bun dau hu ^{e,f}	16
bio-tofu avocado mango	
#442 bun ga ^e	17
gegrilltes maishähnchen	
#443 bun ca hoi ^{e,d}	20
gegrillter lachs	

ROLL-IT-YOURSELF

<i>„heute wird selbst gerollt“ heißt es bei diesem traditionellen gericht!</i>	
<i>serviert mit frischen kräutern, salat und reismantel, dazu reispapier und dips, wahlweise mit:</i>	
#471 knusprige ente garnelen ^{a,b}	22
#472 bio-tofu pilze avocado ^f	20
#473 mixed plate ^b	25
(ab 2 personen / preis pro person)	
huhn rind garnelen ente	

SHIMAI FANCY WOK

#400 bo xa ot	23
black angus rind zitronengras chili gemüse pikant	
#402 ga kho nuoc dua ^h	20
geschmortes maishähnchen karamelisierter kokos-chili-fond mandeln	
#404 com chien vit ^{e,g}	18
gebratener eierreis ente erdnusscurry-sauce	
#405 com chien hai san ^{a,b,c,f,n}	25
gebratener eierreis garnelen schneekrabben jakobsmuscheln baby calamari peperoni xo gewürz	
#406 mi xao bo filet	28
rinderfilet frühlingszwiebeln miennudeln	
#407 mien xao chay ^{a,f}	16
gebratene glasnudeln vietnamesische pilze brokkoli sprossen frühlingszwiebeln soja-sauce	

#408 vit xao gung ^{a,f}	20
knusprige ente gemüse ingwer-sauce	
#409 com nuong thap cam ^{a,b,f}	25
gegrillter reis rind garnelen huhn jakobsmuscheln xo-sauce	
#410 dau hu mo sot xa ^f	16
knuspriger bio-butter-tofu gemüse chili-zitronengras	
#411 rau xao thap cam ^{a,f}	16
wok-gemüse pilz-mix grüner spargel soja-glasur	
#414 hai san xao cay ^{b,n}	28
sautierte garnelen jakobsmuscheln kalmare in basilikum-chili-sauce	

RED CURRY

#430 mit knuspriger ente ^{a,g}	20
#431 mit gegrilltem huhn ^g	20
#432 mit bio-tofu ^f	16
oder nur gemüse	
#433 avocado & shrimps in green coconut cream ^{b,g}	22
avocado garnelen grüne kokos-zitronengras-sauce	

FRESH CATCH

#460 ca hoi sot hao ^{d,f,k}	20
lachstatar soja-kräuter-sauce wokgemüse sesam	

SPECIAL BEEF CUTS

#450 bo tom nuong ^b	35
180g black angus rinderfilet jumbo garnelen kurkuma süßkartoffeln zwiebeln	
#452 bo luc lac	30
black angus grain fed rinderfilet peperoni frühlingszwiebeln papaya-mango-salat süßkartoffeln	

SHIMAI DESSERT

#702 honig-zimt-banane	6
mit ingwer-eis	
#703 mochi variation 3 stk. ^g	8
#704 dreierlei sorbet & eiscreme ^g	8

ALLERGENE & ZUSATZE

a=gluten; **b**=krebstiere, garnelen, hummer; **c**=eier; **d**=fisch; **e**=erdnüsse; **f**=soja, tofu; **g**=milch- und milchprodukte (butter, sahn); **h**=schalenfrüchte (nüsse, mandeln); **i**=sellerie; **j**=senf; **k**=sesam; **l**=schwefeldioxid und sulfite; **m**=lupinen; **n**=weichtiere (muscheln, schnecken, sepia, oktopus, auster); vegetarisch

alle preise verstehen sich in euro inklusive gesetzlicher 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.