



Mittagskarte

Montag bis Freitag 11:30 – 15:00 Uhr

(Feiertage ausgenommen)

Monday – Friday 11:30 am – 15:00 pm (except on holidays)

Starters

	Cha Gio Re	4.00
100	Nestfrühlingsrollen mit Taro und Garnelen, serviert mit Fischsoße, 4 Stk. <i>Little spring rolls filled with taro, shrimps served with fish sauce (4 pieces)</i>	

	Canh Cai	4.00
104	Suppe mit asiatischem Blattgemüse, Krabben und Ingwerstreifen <i>Soup with asian leaf vegetables, crabs and ginger strips</i>	

	Cha Gio Vietnam	4.50
101	Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Glasnudeln und Taro, serviert mit Fischsoße, 2 Stk. <i>Crispy spring rolls filled with pork, glass noodles, taro, served with fish sauce (2 pieces)</i>	

	Sup Wantan	4.00
105	Gemüsesuppe mit Wantan, gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch <i>Vegetable soup with shrimps and chicken ground in puff pastry</i>	

	Tom Cua	4.50
102	Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Krebsfleisch, serviert mit Fischsoße, 5 Stk. <i>Crispy springrolls stuffed with shrimp, crabmeat (5 pieces)</i>	

	Salad Xanh	4.90	✓
106	Grüner Salat, Tomaten, Gurken in einer Sesam-Soja-Dressing <i>Green salad with tomatoes, cucumber with sesame-soy-dressing</i>		

	Cha Gio Chay	4.00	✓
103	Eine Riesenfrühlingsrolle mit Gemüse, Glasnudeln, serviert mit Sojasoße <i>One vegetarian crispy springroll filled with vegetables, glass noodles with soy sauce</i>		

	Goi Du Du	8.50	🌶️
107	Salat aus grünen Papaya-Streifen, Erdnüssen, Rau Ram, Garnelen und Chili-Krabbenchips <i>Green papaya strips with shrimps, vietnamese coriander, roasted onions, peanuts, chili, crab shrimps</i>		

	Goi Vit	8.50	🌶️
108	Salat aus Mango-Streifen, knuspriger Ente, Schalotten und Rau Ram <i>Salad with crispy duck, limes, shallots and mango strips, rau ram</i>		

Extrabeilagen – Schale Reis/Reisnudeln/Soße
2.00



Noodle dishes

- Mi Xao Gion** 10.50
- 114 Knuspriges Nudelnest mit Hühnerfleisch, Rindfleisch, Garnelen und saisonalem Gemüse
Crispy noodles with chicken, beef, prawns, mixed vegetables

- Banh Canh Xao Ga** 9.50
- 115 Gebratene Udon-Nudeln mit Hähnchenfleisch, Ingwerstreifen und saisonalem Gemüse*
Fried Udon noodles with chicken, ginger strips, vegetables

- Banh Canh Xao Bo** 10.50
- 116 Gebratene Udon-Nudeln mit Rindfleisch, Ingwerstreifen und saisonalem Gemüse*
Fried Udon noodles with beef, ginger strips, vegetables

- Mi Xao Rau** 6.90
- 112 Gebratene Eiernudeln mit saisonalem Gemüse*
Fried egg noodles with vegetables

- Mi Xao Ga** 7.90
- 113 Gebratene Eiernudeln mit Hühnerbrustfilet und Gemüse*
Fried egg noodles with chicken breastfillet, vegetables

Noodle Soup

- Pho Bo** 10.50
- 117 gilt als vietnamesisches Nationalgericht. Die Suppe wird einen Tag lang unter der Zugabe von Sternanis, Kardamom und Zimt gekocht. Serviert wird sie mit Rindfleisch, Kräutern, Reisbandnudeln und Sojasprossen. Als Beilage wird Thai-Basilikum, Europagrass eingelegte Zwiebeln, Limette, Chilli- und Hoisinsoße serviert.
Beef soup which boiled for one day with the addition of star anise, cardamom, grilled onions. It's considered a vietnamese national dish and will be served with rice noodles, soybean sprouts and coriander. On the side: coriander, pickled onions. Lime, chili and hoisin sauce will be served

Ricenoodle-Bowls

Als Basis werden lauwarmer Reisnudeln, frische Kräuter, Salat, Gurken, eingelegte Karotten und Sojasprossen, dazu Röstzwiebeln, Erdnüsse und die traditionelle Fischsoße Nuoc Mam serviert.
As a basis lukewarm rice noodles, fresh herbs, salad, cucumber, pickled carrot and sprout soja, served with fried onions, peanuts and the traditional fish sauce Nuoc Mam.

Wahl aus / Choosing from:

- Bo La Lot** 10.50
- 118 gegrillte Rindfleischrollen gewickelt in Wildbetelblättern
Grilled beef wrapped in betel leaves

- Cha Gio** 9.50
- 119 vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch
Springrolls filled with pork

- Bo Xao** 9.50
- 120 gebratenes Rindfleisch in Zitronengras
Fried beef with lemon grass

- Ga** 9.00
- 121 gegrilltes Hähnchen in Zitronengras
Grilled chicken with lemon grass

- Chay** 9.00 
- 122 gebratener Tofu mit Zitronengras
Fried tofu with lemon grass



Rice Dishes

Duck

Vit Curry 9.00 


150 Ente mit saisonalem Gemüse in Kokosmilch, Currysoße, leicht scharf
Crispy duck with vegetables, coconut milk in curry sauce, slightly spicy

Vit Rau 9.00


153 Ente mit saisonalem Gemüse in Austernsoße
Crispy duck with vegetables in oyster sauce

Vit Pak Choi 9.00

151 Ente mit Pak Choi in Ingwersoße
Crispy duck with Pak Choi in ginger sauce


Vit Gung 9.00 

154 Ente mit gebratenem Gemüse und Ingwer, leicht scharf
Crispy duck with vegetables, ginger, slightly spicy

Vit Hat Dieu 9.00 

152 Ente mit Gemüse in einer leicht scharfen Cashewsoße
Crispy duck with vegetables, in a cashew spicy sauce

Shrimps


Tom Rau Que 10.50 

160 Riesengarnelen mit Gemüse, Peperoni und Basilikum, scharf
Shrimps with vegetables, pepperoni, basil


Tom Xao Toi 10.50 

161 Riesengarnelen mit Knoblauch, grünem Spargel und Zuckererbsen, leicht scharf
Shrimps with garlic, green asparagus, sugar peas, lightly spicy


Beef

Bo Dau Den 8.50 

140 Rind mit gebratenem Gemüse und schwarzen Bohnen, pikant
Fried beef with vegetables, black beans in spicy sauce

Bo Sa Ot 8.50 


142 Rind mit Gemüse und Zitronengras, scharf
Beef with vegetables and lemongrass

Bo Curry 8.50 

142 Rindfleisch mit Gemüse in Currysauce mit Kokosmilch, leicht scharf
Beef with vegetables in curry sauce with coconut milk, slightly spicy

Bo Pak Choi 8.50



143 Rind mit Pak Choi und Ingwersoße
Beef with Pak Choi and gingersauce

Bo Rau Que 8.50 









144 Rind mit Gemüse, Peperoni und Basilikum, scharf
Fried beef with vegetables, pepperoni, basil, spicy



Chicken

- Ga Curry** 8.50 
- 130 Hühnchen mit saisonalem Gemüse in Kokosmilch, Currysoße, leicht scharf
Chicken breastfillet with vegetables in a slightly spicy curry sauce with coconut milk
- Ga Rau Que** 8.50 
- 133 Hühnchen mit Gemüse, Peperoni und Basilikum, scharf
Chicken fried with vegetables, pepperoni, basil, spicy
- Ga Hat Dieu** 8.50 
- 131 Hühnchen mit Gemüse in einer leicht scharfen Cashewsoße
Tender chicken breast with vegetables in a lightly spicy cashew sauce
- Ga Sa Ot** 8.50 
- 134 Hühnchen mit Gemüse und Zitronengras, scharf
Fried chicken with vegetables, lemon grass, spicy
- Ga Pak Choi** 8.50 
- 132 Gegrillte Hähnchenkeule (ohne Knochen) auf Pak Choi, Gemüse und Ingwer
Grilled chicken leg (boneless) on Pak Choi vegetables, ginger
- Ga Com Chien** 7.90
- 111 Hühnchen mit gebratenem Eierreis und Gemüse, Röstzwiebeln
Fried egg rice with chicken breast fillet, vegetables, roasted onions

Vegetarian

- Tofu Xao Rau** 7.50 
- 170 Gebratener Tofu mit saisonalem Gemüse mit Sojasauce
Fried tofu with vegetables with soy sauce
- Tofu Curry** 7.50  
- 172 Tofu mit saisonalem Gemüse in Kokosmilch, Currysoße, leicht scharf
Tofu with vegetables in a slightly spicy curry sauce with coconut milk
- Tofu Sa Ot** 7.50  
- 171 Tofu mit Gemüse und Zitronengras, scharf
Fried tofu with vegetables, lemon grass, spicy
- Pak Choi Toi** 7.50  
- 173 In Sojasoße gebratenes Senfkohlgemüse mit Ingwer
Pak Choi with ginger strips fried in soy sauce
- Com Chien** 7.50 
- 110 Gebratener Eierreis mit Gemüse und Röstzwiebeln
Fried egg rice with vegetables and roasted onions



Drinks

BEER

Augustiner Helles	0,5l	4,20
Erdinger Urweisse	0,5l	4,20
Augustiner Dunkel	0,5l	4,30
Augustiner Edelstoff	0,5l	4,40
Augustiner Pils	0,33l	3,80
Erdinger Weißbier leicht	0,5l	4,20
Saigon Bier	0,33l	4,30
Singha Bier	0,33l	4,30
Radler/Russ'n	0,5l	4,20

BEER NON-ALCOHOLIC

Erdinger Hefeweißbier	0,5l	4,20
Clausthaler	0,33l	3,80

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Wasser still/spritzig	0,2/0,75l	2,70 / 5,60
Coca Cola ^(1,2,3)	0,2/0,4l	2,90 / 3,90
Coca Cola Light ^(1,2,3) /Sprite/Fanta ⁽⁴⁾ /Spezi ^(1,2,3)		

Ginger Beer/Ginger Ale ⁽¹⁾	0,2l	3,60
Bitter Lemon ⁽⁴⁾ /Tonic Water ⁽⁴⁾	0,2l	3,60

JUICE / NECTAR

Saft/Nektarschorle	0,2/0,4l	2,90 / 3,90
<i>Ananas-, Johannisbeer-, Lychee-, Mango-, Maracuja-, Rhabarbernektar, Apfel-, Orangensaft</i>		

Als Säfte/Nektare	0,2/0,4l	3,30 / 4,20
-------------------	----------	-------------

COFFEE

Ca Phe Sua Da 4,50

mit/ohne Kondensmilch und/ohne Eiswürfeln

Cà phê sữa (đá) starker Kaffee mit süßer Kondensmilch und Eiswürfeln. Heißes Wasser wird aufgegossen und tropft langsam durch den Filter in das Glas, in dem sich ein kräftiger dem Espresso ähnlicher Kaffee sammelt. Mit dicker, gesüßter Kondensmilch versetzt, fügt man Eiswürfel hinzu und erhält einen herrlich aromatischen und belebenden Trank.

Espresso einfach/doppelt	2,30 / 3,90
Espresso Macchiato	2,90
Kaffee Creme	3,30
Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	3,90

TEA

OANH65y Tee 3,90

Hausgemachter Tee aus grünem Tee, Ingwer, Limettenblättern

Grün / Ingwer / Jasmin / Schwarz / Pfefferminz 3,50



APERITIF

<i>Lillet Wild Berry</i>	6,90	<i>Hausspritz</i> ⁽¹⁾	7,90
Lillet Blanc, Wild Berry		Aperol, Prosecco, Lychee	
<i>Hugo</i>	6,90	<i>Gordon's Pink Spritz</i>	6,90
Prosecco, Minze, Soda, Holunderblüte, Limette		Gordon's Pink, Prosecco, Limonade	
<i>Aperol Lemon Spritz</i>	6,90	<i>Campari Soda</i> ⁽¹⁾	6,90
Aperol, Bitter Lemon, Ingwer, Minze		Campari, Soda	
<i>Aperol Spritz</i> ⁽¹⁾	6,90	<i>Campari Orange</i> ⁽¹⁾	6,90
Aperol, Prosecco, Soda		Campari, Orangensaft	

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

<i>Yellow Fresh Garden</i>	6,90	<i>Ginger Lime Ice Tea</i>	6,90
Minze, Ingwer, Limette, Maracuja, Orange		Minze, Ingwer, Limette, Eistee	
<i>Aloe Vera Lime</i>	6,90	<i>Sparkling Lemongras</i>	6,90
Aloe Vera, Limetten, Minze		Limette, Zitronengras, brauner Zucker, Ginger Ale, Minze	
		<i>Cucumber Refresher</i>	6,90
		Ginger Ale, Gurke, Limette, Minze	

COCKTAILS

<i>Mojito</i>	9,90	Tanqueray London Dry Gin, Thai Basilikum, Zuckersirup, Zitronensirup, Soda	
Pampero Rum, Minze, Limette, Rohrzucker		<i>Mai Tai</i>	10,90
<i>Ingwer Mojito</i>	9,90	Pampero Rum (braun & weiß), Mandelsirup, Ananassaft	
Pampero Rum, Ingwer, Limette, Rohrzucker, Minze		<i>Gin Fizz</i>	10,90
<i>Lemongras Mojito</i>	9,90	Tanqueray London Dry Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda	
Pampero Rum, Zitronengras, Limette, Rohrzucker, Minze		<i>Baileys Strawberry</i>	9,90
<i>Whisky Sour</i>	10,90	Baileys, Amaretto, Erdbeersaft	
Johnnie Walker Whisky, Lime, Zuckersirup, Orange			
<i>Asian Gin Basil Smash</i>	10,90		