

Suppen

- | | |
|--|------|
| 1 Tom Kha | 4,50 |
| - Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Pilzen und Tomaten, gewürzt mit aromatischem Zitronengras | |
| 2 Tom Yam | 5,50 |
| - Scharf-saure Garnelensuppe mit Pilzen und Tomaten, gewürzt mit aromatischem Zitronengras | |
-

Vorspeisen

- | | |
|---|------|
| 3 Edamame | 4,50 |
| - Junge, gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz | |
| 4 Chicken Saté | 5,50 |
| - Am Spieß gegrillte Hühnerkeule, serviert mit Erdnuss-Tamarindensoße | |
| 5 Golden Rolls | 5,00 |
| - Gebackene Reispapierrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Morcheln und Glasnudeln, serviert mit vietnamesischer Vinaigrette | |
| 6 Veggie Rolls | 5,00 |
| - Gebackene Reispapierrollen gefüllt mit Gemüse, Morcheln und Glasnudeln, serviert mit vietnamesischer Vinaigrette | |
| 7 Summer Rolls | |
| - Reispapierrollen gefüllt mit Reismnudeln, Omelette, Salat, vietnamesischen Kräutern, serviert mit vietnamesischer Vinaigrette | |
| o Garnele | 5,50 |
| o Gegrilltes Schweinefleisch | 5,50 |
| o Tofu | 5,00 |
| 8 Hoisin Pancakes | 6,00 |
| - Krosse Entenstreifen eingerollt in dünnen Pfannkuchen mit Gurken, Zwiebeln und Hoisin-Soße | |
| 9 Tofu Cubes | 5,00 |
| - Gebackene Tofuwürfel in Knoblauch-Pfeffer-Marinade | |

Salate

10 Som Tam	9,50
- Papayasalat mit Karotten, grünen Bohnen, Tomaten, Erdnüssen und scharfem Dressing	
11 Duck Larb	10,50
- Scharfer und herzhafter Salat bestehend aus gehacktem Entenfleisch, roten Zwiebeln, geröstetem Chili, gerösteten Reiskörnern, Minze und Lauchzwiebeln	
12 Beef Larb	9,50
- Scharfer und herzhafter Salat bestehend aus gehacktem Rindfleisch, roten Zwiebeln, geröstetem Chili, gerösteten Reiskörnern, Minze und Lauchzwiebeln	
13 Mushroom Larb	9,50
- Scharfer und herzhafter Salat bestehend aus wilden Pilzen, roten Zwiebeln, geröstetem Chili, gerösteten Reiskörnern, Minze und Lauchzwiebeln	

Huhn

20 Chicken Gaeng Deang	12,00
- Hühnerfleisch gekocht in Kokosmilch mit rotem Curry, Thai-Auberginen, Bambus, frischen Peperoni und grünen Bohnen	
21 Chicken Grapau	12,50
- Hühnerfleisch gebraten mit Chili, Knoblauch, grünen Bohnen und Thai-Basilikum, serviert mit einem Spiegelei	
22 Chicken Pad Mamuang	12,50
- Hühnerfleisch gebraten mit Chilipaste, Cashewnüssen, Zwiebeln, Peperoni und Lauchzwiebeln	

Rind

- 30 Beef Grapau 13,50
- Rindfleisch gebraten mit Chili, Knoblauch, grünen Bohnen und Thai-Basilikum, serviert mit einem Spiegelei
- 31 Beef Hamman Heu 13,00
- Rindfleisch gebraten mit wilden Pilzen, Paprika und Lauchzwiebeln, abgeschmeckt mit Austernsauce
- 32 Sizzling Beef 13,00
- Rindfleisch gebraten mit Ananas, Tomaten, Lauchzwiebeln, Erdnüssen und Knoblauch
-

Ente

- 40 Duck Gaeng Yang 15,50
- Krosses Entefleisch auf Kokosmilch mit roter Currypaste, Peperoni, Ananas und Tomaten
- 41 Duck Sam Rod 15,50
- Krosses Entefleisch mit süßlich-scharfer Soße, abgeschmeckt mit aromatischen Limettenblättern und Thai-Basilikum
- 42 Duck Kimao 15,50
- Krosses Entenfleisch mit gebratenem Chili, jungem Pfeffer, Bambus, Thai-Basilikum und Peperoni
-

Meer

- 50 Salmon Chu Chi 13,50
- Lachsfilet auf Kokosmilch, abgeschmeckt mit Chu-Chi-Gewürzen, Peperoni und aromatischen Limettenblättern
- 51 Salmon Sam Rod 13,50
- Lachsfilet mit süßlich-scharfer Soße und frischen Peperoni, abgeschmeckt mit aromatischen Limettenblättern und Thai-Basilikum
- 52 Prawns Pik Pao 15,50
- Großgarnelen gebraten in würzig-herzhafter Chilipaste mit Zwiebeln, wilden Pilzen, Lauchzwiebeln und Thai-Basilikum

Vegetarisch

- | | |
|--|-------|
| 60 Tofu Gaeng Kiew | 11,00 |
| - Gebackener Tofu gekocht in Kokosmilch mit grünem Curry, Thai-Auberginen, Bambus, Peperoni und grünen Bohnen | |
| 61 Tofu Massaman | 11,00 |
| - Gebackener Tofu gekocht in Kokosmilch mit Massaman-Curry, Zwiebeln, Kartoffeln, Ananas, Erdnüssen und Röstzwiebeln | |
| 62 Tofu Xao Nam | 11,00 |
| - Gebackener Tofu gebraten mit wilden Pilzen, Pak Choi und verschiedenem Gemüse | |
| 63 Mushroom Chien Toi | 11,00 |
| - Gebackener Kräuterseitling in süßlicher Chili-Marinade mit gebratenen Pak Choi und Knoblauch | |
| 64 Mushroom Gaeng Daeng | 11,00 |
| - Wilde Pilze in Kokosmilch mit rotem Curry, Thai-Auberginen, Bambus, frischen Peperoni und grünen Bohnen | |
| 65 Mushroom Grapau | 11,00 |
| - Wilde Pilze gebraten mit Chili, Knoblauch, grünen Bohnen und Thai-Basilikum, serviert mit einem Spiegelei | |

Signature Dishes

S1 Pad Thai	14,50
- Gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Hühnerfleisch, Sojasprossen, Eiern, Tamarinden-Sauce und Erdnüssen	
- Auch als vegetarische Variante mit Tofu möglich	11,00
S2 Pho Bo	11,00
- Große, vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch	
S3 Pho Ga	11,00
- Große, vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch	
S4 Bun Cha	12,00
- Reisnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, Salat und vietnamesischer Vinaigrette	
S5 Bun Nem	11,00
- Reisnudeln mit Frühlingsrollen (gefüllt mit Schweinefleisch), Salat und vietnamesischer Vinaigrette	
S6 Bun Bo Nam Bo	11,00
- Kurz gebratenes Rindfleisch mit Reisnudeln, Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln und vietnamesischer Vinaigrette	
- Auch als vegetarische Variante mit Tofu möglich	11,00
S7 Mien Tron	11,00
- Warmer Glasnudelsalat gemischt mit gebratenem Rindfleisch, Sesamkörnern, Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Sesamöl und Sojasoße	
- Auch als vegane Variante mit wilden Pilzen möglich	11,00
S8 Udon Duck	14,50
- Dicke Weizennudeln gebraten mit Gemüse, Pak Choi und knusprigen Entenstreifen	
- Auch als vegane Variante mit wilden Pilzen möglich	12,00

Beilagen

Reis	2,00
------	------

Soups

- | | |
|--|------|
| 1 Tom Kha | 4,50 |
| - Coconut milk soup with chicken, mushrooms and tomatoes, seasoned with aromatic lemon grass | |
| 2 Tom Yam | 5,50 |
| - Hot and sour prawn soup with mushrooms and tomatoes, seasoned with aromatic lemon grass | |
-

Starters

- | | |
|--|------|
| 3 Edamame | 4,50 |
| - Steamed young soy beans with sea salt | |
| 4 Chicken Saté | 5,50 |
| - Grilled chicken thigh skewers, served with peanut and tamarind sauce | |
| 5 Golden Rolls | 5,00 |
| - Crispy egg rolls filled pork, morels and glass noodles, served with Vietnamese vinaigrette | |
| 6 Veggie Rolls | 5,00 |
| - Crispy egg rolls filled vegetables, morels and glass noodles, served with Vietnamese vinaigrette | |
| 7 Summer Rolls | |
| - Rice paper rolls filled with rice noodles, omelette, lettuce, Vietnamese herbs, served with Vietnamese vinaigrette | |
| o Prawns | 5,50 |
| o Grilled Pork | 5,50 |
| o Tofu | 5,00 |
| 8 Hoisin Pancakes | 6,00 |
| - Crispy duck rolled in thin pancakes with cucumber, onions and hoisin sauce | |
| 9 Tofu Cubes | 5,00 |
| - Crispy tofu cubes in garlic and pepper marinade | |

Salads

- 10 Som Tam 9,50
- Papaya salad with carrots, string beans, tomatoes, peanuts and spicy vinaigrette
- 11 Duck Larb 10,50
- Hot and savory salad with minced duck meat, red onions, roasted chili peppers, roasted grains of rice, mint and spring onions
- 12 Beef Larb 9,50
- Hot and savory salad with minced beef, red onions, roasted chili peppers, roasted grains of rice, mint and spring onions
- 13 Mushroom Larb 9,50
- Hot and savory salad with wild mushrooms, red onions, roasted chili peppers, roasted grains of rice, mint and spring onions
-

Chicken

- 20 Chicken Gaeng Deang 12,00
- Chicken cooked in coconut milk with red curry, Thai eggplant, bamboo, hot peppers and string beans
- 21 Chicken Grapau 12,50
- Chicken fried with chili, garlic, string beans and Thai basil, served with a fried egg on top
- 22 Chicken Pad Mamuang 12,50
- Chicken fried with chili paste, cashew nuts, onions, hot peppers and spring onions

Beef

- 30 Beef Grapau 13,50
- Beef fried with chili, garlic, string beans and Thai basil, served with a fried egg on top
- 31 Beef Hamman Heu 13,00
- Beef fried with wild mushrooms, bell peppers, spring onions and oyster sauce
- 32 Sizzling Beef 13,00
- Beef fried with pineapple, tomatoes, spring onions, peanuts and garlic
-

Duck

- 40 Duck Gaeng Yang 15,50
- Crispy duck on coconut milk with red curry, hot peppers, pineapple and tomatoes
- 41 Duck Sam Rod 15,50
- Crispy duck with sweet and hot sauce, seasoned with aromatic lime leaves and Thai basil
- 42 Duck Kimao 15,50
- Crispy duck with fried chili, young pepper, bamboo, Thai basil and hot peppers
-

Ocean

- 50 Salmon Chu Chi 13,50
- Salmon filet on coconut milk, seasoned with Chu-Chi-spices, hot peppers and aromatic lime leaves
- 51 Salmon Sam Rod 13,50
- Salmon filet with sweet and hot sauce, seasoned with aromatic lime leaves and Thai basil
- 52 Prawns Pik Pao 15,50
- King prawns fried in tangy chilli paste with onions, wild mushrooms, spring onions and Thai basil

Veggie

- | | |
|--|-------|
| 60 Tofu Gaeng Kiew | 11,00 |
| - Tofu cooked in coconut milk with green curry, Thai eggplants, bamboo, hot peppers and string beans | |
| 61 Tofu Massaman | 11,00 |
| - Tofu cooked in coconut milk with Massaman curry pasty, onions, potatoes, pineapple, peanuts and fried onions | |
| 62 Tofu Xao Nam | 11,00 |
| - Tofu fried with wild mushrooms, pak choi and vegetables | |
| 63 Mushroom Chien Toi | 11,00 |
| - Crispy king oyster mushrooms in sweet chilli marinade with fried pak choi and garlic | |
| 64 Mushroom Gaeng Daeng | 11,00 |
| - Wild mushrooms in coconut milk with red curry, Thai eggplants, bamboo, hot peppers and string beans | |
| 65 Mushroom Grapau | 11,00 |
| - Wild mushrooms with chilli, garlic, string beans and Thai basil, served with a fried egg on top | |

Signature Dishes

S1 Pad Thai	14,50
- Stir-fried wide rice noodles with prawns, chicken, soybean sprouts, eggs, tamarind sauce and peanuts	
- Vegetarian option with tofu possible	11,00
S2 Pho Bo	11,00
- Large, Vietnamese rice noodle soup with beef	
S3 Pho Ga	11,00
- Large, Vietnamese rice noodle soup with chicken	
S4 Bun Cha	12,00
- Rice noodles with grilled pork, lettuce and Vietnamese vinaigrette	
S5 Bun Nem	11,00
- Rice noodles with crispy egg rolls (filled with pork), lettuce and Vietnamese vinaigrette	
S6 Bun Bo Nam Bo	11,00
- Medium fried beef with rice noodles, lettuce, peanuts, fried onions and Vietnamese vinaigrette	
- Vegetarian option with tofu possible	11,00
S7 Mien Tron	11,00
- Warm glass noodle salad mixed with fried beef, sesame seeds, lettuce, peanuts, fried onions, sesame oil and soy sauce	
- Vegan option with wild mushrooms possible	11,00
S8 Udon Duck	14,50
- Thick wheat noodles with stir-fried vegetables, pak choi and crispy duck stripes	
- Vegan option with wild mushrooms possible	12,00

Sides

Rice	2,00
------	------