

Frisch, abwechslungsreich und fast fettfrei – die vietnamesische Küche hat eine lange Tradition und ist doch modern und gesund wie keine Zweite!



**Bún | Rice Noodle Bowl** 8

Reisnudeln mit Frühlingsrollen, Sojasprossen, Gurken, Eisberg, eingelegtem Gemüse, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen. Fish sauce vinaigrette  
 Wahlweise: **Lemongrass Beef** - **BBQ Pork** - **Tofu**



**Bánh Mì | Viet Sandwich** 7

Alle Bánh Mì mit Homemade -Mayo, -Hühnchen Pastete, Gurken, Koriander, eingelegtem Gemüse und leckeren Saucen  
 Wahlweise: **Lemongrass Beef** – **BBQ Pork** – **Tofu**



**Phở Bò | Viet Beef Soup** 8

Pho ist mit das berühmteste Gericht aus Vietnam: Kräftige Rinderbrühe mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, frischen Kräutern, Sojasprossen, Limetten und Hoisin Sriracha



**Papaya Salad | Mango Salad** 4

Zusammen mit dem süß-säuerlichen Dressing und einer guten Prise Schärfe entsteht ein harmonisches Geschmackserlebnis



**Cơm Gà | Chicken Rice Bowl** 8

Reisteller mit Hühnerschenkel ohne Knochen, dazu eingelegtem Gemüse, Gurken und Tomaten und Haus Sauce  
**Alternative: Lemongrass Tofu Rice Bowl**



**Bánh Bao** 5

Frisch gedämpfte Buns mit Glasnudeln, Morcheln, Ei, Hackfleisch



**Nem | Spring Rolls** Veg. 3Stk. 4

Mit verschiedenem Gemüse, Glasnudeln, Morcheln in Reispapier eingerollt und knusprig gebraten