

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**

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**

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**

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



### **Papaya Salad | Mango Salad**

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



### **Cơm Gà | Chicken Rice Bowl**

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



### **Bánh Bao**

Frisch gedämpfte Buns mit Glasnudeln, Morcheln, Ei, Hackfleisch



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

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