

Nur ein Ausschnitt aus unserer gesamten Speisekarte

APERITIFS

500	Martini Bianco	5 cl	€ 5.50
501	Martini Rosso	5 cl	€ 5.50
302	Campari Orange	5 cl	€ 7.50
303	Campari Soda	5 cl	€ 6.90
308	Glas Prosecco	10 cl	€ 5.90
309	Aperol Spritz	30 cl	€ 7.90
309a	Balis Spritz	30 cl	€ 8.90
304b	Hugo	30 cl	€ 7.90
310	Glas Ruinart Champagner	10 cl	€ 12.90
311	Champagner mit wilder Hibiscusblüte	10 cl	€ 13.90
311a	Champagner mit einer Kugel Mango-Sorbet	10 cl	€ 15.90

COCKTAILS

312	Hauscocktail (<i>Prosecco mit Pfirsich-Püree</i>)	€ 6.90
313	Maitai „Spezial“ (<i>Verschiedene Rums / Maracujasaft / Ananassaft / wvm.</i>)	€ 8.90
314	Caipirinha (<i>Cachaça / Limetten / Robrzucker</i>)	€ 6.90
314a	Munich Mule (<i>Duke Gin/Limettensaft / Ginger Beer / Gurkenscheibe</i>)	€ 9.90
314b	Balis Mule (<i>Gin oder Wodka / Balis / Limette / Basilikum</i>)	€ 8.90
315	Pina Colada (<i>Kokossirup / Bacardi / Ananassaft / frische Ananas</i>)	€ 6.50
316	Ingwer Mojito (<i>Rum / Minze / Ingwer / Limetten / Robrzucker / Ginger Ale</i>)	€ 7.90
317	Blackberry Mojito (<i>Bacardi Razzy / Minze / Brombeeren / Sodawasser / Limetten</i>)	€ 8.90
318	Lemongrass Mojito (<i>Rum / Minze / Zitronengras / Limetten / Robrzucker / Ginger Ale</i>)	€ 7.90
319	Banyan's Favourite (<i>Pimm's N° 1 / Gurke / Apfel / Orange / Limetten / Minze</i>)	€ 8.90
319a	Negroni (<i>Gin / Campari / Roter Wermut</i>)	€ 6.90

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

320a	Moskito (<i>Limetten / Minze / Robrzucker / Ginger Ale</i>)	€ 5.90
321	Fresh Garden (<i>Maracujasaft / Orangensaft / Minze / Limetten</i>)	€ 6.50
322	Virgin Mule (<i>Limetten / Minze / Kumquats / Zitronengras / Robrzucker / Ginger Ale</i>)	€ 6.90
323	Pomeskito (<i>Limetten / Minze / Robrzucker / Granatapfelsaft / Wasser</i>)	€ 6.90
324	East-Wind (<i>Kokossirup / Lycheesaft / Ananassaft / frische Ananas</i>)	€ 5.90
326	Kumquats-Ingwer-Eistee (<i>Kumquats / Ingwer / Limetten / Robrzucker</i>)	€ 7.90
326a	Mango Ginger Crush (<i>Ingwer / Limetten / Mangosaft / Sodawasser</i>)	€ 7.90

Für mehr Auswahl wenden sie sich bitte an den Kellner ihres Vertrauens

Nur ein Ausschnitt aus unserer gesamten Speisekarte

BIERE

400	Helles, Stiftungsbräu	0,5l	€ 3.70
401	Erdinger Urweisse	0,5l	€ 3.80
402	Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5l	€ 3.80
403	Bitburger Pils	0,3l	€ 3.40
403a	Bitburger Pils alkoholfrei	0,3l	€ 3.40
404	Saigon Bier	0,3l	€ 3.90
404a	Singha Bier	0,3l	€ 3.90

WASSER

405	Taunusquelle Medium	0,25l Flasche	€ 2.80
406	Taunusquelle Still	0,25l Flasche	€ 2.80
407	Taunusquelle Medium	0,75l Flasche	€ 6.10
408	Taunusquelle Still	0,75l Flasche	€ 6.10
409	Mineralwasser	0,40l	€ 2.40

SOFTDRINKS

410	Coca Cola*	0,20l Flasche	€ 2.80
411	Cola Light*	0,20l Flasche	€ 2.80
413	Apfelsaft naturtrüb	0,30l	€ 3.10
414	Apfelschorle	0,40l	€ 3.70
415	Mangoschorle	0,40l	€ 3.70
416	Lycheeschorle	0,40l	€ 3.70
417	Rhababerschorle	0,40l	€ 3.70
418	Ananasschorle	0,40l	€ 3.70
419	Spezi*	0,40l	€ 3.20
475	Maracujasaftschorle	0,40l	€ 3.70
477	Johannesbeerschorle	0,40l	€ 3.70
478	Orangensaftschorle	0,40l	€ 3.70
479	Guavensaftschorle	0,40l	€ 3.70

**enthält Coffein; **enthält Chinin*

Nur ein Ausschnitt aus unserer gesamten Speisekarte

WHITE SPIRITS

Gin

600	Bombay Sapphire	5 cl	€ 7.00
601	Duke	5 cl	€ 9.50
602	Hendrick's	5 cl	€ 8.50
603	Illusionist (Einzigartig!)	5 cl	€ 10.50
604	Monkey 47	5 cl	€ 10.50
605	Tanqueray Ten	5 cl	€ 8.50

Wodka

606	Belvedere	5 cl	€ 8.50
607	Grey Goose	5 cl	€ 9.50
608	Beluga	5 cl	€ 8.50

DARK SPIRITS

Rum

609	Bacardi 8 Jahre	5 cl	€ 7.50
610	Havana 3 Jahre	5 cl	€ 5.50
611	Havana 7 Jahre	5 cl	€ 7.00

Whisky

612	Johnnie Walker Red Label	5 cl	€ 5.50
613	Johnnie Walker Black Label	5 cl	€ 7.00
614	Gleddenfich 12 Jahre	5 cl	€ 7.50
615	Macallan 12 Jahre	5 cl	€ 11.50
616	Mekong Whisky	5 cl	€ 6.50
617	Oban 14 Jahre	5 cl	€ 9.50

Für mehr Auswahl wenden sie sich bitte an den Kellner ihres Vertrauens

Nur ein Ausschnitt aus unserer gesamten Speisekarte

SHOTS & MEHR

433	Grappa Nonino Riserva	2 cl	€ 4.50
434	Sambuca	4 cl	€ 4.00
436	Hennessy Fine Cognac	2 cl	€ 5.90
437	Remy Martin VSOP	2 cl	€ 5.90
305	Fernet Branca	4 cl	€ 5.00
306	Ramazotti (auf Eis mit Limette)	4 cl	€ 5.00
307	Averna (auf Eis mit Limette)	4 cl	€ 5.00
430	Pflaumenwein (warm oder kalt!)	5 cl	€ 4.00
432	Nep Moi (Klebreisschnaps)	2 cl	€ 3.50

CHAMPAGNER

447	Veuve Clicquot Yellow Label	0,75l	€ 90.00
448	R de Ruinart	0,75l	€ 95.00
449	Ruinart Blanc de Blancs	0,75l	€ 120.00
450	Ruinart Rosé	0,75l	€ 115.00
451	Dom Perignon Vintage	0,75l	€ 260.00

Nur ein Ausschnitt aus unserer gesamten Speisekarte

HEIßE GETRÄNKE

Tee

460	Jasmin Tee	€ 3.50
461	Grüner Tee	€ 3.50
462	Schwarzen Tee	€ 3.50
463	Ingwer Tee (Heißes Wasser mit frischen Ingwer)	€ 3.50
464	Frisches Pfefferminz mit schwarzen Tee und Honig	€ 3.90
464a	Zitronengras Tee (Heißes Wasser mit frischen Zitronengras)	€ 3.90

Kaffee

420	Tasse Kaffee	€ 2.60
421	Tasse Espresso	€ 2.40
422	Doppelter Espresso	€ 3.90
423	Espresso Macchiato	€ 2.50
423a	Doppelter Espresso Macchiato	€ 4.20
424	Cappuccino	€ 2.80
425	Latte Macchiato	€ 3.90
425a	Kaffee Vietnam (mit Eis und Kondensmilch)	€ 4.50

SUPPEN

- | | | |
|----|---|--------|
| 1 | Phở Bò | € 8.90 |
| | <i>Aromatisch geschmortes Rindfleisch mit Reismudeln und würziger Brühe
(Eine traditionelle Suppe aus Vietnam. Sie besteht aus zartgekochtem Rind-
Fleisch, Brühe, Reismudeln, frischen Kräutern und fein geschnittenen
Frühlingszwiebeln; sie wird in Vietnam zu jeder Tageszeit sehr gern gegessen. Die
Brühe wird durch langsames Kochen des Fleisches zubereitet, dazu kommen frischer
Ingwer, Sternanis und Mandarinenschalen)</i> | |
| 1b | Phở Gà | € 7.90 |
| | Klare Hühnerkraftbrühe mit Reismudeln und Hühnerfleisch | |
| 2 | Súp Gà Nước Dừa | € 7.90 |
| | Kokossuppe mit Hühnerfleisch, Austernpilzen, Zitronengras, Limettenblättern
und Koriander; leicht scharf! | |

SOMMERROLLEN

Gỏi Cuốn

Zwei vietnamesische **Sommerrollen** mit Reismudeln, frischen Salat und Kräutern;
gerollt in Reispapier und dazu einen feinen hausgemachten Dip

- | | | | |
|---|---|---------------|--------|
| 5 | - | Hühnerfleisch | € 6.50 |
| 6 | - | Rindfleisch | € 7.90 |
| 7 | - | Garnelen | € 8.90 |

Nur ein Ausschnitt aus unserer gesamten Speisekarte

CRISPY VORSPEISE

- | | | |
|----|--|---------|
| 15 | Chả Giò Rế
Nest-Frühlingsröllchen mit Taro- und Garnelenfüllung | € 6.90 |
| 16 | Chả Giò Thịt
Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Bio-Schweinefleisch, Glasnudeln und Morcheln; serviert mit Nuoc-Mam Sauce | € 7.90 |
| 17 | Chả Giò Tôm Cua
Crispy-Frühlingsröllchen gefüllt mit Garnelen- und Krebsfleisch | € 7.90 |
| 20 | Hoành Thánh Chiên
Crispy Wan Tan gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, serviert mit Süß-Saurer Sauce | € 7.90 |
| 21 | Bánh Phồng Tôm
Krabbenchips (Krupuk) | € 4.00 |
| 22 | Lá Lốt
Rindfleisch mit Zitronengras in Wildbetelblättern gewickelt und gegrillt | € 6.90 |
| 23 | Tôm Chiên Cốm
Garnelen in Crispy-Reismantel, serviert mit Mango-Chili-Sauce | € 10.90 |

SALATE

- | | | |
|----|---|---------|
| 25 | Gỏi Du Dủ
Grüner Papaya Streifen-Salat mit Garnelen, Thai-Basilikum, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Chilischoten und Krabbenchips | € 12.90 |
| 27 | Gỏi Vịt
Exquisiter Salat mit knuspriger Ente, Limetten, Schalotten und Mango Streifen | € 13.90 |

Nur ein Ausschnitt aus unserer gesamten Speisekarte

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES / ZUM SELBSTROLLEN

Als Basis servieren wir Ihnen bei allen selbst gerollten Gerichten:

Reispapier, Reismudeln, Salat, verschiedene Kräutern, Gurken, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, Erdnüsse, Röstzwiebeln, hausgemachte Dips und dazu ...

71	Gà	€ 18.50
	... gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras	
73	Lá Lốt	€ 20.50
	... gegrilltes Rindfleisch mit Zitronengras in Wildbetelblätter gewickelt	
74	Tôm Nướng	€ 25.50
	... gegrillte Riesengarnelen	
76	Vịt	€ 22.50
	... knusprige Ente	

NUDELSCHALE

Bún

Große Reismudelschale mit verschiedenen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Frühlingszwiebeln. Lauwarm serviert mit Nuoc-Mam Sauce und dazu ...

30	<i>... gegrilltes Rindfleisch mit Zitronengras in Wildbetelblätter gewickelt</i>	€ 18.90
31	<i>... gegrilltes Hühnerfleisch</i>	€ 16.90
32	<i>... gebratenes Rindfleisch, Zitronengras und Frühlingsrolle</i>	€ 18.50
33	<i>... knusprige Ente</i>	€ 18.90
34	<i>... gebratene Riesengarnelen</i>	€ 25.50

Nur ein Ausschnitt aus unserer gesamten Speisekarte

FISCH

- | | | |
|----|--|---------|
| 60 | Tôm Curry | € 25.50 |
| | Riesengarnelen mit Gemüse, Limettenblättern in leicht scharfer Curry-Sauce | |
| 61 | Tôm Xào Rau Quế | € 25.50 |
| | Riesengarnelen im Wok gebraten mit Gemüse und Thai-Basilikum;
leicht scharf! | |
| 63 | Loup de mer (ca. 15 Minuten) | € 21.90 |
| | Ganzer Wolfsbarsch gebraten, serviert mit gebratenem Gemüse und Duftreis,
dazu Ingwer-Knoblauch-Dressing | |
| 64 | Cá Chiên | € 19.90 |
| | Ganze Dorade knusprig gebraten, serviert mit gebratenem Gemüse und Duftreis,
dazu Ingwer-Knoblauch-Dressing | |

HÜHNERBRUSTFILET (serviert mit Duftreis)

- | | | |
|----|---|---------|
| 40 | Gà Curry | € 16.90 |
| | Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Limettenblättern in leicht scharfer Curry-Sauce | |
| 41 | Gà Xào Hạt Điều | € 16.90 |
| | Zartes Hühnerbrustfilet mit Gemüse in leicht scharfer Sauce und Cashew-Nüssen | |
| 42 | Gà Pak Choi | € 16.90 |
| | Gegrilltes Hühnerfleisch auf Pak Choi in leichter Sojasauce | |

Nur ein Ausschnitt aus unserer gesamten Speisekarte

RINDFLEISCH (serviert mit Duftreis)

- | | | |
|----|---|---------|
| 50 | Bò Đậu Den
Rindfleisch im Wok gebraten mit Gemüse und schwarzen Bohnen
in pikanter Sauce; leicht scharf! | € 18.50 |
| 52 | Bò Curry
Rindfleisch mit Gemüse, Limettenblättern in leicht scharfer Curry-Sauce | € 18.50 |
| 53 | Bò Xả Ót
Rindfleisch mit Zitronengras, Zwiebeln, Chilischotten und Marktgemüse; scharf! | € 18.50 |

ENTE (serviert mit Duftreis)

- | | | |
|-----|--|---------|
| 55 | Vịt Curry
Knusprige Ente mit Gemüse, Limettenblättern in leicht scharfer Curry-Sauce | € 19.90 |
| 59 | Vịt Đậu Phộng
Knusprig gebackene Ente mit Gemüse und Erdnuss-Sauce; leicht scharf! | € 19.90 |
| 59a | Vịt Hối Sin
Knusprig gebackene Ente mit Gemüse und Hoisin-Sauce; leicht scharf! | € 19.90 |

Nur ein Ausschnitt aus unserer gesamten Speisekarte

VEGETARISCH

VORSPEISEN

- | | | |
|----|--|--------|
| 4b | Sup Rau Tofu
Gemüsesuppe mit Tofu | € 5.90 |
| 8 | Gỏi Cuốn Tofu
Zwei vietnamesische Sommerrollen mit Reisnudeln, Salat, frischer Kräutern, und Tofu, gerollt in Reispapier. Dazu einen feinen hausgemachten Dip. | € 6.00 |
| 18 | Chả Giò Chay
Vegetarische Crispy-Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln | € 6.00 |

HAUPTSPEISEN

- | | | |
|----|--|---------|
| 75 | Tofu Xào Xả Ớt (zum Selbstrollen)
Gebratene Tofu mit Zitronengras, Reispapier, Reisnudeln, Salat, verschiedene Kräuter, Gurken, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, Erdnüsse, Röstzwiebeln und dazu unsere hausgemachten Dips | € 16.90 |
| 35 | Bún Tofu
Große Reisnudelschale mit Tofu, verschiedene Kräuter, Erdnüssen und Frühlingszwiebeln. Lauwarm serviert mit Nuoc-Mam Sauce | € 15.90 |

Speisen serviert mit Duftreis

- | | | |
|----|---|---------|
| 81 | Rau Xào Thập Cẩm
Frisches Marktgemüse im Wok gebraten | € 14.90 |
| 82 | Tofu Xào Xả Ớt
Gebratenes Gemüse mit Tofu und Zitronengras, leicht scharf! | € 14.90 |
| 83 | Tofu Curry
Tofu mit Gemüse, Limettenblättern in leicht scharfer Curry-Sauce | € 14.90 |