

SALATE

¹⁰ GỎI MIẾN TÔM B,D,E,L

leicht scharfer Glasnudelsalat | Garnelen |
Gurken | Karotten | Erdnüsse | frische
vietnamesische Kräuter

13.9

¹¹ GỎI ĐU ĐỦ B,D,E,L

grüne Papaya-Streifen | Garnelen | Röstzwiebeln
| Thai-Basilikum | Erdnüsse | Chilis |
Krabbenchips

13.9

¹² GỎI VỊT A,C,D,L

Ente | Limetten | Schalotten | Koriander |
Chilischoten | frische Mango

14.9

¹³ GỎI BÒ D,L

zartes Rindfleisch | Sellerie | Kräuter |
Knoblauch | scharfe Peperoni | Hausdressing

14.9

²⁰ LỤI SATÉ

*Die Spieße werden mit Saté gewürzt
und anschließend am Tisch mit
Hibachi-Feuer gegrillt.
Dazu wird unsere hausgemachte
Erdnusssauce serviert.*

HÜHNERFLEISCH E,G

mit Zitronengras

9.9

GARNELEN B,E,G

11.9

EMPFEHLUNG DES CHEFS

⁰² CHẢ GIÒ CÁ LOTTE A,C,D,L

knusprige Rolle | Seeteufel | Austernpilze |
vietnamesische Koriander | Ingwer-Honig-Sauce

14.9

⁰⁴ SƯỜN NƯỚNG A,D,F,K,L

*Gegrillte Spareribs auf vietnamesischer Art mit
hausgemachter Marinade*

13.9

⁰⁶ BÒ LÁ LỐT D,L,K

*In Wildbetelblätter gewickeltes und
anschließend gegrilltes Rindfleisch
mit Zitronengras,
serviert mit Nước-Mắm-Sauce*

8.9

⁰⁷ BANYAN'S VORSPEISENPLATTE

A,B,C,D,E,F,G,K,L

AB 2 PERSONEN

Sommerrollen mit Garnelen | Entensalat |
grüner Papayasalat | Bò Lá Lốt |
Crispy Wan Tan und Frühlingsrollen |
Hähnchen- und Garnelen-Spieße |
vier verschiedene hausgemachte Dips

pro Person **16.0**

V
O
R
S
P
E
I
S
E
N

KNUSPRIG

- 21 MỰC CHIÊN GIÒN** A,C,K,N
knusprige Tintenfische | Chilis | Meersalz |
Süß-Sauer-Sauce
9.9
- 22 HOÀNH THÁNH CHIÊN** A,B,D,K,L
hausgemachte Wan Tan | Garnelen |
Hühnerfleisch | Süß-Sauer-Sauce
9.9
- 23 BÁNH TÔM** A,B,C,D,L
Süßkartoffel-Rösti | Black Tiger Garnelen |
frische Kräuter | Salate | Nước-Mắm-Sauce
12.9
- 24 3 LOẠI CHẢ GIÒ** A,B,C,D,K,L
3 verschiedene Frühlingsrollen |
hausgemachte Dip
10.9
- 25 CHẢ GIÒ THỊT** A,C,D,L
hausgemachte Frühlingsrollen | Glasnudeln |
Schweinefleisch | Morcheln |
Nước-Mắm-Sauce
8.9
- 26 TÔM CHIÊN CỐM** A,B,C,D,L
*Garnelen im jungen grünen Reismantel,
serviert mit Mango-Chili-Sauce*
11.9
- 27 CHẢ GIÒ TÔM CUA** A,B,D,F,L
Frühlingsröllchen | Garnelen | Krebsfleisch |
Nước-Mắm-Sauce
7.9
- 28 BÁNH PHẪNG TÔM** B
Krabbenchips
4.0

V O R S P E I S E N

PHỞ D,L

140 PHỞ BÒ

Eine traditionelle Suppe aus Vietnam, welche aus zart gekochtem Rindfleisch, Brühe, Reisbandnudeln, frischen Kräutern und fein geschnittenen Frühlingszwiebeln besteht. Die Brühe wird durch langsames Kochen des Fleisches zubereitet, dazu kommen frische Ingwer, Sternanis und Mandarinenschalen. In Vietnam wird sie zu jeder Tageszeit sehr gern gegessen.

klein 9.9 | groß 14.5

141 PHỞ GÀ

klare Hühnerkraftbrühe | Reisbandnudeln | Hühnerfleisch |
Frühlingszwiebeln | frische Kräuter

klein 8.9 | groß 12.9

GEDÄMPFT

³¹ **HÁ CẢO** A,B,C,F
gedämpfte Teigtaschen | Garnelenfüllung |
hausgemachte Sojasauce
9.9

³² **BÁNH ÍT TRẦN** A,B,DL
Klebreis-Bällchen | Garnelen | Mungbohnen |
Nước-Mắm-Sauce
9.9

³³ **3 LOẠI ĐỒ HẤP** A,B,C,D,FL
3 verschiedene Dumplings |
hausgemachte Dips
12.9

V
O
R
S
P
E
I
S
E
N

¹⁴ SOMMERROLLEN

*Zwei vietnamesische Reispapierrollen
mit Reismudeln, frischen Salaten und
verschiedenen Kräutern,
serviert mit einem dazu passenden
hausgemachten Dip*

HÜHNERFLEISCH DL
7.9

RINDFLEISCH DL
8.9

GARNELEN A,B,FK
9.9

SUPPEN

8.9

³⁸ **SÚP GÀ NƯỚC DỪA** D,GL
leicht scharfe Kokossuppe | Hühnerfleisch |
Austernpilze | Zitronengras | Limettenblätter |
vietnamesischer Koriander

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

50 CƠM CHÁY XÀO THẬP CẨM A,B,D,F,L,N

knuspriger Reis | in Austernsoße gebratene Jakobsmuscheln |
Riesengarnelen | Hühnchen und Rindfleisch | Zuckererbsen |
grüner Spargel | Frühlingszwiebeln | Pilze | Zucchini | Zwiebeln und Knoblauch

27.9

51 TÔM NƯỚNG MỠ HÀNH B,D,L

gegrillte Riesengarnelen | gebratener Ananas-Reis | Chili-Ingwer-Knoblauch-Sauce

29.9

TÔM CA RI B,D,G,L

Riesengarnelen | milde, rote Currysauce | Duftreis |
knackiges Gemüse | Limettenblätter | Zuckererbsen | grüner Spargel

27.9

54 GÀ XÀO ỚT KHÔ K,L

karamellisiertes Hühnchen | Spargel | scharfe getrocknete Chilis |
Zuckerschoten | Austernpilze | Zwiebeln | Knoblauch

21.5

55 SOMMERROLLEN ZUM SELBSTROLLEN D,E,F,L

*Als Basis werden bereits eingeweichtes Reispapier,
lauwarme Reismudeln, asiatische Kräuter und frische Salate serviert.
Eingelegte Karotten und Rettiche, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Gurken, Erdnüsse,
Röstzwiebeln sowie hausgemachte Dips werden ebenfalls zur Verfügung gestellt.*

GÀ

gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras

21.9

TÔM NƯỚNG A,B,K,N

gegrillte Riesengarnelen

29.9

BÒ LÁ LỐT A,K

gegrilltes, in Betelblätter gewickeltes Rindfleisch
mit Zitronengras

22.9

VỊT A,C,K

knusprige Ente

24.9

56 BÚN

Eine Nudelschale, bestehend aus lauwarmen, dünnen Reismudeln, verschiedenen asiatischen Kräutern, Sojasprossen, frischem Salat, Gurken, eingelegten Karotten und Rettichen, Erdnüssen, Röst- und Frühlingszwiebeln, serviert mit unserer hausgemachten, leicht pikanten Nước-Mắm-Sauce

THỊT NƯỚNG CHẢ GIÒ A,C,D,E,F,L,N

gegrilltes Schweinefleisch | knusprige, hausgemachte Frühlingsrolle

19.9

GÀ D,E,F,L

gegrilltes Hühnerfleisch | Zitronengras

20.9

VỊT A,C,D,E,F,L

knusprige Ente

23.9

THỊT BÒ CHẢ GIÒ A,C,D,F,L,N

gebratenes Rindfleisch | Zitronengras | knusprige Frühlingsrolle

22.9

TÔM A,B,D,E,F,L,N

gebratene Riesengarnelen

28.9

H A U P T S P E I S E N

MEERESFRÜCHTE

MIT DUFTREIS

60 TÔM XÀO LÁ QUẾ A,B,D,F,L,N

leicht scharfe, gebratene Riesengarnelen | Thai-Basilikum | knackiges Gemüse

28.9

61 MỰC XÀO XẢ ỚT A,D,F,L,N

in Wok geschwenkter Tintenfisch | Chilis | Zuckerschoten | Zwiebeln | Zitronengras

20.9

FISCH

MIT DUFTREIS

63 CÁ LOTTE XÀO LÁ QUẾ A,D,F,L,N

gebratener Seeteufel | grüner Spargel | Basilikum | scharfe Peperoni | Gemüse

27.9

HÜHNERBRUSTFILET

MIT DUFTREIS

19.9

65 GÀ XÀO HẠT ĐIỀU A,F,H,K,N

gebratenes Hühnerfleisch | Cashewkerne |
knackiges Gemüse | hausgemachte,
milde Sauce

66 GÀ CÀ RI D,G,L

zartes Hühnerbrustfilet | Limettenblätter |
frisches Gemüse | pikante, rote Currysauce

67 GÀ XÀO CẢI CHÍP A,D,F,L,N

knuspriges Hühnerfleisch | Knoblauch |
frischer Pak Choi | leichte Sojasauce

RINDFLEISCH

MIT DUFTREIS

20.9

70 BÒ XÀO CẢI CHÍP A,D,F,L,N

in Wok geschwenktes Rindfleisch |
Knoblauch | frischer Pak Choi | leichte
Sojasauce

71 BÒ XÀO XẢ ỚT A,D,F,L,N

gebratenes Rindfleisch | Chilischoten |
knackiges Gemüse | Zwiebeln |
Zitronengras

72 BÒ CHUA NGỌT A,C,D

Rindfleisch im Tempuramantel |
grünem Gemüse | Zwiebeln | Chili-
Tamarindensauce

H A U P T S P E I S E N

ENTE

MIT DUFTREIS

23.9

75 VỊT XÀO CẢI CHÍP A,C,D,F,L,N

knusprige Ente | Knoblauch | frischer Pak
Choi | leichte Sojasauce

76 VỊT SỐT LẠC A,C,D,E,G,L

knusprige Ente | verschiedenes Gemüse |
milde Erdnusssauce

77 VỊT CÀ RI A,C,D,G,L

knusprige Ente | Limettenblätter |
knackiges Gemüse | pikante Currysauce

78 VỊT SỐT TƯƠNG NGỌT A,C,D,F,L,K

knusprige Ente | frisches Gemüse |
leicht scharfe Hoisin-Sauce

VORSPEISEN

40 SÚP RAU ĐẬU PHỤ ^F

Gemüsesuppe | Tofu | Frühlingszwiebeln
5.9

42 LỤI SATÉ ĐẬU PHỤ ^{A,C,F,K}

knusprig gebackener Tofu | Zitronengras |
hausgemachter Dip
6.9

43 CHẢ GIÒ CHAY ^{A,C,K}

knusprige, hausgemachte Frühlingsrollen |
Gemüse | Morcheln | Glasnudeln |
Süß-Sauer-Sauce
7.9

44 GỎI CUỐN ĐẬU PHỤ ^{A,F,K}

zwei vietnamesische Reispapierrollen |
gebratener Tofu | Reismudeln | Salat | Reis |
Gurken | Kräuter | hausgemachter Dip
6.9

45 SỦI CẢO CHAY ^{F,K}

gedämpfte Teigtaschen | Spinat |
Gemüse | Sojasauce
8.9

46 HÁ CẢO CHAY ^{F,K}

gedämpfte Teigtaschen | Mungbohnen
und Taro | Sojasauce
8.9

HAUPTSPEISEN

81 ĐẬU PHỤ CÀ RI ^{D,F,G,L}

knackiges Gemüse | angebratener Tofu | Duftreis |
Limettenblätter | scharfe Currysauce
16.9

82 BÚN ĐẬU PHỤ ^{A,D,E,F,K,L,N}

dünne, lauwarmer Reismudeln | gebratener Tofu |
frischer Salat | asiatische Kräuter | Gurken |
Sojasprossen | Erdnüsse | eingelegte Karotten und
Rettiche | Röstzwiebeln und Frühlingszwiebeln |
Nước-Mắm-Sauce
17.9

83 RAU XÀO THẬP CẨM ^{A,F,N}

im Wok geschwenktes Gemüse in leichter
Sojasauce | Duftreis |
17.9

84 BÁNH TRÁNG CUỐN ĐẬU PHỤ ^{A,D,E,F,K,L,N}

ZUM SELBSTROLLEN
gebratener Tofu mit Zitronengras | Reispapier |
Reismudeln | Salat | verschiedene Kräuter |
Erdnüsse | eingelegte Karotten und Rettiche |
Sojasprossen | Gurken | Röstzwiebeln und
Frühlingszwiebeln | hausgemachter Dip
19.9

85 ĐẬU PHỤ XÀO XẢ ỚT ^{A,F,N}

gebratener Tofu | frisches Gemüse |
Duftreis | Zitronengras | scharfe Peperoni
16.9

86 CƠM CHÁY XÀO CHAY ^F

knuspriger Reis | grüner Spargel | Zwiebeln | gebratener
Tofu | Zuckererbsen | Pilze | Zucchini | Frühlingszwiebeln
und Knoblauch
19.9

V
E
G
E
T
A
R
I
S
C
H

NACHTISCHE

⁹⁰ XOÀI TƯƠI

frische Mango

9.9

⁹¹ XÔI XOÀI ^K

lauwarmer, süßer Klebreis | Kokosmilch | frische Mango

11.9

⁹⁵ CHUỐI CHIÊN ^{A,C,H}

gebackene Bananen | Honig | Mandelsplitter | Vanille Eis

7.9

ALLERGENE

- A**
glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B**
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C**
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D**
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E**
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F**
Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G**
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H**
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I**
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J**
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K**
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L**
Schwefeldioxid und Sulphite
- M**
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N**
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

- 1**
mit Farbstoff
- 2**
mit Konservierungsstoff
- 3**
mit Antioxidationsmittel
- 4**
mit Geschmacksverstärker
- 5**
geschwefelt
- 6**
geschwärzt
- 7**
mit Phosphat
- 8**
mit Milcheiweiß
(bei Fleischerzeugnissen)
- 9**
koffeinhaltig
- 10**
chininhaltig
- 11**
mit Süßungsmittel