

# BUSINESS LUNCH

Montag bis Freitag von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

## VORSPEISEN

### SUPPEN

- 100 SÚP RAU TOFU <sup>D,FL</sup> 5.5  
Suppe mit frischem Gemüse und Tofu
- 101 CANH CÁI <sup>B,D,L</sup> 5.5  
Suppe mit asiatischem Blattgemüse,  
Krabben und Ingwerstreifen

### KNUSPRIGE VORSPEISEN

- 110 CHẢ GIÒ CHAY <sup>A,C,K</sup> 5.5  
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen  
gefüllt mit Gemüse, Morcheln und  
Glasnudeln
- 111 CHẢ GIÒ THỊT <sup>A,C,D,L</sup> 5.9  
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit  
Schweinefleisch, Glasnudeln und Morcheln,  
serviert mit Nước-Mắm-Sauce
- 112 CHẢ GIÒ TÔM CUA <sup>A,B,D,FL</sup> 5.5  
Knusprige Frühlingsröllchen gefüllt mit  
Garnelen und Krebsfleisch
- 113 WAN TAN CHIÊN <sup>A,B,D,K,L</sup> 5.5  
Hausgemachte Wan Tan gefüllt mit  
Garnelen und Hühnerfleisch,  
serviert mit Süß-Sauer-Sauce

### SALATE

- 120 GỎI MIẾN TÔM <sup>B,D,E,L</sup> 7.9  
Leicht scharfer Glasnudelsalat mit Garnelen,  
Gurken, Karotten, Erdnüssen und frischen  
vietnamesischen Kräutern
- 121 GỎI ĐU ĐỦ <sup>B,D,E,L</sup> 7.9  
Grüner Papaya-Salat mit Garnelen,  
Thai-Basilikum, Röstzwiebeln,  
Erdnüssen, Chilis und Krabbenchips
- 122 GỎI VỊT <sup>A,C,D,L</sup> 7.9  
Exquisiter Salat mit Ente, Limetten,  
Schalotten, Koriander, Chilischoten und  
frischem Mango

### SOMMERROLLEN

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

- 130 HÜHNERFLEISCH <sup>D,L</sup> 5.9
- 131 RINDFLEISCH <sup>D,L</sup> 5.9
- 132 GARNELEN <sup>A,B,F,K</sup> 6.9
- 133 TOFU <sup>A,F,K</sup> 5.5

## GETRÄNKE

- |   |     |  |     |
|---|-----|--|-----|
| Espresso <sup>9</sup>                                     | 3.0 | Saftschorle 0.4 l                              | 4.5 |
| Cappuccino <sup>G,9</sup>                                 | 3.9 | Hausgemachte Limonade                          | 5.5 |
| Vietnamesischer Kaffee <sup>G,9</sup>                     | 4.9 | Mango-Basil   Ginger-Orange   Yuzu-Elderflower |     |
| Grüntee <sup>9</sup>   Ingwertee   Jasmintee <sup>9</sup> | 3.9 | Alkoholfreies Erdinger Weißbier <sup>A</sup>   | 4.5 |

# HAUPTSPEISEN

## NUDELGERICHTE

- 140 **PHỞ BÒ** <sup>D,L</sup> 15.9  
Aromatisch geschmortes Rindfleisch mit Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern in einer würzigen Brühe
- 141 **PHỞ TOFU** <sup>L</sup> 13.9  
Vegane Gemüsebrühe nach Pho-Art mit Tofu, Austernpilze, Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern
- 142 **BÚN** <sup>D,E,F,L</sup> 12.9  
Lauwarme Reismudelschale mit frischem Salat, verschiedenen Kräutern, Gurken, Sojasprossen, Erdnüssen, eingelegte Karotten und Rettich, Röstzwiebeln und Frühlingszwiebeln, serviert mit unserer Nước-Mắm-Sauce und dazu
- Bò Lá Lốt – gegrilltes, in Betelblätter gewickeltes Rindfleisch <sup>K</sup>
  - gegrilltes Hühnerfleisch mit Zitronengras
  - gebratener Tofu <sup>A,K,N</sup>
  - knusprige Frühlingsrollen <sup>A,C</sup>
  - gegrilltes Schweinefleisch <sup>A,N</sup>
- 143 **MÌ XÀO** <sup>A,C,D,F,L</sup>  
Gebratene Eiernudeln mit Gemüse, Frühlings- und Röstzwiebeln, dazu
- Hühnerbrustfilet 12.9
  - Garnelen <sup>B</sup> 15.9
  - Ente 14.9
- 144 **BÁNH CANH XÀO BÒ** <sup>A,D,F,L,N</sup> 13.9  
Gebratene Udonnudeln mit zartem Rindfleisch und frischem Gemüse

## REISGERICHTE

- 150 **CƠM CHIÊN** <sup>A,C,D,F,L,N</sup>  
Gebratener Reis mit frischem Gemüse, Ei, Frühlings- und Röstzwiebeln, dazu
- Hühnerbrustfilet 12.9
  - Ente 14.9
  - Tofu 11.9
- GÀ** <sup>D,L</sup> 12.9  
– ZARTES HÜHNCHEN mit
- 155 Gemüse in leicht scharfer Currysauce <sup>G</sup>
- 156 Pak Choi und Ingwer in leichter Sojasauce (knusprig) <sup>A,F,N</sup>
- 157 gebratenem Gemüse, scharfer Peperoni und Zitronengras <sup>A,F,N</sup>
- VỊT** <sup>A,C,D,L</sup> 13.9  
– KNUSPRIGE ENTE mit
- 160 Gemüse in leicht scharfer Currysauce <sup>G</sup>
- 161 Pak Choi und Ingwer in leichter Sojasauce <sup>F,N</sup>
- 162 Gemüse in milder Erdnussauce <sup>E,G</sup>
- BÒ** <sup>A,D,F,L,N</sup> 12.9  
– ZARTES RINDFLEISCH mit
- 165 frischem Gemüse, scharfer Peperoni und Zitronengras
- 166 Pak Choi und Ingwer in leichter Sojasauce
- TÔM** <sup>B,D,L</sup> 15.9  
– GARNELEN mit
- 170 gebratenem Gemüse, scharfer Peperoni und Thai-Basilikum <sup>A,F,N</sup>
- 171 Gemüse in leicht scharfer Currysauce <sup>G</sup>
- MỰC** <sup>A,D,F,L,N</sup> 12.9  
– TINTENFISCH mit
- 175 gebratenen Zwiebeln, scharfer Peperoni und Zitronengras
- CHAY** <sup>F</sup> 11.9  
– VEGETARISCHE GERICHTE
- 180 in Wok geschwenktes Gemüse in leichter Sojasauce <sup>A,N</sup>
- 181 gebratener Tofu mit gemischtem Gemüse, scharfer Peperoni und Zitronengras <sup>A,N</sup>
- 182 frisches Gemüse mit Tofu in leicht scharfer Currysauce <sup>D,GL</sup>
- 183 gemischtes Gemüse mit Tofu in milder Erdnussauce <sup>E,G</sup>

## NACHSPEISEN

- Baby Crème brûlée <sup>C,G</sup> 4.0  
Affogato al caffè <sup>G,9</sup> 5.5  
Eis und Sorbet je Portion 4.5  
Matcha <sup>G</sup> | Schwarzer Sesam <sup>G,K</sup> | Mango-Sorbet

## 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