

CHAMPAGNER

Veuve Clicquot Reserve Cuvée Brut	0,1l	17	0,75l	109
Veuve Clicquot Rosé	0,1l	19	0,75l	129
Krug Grande Cuvée	0,375l	195	0,75l	395

APERITIF

Passion Day (Passionfruit, Cranberry, Caramel, Vanilla)	9,5
Purple Fly (Martini Ambrato Vermouth, Yuzushu, Blue Matcha, Shiso, Lemonade)	12,5
Sake Sour (Sake, Yuzushu, Lemon juice)	13
Roku Orchid (Roku Gin, Coriander seeds, Lemon twist, Orchid leaves, Fever Tree Indian Tonic)	12,5
The Beauty (Sipsmith Gin, Strawberry, St. Germain, Lime, Veuve Clicquot)	18,5

WEIN

Chablis AC BIO - Domaine des Malandes Burgund/France - Weiß	0,75l	58
-La Diva- Rosé Côteaux de Languedoc AC BIO - Terre des Dames Languedoc-Rousillon/France - Rosé	0,75l	51
Merlot -XV- Riserva Alto Adige DOC BIO - Alois Lageder Südtirol/Italy - Rot	0,75l	62

SAKE

Masumi Sanka „Mountain Flower“	0,3l	65
Masumi Yumedono „Pavillon der Träume“	0,72l	206

Waiter's Choice

Für alle, die sich nicht entscheiden können.
Wir übernehmen die Auswahl und Sie genießen den Abend.

Lassen Sie sich auf eine kulinarische Reise mit traditionellen und modernen Gerichten aus der vietnamesischen Küche entführen.

6 Gerichte im Sharing Style (ab 2 Personen)
pro Person ca. 60 €

UNSERE KLEINEN SUPPEN

Pho Bo mit Rinderhüfte	13
Pho Ga mit Maishähnchen	12,5
Bun Bo Hue mit Rinderhüfte	13
Leicht scharfe Fischsuppe mit Garnelen	13



KALTES (kleine Gerichte)

Sommerrolle mit Rotgarnelen aus dem Wildfang mit Hoisin Dip	12,5
Sommerrolle mit Rinderhüfte mit Hoisin Dip	11,5
Sommerrolle mit Maishähnchen mit Hoisin Dip	11
Grüner Papayasalat mit Rotgarnelen aus dem Wildfang	16
Grüner Mangosalat mit knuspriger Ente	15,5
Tintenfischsalat mit Sellerie und Gurken	15,5
Rindfleischsalat mit Sellerie, Gurken und geröstetem Reispulver	16,5
Thunfischtatar in Teriyaki-Sesam-Dressing mit knusprigen Wantan Chips	19,5

KNUSPRIGES (kleine Gerichte)

Bio Butter Chicken Wings	13,5
Tempura Calamari mit Chili-Mayo-Limetten Dip	14,5
Tempura Butterkrebis im Wok gebraten	16,5
Frühlingsrollen vom Bio Schwein auf Salatblatt	10
Frühlingsrollen mit Garnelen im Wantan-Teig mit Mango-Chili Dip	16
Panko Garnele mit Chili-Mayo-Limetten Dip	16
Tempura Hühnchen in BBQ Marinade mit Sesam	12,5
Gyoza mit Huhn, Zwiebeln und Kohl	13

GEGRILLTES (kleine Gerichte)

Wagyurinderhack im Betelblatt auf Reismudeln	15
BBQ Baby Back Ribs	13,5
Black Tiger Garnelenspieße in Saté Marinade mit Erdnuss Dip	16
Zweierlei Spieße vom Rind und Maishähnchen mit würzigem Knoblauch Dip	12
Buttermais gegrillt in Misobutter mit Frühlingszwiebeln vegetarisch	9,5

GEDÄMPFTES (kleine Gerichte)

Edamame mit getrüffeltem Parmesan vegetarisch	8
Edamame in Misobutter geschwenkt und leicht angebräunt vegetarisch	8
Pho Suppen Dumplings gefüllt mit Rinderbrühe und Rind	16
Dumplings gefüllt mit Huhn, Edamame und Meerrettich	15
Dumplings "Ha Cau" gefüllt mit Garnelen	16

GESCHMORTES (große Gerichte)

Geschmorte Rinderbacke und Karotten im Tontopf mit Reismudeln	24
Karamellierte Würfel vom Iberico Schwein (4 kleine Stücke)	20
Geschmortes Hühnchen in Ingwer im Tontopf mit Pak Choi	22
Karamellierter Black Cod im Tontopf mit Pak Choi	35
Karamellierte Kräuterseitlinge, Austernpilze, Shimeji und Shiitake in Ingwer vegetarisch	20

GEBRATENES (große Gerichte)

Flammierte Ente in würziger Hoisin Soße in heißer Pfanne serviert	28
Knusprige Ente mit Gemüse in Curry	27
Knusprige 1/2 Ente mit Weizenpfannkuchen, Frühlingszwiebel, Gurke und Ananas	32
Knuspriges Hühnchen mit Gemüse in Curry	23
Fünf-Gewürze Hühnchen in Soja-Kokoswasser-Sauce mit Wasserspinat	24
Steakwürfel gebraten in Pfeffersauce in heißer Pfanne serviert	27
Knuspriges Rind in Tamarindensauce mit Gemüse	27
Garnelen aus dem Wok mit Gemüse und Zitronengras	28
Garnelen mit Gemüse in Curry	28
Gebratener Bio-Eierreis mit Snow Crab, Garnelen und Chili-Crunch mit würziger Schärfe	33
Tintenfisch gebraten mit Ananas, Zwiebeln und Koriander	24
Lachsfilet gebraten mit grünem Gemüse in einer würzigen Sauce	24
Seeteufel im Wok mit Gemüse und Thaibasilikum leicht pikant	28

Vegan

UNSERE KLEINEN SUPPEN

Vegane Pho mit Reismudeln und saisonalem Gemüse	12
Vegane Gemüsesuppe mit Seidentofu	12

KALTES (kleine Gerichte)

Sommerrollen mit knusprigem Tofu mit Hoisin Dip	10
Sommerrollen mit Avocado mit Hoisin Dip	10,5
Grüner Papayasalat mit knusprigem Tofu	13
Grüner Mangosalat	13
Avocado Salat mit Datteltomaten	14,5
Gurkensalat in Chili-Crunch mit würziger Schärfe	13



KNUSPRIGES (kleine Gerichte)

Frühlingsrollen mit Gemüse auf Salatblatt	9
Tempura Blumenkohl in einer BBQ Marinade mit Sesam	11
Knusprige Tempura Aubergine mit pikanter Ingwer-Glasur und Koriander	11
Gyoza mit Taro, Sojabohnen und Kohl	13

GEDÄMPFTES (kleine Gerichte)

Edamame mit Rosé Salz	7
Dumplings gefüllt mit Tofu, Jack Frucht und Süßkartoffel mit Senf Dip	15
Dumplings gefüllt mit Lotuswurzeln, Pilzen und Erdnüssen mit Senf Dip	15

GEBRATENES (große Gerichte)

Seidentofu mit Gemüse in Curry	19,5
Saisongemüse aus dem Wok in einer feinen Soja-Sauce	19,5
Gegrillte Auberginen in einer feinen Erdnuss Sauce	19,5
Okraschoten aus dem Wok scharf angebraten mit getrockneten Chilis	18,5
Im Wok gebratener Wasserspinat mit Knoblauch	20
Knuspriger Seidentofu mit Zitronengras auf Wokgemüse	20
Dreierlei Bohnen gebraten in einer pikanten Soja-Kokoswasser-Sauce	20