



PLAT FORM

MENU



01. Gỏi Cuốn (vegan möglich / possible) ^{A, B, C}

Frisch zubereitete Sommerrollen aus Reispapier, gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Ei, Kräuter und Erdnüsse, serviert mit Hoisin-Soße.

Freshly prepared rice paper summer rolls filled with rice noodles, salad, egg, herbs and peanuts, served with hoisin sauce.

- a. Tofu ^M 4,90
- b. Hühnerfleisch / Chicken 5,20
- c. Garnelen / Prawns ^E 5,50
- d. Lachs / Salmon ^C 5,90

02. Nem Hà Nội ^{A, C, E} 4,90

Hausgemachte Frühlingsrollen knusprig gebacken, gefüllt mit einem Mix aus Hackfleisch, Ei, Glasnudeln, Morcheln, Gemüse, serviert mit kleinem Beilagensalat und Hausgemachtem Dressing.

Homemade crispy baked spring rolls, filled with a mix of minced meat, egg, glass noodles, morels, vegetables, served with a small side salad and homemade dressing.

03. Nem Chay (Vegan) ^{C, M} 4,90

Knusprig gebackene vegetarische Frühlingsrollen, gefüllt mit einem Mix aus Hühnerfleisch-Imitat, Shiitake, Morcheln, Tofu, Mungbohnen, Glasnudeln und Gemüse, serviert mit Hausgemachtem Dressing.

Crispy vegetarian spring rolls filled with a mix of imitation chicken, shiitake, morels, tofu, mung beans, glass noodles and vegetables, served with homemade dressing.

04. Há Cảo ^{D, E}

Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit gemahlenern Garnelen und Gewürzen, ODER, mit Mungbohnen, Gemüse und Pilze, serviert mit Süß-Sauer-Dip.

Steamed dumplings filled with ground shrimp and spices, OR, with mung beans, vegetables and mushrooms, served with sweet and sour dip.

- a. mit Garnelenfüllung / with shrimp filling ^E 5,50
- b. Vegan 5,50

05. Chiên Cốm ^C

In grünen Klebreisflocken gebackene Sticks, Ihrer Auswahl entsprechend serviert mit Süß Sauer Soße.

Sticks baked in green sticky rice flakes, served with your choice of sweet and sour sauce.

- a. Auberginen / Eggplant 4,50
- b. Garnelen / Prawns ^E 6,50
- c. Hühnerfleisch-Imitat / Chicken-imitation 5,50
- d. Lachs / Salmon ^C 5,50

VORSPEISE



STARTER

06. Wan Tan Chiên ^{D, E} 4,90

Knusprig gebackene Wan Tan, gefüllt mit einem Mix aus Garnelen, Hühnerfleisch und Gewürzen, serviert mit kleinem Beilagensalat und Süß-Sauer-Dip.

Crispy wonton filled with a mix of prawns, chicken and spices, served with a small side salad and sweet and sour dip.

07. Edamame ^M 5,00

Gedünstete japanische Sojabohnen mit Schale und einer hausgemachten Spezial-Soße.

Steamed Japanese soybeans with shell and homemade special sauce.

08. Gà Saté ^B 6,20

Gegrillte Hähnchenspieße mariniert mit vietnamesischen Gewürzen, verfeinert mit Erdnüssen, serviert mit kleinem Beilagensalat und Erdnusssoße.

Grilled chicken skewers marinated with Vietnamese spices, refined with peanuts, served with a small side salad and peanut sauce.



10. Gỏi Trái Bơ ^c

FrISChe Avocado mit Lotusstengel, Gurke, Karotte, Zwiebeln, vietnamesischen Kräutern und Hausgemachtem Dressing.

Fresh avocado with lotus stems, cucumber, carrots, onions, Vietnamese herbs and homemade dressing.

- a. Tofu ^M 5,10
- b. Hühnerfleisch / Chicken 5,80

11. Gỏi Xoài ^{B, C}

FrISChe Mango mit Salat, Mungsprossen, Lotusstengel, Zwiebeln, vietnam. Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und exotischem Hausdressing.

Fresh mango with lettuce, mung sprouts, lotus stems, onions, Vietnam. herbs, peanuts, roasted onions and exotic house dressing.

- a. Tofu ^M 5,10
- b. Hühnerfleisch / Chicken 5,80

12. Gỏi Rong Biển ^{C, L} 4,90

Seetang Salat mit Lotusstengel, Karotte, Gurke, Zwiebeln, vietnamesische Kräuter, Sesam und einem Exotischem Dressing.

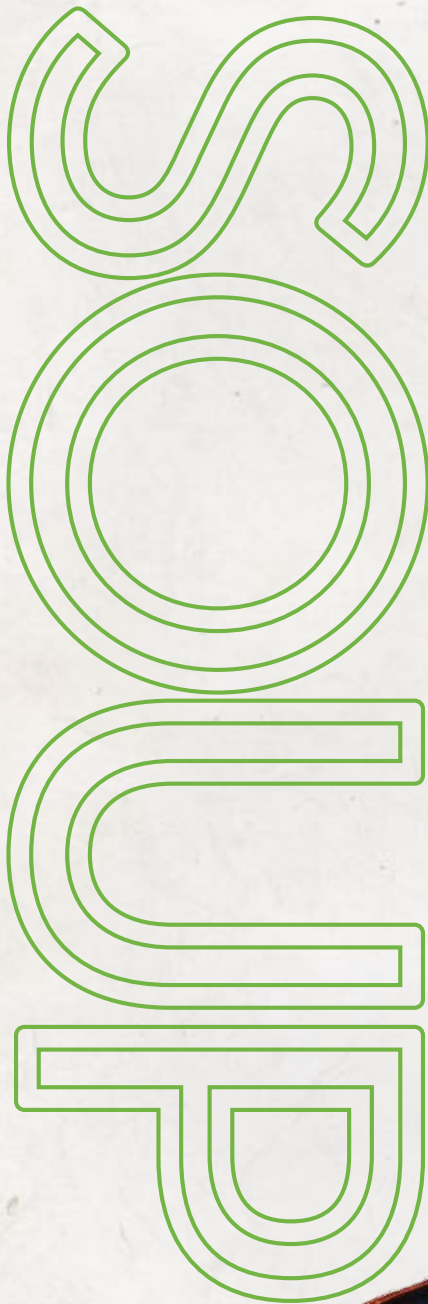
Seaweed salad with lotus stems, carrots, cucumber, onions, Vietnamese herbs, sesame and an exotic dressing.

13. Gỏi Kim Chi 4,50

Hausgemachter Kim Chi Salat
Homemade Kim Chi Salad

SALATE

SUPPEN



20. Súp Hải Sản ^{E, N} 5,60

Meeresfrüchte (Garnelen, Tintenfisch, Lachs) in einer würzigen Brühe mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Kräutern.

Seafood (shrimp, squid, salmon) in a flavorful broth with spring onions, vegetables and herbs.

21. Súp Wan-Tan ^{D, E} 5,20

Wan Tan's mit einer Garnelen-Hühnerfleisch-Gewürz-Füllung in einer klaren Brühe mit Gemüse und Frühlingszwiebeln.

Wan tans with a shrimp-chicken-spice filling in a clear broth with vegetables and spring onions.

22. Súp Há Cảo Chay ^M 5,20

Teigtaschensuppe mit Gemüse-Tofu-Füllung, Lauch, Shiitake und frischer Koriander in einer herzhaften Kräuterbrühe.

Dumplings soup with vegetable and tofu filling, leek, shiitake and fresh coriander in a hearty herbal broth.

23. Miso Suppe ^M 4,60

Typisch japanisch gewürzte Suppe mit Lachs und Tofu, Sojabohnenpaste, Seetang und Frühlingszwiebeln

Typical Japanese spiced soup with salmon and tofu, soybean paste, seaweed and spring onions

24. Súp Canh Chua ^{C, D, E}

Würzig säuerliche Suppe mit Champignon, Tomate, Zwiebeln, Ingwer, Zitronengras, Frühlingszwiebeln, Koriander und Ihrer Auswahl.

Spicy, sour soup with mushrooms, tomatoes, onions, ginger, lemongrass, spring onions, coriander and your choice.

a. Tofu ^M 4,60

b. Hühnerfleisch / Chicken 5,10

c. Garnelen / Prawns ^E 5,60

d. Lachs / Salmon ^C 5,60



HAUPTSPEISEN

29. Mì Udon Xào ^{B, D, M}

Gebratene japanische Weizennudeln mit Shiitake Pilzen, Pak Choi, Champignons, Zwiebeln, Erdnüssen, Cashewnüsse, Koriander und Ihre Auswahl.

Fried Japanese wheat noodles with shiitake mushrooms, pak choi, mushrooms, onions, peanuts, cashews, coriander and your choice.

- a. Tofu ^M 13,00
- b. Gegrilltem Hühnerfleisch / Grilled chicken 14,90
- c. Rindfleisch / Beef 16,00
- d. Ente kross / Crispy Duck 17,90

30. Phở Hà Nội ^M

Traditionell vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit einer kräftig klaren Brühe mit Zimt, Chili, Sternanis, Ingwer, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander, Basilikum und Ihre Auswahl.

Traditional Vietnamese flat rice noodle soup with a strong, clear broth with cinnamon, chili, star anise, ginger, soybean sprouts, spring onions, coriander, basil and your choice.

- a. Tofu ^M 11,00
- b. Hühnerfleisch / Chicken 12,00
- c. Rindfleisch / Beef 13,90
- d. Rindfleisch medium / Beef medium 15,00

31. Phở Xào ^{A, B, M}

Gebratenen Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Eierflocken, Sojasprossen, Koriander, Erdnüssen und Ihre Auswahl.

Fried flat rice noodles with fresh vegetables, egg flakes, bean sprouts, coriander, peanuts and your choice.

- a. Tofu ^M 11,90
- b. Hühnerfleisch gebacken^D oder gegrillt 14,50
Chicken backed ^D or grilled
- c. Rindfleisch / Beef 14,90
- d. Ente kross / Crispy duck ^D 17,90

32. Phở Trộn ^{B, M}

Reisbandnudelsalat mit gebratenem Fleisch oder Tofu, Zitronengras, Mango, Erdnüssen, Kräutern und Ingwer-Soße.

Flat rice noodle salad with fried meat or tofu, lemongrass, mango, peanuts, herbs and ginger sauce.

- a. Tofu ^M 11,50
- b. Hühnerfleisch / Chicken 13,90
- c. Rindfleisch / Beef 14,90



MAIN



DISHERS

33. Bún Bò Nam Bộ ^B 14,80

Mariniertes Rindfleisch gebraten mit Zitronengras, Chili, Knoblauch und Zwiebeln auf Reissnudeln, serviert mit Salat, Erdnüssen, vietnamesischen Kräutern und Chili-Limetten-Ingwer-Soße.

Marinated beef fried with lemongrass, chili, garlic and onions on rice noodles, served with lettuce, peanuts, Vietnamese herbs and chili-limeginger sauce.

34. Cơm Sốt Trái Bơ

Avocado-Matcha-Kokosmilch-Soße mit gemischtem Gemüse, Ihrer Auswahl und Reis.

Avocado matcha coconut milk sauce with mixed vegetables of your choice and rice.

- a. Tofu ^M 12,50
- b. Hühnerfleisch gebacken^D oder gegrillt 14,90
Chicken backed ^D or grilled
- c. Ente kross / Crispy duck ^D 16,90
- d. gegrillter Lachs / Grilled salmon ^C 19,90

35. Cơm Sốt Lạc ^B

Erdnuss-Kokosmilch-Soße mit gemischtem Gemüse und Salat, serviert mit Reis und Ihrer Auswahl.

Peanut coconut milk sauce with mixed vegetables and salad, served with rice and your choice.

- a. Tofu ^M 12,00
- b. Hühnerfleisch gebacken^D oder gegrillt 14,90
Chicken backed ^D or grilled
- c. Ente kross / Crispy duck ^D 16,90
- d. gegrillter Lachs / Grilled salmon ^C 18,90

36. Cơm Sốt Đỏ Cà Ri

Rotes Curry-Kokosmilch-Soße mit gemischtem Gemüse, Ihrer Auswahl und serviert mit Reis.

Red curry coconut milk sauce with mixed vegetables of your choice and served with rice.

- a. Tofu ^M 12,00
- b. Hühnerfleisch gebacken^D oder gegrillt 14,90
Chicken backed ^D or grilled
- c. Ente kross / Crispy duck ^D 16,90
- d. gegrillter Lachs / Grilled salmon ^C 18,90

HAUPTSPEISEN

HAUPTSPEISEN

37. Vịt Tắm Mật Ong ^D 18,50

Gebackene Ente mit Honig überzogen, gebraten mit Zuckerschoten, Spargel, Shiitake, Pak Choi, Shimeji Pilz, gemischtem Gemüse, Zwiebeln, Koriander, dunkler Soße, serviert mit Mangosalat und Duftreis.

Grilled duck coated in honey, fried with snow peas, asparagus, shiitake, pak choi, Shimeji mushrooms, mixed vegetables, onions, coriander, dark sauce, served with mango salad and rice.

38. Gà Cuộn Bát Đá ^B 17,50

Gerolltes Hühnerfleisch mit Betelblätter gefüllt und gegrillt, Shiitake, Lotuswurzel, Baby Mais, Zuckerschoten, Spargel, Shimeji Pilze, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Koriander, Erdnüssen und dunkler Soße dazu Duftreis.

Rolled chicken stuffed with betel leaves and grilled, shiitake, baby corn, snow peas, asparagus, Shimeji mushroom, tomatoes, peppers, onions, coriander, peanuts and dark sauce with rice.

39. Tôm Xào ^E 16,90

Gebratenen Garnelen mit gebratenem Pak Choi, Zuckerschoten, Spargel, Baby Mais, Shiitake, Shimeji Pilze, Zwiebeln, serviert mit Duftreis und dunkler Soße.

Fried prawns with fried pak choi, snow peas, asparagus, baby corn, shiitake, Shimeji mushroom, onions, served with dark sauce and rice

40. Cơm Hải Sản ^{E,N} 19,90

Jakobsmuschel, Tintenfisch, Garnelen kurz gebraten mit Zuckerschoten, Spargel, Mais, Paprika, Zucchini, Cherry- Tomaten, Koriander und Hausgemachter dunkel Soße, dazu Duftreis.

Scallops, squid, shrimp briefly fried with snow peas, asparagus, corn, peppers, zucchini, cherry tomatoes, coriander and homemade dark sauce, with rice.

41. Bò Xào Lá Lốt ^B 14,90

Rindfleisch gebraten mit Zuckerschoten, Spargel, Zucchini, Paprika, Shimeji Pilze, Betelblättern, Zwiebeln, Kräutern, Erdnüssen, dunkler Soße, serviert mit Duftreis

Fried beef with snow peas, asparagus, zucchini, bell pepper, Shimeji mushroom, betel leaves, onions, herbs, peanuts, dark sauce, served with and rice

42. Tofu Xào Cà Lá Lốt ^{B,M} 13,00

Tofu gebraten mit Zuckerschoten, Spargel, Zucchini, Paprika, Shimeji Pilze, Betelblättern, Zwiebeln, Erdnüssen, dunkler Soße, serviert mit Duftreis

Fried tofu with snow peas, asparagus, zucchini, bell pepper, Shimeji mushroom, betel leaves, onions, peanuts, dark sauce, served with and rice

43. Gà Xào Tỏi Cay ^{B,M} 14,50

Zartes Hühnerfleisch gebraten mit Pak Choi, Zuckerschoten, grünem Spargel, grünem Pfeffer, Shiitake, gemischtem Gemüse, Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Sesam, Koriander und serviert mit Duftreis

Tender chicken fried with pak choi, shiitake, mixed vegetables, garlic, chili, onions, sesame, coriander and served with rice

MAIN



DISHES

HAUPTSPEISEN

HAUPTSPEISEN

44. Cá Hồi Nướng ^c

19,90

Gegrillt Lachs kurz gebraten mit Zuckerschoten, Pak Choi, Spargel, Mais Paprika, Zucchini, Cherry Tomaten, Shimeji Pilze und hausgemachter Soße dazu Duftreis

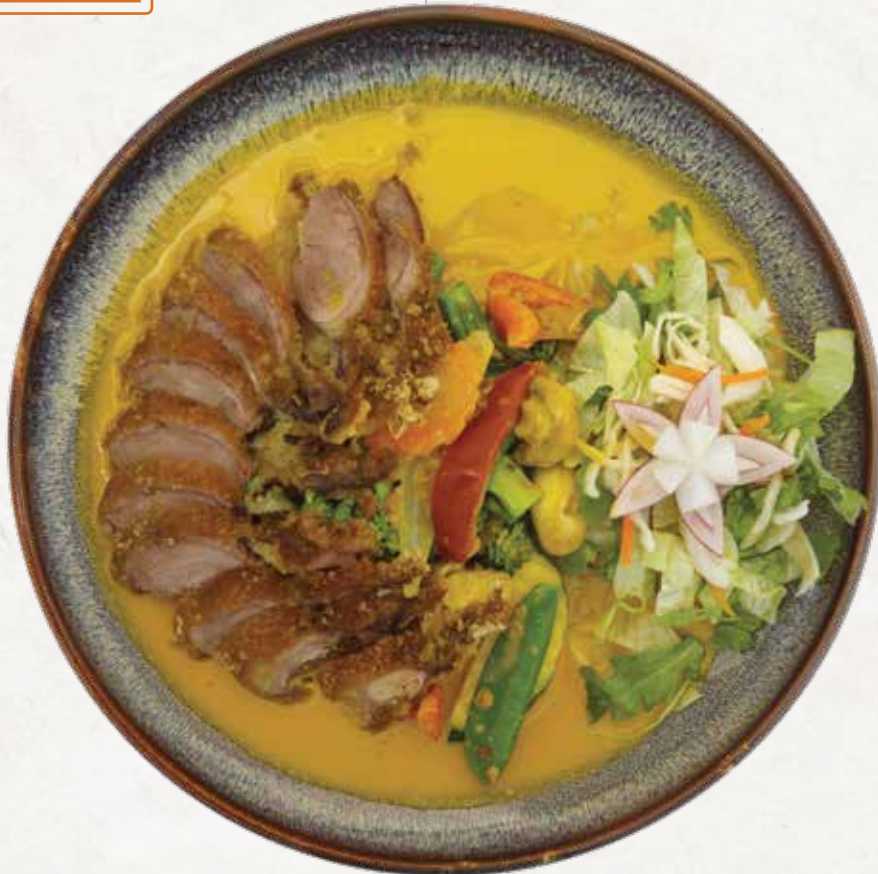
Grilled salmon, briefly fried with snow peas, pak choi, asparagus, corn peppers, zucchini, cherry tomatoes, mushrooms Shimeji and homemade sauce with fragrant rice

45. Vịt Nướng

24,90

Medium gegrilltes Barbarie Entenfilet mit Vietnam-Basilikum, Zuckerschoten, Shimeji Pilze, Spargel, Pak Choi, Cherrytomaten, Baby Mais in Hausgemachte Soße, dazu Reis

Medium grilled Barbarie duck fillet with Vietnamese basil, snow peas, Shimeji mushrooms, asparagus, pak choi, cherry tomatoes, baby corn in homemade sauce, with rice



DISHES

SPEZIALITÄTEN

SAKIZ

DISHES

50. Cá Nướng Cà Chiên Cốm ^c 22,00

Gegrillter Lachs und Tempura Aubergine mit grünen Klebreisflocken paniert, dazu gebratenen Pak Choi, Shimeji Pilze, Spargel, Baby Mais, Shiitake, Zwiebeln, serviert mit Duftreis

Grilled salmon and tempura aubergine breaded with green sticky rice flakes, along with fried pak choi, shimeji mushrooms, asparagus, baby corn, shiitake, onions, served with rice

51. Tôm Cá Nướng ^{c,E} 24,50

Gegrillter Lachs, Königsgarnelen mit gebratenen Avocado, Shimeji Pilze, Zuckerschoten, Spargel, Pak Choi, Baby Mais, Shiitake, Zwiebeln, Betelblätter und Knoblauch, serviert mit Reis

Grilled salmon, king prawns with fried avocado, shimeji mushrooms, snow peas, asparagus, pak choi, baby corn, shiitake, onions, betel leaves and garlic, served with rice

52. Vịt Hầm Nồi Đá ^H 24,90

Medium gegrilltes Barbarie Entenfilet mit Avocado, Shimeji-Pilze, Pak Choi, Zuckerschoten, Spargel, Cashew Nüsse, gemischtem Gemüse in pikanter dunkler Soße, dazu Duftreis

Medium grilled Barbarie duck fillet with avocado, shimeji mushrooms Pak Choi, snow peas, asparagus, cashew nuts, mixed vegetables in a spicy dark sauce, with fragrant rice

53. Tôm Nướng ^E 22,00

Gegrillte Königsgarnelen mit gebratenem Pak Choi, Zuckerschoten, Spargel, Baby Mais, Shiitake, Zwiebeln, pikanter dunkler Soße und Duftreis

Grilled king prawns with fried pak choi, snow peas, asparagus, baby corn, shiitake, onions, spicy dark sauce and rice



MAI

VEGAN



60. Vịt Gà Chay ^D 15,50

Vegan Ente kross & Vegan Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse im Wok (Zuckerschoten, Betelblätter, Spargel, Lotuswurzel, Shiitake, Shimeji Pilze, Baby Mais, Pak Choi, Zwiebeln) und dunkler Soße, dazu Duftreis.

Crispy Vegan duck & vegan chicken with mixed vegetables in a wok (snow peas, betel leaves, asparagus, lotus root, shiitake, shimeji mushroom, baby corn, onions) and a dark sauce, with rice.

61. Bún Chay ^{H, M} 14,50

Mariniertes Hühnerfleisch Imitat und Tofu gebraten mit Zitronengras, Chili, Knoblauch, Zwiebeln auf Reismudeln, serviert mit Salat, Erdnüssen, Cashewnüsse, vietn. Kräutern und Chili-Limetten-Ingwer-Soße

Marinated imitation chicken and tofu fried with lemongrass, chili, garlic, onions on rice noodles, served with lettuce, peanuts, cashews, vietn. Herbs and chili-lime-ginger sauce

62. Cà Tím Tiêu Xanh ^{D, M} 15,50

Gebackener Aubergine, Ente-kross-Imitat gebraten mit Spargel, Pak-Choi, Shimeji, Babymais und gemischtem Gemüse in dunkler Soße, serviert mit Duftreis.

Gebackener Aubergine, Ente-Kross-Imitat gebraten mit Spargel, Pak-Choi, Shimeji, Babymais in dunkler Soße, serviert mit Duftreis.

63. Vịt Chay Sốt Nấm ^D 14,50

Enten-Imitat kross mit gemischtem Gemüse im Wok mit Shiitake, Champignons, Baby Mais, Pak Choi, Zwiebeln, Chilischoten, Zitronengras, Zuckerschoten, grünem Spargel, Lotuswurzel und Knoblauch, dazu Duftreis

Duck imitation crispy with mixed vegetables in a wok with shiitake, mushrooms, baby corn, pak choi, onions, chili peppers, lemongrass, snow peas, green asparagus, lotus root and garlic, with rice

DISHES

64. Chay Thập Cẩm ^M 15,50

Gebratenes Tofu ummantelt mit grünem Klebreis, Vegan Rindfleisch, Vegan Hühnerfleisch, Spargel, Shiitake, , BabyMais, Pak Choi, Cherry Tomaten, Koriander, serviert mit dunkler Soße und Reis

Fried tofu coated with green sticky rice, vegan beef, vegan chicken, asparagus, shiitake, baby corn, pak choi, cherry tomatoes, coriander, served with dark sauce and rice

65. Đậu Cối Udon ^{B, D, M} 15,50

Gebratene Udon Nudeln mit Tofu, Hühnerfleisch Imitat mit grünem Klebreis gebacken, Shiitake, Pak Choi, Zwiebeln, Erdnüssen, Koriander und gemischtem Gemüse

Fried udon noodles with tofu, baked imitation chicken with green sticky rice, shiitake, pak choi, onions, peanuts, coriander and mixed vegetables

66. Phở Chay ^M 13,50

Traditionelle Vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen Gemüsebrühe mit Tofu, Hühnerfleisch-Imitat, Champignons, Pak Choi, verfeinert mit frischem Koriander, Basilikum und Sojasprossen

Traditional Vietnamese flat rice noodle soup in a strong vegetable broth with mushrooms, pak choi, refined with fresh coriander, basil and soy bean sprouts



DESSERT

- 70 Chuối Chiên Cốm** ^{B, G} 5,90
Mit grünem Klebreis gebackene Banane, überzogen mit Honig, dazu Vanilleeis, Erdbeer- und Schokoladensoße
Banana baked with green sticky rice, coated in honey, served with vanilla ice cream, strawberry and chocolate sauce
- 71. Xôi Xoài** ^L 5,50
Vietnamesischer Klebreis mit frischer Mango, Kokosmilch und Sesam
Vietnamese black sticky rice with fresh mango, coconut milk and sesame
- 72. Matcha Tiramisu** ^{A, B, D, G} 5,90
Selbst gemachtes Tiramisu, mit Bio-Matcha und Mascarpone Creme
Homemade tiramisu with organic matcha and mascarpone cream
- 74. Mango Cheesecake** ^{A, G} 5,90
Selbst gemachter Mango Käsekuchen, mit Frischkäse, Mango, Kokosöl
Homemade mango cheesecake, with cream cheese, mango, coconut oil

SUSHI



NIGIRI (2 Stk.)

100.	Avocado	4,00
101.	Spargel / Sweet potatoes	4,00
102.	Süßkartoffel / Asparagus	4,00
103.	Lachs / Salmon ^c	4,60
104.	Thunfisch / Tuna ^c	4,60
105.	Ebi - gekochte Garnele / Boiled prawn ^c	4,50
106.	Süßwasser-Aal / Eel ^c	4,60
107.	Butterfisch / Butterfish ^c	4,50



MAKI (6 Stk.)

110.	Kappa - Gurke / Cucumber	3,50
111.	Avocado Sesam / Avocado sesame ^L	3,90
112.	Süßkartoffel / Sweet potatoes	3,90
113.	Spargel / Asparagus	4,50
114.	Mango	4,00
115.	Lachs / Salmon ^c	4,90
116.	Lachs mit Avocado / Salmon with avocado ^c	5,00
117.	Lachs, Spargel, Frischkäse / Salmon, asparagus, cream cheese ^{c, G}	5,00
118.	Thunfisch / Tuna ^c	5,50
119.	Thunfisch Spicy / Spicy tuna ^c	5,50
120.	Garnelen mit Avocado / Prawn, avocado ^E	5,00
121.	Butterfisch mit Avocado / Butterfish, avocado ^c	5,00
122.	Echtes Krebsfleisch mit Avocado / Real crab meat, avocado ^c	5,50
123.	Surimi mit Avocado / Surimi with avocado ^E	4,50
124.	Süßwasseraal und Gurke / Eel, cucumber ^c	5,50



INSIDE OUT (8 Stk.)

- 130.** Spargel, Gurke, Avocado 8,50
Asparagus, cucumber, avocado
- 131.** Süßkartoffel, Avocado, Mango 8,50
Sweet potato, avocado, mango
- 132.** Lachs, Avocado, Fischrogen, Sesam ^{C,L} 9,00
Salmon, avocado, fish roe, sesame
- 133.** Lachs, Mango, Frischkäse, Sesam ^{C,L} 9,50
Salmon, mango, cream cheese, sesame
- 134.** Thunfisch, Avocado, Fischrogen, Sesam ^{C,L} 10,50
Tuna, avocado, Fish Roe, sesame
- 135.** Thunfisch Spicy, Gurke, Fischrogen, Sesam ^{C,L} 10,50
Spicy Tuna, Cucumber, Fish Roe, sesame
- 136.** Garnelen, Avocado, Mayonnaise, Fischrogen, Sesam ^{C,L} 10,50
Prawns, avocado, fish roe, mayonnaise, sesame
- 137.** Surimi, Avocado, Mayonnaise, Fischrogen, Sesam ^{C,L} 9,50
Surimi, avocado, mayonnaise, fish roe, sesame
- 138.** Krebsfleisch, Avocado, Mayonnaise, Fischrogen, Sesam ^{C,E,L} 10,50
Real crab meat, avocado, fish roe, sesame
- 139.** Süßwasser Aal, Avocado, Gurke, Sesam ^{C,L} 10,90
Eel, avocado, cucumber, Sesame

(9 Stk.) CRUNCHY ROLL

- 140.** Gegrilltes Hühnerfleisch, Avocado, Frischkäse, Süßkartoffel ^G 10,90
Grilled chicken, avocado, cream cheese, sweet potato
- 141.** Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse ^{C,G} 11,90
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese
- 142.** Thunfisch, Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse ^{C,G} 11,90
Tuna, salmon, avocado, cucumber, cream cheese
- 143.** Echtes Krebsfleisch, Avocado, Süßkartoffel, Mayonnaise ^{E,G} 11,90
Real crab meat, avocado, sweet potato, mayonnaise
- 144.** Garnelen, Avocado, Gurke, Mayonnaise ^{E,G} 11,90
Pawns, avocado, cucumber, mayonnaise
- 145.** Avocado, Gurke, Süßkartoffel und Sesam-Soße ^{E,G} 10,50
Avocado, cucumber, sweet potato and sesame sauce

SASHIMI

- 150.** Lachs / Salmon - 5 Stück ^C 10,00
- 151.** Thunfisch / Tuna - 5 Stück ^C 11,90
- 152.** Mixed Sashimi - 10 Stück ^C 19,90





SPECIAL ROLL (8 Stk.)

- 160. Aomori Roll** ^L 12,90
Mango, Gurke, umwickelt mit Avocado und Sesam Soße
Mango, cucumber, wrapped in avocado and sesame sauce
- 161. Iwate Roll** ^L 12,90
Spargel, Süßkartoffel, umwickelt mit Mango und Sesam Soße
Asparagus, sweet potato, wrapped in mango and sesame sauce
- 162. Ymagata Roll** ^{C, G, L} 13,90
Avocado, Mango, Frischkäse, umwickelt mit Lachs und Sesam Soße
Avocado, mango, cream cheese wrapped in salmon and sesame sauce
- 163. Akita Roll** ^{E, L} 13,90
Gebackene Garnelen, Süßkartoffeln, umwickelt mit Avocado und Sesam Soße
Baked shrimp, sweet potatoes, wrapped in avocado and sesame sauce
- 164. Raibaw Roll** ^{C, E} 15,50
Echtem Krebsfleisch, Gurke, Mayonnaise, umwickelt mit Avocado, Lachs, Thunfisch und Spezial Soße
Real crab meat, cucumber, mayonnaise, wrapped with avocado, salmon, tuna and special sauce
- 165. Tokyo Roll** ^C 15,50
Spicy Thunfisch, Mango, Gurke, umwickelt mit Thunfisch und Spezial Soße
Spicy tuna, mango, cucumber, wrapped with tuna and special sauce
- 166. Platform 68 Roll** ^{C, E, G} 15,90
Gebackene Garnelen, Avocado, Mango, Frischkäse, umwickelt mit flambierten Lach und Spezial Soße
Baked prawns, avocado, mango, cream cheese, wrapped with flambéed salmon and special sauce
- 167. Delfin Roll** ^C 15,90
Gebackene Garnelen, Süßkartoffel, Gurke, umwickelt mit Avocado, Lachs-Tatar und Spezial-Soße
Baked shrimp, sweet potato, cucumber, wrapped with avocado, salmon tartare and special sauce
- 168. Dragon Roll** ^C 15,50
Garnelen, Süßkartoffel, Chili, Gurke, umwickelt mit Avocado, Süßwasseraal und Spezial-Soße
Shrimp, sweet potato, chili, cucumber, wrapped with avocado, freshwater eel and special sauce
- 169. Tiger Roll** ^{C, E} 15,90
Echtes Krebsfleisch, Spargel, Mayonnaise, umwickelt mit flambiertem Lachs, Avocado, Fischrogen, Kaviar und Spzial Soße
Real crab meat, asparagus, mayonnaise, wrapped with flambéed salmon, avocado, fish roe, caviar and special sauce





POKE BOWL - REIS SUSHI BOHNEN

(Alle Poke Bowl mit Salat, Avocado, Mango, Gurke, Süßkartoffel und Spezial Soße)

(All Poke Bowl with salad, avocado, mango, cucumber, sweet potato and special sauce)

- | | | |
|-------------|---|--------------|
| 170. | Poke Bowl mit gebackenem Tofu und Sesam-Soße | 13,90 |
| 171. | Poke Bowl mit Lachs und Spzial-Soße / Salmon and Special-sauce ^c | 15,90 |
| 172. | Poke Bowl Mix mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch und Spezial-Soße ^c
Salmon, tuna, butterfish and special sauce | 15,90 |



SUSHI MENÜ'S

- | | | |
|-------------|--|--------------|
| 179. | Vegetarier Menü / Vegetarian menu | 25,90 |
| | 1 Aomori Roll, 1 Maki Avocado, 1 Maki Gurke, 1 InsideOut Avocado-Spargel-Frischkäse | |
| 180. | Menü für 2 Personen / Menu for 2 | 35,90 |
| | 1 Delfin Roll, 1 Yamagata Roll, 1 Maki Lachs-Avocado, 2 Nigiri Lachs | |
| 181. | Menü für die Familie / Menu for the family | 54,90 |
| | 1 Tiger Roll, 1 Akita Roll, 1 InsideOut Mango-Lachs-Frischkäse, 1 Maki Lachs-Avocado, 1 Maki Thunfisch, 2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Thunfisch | |

DRINKS

KAFFEE & TEE - COFFEE, TEA



- 200. Cà Phê Sữa** ^{G,2} 3,90
Vietnamesischer Kaffee mit gezuckerter Kondensmilch
Vietnamese coffee with sweetened condensed milk
- 201. Cà Phê Sữa Đá** ^{G,2} 4,90
Vietnamesischer Eiskaffee mit
gezuckerter Kondensmilch
Vietnamese iced coffee with sweetened condensed milk
- 202. Kaffee Crema** ² 2,90
- 203. Cappuccino** ^{G,2} 3,40
- 204. Latte Machiato** ^{G,2} 4,90
- 205. Espresso** ² 2,40

HEIßE HAUSGEMACHTE TEE'S HOT HOMEMADE TEAS



- 210. Trà Táo Quế** 4,60
Frischer Tee mit Zimt, frischem Apfel, Zitronengras, Ingwer,
Limette und Honig
Fresh tea with cinnamon, fresh apple, lemongrass,
ginger, lime and honey
- 211. Trà gừng Bạc Hà** 4,60
Frischer Tee mit Ingwer, Limette, Minze, Zitronengras und Honig
Fresh tea with ginger, lime, mint, lemongrass and honey
- 212. Hoa Quả Sơn Trà** 4,60
Tee mit frischer Orange, Apfel, Ingwer, Limette,
Zitronengras und Honig
Tea with fresh orange, apple, ginger, lime, lemongrass and honey
- 213. Trà Dứa** 4,60
Heißer Tee mit Jasminknospen, Ananasblätter, grüne Knospe,
vietnamesische Kräuter und Honig
Hot tea with jasmine buds, pineapple leaves, green bud,
Vietnamese herbs and honey
- 214. Grüner Tee** 3,60
- 215. Jasmintee** 3,60

FRISCH BEREITETER EISTEE

FRESHLY MADE ICE TEA

- 220. Trà Đào** 5,50
Pfirsich Eistee mit Jasmin Tee, Orange, Rohrzucker, Limetten und Eiswürfel
Peach iced tea with jasmine tea, orange, cane sugar, lime and ice cubes
- 221. Trà Chanh Cam Sả** 5,50
Eistee mit Zitronengras, frischer Orange, Rohrzucker, Ingwer, Limetten, Minze und Eiswürfel
Iced tea with lemongrass, fresh orange, cane sugar, ginger, lime, mint and ice cubes
- 222. Trà Thảo Mộc** 5,20
Kräutereistee mit Limetten, Minze, Rohrzucker und Eiswürfel
Herbal ice tea with lime, mint, cane sugar and ice cubes
- 223. Chanh Vải Bạc Hà** ^{3,4,9} 5,20
Frisches Getränk mit Lycheesaft, frischer Minze, Limetten, Guavensaft und Eiswürfel
Fresh drink with lychee juice, fresh mint, lime, guava juice and ice cubes
- 224. Chanh Dây Bạc Hà** ^{3,4,9} 5,20
Frisch bereitetes Getränk mit Limetten, Maracujasaft, Minze und Eiswürfel
Freshly prepared drink with lime, passion fruit juice, mint and ice cubes
- 225. Frische Melone** mit Crushed-Eis 5,50
Fresh melon with crushed ice
Nur in den Sommerzeit / only in the summer time
- 226. Lemon Soda** 5,00
Lime, Minze, Rohrzucker, Soda und Eiswürfel
Limes, mint, cane sugar, soda and ice cubes

LASSI'S

- 230 Avocado Lassi** ⁶ 5,50
Mit Avocado, Milch, Sahne und Joghurt
With avocado, milk, cream and yoghurt
- 231. Mango Lassi** ⁶ 4,90
Mit Mango, Milch, Sahne und Joghurt
With mango, milk, cream and yoghurt





SÄFTE - SÄFTE

	0,3 L	0,4 L
240. Frischer Orangensaft / Fresh orange juice		6,90
241. Apfelsaft Naturtrüb / Naturally cloudy apple juice ^{3,4}	2,90	4,80
242. Mangonektar / Mango nectar	2,90	4,80
243. Maracujanektar / passion fruit nectar ^{3,4,9}	2,90	4,80
244. Guavensaft / Guava juice	2,90	4,80
245. Lycheesaft / Lychee juice ^{3,4,9}	2,90	4,80



SOFTDRINKS

250 Coca - Cola ^{1,2,4}	Flasche 0,33 L	3,60
251 Coca - Cola Zero ^{1,2,4,7}	Flasche 0,33 L	3,60
252 Fanta ^{1,2,4,9}	Flasche 0,33 L	3,60
253 Sprite ^{3,4,9}	Flasche 0,33 L	3,60
254 Ginger Ale	0,3 L	3,30
257 Tonic Water ⁸	0,3 L	3,30
	0,2 L	0,75 L
255. Mineralwasser (Vöslauer) Mineral Water sparkling	2,90	6,50
256. Mineralwasser Still (Vöslauer) Mineral Water still	2,90	6,50

ALKOHOLFREIE - NON ALCOHOLIC COCKTAILS

- 260. Virgin Colada** ^G 6.50
Mit Ananas, Kokossirup, Sahne und Ananassaft
With pineapple, coconut syrup, cream and pineapple juice
- 261. Hoa Quả Sơn** 6.50
Frische Orange, Lychee, Limetten, Pfirsich, Kokossirup, Grenadine
Fresh orange, lychee, Lime, coconut syrup, grenadine
- 262. Ipanema** 6.50
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale
Limes, cane sugar, ginger ale
- 263. Quê Hương** 6.50
Ananas, Mango, Lychee, Kokossirup, Grenadine
pineapple, mango, lychee, coconut syrup, grenadine



BIERE - BEERS - BIA

- | | | |
|--|--------------|---------------|
| 270. Krombacher vom Fass ^D | 0,3 l - 3,30 | 0,5 l - 5,50 |
| 271. Alster / Radler ^D | 0,3 l - 3,30 | 0,5 l - 5,50 |
| 272. Krombacher Weizen - Hell ^D | | 0,5 l - 5,50 |
| 273. Krombacher Weizen - Dunkel trüb ^D | | 0,5 l - 5,50 |
| 274. Krombacher Weizen - alkoholfrei ^D | | 0,5 l - 5,50 |
| 275. Krombacher - alkoholfrei ^D | | 0,33 l - 3,50 |
| 276. Tiger Bier ^D | | 0,33 l - 4,00 |
| 277. Saigon Bier Vietnam Original ^D | | 0,33 l - 4,00 |



COCKTAILS

- 280. Hanoi Mule** 8,50
Natturreis-Wodka, Limetten, frische Gurkenscheiben und Ginger Ale
Brown rice vodka, lime, fresh cucumber slices and ginger ale
- 281. Jasmin Mojito** 8,20
Goldener Rum, Limetten, Rohrzucker, frische Minze, hausgemachter Jasmin Tee, Soda
Golden Rum, Limes, Cane Sugar, Fresh Mint, Homemade Jasmine Tea, Soda
- 282. Cinnamon Colada** 8,20
Dunkler Rum, Baileys, Ananassaft, Zimtlikör und Kokosaromen
Dark rum, Baileys, pineapple juice, cinnamon liqueur and coconut flavors
- 283. Mai Thai** 8,90
Natturreis-Wodka, Stroh 80, Brauner & Weißer Rum, Triple SEC, Ananas-, Orangensaft, Limetten, Mandelsirup
Brown Rice Vodka, Stroh 80, Brown and White Rum, Triple SEC, Pineapple Juice, Orange Juice, Lime, Almond Syrup
- 284. Platform 68 Cocktail** 8,50
Reisschnaps, Rum, Lychee, Ananas, Mango, Sahne, Kokossirup, Curacao
Rice liquor, rum, lychee, pineapple, mango, cream, coconut syrup, curacao
- 285 Saigon Mule** 8,90
Hendricks Gin, Rohrzucker, Limetten, Koriander, Holundersirup, Ginger Ale
Hendricks Gin, Cane Sugar, Lime, Coriander, Elderberry Syrup, Ginger Ale

LONGDRINKS

- 290. Hugo** 7,50
Sekt, Holunder Sirup, Limetten und frische Minze
Sekt, elderberry syrup, limes and fresh mint
- 291. Dusk** 6,50
Sekt, Aperol, Orangenscheibe und Soda
Sekt, Aperol, orange slice and soda
- 292. Cuba Libre** ^{1,2,4} 6,90
Havana Club, Limetten, Cola
Havana Club, lime, Cola
- 293. Basil Smash** 8,50
Hendricks Gin, frisch gepresster Limettensaft, Rohrzucker, Vietnam Basilikum
Hendricks Gin, Fresh Lime Juice, Cane Sugar, Vietnam Basil
- 294. Gin Tonic** ⁸ 8,00
Hendricks Gin, Tonic





WEINE - WINE

WEIßWEIN - WHITE WINE

- 300. Riesling** | trocken / dry ¹² 0,2 L - 5,40 1,0 l - 24,00
Weingut **A.DIEHL** (Phalz)
saftig und ausgesprochen fruchtbetont, Noten von Pfirsich, Aprikose und Mirabelle, süffig und animierend
juicy and extremely fruity, notes of peach, apricot and mirabelle plum, drinkable and stimulating
- 301. Riesling** | feinherb / off-dry ¹² 0,2 L - 5,90 1,0 l - 27,50
Weingut **BROGSITTER** (Rheinhessen)
überzeugt mit Frucht und Harmonie in Süße und Säure, ein weicher Wein, der durch seine mineralische Art erfrischt
impresses with fruit and harmony in sweetness and acidity, a soft wine that refreshes with its mineral nature
- 302. Chardonnay "Le Cochonnet"** | trocken / dry ¹² 0,2 L - 5,60 1,0 l - 26,00
Weingut **BADET CLEMENT** (Languedoc-Roussillon)
reintönig und blitzsauber, exotische Frucht, gepaart mit ausgewogener Säure und feinen Zitrusaromen
pure and sparkling clean, Exotic fruit, paired with balanced acidity and fine citrus aromas
- 303. Sauvignon Blanc "Agneau Blanc"** | trocken/ dry ¹² 0,2 L - 6,40 0,75 l - 29,00
Weingut Baron **PHILIPPE DE ROTHSCHILD** (Rheinhessen)
Aromen von weißem Pfirsich, Jasmine und Zitrone, am Gaumen sehr rund und geschmeidig, mit Nuancen von Grapefruit und Zitrus
Aromas of white peach, jasmine and lemon, very round and supple on the palate, with nuances of grapefruit and citrus

"ROTWEIN - RED WINE

- 304. Merlot "Le Cochonnet"** | trocken / dry ¹² 0,2 L - 5,60 1,0 l - 26,00
Weingut **BADET CLEMENT** (Languedoc-Roussillon)
in der Nase Anklänge von dunklen reifen Beeren, im Gaumen mit gradliniger Struktur und angenehmer Länge – ein Maul voll Wein
On the nose there are hints of dark ripe berries, on the palate with a straight structure and pleasant length
- 305. "Agneau Rouge"** | trocken/ dry ¹² 0,2 L - 6,40 0,75 l - 29,00
Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc
Weingut Baron **PHILIPPE DE ROTHSCHILD** (Bordeaux)
harmonisches und fruchtiges Bukett nach dunklen Beeren, Kirschen und feinen Gewürzen, getragen mit sanften Tanninen
harmonious and fruity bouquet of dark berries, cherries and fine spices, carried with gentle tannins



WEINE - WINE

ROSEWEIN - ROSE WINE

306. "Horgelus" Rosé | trocken/ dry ¹² 0,2 L - 5,60 0,75 l - 24,00

Weingut Domaine **HORGELUS** (Côtes de Gascogne)

erfrischende Nase nach Himbeeren und Erdbeeren; am Gaumen rund und lebendig, unterlegt von einer genussvollen Saftigkeit

refreshing nose of raspberries and strawberries; round and lively on the palate, underlined by an enjoyable juiciness

SCHAUMWEIN / APERETIF - SPARKLING WINE

307. Geldermann Sekt "Carte Blanche" | trocken/ dry ¹² 0,1 L - 5,00 0,75 l - 31,00

Privatsektkellerei **GELDERMANN** (Baden)

308. Crémant de Loire Blanc Brut | trocken/ dry ¹² 0,1 L - 5,50 0,75 l - 34,00

Château de **MAUNY** (Loire)

309. Crémant de Loire Blanc Rosé | trocken/ dry ¹² 0,1 L - 5,50 0,75 l - 34,00

Château de **MAUNY** (Loire)

Gerichte können Glutamat enthalten, auf Wunsch kann jedes Gericht auch Glutamatfrei zubereitet werden.

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff, 2. Koffeinhaltig, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. Säuerungsmittel, 5. mit Konservierungsmittel, 6. mit Süßstoff, 7. enthält eine Phenylalaninquelle, 8. Chininhaltig, 9. Stabilisatoren, 10. aufgeschäumt mit Stickoxydul, 11. Taurin, 12. enthält Sulfite

Allergene:

A. Eier, B. Erdnüsse, C. Fisch, D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel), E. Krebstiere, F. Lupinen, G. Milch einschließlich Lactose, H. Schalenfrüchte, I. Schwefeldioxid & Sulfite, J. Sellerie, K. Senf, L. Sesamsamen, M. Soja, N. Weichtiere (Mollusken)

Alle Preise gelten in EURO €



PLAT FORM

MENU