



PLAT FORM

MENU



VORSPEISE

STARTER

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

Frisch zubereitete Sommerrollen aus Reispapier, gefüllt mit Reismudeln, 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 Frühlingssrollen 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 Frühlingssrollen, 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 gemahlener 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 Cocktailsoße.

Sticks baked in green sticky rice flakes, served with your choice of cocktail sauce.

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



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 4,50

Gedünstete japanische Sojabohnen mit Schale und Meersalz.

Steamed Japanese soybeans with shell and sea salt.

08. Gà Saté ^B 5,90

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 4,90
- b. Hühnerfleisch / Chicken 5,50

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 4,90
- b. Hühnerfleisch-Imitat / Chicken-imitation 5,50

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} 5,50

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} 4,90

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 4,90

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 4,50

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 4,50

b. Hühnerfleisch / Chicken 4,90

c. Garnelen / Prawns ^E 5,50

d. Lachs / Salmon ^C 5,50



HAUPTSPEISEN

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 (medium) / Medium beef | 13,50 |
| d. Rindfleisch & Rindfleischbällchen /
Beef & Beef Balls | 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 | 10,90 |
| b. Hühnerfleisch / Chicken | 12,00 |
| c. Rindfleisch / Beef | 13,00 |
| d. Ente kross / Crispy duck ^D | 15,00 |

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 | 10,90 |
| b. Hühnerfleisch / Chicken | 12,90 |
| c. Rindfleisch / Beef | 13,90 |

33. Bún Bò Nam Bộ ^B

Mariniertes Rindfleisch gebraten mit Zitronengras, Chili, Knoblauch und Zwiebeln auf Reisnudeln, 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 | 11,90 |
| b. Gegrilltem Hühnerfleisch /
Grilled chicken | 13,50 |
| c. Ente kross / Crispy duck ^D | 15,00 |
| d. gegrillter Lachs / Grilled salmon ^C | 16,90 |

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. Gegrilltem Hühnerfleisch /
Grilled chicken | 13,50 |
| c. Ente kross / Crispy duck ^D | 15,00 |
| d. gegrillter Lachs / Grilled salmon ^C | 15,90 |

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. Gegrilltem Hühnerfleisch /
Grilled chicken | 13,50 |
| c. Ente kross / Crispy duck ^D | 15,00 |
| d. gegrillter Lachs / Grilled salmon ^C | 15,90 |

37. Vịt Tắm Mật Ong ^D

Gegrillte 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.

HAUPTSPEISEN

HAUPTSPEISEN

38. Gà Cuộn Bát Đá ^B 16,00

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.

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

40. Cơm Hải Sản ^{E,N} 19,00

Jakobsmuscheln, 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 13,90

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} 11,90

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

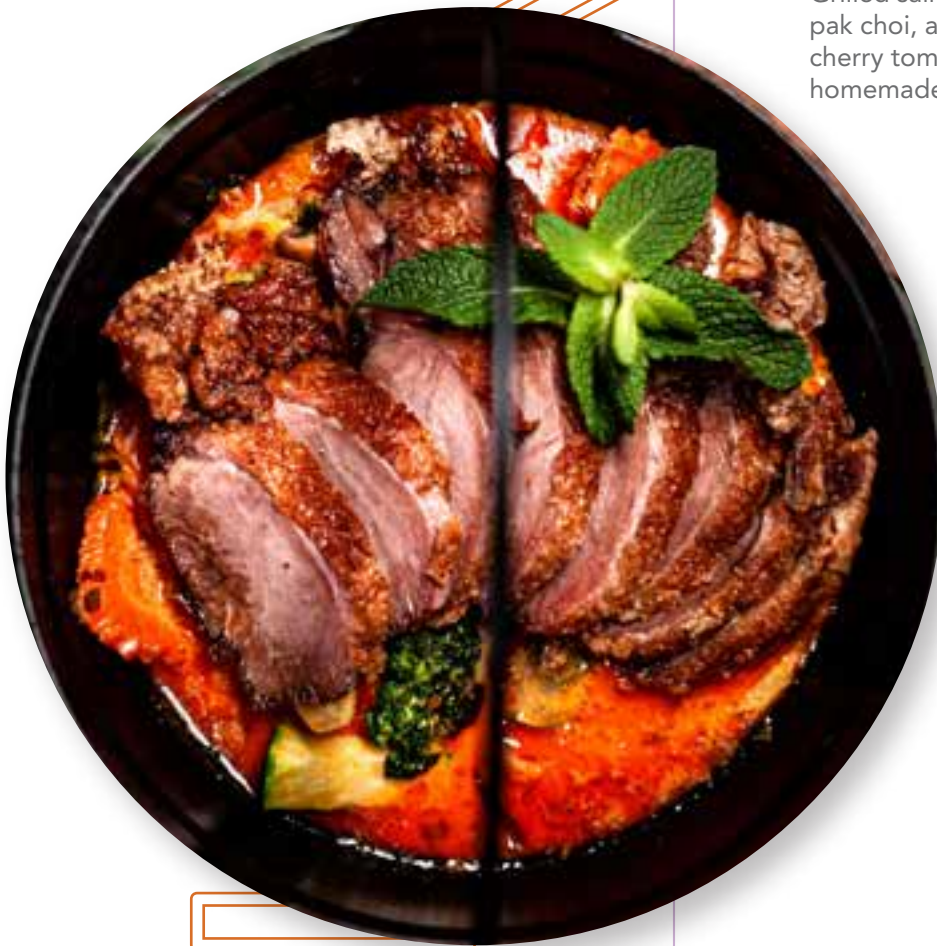
Fried tofu with snow peas, asparagus, zucchini, bell pepper, Shimeji mushroom, betel leaves, onions, peanuts, dark sauce, served with and rice

MAINI



DISHES

HAUPT



SP

43. Vịt Nướng

22,00

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

44. Cá Hồi Nướng ^c

16,90

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

HAUPTSPEISEN



50. Vịt Gà Chay ^D 14,50

Vegan Ente kross & Vegan Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse im Wok mit 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 with snow peas, betel leaves, asparagus, lotus root, shiitake, Shimeji mushroom, baby corn, pak choi, onions and dark sauce, with rice

51. Cà Tím Tiêu Xanh ^{D, M} 14,50

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.

52. Vịt Chay Sốt Nấm ^D 13,90

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

VEGAN

53. Chay Thập Cẩm ^M 14,90

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

54. Đậu Cối Udon ^{B, D, M} 13,90

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

W



S H M S

60. Cừ Nướng 23,90

Gegrillt Lammkoteletts mit, Shimeji-Pilze Mais, Baby, Pak Choi, Minze, Spargel, Zucchini, Cherry Tomaten,, Zwiebel, hausgemachte Avocado Matcha Soße, serviert mit Duftreis

Grilled lamb chops with shimeji corn, baby pak choi, mint, asparagus, zucchini, cherry tomatoes, onion, homemade avocado matcha sauce, served with rice

61. 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

62. Tôm Cá Nướng ^{c,E} 22,90

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

63. Vịt Hầm Nồi Đá ^H 22,90

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

64. 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

HAUPTSPEISEN



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 schwarzer 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. Süßkartoffel / Sweet potatoes	4,00
102. Baby Spargel / Asparagus	4,00
103. Sake - Lachs / Salmon [©]	4,60
104. Maguro - Thunfisch / Tuna [©]	4,60
105. Ebi - gekochte Garnele / Boiled prawn [©]	4,50
106. Süßwasser-Aal / Eel [©]	4,60
107. Butterfisch / Butterfish [©]	4,60
108. Marinierte Makrele / Marinated mackerel [©]	4,60



MAKI (6 Stk.)

110. Kappa - Gurke / Cucumber	3,50
111. Avocado Sesam / Avocado sesame [Ⓛ]	3,50
112. Süßkartoffel / Sweet potatoes	4,00
113. Spargel / Asparagus	4,50
114. Mango	4,50
115. Sake - Lachs / Salmon [©]	5,00
116. Sake - Lachs mit Avocado / Salmon with avocado [©]	5,50
117. Sake - Lachs, Spargel, Frischkäse / Salmon, asparagus, cream cheese ^{©, Ⓞ}	5,50
118. Thunfisch / Tuna [©]	5,50
119. Thunfisch Spicy / Spicy tuna [©]	5,50
120. Garnelen mit Avocado / Prawn with avocado [ⓔ]	5,50
121. Butterfisch mit Lauch / Butterfish with leeks [©]	5,50
122. Gelbschwanz Makrele / Yellowtail [©]	5,60
123. Echtes Krebsfleisch mit Avocado / Real crab meat with avocado [ⓔ]	5,60
124. Surimi Haut mit Süßkartoffel / Surimi skin with sweet potato [©]	4,00
125. Lachshaut mit Süßkartoffel / Salmon skin with sweet potato [©]	4,00
126. Süßwasser All mit Süßkartoffel / Eel with sweet potato [©]	4,00



INSIDE OUT (8 Stk.)

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

(6 Stk.) CRUNCHY ROLL

- | | | |
|-------------|--|--------------|
| 140. | Hühnerfleisch, Avocado, Frischkäse, Süßkartoffel ^G
Chicken, avocado, cream cheese, sweet potato | 8,90 |
| 141. | Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse ^{C,G}
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese | 9,90 |
| 142. | Kappa - Thunfisch, Lachs, Avocado, Frischkäse ^{C,G}
Tuna, salmon, avocado, cream cheese | 10,90 |
| 143. | Echtes Krebsfleisch, Avocado, Süßkartoffel, Frischkäse ^{E,G}
Real crab meat, avocado, sweet potato, cream cheese | 10,90 |
| 144. | Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse ^{E,G}
Pawns, avocado, cucumber, cream cheese | 9,90 |





- SASHIMI**
- 150.** Lachs / Salmon - 5 Stück ^c 10,00
 - 151.** Thunfisch / Tuna - 5 Stück ^c 12,00
 - 152.** Mixed Sashimi - 10 Stück ^c 19,90



SPECIAL ROLL (8 Stk.)

- 160. Aomori Roll ^L** 11,90
Mango, Gurke, umwickelt mit Avocado und Sesam Soße
Mango, cucumber, wrapped in avocado and sesame sauce
- 161. Iwate Roll ^L** 11,90
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}** 14,90
Gebackene Garnelen, Süßkartoffeln, umwickelt mit Avocado und Sesam Soße
Baked shrimp, sweet potatoes, wrapped in avocado and sesame sauce
- 164. Raibaw Roll ^{C, E}** 15,90
Echtem Krebsfleisch, Avocado, Süßkartoffel, umwickelt mit Lachs, Thunfisch, Hamachi und Spezial Soße
Real crab meat, avocado, sweet potato, wrapped with salmon, tuna, hamachi and special sauce
- 165. Tokyo Roll ^C** 15,90
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 Lachs und Spezial Soße
Baked prawns, avocado, mango, cream cheese, wrapped with flambéed salmon 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 Tofu | 8,90 |
| 171. Poke Bowl mit Lachs / Salmon ^c | 9,90 |
| 172. Poke Bowl Mix mit Lachs, Hamachi, Thunfisch ^c
Salmon, Hamachi, Tuna | 10,90 |

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
- 203. Latte Machiato** ^{G,2} 4,90
- 203. Espresso** ² 2,40

HEIßE HAUSGEMACHTE TEE'S HOT HOMEMADE TEAS



- 210. Trà Táo Quế** 4,50
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** 4,50
Frischer Tee mit Ingwer, Limette, Minze, Zitronengras und Honig
Fresh tea with ginger, lime, mint, lemongrass and honey
- 212. Hoa Quả Sơn Trà** 4,50
Tee mit frischer Orange, Apfel, Ingwer, Limette,
Zitronengras und Honig
Tea with fresh orange, apple, ginger, lime, lemongrass and honey
- 213. Trà Dứa** 4,20
Frischer Tee mit Jasminknospen, Ananasblätter, grüne Knospe,
vietnamesische Kräuter und Honig
Fresh tea with jasmine buds, pineapple leaves, green bud,
Vietnamese herbs and honey
- 214. Grüner Tee** 3,50
- 215. Jasmin tee** 3,50

FRISCH BEREITETER EISTEE

FRESHLY MADE ICE TEA

- 220. Trà Đào** 4,90
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** 4,90
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** 4,80
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} 4,80
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} 4,80
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 4,90
Fresh melon with crushed ice

LASSI'S

- 230 Avocado Lassi** ⁶ 4,90
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		5,90
241. Apfelsaft Naturtrüb / Naturally cloudy apple juice ^{3,4}	2,90	4,30
242. Mangonektar / Mango nectar	2,90	4,30
243. Maracujanektar / passion fruit nectar ^{3,4,9}	2,90	4,30
244. Guavensaft / Guava juice	2,90	4,30
245. Lycheesaft / Lychee juice ^{3,4,9}	2,90	4,30



SOFTDRINKS

250 Coca - Cola ^{1,2,4}	Flasche 0,33 L	3,50
251 Coca - Cola Zero ^{1,2,4,7}	Flasche 0,33 L	3,50
252 Fanta ^{1,2,4,9}	Flasche 0,33 L	3,40
253 Sprite ^{3,4,9}	Flasche 0,33 L	3,40
254 Ginger Ale	0,3 L	3,30
	0,2 L	0,75 L
255. Mineralwasser (Vöslauer) Mineral Water sparkling	2,50	5,90
256. Mineralwasser Still (Vöslauer) Mineral Water still	2,50	5,90

ALKOHOLFREIE - NON ALCOHOLIC COCKTAILS

- 260. Virgin Colada** ^g 5,80
Mit Ananas, Kokossirup, Sahne und Ananassaft
With pineapple, coconut syrup, cream and pineapple juice
- 261. Hoa Quả Sơn** 5,80
Frische Orange, Lychee, Limetten, Pfirsich, Kokossirup, Grenadine
Fresh orange, lychee, Lime, coconut syrup, grenadine
- 262. Ipanema** 5,80
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale
Limes, cane sugar, ginger ale
- 263. Quê Hương** 5,80
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 - 4,90 |
| 271. Alster / Radler ^D | 0,3 l - 3,30 | 0,5 l - 4,90 |
| 272. Krombacher Weizen - Hell ^D | | 0,5 l - 4,90 |
| 273. Krombacher Weizen - Dunkel trüb ^D | | 0,5 l - 4,90 |
| 274. Krombacher Weizen - alkoholfrei ^D | | 0,5 l - 4,90 |
| 275. Krombacher - alkoholfrei ^D | | 0,33 l - 3,30 |
| 276. Tiger Bier ^D | | 0,33 l - 3,80 |
| 277. Saigon Bier Vietnam Original ^D | | 0,33 l - 3,80 |



COCKTAILS

- 280. Hanoi Mule** 7,90
Natturreis-Wodka, Limetten, frische Gurkenscheiben und Ginger Ale
Brown rice vodka, lime, fresh cucumber slices and ginger ale
- 281. Jasmin Mojito** 7,90
Goldener Rum, Limetten, Rohrzucker, frische Minze, hausgemachter Jasmin Tee, Soda
Golden Rum, Limes, Cane Sugar, Fresh Mint, Homemade Jasmine Tea, Soda
- 282. Cinnamon Colada** 7,90
Dunkler Rum, Baileys, Ananassaft, Zimtlükör 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** 7,90
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** 6,90
Sekt, Holunder Sirup, Limetten und frische Minze
Sekt, elderberry syrup, limes and fresh mint
- 291. Dusk** 5,90
Sekt, Aperol, Orangenscheibe und Soda
Sekt, Aperol, orange slice and soda
- 292. Cuba Libre** ^{1, 2, 4} 5,90
Havana Club, Limetten, Cola
Havana Club, lime, Cola
- 293. Basil Smash** 7,60
Hendricks Gin, frisch gepresster Limettensaft, Rohrzucker, Vietnam Basilikum
Hendricks Gin, Fresh Lime Juice, Cane Sugar, Vietnam Basil



WEINE - WINE

WEIßWEIN - WHITE WINE

300. Riesling | trocken / dry 0,2 L - 4,90 0,75 L - 22,00

„Fruchtig frischer Weißwein mit blumigem Bukett. Fruchtaromen von Apfel, Grapefruit und Pfirsich prägen das Aroma. ml Geschmack mundet er feinrassig und nachhaltig.“

"Fruity-fresh white wine with a flowery bouquet. Fruit aromas of apple, grapefruit and peach characterize the aroma. With my taste, it tastes fine-bred and lasting."

301. Sauvignon Blanc | trocken / dry 0,2 L - 4,90 0,75 L - 23,00

"der Sauvignon hat eine hellgelbe Farbe, üppige Aromen von Stachelbeeren, intensiver Litschi und Ananas. Er hat eine vollaromatische Struktur mit einem fruchtigen und langen Abgang. Der Wein passt hervorragend zur asiatischen Küche, mariniertem Gemüse"

"The Sauvignon has a light yellow color, lush aromas of gooseberries, intense lychee and pineapple. It has a full aromatic structure with a fruity and long finish. The wine goes well with Asian cuisine, marinated vegetables"

302. Weissburgunder | trocken / dry 0,2 L - 4,80 0,75 L - 22,00

„dieser Weißwein ist hellgelb, hat ein reines fruchtbetonter Bukett und eine angenehme Säure.

Ein erfrischend süffiger Wein, sehr beliebt und bekömmlich ist."

"This white wine is light yellow, has a pure, fruity bouquet and a pleasant acidity. A refreshingly drinkable wine that is very popular and easily digestible."

„ROTWEIN - RED WINE

303. Merlot | trocken / dry 0,2 L - 4,80 0,75 L - 21,00

„die Farbe des Weins ist intensiv rubinrot. Der Geschmack ist fruchtig und erinnert sofort an Kirsche, Brombeere sowie an schwarzen Johannisbeere. Auf dem Gaumen ist er sehr gehaltvoll, umhüllt von weichen Tanninen und Aromen von roten und schwarzen Beeren.“

"the color of the wine is intense ruby red. The taste is fruity and immediately reminiscent of cherries, blackberries and black currants. On the palate it is very rich, wrapped in soft tannins and aromas of red and black berries."

304. Cabernet Sauvignon | trocken / dry 0,2 L - 4,90 0,75 L - 22,00

„dieser Rotwein hat eine intensive und purpurne Farbe. Die Nase nach Kirsche und dunklen Beeren, mit Mund feinfruchtig mit einer guten Balance zwischen Tannin in einer vollmundigen reifen Traube.“

"This red wine has an intense and crimson colour. The nose of cherries and dark berries, with a fine fruity mouth and a good balance of tannins in a full-bodied, ripe grape."



WEINE - WINE

ROSEWEIN - ROSE WINE

305. Bardolino Chiaretto | trocken / dry 0,2 L - 4,90 0,75 L - 22,00

„leuchtendes Kirschrot mit erdbeerfarbenen Reflexen. fruchtig- frische Nase mit Noten von Himbeeren und Erdbeeren. Am Gaumen leicht mit einem Hauch von Mandeln.“

“bright cherry red with strawberry reflections. fruity-fresh nose with notes of raspberries and strawberries. Light on the palate with hints of almonds.”

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:

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