#Wochenkarte		€

Vorspeise

	Papayasalat	
128	mit knackigen Papayastreifen, Salat und Erdnüssen	6.8

Hauptspeisen

123	Curry mit gebackenem Kürbis, Gemüse und Reis	14.8
	Gebratener Reis	
124	mit Rindfleisch	18.8
125	mit Cocktailshrimps	18.8
126 / 127	für Kinder: mit Minishrimps oder Hühnchen	12.9

Kartenzahlungen sind ab 20€ möglich.

#Wochenkarte		€
	GETRÄNK	
117	Trà Lài mit Goji Beere - vietnamesischer Grüntee	4.6
	Starter	
101	La Che Mixplatte: Wan Tan gebacken, Ebigarnelen im Tempuramantel, Frühlingsrollen	15.8
	Suppen	
	Tom Kha Cremige Kokos-Suppe, Kräftige Hühnerbouillon mit Gemüse, Koriander und sahniger Kokosmilch	
102	mit - Lachs	8.8
103	mit Huhn	7.8
104	mit Garnelen	8.8
	Hauptspeisen	
105	Rinderhüftsteakscheiben in Kokos-Curry-Sauce, Reisbandnudeln, Gemüse gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln	16.8
	Teriyakigerichte mit Gemüse im Wok geschwungen, Jasminreis	
106	Rinderhüftsteakscheiben	16.8
107	Garnelen	16.8
108	Tofu	14.8
114	Knusprige Ente	18.8
116	Hähnchen Gebacken	15.8
	Reisnudelngerichte mit Salat, Erdnüsse, Röstzwiebeln und	
118	Bún Nem - handgemachte Frühlingsrollen mit Schweinefleisch-und Schrimpsfüllung	15.8
119	Rinderhüftsteak	16.8
109	Udonnudeln gebraten mit knusprigen Garnelen im Tempuramantel und Gemüse	16.8
121	Udonnudeln gebraten mit Rinderhüftsteak und Gemüse	16.8

#	BUSINESS LUNCH Montag bis Freitag 11:30 - 15:00, außer feiertags	€

PHO NUDELSUPPE [D]

Vietnamesische Reisbandnudelsuppe in kräftiger Brühe, Koriander, Lauchzwiebeln

71	Mit Hähnchenfleisch	12.8
72	Mit Rindfleisch	13.8
96	Mit Tofu	11.8

KOKOS CURRY SAUCE, GEMÜSE, REIS UND [E,K]

73	Mit Tofu	11.8
74	Mit Hähnchenfleisch	11.8
75	Mit Hähnchenfleisch gebacken	12.8

REISNUDELN [A,B]

Mit Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Chili-Limetten-Dip

76	Mit Frühlingsrollen	11.8
77	Mit veganen Frühlingsrollen (Bun Nem Chay)	11.8
122	Mit Rindfleisch (Bun Bo)	13.8

UDON NUDELN [A]

In Teriyakisauce mit Gemüse und Sesam

79	Mit Tofu	11.8
80	Mit Hähnchenfleisch	11.8

Kartenzahlungen sind ab 20€ möglich.

#	STARTER	€

FRISCHE SOMMERROLLEN

Reispapierrollen gefüllt mit Minze und Salat. Jeweils ...

01	Mit Tofu und Erdnußsauce [E,G]	6.5
02	Mit gebackenen Hähnchenstreifen und Erdnußsauce [A,E]	6.5
03	Mit Garnelen im Tempuramantel [A,B,D]	7

FRÜHLINGSROLLEN [B]

04	2 handgemachte knusprige Frühlingsrollen Garnelen- und Schweinefleisch mit Chili-Limetten-Dip	6.5

VEGANE FRÜHLINGSROLLEN

05	2 handgemachte vegane Frühlingsrollen mit Gemüse/Glasnudel-Füllung	6.5

EDAMAME

06	Gedämpfte grüne Soja-Bohnen passend zu Bier oder Wein	6

#	STARTER	€
	WAN TAN GEBACKEN A,B	
10	4 handgemachte Teigtaschen mit Hähnchenfleischfüllung	6.5
	PAK CHOI A	
11	Mit Knoblauch im Wok geschwenkt und Erdnüsse	5.5
	EBI TEMPURA B	
12	2 Großgarnelen im knusprigen Tempuramantel	6.5

#	SUPPEN	€
	TOM KHA [1]	
20	Curry, Kokosmilch, Tomate, Zucchini	6.5
	WAN TAN SUPPE [A]	
21	Handgemachte Teigtaschen mit Shrimps- und Hähnchenfleischfüllung in klarer Brühe	6.5

#	KIDS	
	REISNUDELN [A]	
23	Reisnudeln mit Frühlingsrollen oder veganen Frühlingsrollen	11.8
	UDON NUDELN [A]	
24	Udon Nudeln mit Hähnchen gebacken oder Tofu und Gemüse	11.8

#	HAUPTSPEISEN VEGGIE	€
	BUN NEM CHAY	
30	Handgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung, Reisnudeln, Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln	14.2
	TOFU MIT GEMÜSE 1,G	
31	Kokos-Curry Sauce, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Reis	14.2
	UDON YASAI A,G	
32	Udonnudeln in Teriyaki Sauce gebraten mit Pak Choi, Gemüse und Tofu	14.2
	LÚC LẮC CHAY A,G	
33	Veganes Rindfleisch im Feuer geschwenkt mit Gemüse, hausgemachte Sojasauce und Jasminreis	16.5
	KOKOS-CURRY CHAY	
34	Mit veganem Rindfleisch, Gemüse, Curry und Jasminreis	14.8

#	HAUPTSPEISEN	€
	KOKOS-CURRY A	
	Mit Gemüse, Reis, Erdnüssen und Röstzwiebeln. Jeweils ...	
40	Mit knuspriger Ente 1,A	17.6
41	Mit gegrilltem Lachs 1,A	21.8
42	Mit gebackenem Hähnchenfilet 1,A	14.8
	LUC LAC A	
43	Hüftsteak in Würfel geschnitten und im Feuer geschwenkt mit Gemüse, Zwiebeln, Jasminreis und Austern-Teriyaki-Sauce	16.8
	PHO NUDELSUPPE D	
	Reisbandnudelsuppe in Hühnerbrühe, Koriander, Lauchzwiebeln und Zwiebeln. Jeweils ...	
44	Mit Hähnchenfleisch / Pho Ga	12.8
45	Mit Rindfleisch / Pho Bo	13.8
46	Mit Tofu G	11.8
	SAKE TERIYAKI A,K	
47	Lachsfilet gegrillt in süßlich milder Teriyaki Sauce mit gegrilltem Saisongemüse, Sesam und Jasminreis	21.8

#	HAUPTSPEISEN	€

CÁ KHO TO A,K

50	Lachs im Tontopf geschmort mit Zitronengras, Ingwer, Limettenblättern, Salat, Sesam und Jasminreis	15.8

MIEN HÀN QUOC A,B

Koreanische Süßkartoffel-Glasnudeln. Jeweils ...

51	Mit Shrimps	15.8
52	Mit Rindfleisch	15.8

UDON NUDELN A,K

Udon Nudeln in Teriyakisauce, Gemüse und Sesam. Jeweils ...

53	Mit Hähnchenfleisch	14.8
54	Mit Hähnchenfleisch gebacken	15.8
55	Mit Ente kross gebacken	18.8

ENTE TERIYAKI

114	Knusprig gebackene Ente, Gemüse, Chinakohl mit Teriyakisauce im Wok geschwungen, Jasminreis	18.8

#	DESSERT	€
	SCHWARZER KLEBEREIS K	
60	Mit frischer Mango und Kokossauce	6.5
	ZITRONENGRAS CRÈME BRÛLÉE C	
61	Der Klassiker mit einer exotischen Note von Zitronengras	6.5
	TRUNG NGUYÊN KAFFEE	
62	Mit süßer Kondensmilch	4.5

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE:
1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff,
A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch/-Erzeugnisse,
E Erdnüsse, F Milch, G Soja , K Sesamsamen

#	ALKOHOLFREIE GETRÄNKE WASSER, TEE & SÄFTE	€
	LIMETTEN LIMONADE	
	Mit frischer Limette, Rohrzucker und Minze	6
	MARACUJA LIMONADE	
	Mit Maracujasaft, frischer Limette und Minze	6.5
	LITSCHI LIMONADE	
	Mit Chiasamen	6
	HIMBEER LIMONADE	
	Mit frischer Himbeere und Minze	6
	FRISCHER INGWERTEE	
	Mit Zitrone und Honig	5.5
	WASSER	
	Mit oder ohne Kohlensäure	0.2 l 2.6 / 0.4 l 4.4
	Flasche/ 0,75 Liter	6.5
	COLA / SPRITE	
		0.2 l 2.8 / 0.4 l 4.5
	SÄFTE: PUR ODER ALS SCHORLE	
	Apfel, Orange oder Multivitamin / Je 0.4 l	4.8

#	BIER VOM FASS	€

UR-KROSTITZER PILS

0.3 l	4.2
0.5 l	5.4

RADLER / DIESEL

0.3 l	4.2
0.5 l	5.4

SCHÖFFERHOFER WEIZEN

0.5 l	5.4

FLASCHENBIER

TIGER BEER (SINGAPUR)

0.33 l	4.4

PILS ALKOHOLFREI

0.33 l	3.9

#	WEISSWEIN, ROSÉWEIN & ROTWEIN	€ 0.2 l / 0.75 l

FONCALIEU LA BASTILLE – UGNI BLANC (FR)

Weiße Johannisbeere, Birne, Minze, wunderbarer Terassenwein, enormes Trinkvergnügen 6.5 / 21

VINOSAURIER – GRAUBURGUNDER (DE)

Leichte Pfirsichnoten, frisch geschnittene Kräuter, dezenter Hauch Grapefruit
ein Wein mit erstaunlicher Komplexität und irrem Trinkfluss 7.5 / 25

VINOSAURIER – RIESLING (DE)

Zitrusfrische, Limonenabrieb, Pfirsich, ein idealer Essensbegleiter für Fisch
Perfekt zu deftiger Küche, aber auch solo ein Genuss 7.5 / 25

VINOSAURIER GEWÜRZTRAMINER (DE)

Rosenduft, Muskat, Litschi eine wundervolle vibrierende Süße,
antörnende Frucht, für alle Wein-Einsteiger 7.5 / 25

ROSÉ 7.5 / 25

FONCALIEU LA BASTILLE – CARIGNAN / MERLOT (DE)

Pflaume, Kirsche und reife Sauerkirsche, tolles Aromenspiel,
trinkt sich voller Genuss, extrem zugänglich 7.5 / 25

#	LONGDRINKS & APERITIFS	€
		0.4 l
CAIPIRINHA	Das brasilianische Kultgetränk mit Cachaça und Limettensaft	8.9
GIN TONIC	Bombay Sapphire mit Tonic Water	7.9
MOJITO	Aus hellem Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker und Soda	8.9
GIMLET	Gin mit Limettensaft geschüttelt	7.9
LILLET WILD BERRY	Lillet Blanc und Schweppes Russian Wild Berry	7.9
APEROL SPRITZ	Aperol, Prosecco, Sodawasser und Orange	7.9
HUGO	Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser, Minze und Limette	7.9

#	HEIßGETRÄNKE	€
	TRUNG NGUYÊN KAFFEE Heiß oder als Eiskaffee / Mit Kondensmilch	4
	CAFE CREMA	3.5
	ESPRESSO	EINFACH 2.8 / DOPPELT 3.8
	CAPPUCCINO	4.3
	JAPANISCHER JASMIN GRÜNTEE Im Teekännchen	6.5