

SUPPEN & VORSPEISEN

SUMMER ROLLS^{BF} 6,50

Gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnele, Tofu
oder mariniertem Schweinefleisch

Stuffed with chicken, shrimp, tofu or marinated pork



#1

EDAMAME^F 6,50

Gedämpfte japanische Sojabohnen

Steamed Japanese soybeans



#2

THAI BRIDE^F 6,50

Cremige Kokoscurry-Suppe mit Hühnchen,
verfeinert mit Zitronengras

*Creamy coconut curry soup with chicken,
refined with lemon grass*



#3

SUMMER SUNSHINE^B 6,50

Cremige Kokoscurry-Suppe mit Garnelen,
verfeinert mit Zitronengras

*Creamy coconut curry soup with shrimps,
refined with lemon grass*



#4

SAIGON PEARLS^{BFA} 6,50

Handgeformte Dumplings, gefüllt mit Garnelen,
serviert mit Sojasauce

*Handmade dumplings filled with prawns,
served with soy sauce*



#7

PROBIEREN
SIE UNSERE
LECKEREN

BOWLS

HAPPY DUCK ^A 12,50

Knuspriges Entenbrustfilet auf wokgeschwenktem Saisongemüse, serviert mit Reis

Crispy duck breast fillet on wok-rolled seasonal vegetables, served with rice

Dazu Sauce nach Wahl:

- a) Fruchtige **Mangosauce**
- b) Cremig pikante **Kokos-Currysauce**
- c) Cremige **Erdnusssauce**^E
- d) süß säuerliche **Tamarindesauce**^A (leicht scharf)
- e) Würzig süßliche **Teriyakisauce**^F



#13

With sauce of your choice:

- a) *Fruity mango sauce*
- b) *Creamy piquant Coconut Curry Sauce*
- c) *Creamy peanut sauce*^E
- d) *sweet and sour Tamarin sauce*^A (slightly sharp)
- e) *Spicy sweet Teriyaki sauce*^F

#14



Entenbrustfilet mit Süßkartoffelpommes & Saisongemüse, verfeinert mit duftendem Koriander-Pesto

Wahlweise **medium** / **durch**

^{EGJ} **ROAST DUCK**
14,50

Duck breast fillet with sweet potato fries & seasonal vegetables, refined with fragrant coriander pesto

Optional medium / well done

UNSERE BEILAGEN

#12 A	REIS	2,50	#12 A	RICE	2,50
#12 B	REISNUDELN	3,50	#12 B	RICE NOODLES	3,50
#12 E	SÜSSKARTOFFELPOMMES	4,50	#12 E	SWEET POTATOES	4,50
#12 G	GEDÄMPFTES GEMÜSE	3,50	#12 G	STEAMED VEGETABLES	3,50

#15



EFJ PHO PLATE

Lauwarmer Reisbandnudelsalat, serviert mit aromatischer Sojareduktion, verfeinert mit frischen Kräutern und gerösteten Erdnüssen

Lukewarm rice ribbon noodle salad, served with aromatic soy reduction, refined with fresh herbs and roasted peanuts

Wählen Sie zwischen:

- a) Entenbrustfilet **12,50**
- b) Gegrillte Maishähnchenbrust **12,50**
- c) Wokgeschwenktem Rindfleisch **11,50**
- d) Goldgebackenem Tofu^F **11,50**

Choose between:

- a) Duck breast fillet **12,50**
- b) Grilled chicken breast **12,50**
- c) Wok tossed beef **11,50**
- d) Golden baked tofu^F **11,50**

PHO BOWL

11,50



#16

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, verfeinert mit Zimt, Anissterne, Kardamom und kräftiger Rinderbrühe

Traditional rice noodle soup with beef, refined with cinnamon, aniseed star, cardamom and strong beef broth

#17



EFJ RELAXING CHICKEN

11,50

Goldbraun gegrilltes Hühnerbrustfilet auf Saisongemüse und Salat, serviert mit Reis

Golden-brown grilled chicken breast fillet on seasonal vegetables and salad, served with rice

Dazu Sauce nach Wahl:

- a) Fruchttige Mangosauce
- b) Cremig pikante Kokos-Currysauce
- c) Cremige Erdnussauce^E
- d) süß-säuerliche Tamarindensauce^A (leicht scharf)
- e) Würzig süßliche Teriyakisauce^F

With sauce of your choice:

- a) Fruity mango sauce
- b) Creamy piquant Coconut Curry Sauce
- c) Creamy peanut sauce^E
- d) sweet and sour Tamarin sauce^A (slightly sharp)
- e) Spicy sweet Teriyaki sauce^F

#18



^{E,J,G} HAPPY CHICK 11,50

Saftiges Hühnerfleisch aus der Keule, kross gebacken auf Saisongemüse, Salat, serviert mit Reis
Juicy chicken from the leg, crisply baked on seasonal vegetables, salad, served with rice

Dazu Sauce nach Wahl:

- a) Fruchtige Mangosauce
- b) Cremig pikante Kokos-Currysauce
- c) Cremige Erdnusssauce^E
- d) süß säuerliche Tamarindesauce^A (leicht scharf)
- e) Würzig süßliche Teriyakisauce^F

With sauce of your choice:

- a) Fruity mango sauce
- b) Creamy piquant Coconut Curry Sauce
- c) Creamy peanut sauce^E
- d) sweet and sour Tamarin sauce^A (slightly sharp)
- e) Spicy sweet Teriyaki sauce^F

MISS SAIGON ^{FEJ} 11,50



#19

(lauwarmes Gericht)
(lukewarm dish)

Zartes Rindfleisch auf Reisnudeln und Salat, serviert mit Ingwer-Limetten-Dressing, eingelegtem Rettich, verfeinert mit frischen Kräutern und gerösteten Erdnüssen

Tender beef on rice noodles and salad, served with ginger-lime dressing, pickled radish, refined with fresh herbs and roasted peanuts

#20



^{I,E,J} BEEF IN BLANKET 11,50

(lauwarmes Gericht)
(lukewarm dish)

Reisfadennudelsalat mit Rindfleischbällchen ummantelt von duftenden Chaplu-Blättern, serviert mit Ingwer-Limetten-Dressing, verfeinert mit frischen Kräutern & gerösteten Erdnüssen

Rice noodle salad with beef balls coated with fragrant Chaplu leaves, served with ginger-lime dressing, refined with fresh herbs and roasted peanuts

#22



CEJ **HANOI AUTUMN**
11,50

(lauwarmes Gericht)
(lukewarm dish)

Reisfadennudelsalat mit gebackenen Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse und a) Rindermett b) Tofu (vegetarisch) serviert mit Ingwer-Limetten-Dressing, Salat & geröst. Erdnüssen

Rice thread noodle salad with baked spring rolls, filled with vegetables and a) juicy beef sausage b) tofu (vegetarian) served with ginger-lime dressing, fresh salad & roasted peanuts

DATE WITH OBAMA ^{EJ}

11,50



#23

(lauwarmes Gericht)
(lukewarm dish)

Reisfadennudelsalat mit würzig gegrilltem Schweinefleisch nach traditioneller Five-Spices Rezeptur, serviert mit Ingwer-Limetten-Dressing, frischem Salat und gerösteten Erdnüssen

Rice thread noodle salad with spicy grilled pork according to the traditional Five-Spices recipe, served with ginger-lime dressing, fresh salad and roasted peanuts

#24



FJE **LEMONGRASS CHICKEN**
11,50

Saftig gegrilltes Hühnerfleisch aus der Keule in aromatischer Zitronengras-Ingwer-Marinade, serviert mit Reis und frischem Salatbouquet

Juicy grilled chicken from the club in aromatic lemongrass and ginger marinade, served with rice and fresh salad bouquet

#25



GEJ **GOLDEN CHICKEN** **12,50**

Gegrilltes Maishähnchen auf
Saisongemüse, Salat,
serviert mit Reis

*Grilled corn chicken on
seasonal vegetables, salad,
served with rice*

Dazu Sauce nach Wahl:

- a) Fruchtige **Mangosauce**
- b) Cremig pikante **Kokos-Currysauce**
- c) Cremige **Erdnusssauce**^E
- d) süß säuerliche **Tamarindesauce**^A (leicht scharf)
- e) Würzig süßliche **Teriyakisauce**^F

With sauce of your choice:

- a) **Fruity mango sauce**
- b) **Creamy piquant Coconut Curry Sauce**
- c) **Creamy peanut sauce**^E
- d) **sweet and sour Tamarin sauce**^A (slightly sharp)
- e) **Spicy sweet Teriyaki sauce**^F

BUDDHIST TEMPLE^{FEJ} **11,50**

Goldgebackener Bio-Tofu auf
wokgeschwenktem Saisongemüse,
serviert mit Reis & frischem Salatbouquet

*Golden baked organic tofu on wok-rolled
seasonal vegetables, served with rice
and fresh salad bouquet*

Dazu Sauce nach Wahl:

- a) Fruchtige **Mangosauce**
- b) Cremig pikante **Kokos-Currysauce**
- c) Cremige **Erdnusssauce**^E
- d) süß säuerliche **Tamarindesauce**^A (leicht scharf)
- e) Würzig süßliche **Teriyakisauce**^F



With sauce of your choice:

- a) **Fruity mango sauce**
- b) **Creamy piquant Coconut Curry Sauce**
- c) **Creamy peanut sauce**^E
- d) **sweet and sour Tamarin sauce**^A (slightly sharp)
- e) **Spicy sweet Teriyaki sauce**^F

#27



EJF **GRILLED SALMON** **13,50**

Saftig gegrilltes Seelachs-Filet,
dazu würzig süßliche Teriyakisauce,
verfeinert mit geröstetem Sesam,
serviert mit Reis und
frischem Salatbouquet

*Juicy grilled pollack filet,
with spicy sweet Teriyaki sauce,
refined with roasted sesame seeds,
served with rice and
fresh salad bouquet*