

SOUPS & STARTERS

SUMMER ROLLS ^{BF}

6,50

(2 Stk.) Gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnele, Tofu oder mariniertem Schweinefleisch

(2 pcs.) Stuffed with chicken, shrimp, tofu or marinated pork



#1

EDAMAME ^F

6,50

Gedämpfte japanische Sojabohnen

Steamed Japanese soybeans



#2

THAI BRIDE

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

HANOI DELICACY

6,50

(2 Stk.) Frühlingsrollen gefüllt, wahlweise mit Hackfleisch oder vegetarisch

(2 pcs.) Spring rolls filled with a choice of minced meat or vegetarian



#7

NEU TRY OUR
FRESH

SALADS

HEALTHY ^{DEF}
6,90

#8



Bunter Salat mit Avocado, Erdnüssen,
Koriander und hausgemachtem
Limetten-Fisch-Dressing

*Colorful salad with avocado,
peanuts, coriander and homemade
lime fish dressing*

#9

^{DEF} **MEKONG LOVE**
6,90



Bunter Salat mit Mango, Rindfleisch,
Erdnüssen und hausgemachtem
Limetten-Fisch-Dressing

*Colorful salad with mango, beef
peanuts and homemade
lime fish dressing*

ALLERGENE (Erzeugnisse inbegriffen)

A	glutenhaltiges Getreide	J	Senf
B	Krebstiere	I	Sellerie
C	Eier	K	Sesamsamen
D	Fisch	L	Schwefeldioxid / Sulfate
E	Erdnüsse	M	Lupine
F	Soja	N	Weichtiere
G	Milch (Laktose)		
H	Schalenfrüchte		

Alle Preise in Euro (€) inkl. MwSt.

Allergens (products included)

A	Cereals containing gluten	J	Mustard
B	Crustaceans	I	Celery
C	Eggs	K	Sesame seeds
D	Fish	L	Sulphur dioxide / sulphates
E	Peanuts	M	Lupine
F	Soya	N	Molluscs
G	Milk (lactose)		
H	Nuts		

All prices in Euro (€) incl. VAT

TRY OUR
DELICIOUS

BOWLS

HAPPY DUCK ^A 13,90

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



Knusprige Ente mit Süßkartoffelpommes & Saisongemüse, verfeinert mit duftendem Koriander Pesto

Crispy duck with sweet potato fries & seasonal vegetables, refined with fragrant coriander pesto

^{E,G,J} LUCKY DUCK
14,90

SIDE DISHES

#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 **13,90**
- b) Gegrillte Maishähnchenbrust **13,90**
- c) Wokgeschwenktem Rindfleisch **12,90**
- d) Goldgebackenem Tofu^F **12,90**

Choose between:

- a) Duck breast fillet **13,90**
- b) Grilled chicken breast **13,90**
- c) Wok tossed beef **11,90**
- d) Golden baked tofu^F **11,90**

PHO BOWL

13,90



#16

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

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

#17



EFJ RELAXING CHICKEN

12,90

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) 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

#18



E, JG

HAPPY CHICK 12,90

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} 12,90

#19



(lauwarmes Gericht)
(lukewarm dish)

Zartes Rindfleisch auf Reismudeln
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



^A UDON BOWL 12,90

(lauwarmes Gericht)
(lukewarm dish)

Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse
und frischen Kräutern, wahlweise mit

- a) Tofu^F
- b) Rindfleisch
- c) gegrilltem Hühnerbrustfilet

*Fried udon noodles with vegetables
and fresh herbs, optionally with*

- a) tofu
- b) beef
- c) grilled chicken breast fillet

#22



C.E.I.J

HANOI AUTUMN

12,90

(lauwarmes Gericht)
(lukewarm dish)

Reisfadennudelsalat mit gebackenen Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse und a) Hackfleisch 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}

12,90



#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



F.J.E

LEMONGRASS CHICKEN

12,90

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



G,E,J

FOREST CHICKEN 12,50

Gebratenes Hähnchenfleisch mit
Saisongemüse, Salat,
serviert mit Reis

*Fried chicken with
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^{FE,J} 12,90

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

*Golden baked 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



#26

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



E,J,F

GRILLED SALMON 14,90

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*