



MITTAGSKARTE

(Mo – Fr 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr)

Zu jedem Mittagsggericht ist eine vegetarische Frühlingsrolle ODER ein frischer Salat als Vorspeise inklusive.

Vorspeise

A1. Nem Chay

Vegetarische Frühlingsrolle, Kohlrabi, Karotten, Shitaken, Morcheln, Lauchzwiebeln.

A2. Nom Xoai Dua Leo (leicht scharf)

Gurken – Mangosalat, roten Zwiebeln, Karotten, Mangochili – Ananassauc.

Hauptspeise

M1. Rau Xao _____ 12

Gebratene Gemüse mit Oliven – Knoblauchsauce, Reis.

M2. Dau Xao Rau _____ 13

Tofu gebraten mit frischem Gemüse, Zwiebeln, Reis.

M3. Dau Chien Com (scharf) _____ 13,5

Tofu im knusprigen Klebsreismantel, auf Rot- Curry- Kokosmilchsauce, frischem Gemüse, Reis.

M4. Ga Sa Ot (scharf) _____ 13,5

Gebratenes Hähnchen mit Zitronengras, Chili, Knoblauch, Schalotten, frischem Gemüse, Reis.

M5. Bun Ga Nuong _____ 14

Gegrillte Hähnchenschenkel ohne Knochen, auf Reisfadennudeln, Kräutersalat, Fischsauce.

M6. Bo Nuong (leicht scharf) _____ 16

Hüftsteak gegrillt auf Wokgemüse dazu Chili – Knoblauch – Ingwer – Sesamsauce, Reis

M7. Pho Ap Chao _____ 13

Reisbandnudelsuppe mit wokgeschwenktem Rindfleisch, Tomaten, Pakchoi, Karotten, Zwiebeln,

Knoblauch, Koriander.

M8. Ca Cuon La Lot (leicht scharf) _____ 16

Gegrillte in Betelblätter eingerollte Seelachsfilets auf frischem Gemüse, Chili-Knoblauch-Ingwer-

Sesamsauce, Reis.

M9. Muc Xao Dua (scharf) _____ 15

Tintenfisch gebraten mit Ananas, Chili, Knoblauch, Dill, Tomaten, Gemüse, Reis.

M10. Tom Cari (scharf) _____ 18

Blacktiger in Curry- Kokosmilchsauce, Galgant, Zitronengras, frischem Gemüse, Reis.

M11. Vit Sot Tuong _____ 16

Barbarie Entenbrustfilet gegrillt auf Honig- Sojasauce, frischem Gemüse, Reis.