

**Gehobene vietnamesische – thailändische
Qualitäts- und Kreativküche**

Unser Tipp des Tages

(auf Wunsch auch sehr scharf, scharf und
wenig scharf bestellen)

1. Sauer-Scharfe Suppe 2,90

Klassische Sauer-Scharfe Suppe mit verschiedenem Gemüse
(Auf Wunsch auch in Großschale mit Reis Extra möglich für 5,90€)

2. Mango-Kürbis Suppe (nicht scharf)

Frische Kürbis Suppe mit Mango, Kokosmilch, frischen Champignons,
Tomaten, Porree, Zitronengrass, Limettenblätter, Lauch und Koriander

Wahlweise mit	a. Tofu	3,90
	b. Hühnerfilets	4,20
	c. Garnelen	4,90

3. Bo La Lot (Vorspeise) 6,50

Rinderhackfleisch würzig umgewickelt mit Betel-Blätter als Rolle saftig
gegrillt. Serviert mit frischem Salat und Erdnuss - Soße

4. Avocado Salat (Vorspeise) 5,90

Frische Avocado Stücke gemischt mit frischem Salat in cremiger
Erdnuss Soße mit Tofu oder Hühnerfilets (nicht scharf)

5. Mango Salat (leicht scharf)

Frische Mango in Streifen geschnitten mit frischem gemischten Salat
und Tamarinde - Honig Soße.

Wahlweise mit	a. Tofu	5,90€
	b. Hühnerfilets	6,50€
	c. Garnelen	6,90€

6. Schwimmender Kürbis (leicht scharf)

Frischer Butternut-Kürbis in cremiger Kokosmilch mit Mango-Currysoße,
frische Ananas, Karotten, Paprika, Zucchini, Gemüsezwiebel,
Champignons, Lauchzwiebeln und Koriander. Dazu Reis

Wahlweise mit	a. Tofu	8,90
	b. Hühnerfleisch	9,90
	c. Knusprige Ente	12,90

7. Tonkin's Chicken (scharf) 9,50

Hühner Kross auf frischem verschiedenen Gemüse gebraten. Garniert mit Wasabi-Mango Soße. Dazu Reis

8. Asia Time's Barbecue (nicht scharf)

Hausgemachte und geschmackhafte Barbecue Soße gebraten mit frischen Zucchini, Paprika, Karotten, grünen Bohnen, Blumenkohl, Brokoli und Porree. Dazu Lauch, Koriander und Cashewnüssen

Serviert mit Reis. Wahlweise mit a. Tofu doppel gebacken 8,90
b. Hühner Kross 9,90
oder c. Ente Kross 12,90

9. Ca Hoi Nuong (nicht scharf) 13,90

Lachsfilets gegrillt auf gebratenen frischem Gemüse mit frischem Zitronengrass und Chilipasta, Garniert mit aromatischem hausgemachten Ingwer - Honig Soße. Dazu als Beilage Süßkartoffeln oder Jasminreis

10. Ente Grapao (scharf) 11,90

Entenfleisch gebraten mit frischem Knoblauch, thai. Basilikum, frischem Zucchini, Bohnen, Paprika, Blumenkohl, Bambus, Karotten, Porree, Lauch Koriander in Knoblauch-Austern Soße. Dazu Reis

11. Vit xao Hat Dieu (leicht scharf) 11,90

Entenfleisch gebraten mit frischem Zucchini, Paprika, Bambus, Bohnen, Karotten, Gemüsezwiebel, Lauch, Koriander und Cashewnüssen in Chilipaste Soja Soße. Dazu Reis

12. Flying Duck (leicht scharf) 12,50

Knusprig gebackene Entenbrustfilets mit frischen Mango-Stücken, frischen Champignons, Zucchini, Chinakohl, grünen Bohnen, Karotten, Paprika, Gemüsezwiebeln, Lauch, Koriander und Champignons in Kokos - Mango Curry Soße Dazu Reis (leicht scharf)

13. Ca chien gion (leicht scharf) 11,90

Knusprig und würzig gebackene Fischfilets mit Zitronengrass, auf gebratenen frischen Zucchini, Paprika, Blumenkohl, Brokoli, Karotten, Lauch und Koriander in hausgemachter Ingwer-Honig Soße. Dazu Reis

14. Starter for two (auch für 3 Pers. für 18,90) 13,90

Wir empfehlen Ihnen unsere sagenhafte Vorspeiseplatte für 2 Personen

2 Sate' Spieße (Hühnerspieße), 2 Bo La Lot (Rinderhackfleisch Rollen), 2 Vegetarischen Frühlingsrollen, 2 Wantan gebacken, 2 Sommerrollen mit Garnelen, 3 verschiedenen hausgemachten Soßen