

Vorspeise



V.1 Har Gow 7,50 €

4 gedämpfte Teigtaschen aus
Garnelenfleisch in zarter Mehlhülle
1,2,4,15,B



V.2 Siu Mai 7,50 €

4 Teigtaschen (Shao Mai) gefüllt mit
wahlweise Kähnchen oder Garnelen
1,14,15,B



V.3 Jiao Zi 7,50 €

(Chinesische Dumplings)

4 Dumplings gefüllt mit Racksfleisch,
Chinakohl und Lauch oder vegetarisch mit
Tofu, Gemüse und Lauch. Gedämpft oder
gebraten. Serviert mit Limetten-Dressing,
süß-sauer Sauce oder chinesischem Essig
1,14,15,B



V.4 Bao Fried Chicken 7,50 €

Frittierte Kähnchenstücke mit
Gewürzgurken und hausgemachter Sauce
1,14,15



V.5 Edamame

Grüne Sojabohnen mit
Meersalz 1,7

5,90 €

Kleine Suppen



V.6 Hühnersuppe

7,90 €

Klare Hühnersuppe mit Gemüse und Glasnudeln, garniert mit Lauch und Koriander

1,7,9,14

V.7 Tom-Yum Suppe

9,90 €

Aromatische, scharf-saure thailändische Suppe mit einer perfekten Balance aus frischen Kräutern und intensiven Gewürzen. Wahlweise mit Garnelen oder Hühnerfleisch

1,4



V.8 Taschensuppe

8,90 €

Teigtaschen gefüllt mit Tiefseegarnelen und Hackfleisch in klarer Hühnerbrühe, verfeinert mit Frühlingszwiebeln

1,2,3,7,16

V.9 Gemüsesuppe

7,90 €

Feine Brühe mit frischem Gemüse, Glasnudeln, Röstzwiebeln und Frühlingszwiebeln

1,7,9,14



Fingerfood



Frische Sommerrollen

7,90 €

V.10.1 Vegetarisch

Frische Reispapierrollen gefüllt mit Tofu, Salat, Vermicelli-Nudeln und Kräutern. Dazu noch Erdnuss-Sauce oder Tamarinden-Sauce 1,5,7,8,9,14

V.10.2 mit Kühnerfleisch oder Garnelen

7,90 €

Frische Reispapierrollen gefüllt mit Kühnerfleisch, Salat, Vermicelli-Nudeln und Kräutern. Dazu Erdnuss-Sauce oder Tamarinden-Sauce 1,2,3,5,7,8,9,14

V.11 Fingerfood Platte

26,90 €

Platte zum Selberrollen mit 3 Sorten Fleisch (Rind, Kähnchen, Schweinefleisch) vom Grill, garniert mit Erdnüssen. Serviert mit Vermicelli-Nudeln, 8 Stück Reispapier, frischem Salat, Sojasprossen und Kräutern. Dazu Limetten-Dressing, Erdnuss-Sauce oder Tamarinden-Sauce 1,2,3,5,7,8,9,14

Extra:

- Reispapier (2 Stück): 1,00€
- Kräuter: 2,50€
- Vermicelli-Nudeln: 3,00€

V.12 Vorspeisen-Platte (ab 2 Personen)

25,90 €

Kombination aus verschiedenen Crispy-Rollen, Reispapier-Sommerrollen, Mango-Salat und Kühnerfleisch- oder Garnelenspießchen. Serviert mit hausgemachten Dips 1,2,3,5,7,8,9,14



Frühlingsrollen

V.13.1 mit Kühnerfleisch 7,90 €

2 knusprige Reispapierrollen gefüllt mit Glasnudeln, Gemüse und Kühnerfleisch. Dazu Limetten-Dressing oder süß-saure Sauce

1, 7, 8, 9, 11, 15, B

V.13.2 Vegetarisch 7,90 €

2 knusprige Reispapierrollen gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse. Dazu Limetten-Dressing oder süß-saure Sauce

1, 7, 8, 9, 11, 15, B



V.14 Crispy Wan Tan 7,90 €

5 knusprige Teigtaschen mit einer Füllung aus Garnelen und Rächfleisch. Dazu Limetten-Dressing oder süß-saure Sauce

1, 2, 7, 15

V.15 Jumbo Garnelen 9,50 €

4 Stück frittierte Garnelen. Dazu Limetten-Dressing oder süß-saure Sauce

1, 2, 7, 15



Salate



V.16 Salat Tofu 10,50 €

Exotisch würziger Salat aus Tofu, Sojasprossen, Möhren, Eisbergsalat, Weiß- und Rotkohl sowie Glasnudeln. Garniert mit Sesam und frischen Kräutern. Wahlweise mit Limetten-Dressing oder Cocktail-Sauce

1,5,7,8,9,11

V.17 Salat Grilled 12,50 € Chicken

Exotisch würziger Salat aus gegrilltem Hähnchen, Sojasprossen, Möhren, Eisbergsalat, Weiß- und Rotkohl sowie Glasnudeln.

Garniert mit Sesam und frischen Kräutern. Wahlweise mit Limetten-Dressing oder Cocktail-Sauce

1,2,5,7,8,9,11,13



V.18 Mango-Papaya- 12,50 € Salat mit Garnelen

Exotisch würziger Salat aus Garnelen, Mango, Papaya, Sojasprossen, Möhren, Eisbergsalat, Weiß- und Rotkohl sowie Glasnudeln. Garniert mit Sesam und frischen Kräutern. Wahlweise mit Limetten-Dressing oder Cocktail-Sauce

1,2,4,5,7,8,9,11



Hauptspeisen



Allergien

- 1= enthält Gluten
- 2= enthält Krebstiere/ Krebstierenerzeugnisse
- 3= enthält Eier/Eierzeugnisse
- 4= enthält Fische/Fischerzeugnisse
- 5= enthält Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse
- 6= Milch/Milcherzeugnisse, Laktose
- 7= enthält Sojabohnen/Soja bohnenerzeugnisse
- 8= enthält Schalenfrüchte/Nüsse/Nusserzeugnisse
- 9= enthält Sellerie/Sellerieerzeugnisse
- 10= enthält Senf/Senferzeugnisse
- 11= enthält Schwefeldioxid/Sulfite
- 12= enthält Lupinen/Lupinenerzeugnisse
- 13= Weichtiere/Weichtierzeugnisse
- 14= enthält Sesamsamen/Sesamsamenerzeugnisse
- 15= Hefe und Hefezeugnissen

Zusatzstoffe

- A= mit Farbstoff
- B= mit Geschmacksverstärker
- C= mit Konservierungsstoff/Konserviert
- D= mit Antioxidationsmittel
- E= geschwärzt
- F= geschwefelt
- G= mit Phosphat
- H= mit Milcheiweiß
- I= gewachst
- J= mit Süßungsmitteln
- K= kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- L= enthält eine Phenylalaninquelle
- M= chininhaltig
- N= koffeinhaltig

***Hinweis:** Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten. Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*

Mittagskarte

M.1 Sesam Chicken

12,50 €

Zartes Rühnerbrustfilet mit geröstetem Sesam und gebratenen Zwiebeln auf einem Salatbett, garniert mit Frühlingszwiebeln. Dazu Duftreis

1,7,9,14,B

M.2 Onkel Kai Nudelsuppe

12,50 €

Reisbandnudeln mit Schweinefleisch, Garnelen und frischen Kräutern in einer köstlich pikanten (nicht scharfen) Brühe

1,2,7,9,B

M.3 Kai Curry-Kähnchen oder Tofu

12,50 €

Zartes Kähnchenbrustfilet oder Tofu mit Saisongemüse und Zitronenblättern in cremigem Kokosmilch-Curry. Garniert mit Erdnüssen und Frühlingszwiebeln. Dazu Duftreis

1,5,6,7,8,9,14,B,H

M.4 Speck und Grill

13,50 €

Schweinfleisch in Zitronengras, Rum und Knoblauch mariniert und aromatisch gegrillt. Serviert auf einem Salatbett mit Lauch, Erdnüssen und Limetten-Dressing. Dazu Duftreis

1,5,7,8,9,14,B

M.5 Speise der Buddhisten

12,50 €

Frisches Saisongemüse mit Tofu, im Wok zubereitet. Serviert auf Duftreis

1,7,8,9,B

M.6 Kaiser Zin Ente

13,90 €

Knusprige Ente auf Gemüse in Chili-Ingwer-Soße, garniert mit Röstzwiebeln und Frühlingszwiebeln.

Dazu Duftreis

1,7,8,9,B

Kähnchen

K.1 Kähnchenbrust geschnitten 16,90 € oder knuspriges Kähnchen

Zarte Kähnchenbrust mit Saisongemüse und Zitronenblättern, garniert mit Erdnüssen und Frühlingszwiebeln. Dazu Duftreis.

1. mit Kokosmilch-Curry-Sauce
 2. mit Chili-Ingwer-Sauce
 3. mit Zitronengras-Chili-Pfeffer-Sauce
 4. mit Erdnussbutter-Sauce (nur bei Kähnchenspießen)
- 1,2,5,6,7,9,15,B



K.2 Sesam Kähnchen 16,90 €

Zarte Kähnchenbrust mit Zwiebeln und hausgemachter Sojasofse in Butterschaum geschwenkt. Serviert auf Salatbett, garniert mit Sesam und Frühlingszwiebeln. Dazu Duftreis.

1,5,7,8,9,11



K.3 Grill-Kuhn-Teriyaki 17,90 €

Kähnchenbrust mariniert in Ingwer, Knoblauch und Honig, gegrillt. Serviert mit Erdnüssen und Frühlingszwiebeln auf Salatbett mit Limetten-Dressing. Dazu Duftreis.

1,5,7,8,9



Zusatzportionen:

- Extra Sauce: 2,00€
- Nudeln statt Reis: 2,00€
- Extra Reis: 2,50€

Rindfleisch



R.1 Rindfleisch 20,90 €

Kauchdünne Scheiben von der Rindhüfte mit frischem Saisongemüse, garniert mit Erdnüssen oder Röstzwiebeln und Frühlingszwiebeln. Dazu Duftreis.

- 1. mit Chili-Ingwer-Sauce*
 - 2. mit Kokosmilch-Curry-Sauce*
 - 3. mit Zitronengras-Chili-Pfeffer-Sauce*
- 1,5,6,7,8,9,11,B*

R.2 Sesam Beef 20,90 €

Zarte Scheiben von der Rindhüfte mit Zwiebeln in Butterschaum geschwenkt, serviert auf einem Salatbett, garniert mit Sesam und Lauch. Dazu Duftreis.

1,7,8,9,11



Zusatzportionen:

- Extra Sauce: 2,00€*
- Nudeln statt Reis: 2,00€*
- Extra Reis: 2,50€*



Ente



8.1 Kaiser Lin Ente

21,50 €

Knusprige Ente auf Saisongemüse und Lauch, garniert mit Röstzwiebeln oder Erdnüssen und Frühlingszwiebeln. Dazu Duftreis

1. mit Chili-Ingwer-Sauce
2. mit Kokosmilch-Curry-Sauce
3. mit Zitronengras-Chili-Pfeffer-Sauce
4. mit Erdnussbutter-Sauce
5. mit Süß-saure Sauce

1,5,6,7,8,9,11,B,H

Zusatzportionen:

- Extra Sauce: 2,00 €
- Nudeln statt Reis: 2,00 €
- Extra Reis: 2,50 €

Meeresfrüchte

G.1 Garnelen 20,90 €

*Herzhaft gebratene Garnelen mit frischem
Saisongemüse, garniert mit Frühlingszwiebeln.
Dazu Duftreis*

- 1. mit Kokosmilch-Curry*
 - 2. mit Chili-Ingwer-Sauce*
 - 3. mit Zitronengras-Chili-Pfeffer-Sauce*
- 1,2,4,5,6,7,8,9,11,B,H*

F.1 Fisch 18,90 €

*Paniertes Fischfilet vom Barsch mit frischem
Saisongemüse, garniert mit Frühlingszwiebeln.
Dazu Duftreis*

- 1. mit Kokosmilch-Curry*
 - 2. mit Chili-Ingwer-Sauce*
 - 3. mit Zitronengras-Chili-Pfeffer-Sauce*
- 1,2,4,5,7,8,9,11,15,B,H*

Zusatzportionen:

- *Extra Sauce: 2,00 €*
- *Nudeln statt Reis: 2,00 €*
- *Extra Reis: 2,50 €*





Tofu

T.1 Gebratener Tofu (Buddhisten) 16,90 €

Wokgebratenes Saisongemüse mit Tofu, garniert mit
Röstzwiebeln oder Erdnüssen und Frühlingszwiebeln.
Dazu Duftreis

- 1. mit Chili-Ingwer-Sauce
 - 2. mit Zitronengras-Ingwer-Sauce
 - 3. mit Kokosmilch-Curry-Sauce
 - 4. mit Erdnussbutter-Sauce
- 1,5,6,7,8,9,11,16



T.2 Sesam Tofu

16,90 €

Gebratener Tofu mit Zwiebeln in Butterschaum geschwenkt, serviert aus
Salatbett, garniert mit Sesam und Frühlingszwiebeln. Dazu Duftreis

1,7,8,9,14

Zusatzportionen:

- Extra Sauce: 2,00 €
- Nudeln statt Reis: 2,00 €
- Extra Reis: 2,50 €



Nudelsuppe



N.1 Der Klassiker Pho

18,90 €

Reisbandnudelsuppe - ein Nationalgericht Vietnams: Aromatische Brühe, stundenlang mit Rindknochen, Hähnchen oder Gemüse, Zimt, Sternanis und weiteren Gewürzen gekocht. Serviert mit zarten Reisbandnudeln, frischen Kräutern, Zwiebeln und Limette (Auswahl zwischen Rindfleisch, Hähnchen oder Tofu)

1,7,8,14

N.2 Onkel Hai Nudelsuppe

17,90 €

Reisbandnudeln mit Schweinefleisch, Garnelen und verschiedenen Kräutern in köstlich pikanter (nicht scharfer) Suppe. Serviert in einer großen Schale

1,2,7,8,9,14



N.3.1 Ramen- oder Udon-Nudelsuppe Rind

19,90 €

Mit zartem Rindfleisch, Pakchoi, Sojasprossen, weichgekochtem Ei, Frühlingszwiebeln und gerösteten Zwiebeln in köstlicher Rinderbrühe. Serviert in einer großen Schale

1,2,7,15

N.3.2 Ramen- oder Udon-Nudelsuppe Hähnchen

18,90 €

Mit saftigem Hähnchen, Pakchoi, Sojasprossen, weichgekochtem Ei, Frühlingszwiebeln und gerösteten Zwiebeln in aromatischer Hähnchenbrühe. Serviert in einer großen Schale

1,2,7,15



N.3.3 Ramen- oder Udon- Nudelsuppe Vegetarisch

Mit Tofu, Pakchoi, Sojasprossen, weichgekochtem Ei, Frühlingszwiebeln und gerösteten Zwiebeln in einer köstlichen Gemüsesuppe. Serviert in einer großen Schale

1,7,15



N.4 Gebratene Nudeln (Ramen, Udon, Reissnudeln) oder Reis

Mit frischem Gemüse, Sojasprossen, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Ei, verfeinert mit Ingwer Sojasofse, frischen Kräutern, Röst- und Frühlingszwiebeln

1. Vegetarisch mit Tofu

17,90 €

2. mit Hähnchenfleisch

18,90 €

1,3,7,8,9,14,B

Kinder Menü

K.1 Mulan 8,90 €

Reis mit Gemüse und Hähnchen

K.2 Himmel und Kuhn 8,90 €

Gebratene Nudeln mit Hähnchen und Gemüse

K.3 König der Löwen 9,90 €

Pommes und frittierte Hähnchensticks mit Mayonnaise

M.4 Bambi 3,90 €

2 Kugeln Eis (Schokolade oder Vanille)

1,3,7,8,9,14





Specials



S. 1 Frühlingsrollen auf Nudeln

17,90 €

Vietnamesische Frühlingsrollen auf Vermicelli-Nudeln serviert mit Salat, Kräutern, Erdnüssen und hausgemachtem Limetten-Dressing

1. Vegane Frühlingsrollen

2. Frühlingsrollen mit Kähnchen

1,3,5,7,8,9,11,15

S. 2 Nam Bo Beef Noodles

20,90 €

Im Wok geschwenkte Rinderhüftstreifen mit einem Hauch Zitronengras und Knoblauch auf Vermicelli-Nudeln, garniert mit Kräutern, Erdnüssen und Sesam. Serviert mit Salat und hausgemachtem Limetten-Dressing

1,3,5,7,8,9,11

S. 3 Speck und Grill

18,90 €

In Zitronengras, Rum und Knoblauch mariniertes Schweinefleisch, aromatisch gegrillt. Serviert auf Salatbett mit Lauch, Röstzwiebeln, Erdnüssen und hausgemachtem Limetten-Dressing. Wahlweise mit Duftreis oder Vermicelli-Nudeln

1,3,5,7,8,9,11





Dessert



D.1 Karamell-Becher

6,90 €

Vanille-Eiscreme, Karamellsoße, Erdnüsse und Sahne
1,3,5,6,K



D.2 Banana Ricewich

6,90 €

Hausgemachter Klebreiskuchen mit Bananenfüllung vom Grill, umhüllt mit Bananenblatt. Garniert mit Tapioka-Kokosmilch und Erdnüssen
1,5,6,15,KJ



D.3 Gebratene Bananen

6,90 €

Reife Bananen in Teig getaucht und knusprig frittiert. Süß und aromatisch mit weichem Innenleben und goldbrauner Kruste. Serviert mit Honig- oder Schokoladensoße und Eiscreme
15

D.4 Mochi Ice Cream

6,50 €

Reiskuchen aus Klebreis mit Mango-, Matcha- oder Kokos-Eiscremefüllung
1,6,15,K



Getränke





Mineralwasser

0,25L **2,90 €**

0,75L **8,50 €**

Stilles Wasser

0,25L **2,50 €**

0,75L **7,50 €**

Coca Cola

A.B.F.N

0,20L **2,80 €**

0,30L **3,50 €**

Cola Zero

A.B.F.N

0,20L **2,80 €**

0,30L **3,50 €**

Fanta, Sprite, Spezi

A.B.F.N

0,20L **2,80 €**

0,30L **3,50 €**

Saft

Apfel, Mango, Maracuja

0,20L **3,10 €**

Orange

0,30L **4,10 €**

Schorlen

Apfel, Mango, Maracuja

0,20L **3,10 €**

0,30L **4,10 €**

Hausgemachter Eistee

Eistee Zitronengras-Limette

0,40L **5,50 €**

Alkoholische Getränke

Bier

Früh Kölsch 0,20L 2,50 €
vom Fass 0,30L 3,50 €
15

Tiger Bier 0,33L 4,50 €
15

**Schöffelhofer
Hefeweizen** 0,50L 5,50 €
15

**Schöffelhofer
Alkoholfrei** 0,50L 5,50 €
15

Fassbrause 0,33L 3,90 €
7

Bier Mix 0,30L 3,90 €
15

Weine

Prickelndes

W.1 Bianco Frizzante 0,10L 4,50 €
IGT Marca 0,75L 30,90 €

Trevigianna

Le Contesse, Venetien, Italien
Feine Aromen von Limetten und
weißen Blüten. Leicht, mit
animierender Perlage

Rosewein

W.2 Uby Rose Byo 0,20L 7,50 €
Domaine Uby, Gascogne, 0,75L 26,90 €
Frankreich

Faszinierender Duft nach roten
Sommerbeeren und Kandis.

Harmonisches Zusammenspiel
von Frucht, Säure und Schmelz.

Rebesorten: Merlot, Cabernet
Franc

Rotwein

W.3 Primitivo 0,20L 7,50 €
“ACANTO“ 0,75L 26,90 €

Cantine Jonis, Apulien, Italien
Feine Würze von Nelken und
Zimt ergänzt die vollen Aromen
roter Früchte auf wunderbare
Weise



Weißweine

W.4 Grauburgunder 2BA

Trocken

Weingut Dachermann, Rheinhessen, Deutschland

Feine Frucht von Birnen und etwas Melone.

Gute Balance mit jugendlicher Frische. Ein wunderbarer Allrounder

0,20L 7,50 €

0,75L 26,90 €

W.5 Schurebe halbtrocken

Weingut Dachermann, Rheinhessen, Deutschland

Harmonisches Zusammenspiel von reifen hellen

Früchten und frischen Kräutern

0,20L 7,50 €

0,75L 26,90 €

W.6 Uby Collection Unique

Domaine Uby, Gascogne, Frankreich

Vollfruchtiger, verheißungsvoller Duft nach Litschi, Limette und Pampelmuse.

Am Gaumen erfrischend und lebendig, mit ausgewogenem Säurespiel

0,20L 7,50 €

0,75L 26,90 €

W.7 Chardonnay 0,20L 7,50 €

Domaine de Valent,

Languedoc-Roussillon,

Frankreich

Frisch und fruchtig, mit

Aromen von reifen Äpfeln,

Aprikosen, Zitrusfrüchten und

floralen Noten

0,75L 26,90 €

W.8 Weißweinschorle 0,20L 7,50 €





Cocktails



mit Alkohol

L.1 Caipi-Ginger

Wodka, Limette, Ingwer, Zucker,
Soda, Crushed Eis
J

8,90 €

L.2 Cochin Sunrise

Nep, Moi Reisschnaps, Orangen-
und Zitronensaft, Grenadine
J

8,90 €

L.3 Mojito

Weißer Rum, Limettensaft, frische Minze,
Rohrzucker, Soda, Crushed Eis
J

8,90 €

L.4 Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, frische
Minze, Soda
J

8,90 €

L.5 Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Orangenschale
A

L.6 Caipirinha

Cahaca, Limette, Rohrzucker,
Crushed Eis
J

8,90 €

L.7 Be Berry

Prosecco, gefrorene Beeren, Beerensirup
A, H, J

8,50 €

Alkoholfrei

L.8 Tropicana

Ein tropischer Traum mit Orangen-
und Maracujasaft, Grenadine und Eis
A, J

7,90 €

L.9 Fresh Lemon

Frisch gepresste Limetten, Rohrzucker,
Crushed Eis
J

7,90 €

L.10 Happy Berry

Naturtrüber Apfelsaft mit gefrorenen
Beeren und Himbeersirup

7,90 €

L.11 Mango Mosquito

Fein-fruchtige Symbiose aus
Mango-, Ananassaft, Limetten
J

7,90 €

Spirituosen

Nep Moi

Vietnamesischer Klebreis-Schnaps

26L 4,50 €

Jägermeister

26L 3,90 €

Grappa

26L 3,90 €

Averna

26L 3,90 €

Wodka

26L 3,90 €



Kaffee

Kaffee 2,90 €

KJ

Espresso 2,00 €

KJ

Doppio 3,90 €

KJ

Milchkaffee 4,50 €

KJ

Latte Macchiato 4,50 €

KJ

Cappuccino 4,50 €

KJ

Kaokaomit Sahne 4,50 €

KJ

Kaffee Sua 4,50 €

**(vietnamesischer
Kaffee)**

Frisch am Tisch gefilterter Kaffee

mit süßer Kondensmilch

KJ

Kaffee Sua Da 5,50 €

**(vietnamesischer
Eiskaffee)**

*Vietnamesischer Espresso mit
süßer Kondensmilch und Crushed*

Eis

KJ

Tee

Tee 4,50 €

Grüner Tee, Chrysanthemen Tee,

Jasmin Tee, Schwarzer Tee

Frischer 4,50 €

Pfefferminztee

Frischer Ingwertee 4,50 €

Zitronengraste 4,50 €

Aus gekochten

Zitronengrasstängeln

