

VORSPEISEN

STARTERS

01

Catch the Fish – Canh Chua ^{b,d}

Suppe mit Lachs, Großgarnele, Cherry Tomaten, Champignons, Lauchzwiebel und Dill.

Soup with salmon, tiger prawns, cherry tomatoes, mushrooms, spring onions and dill.

5,50

02

Coco Love – Soup Kokos ^{g,1,2}

Suppe mit Kokosmilch, Cherry Tomaten, Champignons und Thai Basilikum.

Soup with coconut milk, cherry tomatoes, mushrooms and thai basil.

A mit Tofu ^f

4,50

B mit Hühnerfleisch / *chicken*

4,90

C mit Großgarnelen / *tiger prawns* ^b

5,90



03

Almost Nude – Goi Cuon ^e

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Reisnudeln, gerösteten Erdnüssen, serviert mit einer leichten hausgemachten Limetten-Vinaigrette.

Vietnamese summer rolls filled with salad, cucumber, rice noodles, roasted peanuts, served with a light homemade lime-vinaigrette.

A mit Tofu ^{d,e,f}

4,50

B mit Hühnerfleisch / *chicken*

4,90

C Tempura Garnelen / *tempura prawns* ^{a1,b}

5,90



04

Springrolls – Nem Chien ^{b,d}

Vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gemüse, serviert mit hausg. Limetten-Chili-Dip.

Vietnamese spring rolls filled with prawns, chicken and vegetables, served with a homemade lime-chili dip.

5,90

05

Edamame – Dau Luoc^f

Baby Sojabohnen mit Meersalz serviert.

Baby soy beans served with seasalt .

4,90

05a

Mango Salat – Nom Xoai^{d,e}Mango Salat serviert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln,
Koriander und Hühnerfleisch.*Mango salad with, peanuts, fried onions,
coriander and chicken.*

9,90

06

Wakame – Seetang Salat^{k,1,2}

Seetang Salat serviert mit einem Sesam Dressing.

*Seaweed salad served with sesame dressing.***A** Jakobsmuscheln / scallops^m

9,90

B Lachs / salmon^d

8,90

C Algensalat / Seaweed salad

7,00

07

Tartare – Goi Ca^{d,k}Tartar mit Avocado, serviert mit scharfer Sauce
und vietnamesischem Banh Da.*Tartare with avocado, served with a spicy sauce
and vietnamese Banh Da.***A** Lachs / salmon^{d,k}

8,90

B Thunfisch / tuna^{d,k}

9,90

08a

Tom Tom Tempura^{a,b}

Garnelen im Tempuramantel, serviert mit Chili-Dip. (3 Stk.)

Crunchy tempura king prawns, served with a chili dip. (3 pcs)

6,50

08

Seafood Island – So Diep Nuong ^{a1, b, f, m}

Eine Kombination aus knuspr. Tempura Garnelen und gegr. Jakobsmuscheln, serviert mit Salsa Roja, Guacamole und Sakura Kresse.

combination of crunchy tempura king prawns and grilled scallops, served with salsa roja, guacamole and sakura cress.

9,90

09

Smoky Sate ^{e, 2}

Gegrillte Hühnerspieße mit Erdnuss Soße.

Grilled chicken skewers with peanut sauce.

5,50

10

Dumplings – Ha Cao ^{a1, b, 4}

Chinesische Teigtaschen aus Weizenmehl mit gehackten Garnelen und Gemüse.

Chinese dumplings made of wheat flour with chopped shrimp and vegetables.

6,50

10 a

Gyoza ^{a1, k}

Gebratene Teigtaschen aus Weizenmehl, gefüllt mit Gemüse, serviert mit Teriyaki Soße.

Fried dumplings made from wheat flour filled with vegetables, served with teriyaki sauce.

vegetarisch / *vegetarian*

3,90

mit Hühnerfleisch / *with chicken*

4,90

11

Crew Love Tapas ^{a1, b, k, d}

Verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Vorspeisen Menü.

Different little appetizers from our appetizer menu.

für zwei Personen / *for two persons*

12,90

für drei Personen / *for three persons*

17,90

