

VORSPEISEN

STARTERS

01

Catch the Fish – Canh Chua^{b,d}

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

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

4,20

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

4,20

B mit Hühnerfleisch / *chicken*

4,90

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}

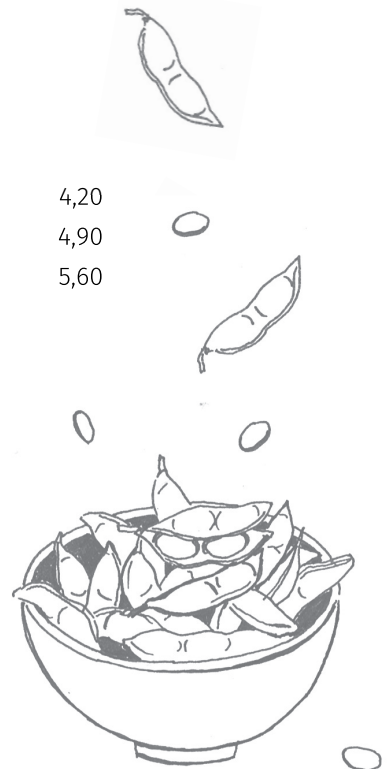
4,20

B mit Hühnerfleisch / *chicken*

4,90

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

5,60



04

Springrolls – Nem Chien^b

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

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

5,60

05

Edamame – Dau Luoc^f

Baby Sojabohnen mit Meersalz serviert.

Baby soy beans served with seasalt .

4,90

06

Wakame – Seetang Salat^{k,1,2}

Seetang Salat serviert mit Salsa Roja und hausgemachtem Sesam Dressing.

Seaweed salad served with salsa roja and homemade sesame dressing.

A Jakobsmuscheln / scallops^m

9,50

B Lachs / salmon^d

8,50

06 a

Mango Salat – Nom Xoai^{d,e}

Mango Salat serviert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln, Koriander und Hühnerfleisch.

Mango salad with, peanuts, fried onions, coriander and chicken.

9,50

07

Tartare – Goi Ca^{d,k}

Tartar mit Avocado, Lauchzwiebeln, serviert mit scharfer Sauce und vietnamesischem Banh Da.

Tartare with avocado, spring onions, served with spicy sauce and vietnamese Banh Da.

A Lachs / salmon^d

7,20

B Thunfisch / tuna^d

8,50

08

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

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

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

9,50

09

Smoky Sate ^{e, 2}

Gegrillte Hühnerspieße mit Erdnuss Soße.

Grilled chicken skewers with peanut sauce.

4,90

10

Prawns in Silk – Ha Cao ^{a1, b, 4}

Chinesische Teigtaschen aus Weizenmehl mit gehackten Garnelen und Gemüse.

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

4,90



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}

Verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Vorspeisen Menü.

Different little appetizers from our appetizer menu.

für zwei Personen / *for two persons* 12,50

für drei Personen / *for three persons* 17,50