

**VORSPEISEN**

---

*STARTERS*

01

**Catch the Fish – Canh Chua** <sup>b,d</sup>

Suppe mit Lachs, Großgarnelen, 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** <sup>g,1,2</sup>

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

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

**A** mit Tofu <sup>f</sup>

4,50

**B** mit Hühnerfleisch / *chicken*

4,90

03

**Almost Nude – Goi Cuon** <sup>e</sup>

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 <sup>d,e,f</sup>

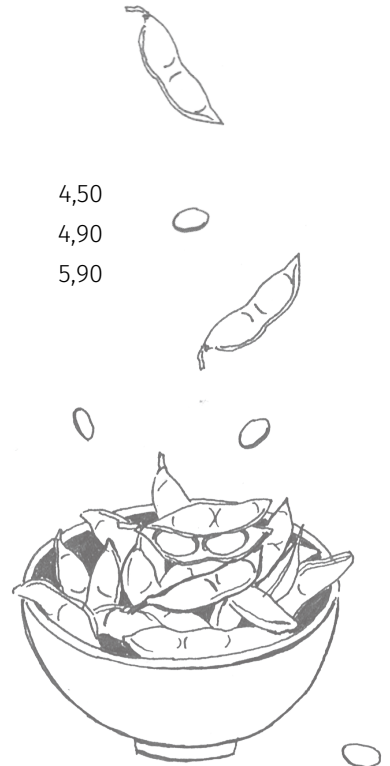
4,50

**B** mit Hühnerfleisch / *chicken*

4,90

**c** Tempura Garnelen / *tempura prawns* <sup>a1,b</sup>

5,90



04

**Springrolls – Nem Chien<sup>b,d</sup>**

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<sup>f</sup>**

Baby Sojabohnen mit Meersalz serviert.

*Baby soy beans served with seasalt .*

4,90

05 a

**Mango Salat – Nom Xoai<sup>d,e</sup>**

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

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

9,50

06

**Wakame – Seetang Salat<sup>k,1,2</sup>**

Seetang Salat serviert mit Salsa Roja und hausgemachtem Sesam Dressing.

*Seaweed salad served with salsa roja and homemade sesame dressing.*

**A** Jakobsmuscheln / scallops<sup>m</sup> 9,50

**B** Lachs / salmon<sup>d</sup> 8,50

**C** Algensalat / Seaweed salad 7,00

07

**Tartare – Goi Ca<sup>d,k</sup>**

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<sup>d,k</sup> 7,50

**B** Thunfisch / tuna<sup>d,k</sup> 9,50

08

**Seafood Island – So Diep Nuong** <sup>a1, b, f, m</sup>

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** <sup>e, 2</sup>

Gegrillte Hühnerspieße mit Erdnuss Soße.

*Grilled chicken skewers with peanut sauce.*

4,90

10

**Dumplings – Ha Cao** <sup>a1, b, 4</sup>

Chinesische Teigtaschen aus Weizenmehl mit gehackten Garnelen und Gemüse.

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

5,50



10 a

**Gyoza** <sup>a1, k</sup>

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** <sup>a1, b, k, d</sup>

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