

Warme Vorspeisen *Warm starters*

- | | |
|--|--------|
| 1. Súp mì - Nudelsuppe <i>Noodle soup^{1,2,5}</i> 🌶️ V | 3,00 € |
| Würzig-scharfe Brühe mit Gemüse & Mie-Nudeln
<i>Spicy broth with vegetables & mie noodles</i> | |
| 2. Súp rau - Gemüsesuppe <i>Vegetable soup⁵</i> V | 3,00 € |
| 3. Súp Wan Tan - Wan Tan Suppe <i>Wan tan soup^{4,5}</i> | 4,00 € |
| Feine Brühe mit Gemüse & hausgemachten Teigtaschen gefüllt mit Schwein u. Huhn
<i>Clean broth with vegetables & homemade pork/chicken dumplings</i> | |
| 4. Súp vịt - Entengulaschsuppe <i>Duck soup^{1,5}</i> 🌶️ | 4,00 € |
| Herzhafte, sauer-scharfe Suppe mit Ente
<i>Hearty, sour spicy soup with duck</i> | |
| 5. Súp gà sữa dừa - Hühner-Kokos-Suppe <i>Chicken coconut soup⁵</i> 🌶️ | 4,50 € |
| Cremige Kokos-Hühnersuppe mit aromatischen Gewürzen & Pilzen
<i>Creamy coconut-chicken soup with aromatic spices & mushrooms</i> | |
| 6. Súp tôm - Garnelen-Suppe <i>Prawn Soup^{1,2,5}</i> 🌶️ | 5,00 € |
| Sauerscharfe Brühe mit Garnelen & Gemüse
<i>Sour spicy broth with prawns & vegetables</i> | |
| 12. Nem gà - Hühnchenfrühlingsrolle <i>spring roll^{4,5}</i> | 3,00 € |
| Knusprige Frühlingsrollen mit Hühnerbrust, Kohlgemüse & Süßsauer Soße
<i>Crispy springrolls with chicken breast, cabbage & sweet-sour sauce</i> | |
| 13. Nem chay - Gemüsefrühlingsrollen <i>Vegetable spring rolls^{4,5}</i> V | 3,00 € |
| 14. Nem Việt Nam - Vietnamesische Frühlingsrollen <i>Vietnamese springrolls⁵</i> | 4,50 € |
| Knusprige Reisteigrollen mit Hackfleisch, Gemüse & würzig-scharfer Vinaigrette
<i>Crispy rice paper rolls with ground meat, vegetables & savory-spicy vinaigrette</i> | |
| 15.1. Wan Tan chiên - Gebackene Wan Tan <i>Fried wan tan^{4,5}</i> | 4,50 € |
| Dünne Teigtaschen mit gehacktem Hühnchen, Frühlingszwiebeln & Süßsauer Soße
<i>Thin dumplings with chopped chicken, spring onions & sweet-sour sauce</i> | |
| 15.2. Gebratene Gyoza <i>Fried gyoza^{4,5}</i> | 4,50 € |
| Teigtaschen mit gehacktem Hühnchen, aromatischem Gemüse & Süßsauer Soße
<i>Dumplings with ground chicken, aromatic vegetables & sweet-sour sauce</i> | |
| 16. Tôm xao⁵ | 8,00 € |
| Gebratene Garnelen Knoblauch Gemüse asiatische Kräuter
<i>Fried prawns / garlic / vegetables / asian herbs</i> | |

1: Farbstoffe, 2: Konservierungsstoffe, 3: Laktose, 4: Gluten, 5: Glutamat, V: Vegetarisch (vegan möglich), 🌶️: scharf
1: food colouring, 2: preservatives, 3: contains lactose, 4: contains gluten, 5: MSG, V: Vegetarian (vegan possible), 🌶️: scharf

Kalte Vorspeisen *Cold starters*

19. Goi cuốn Sommerrollen⁵V	4,50 €
Erfrischende Reismudelrollen mit Salat, Zwiebeln, Koriander & Hoisin-Erdnusssoße <i>Refreshing ricenoodle rolls with salad, onions, coriander & hoisin-peanut sauce</i>	
19.1. mit Hühnerbrust <i>chicken breast</i>	5,50 €
19.2. mit Hühnerbrust & Garnelen <i>chicken breast & prawns</i>	6,50 €

Hauptspeisen *Main courses*

Bún

Dünne Reismudeln mit Beilagensalat, Koriander & herzhaft-scharfer Vinaigrette⁵

Die Gerichte werden warm bis lau-warm gegessen.

Thin rice noodles with salad savory-spicy vinaigrette & coriander⁵

The dishes will served warm/lukewarm.

Bún 1. Chả lá lốt	13,00 €
Gebratenes Hackfleisch in Chaplu-Blättern gewickelt <i>Pan-fried ground meat wrapped in chaplu leafs</i>	
Bún 2. Đậu phụ rán (auch als V Option)	13,00 €
Gebratener Tofu; auf Wunsch auch mit einer würzigen Sojasoße anstelle Vinaigrette (vegan) <i>Fried tofu; if desired, we can serve a savory soy sauce instead of vinaigrette (vegan)</i>	
Bún 3. Thịt Heo Quay	15,00 €
Knuspriger Schweinebauch <i>Crispy pork belly</i>	
Bún 4. Nem (auch als V Option)	14,00 €
Vietnamesische o. Gemüsefrühlingsrollen ⁴ <i>Vietnamese or vegetable spring rolls⁴</i>	
Bún 5. Cá hồi	20,00 €
Gebratener Lachs <i>Pan-fried salmon</i>	

1: Farbstoffe, 2: Konservierungsstoffe, 3: Laktose, 4: Gluten, 5: Glutamat, V: Vegetarisch (vegan möglich), 🌶: scharf

1: food colouring, 2: preservatives, 3: contains lactose, 4: contains gluten, 5: MSG, V: Vegetarian (vegan possible), 🌶: scharf

Phở

Reisbandnudelsuppe in einer aromatischen Brühe aus Huhn & Rind mit Sojasprossen, Limette, Koriander & würzig-scharfer Vinaigrette.⁵

Flat rice noodles in an aromatic broth made of chicken & beef with bean sprouts, lime, coriander & savory-spicy vinaigrette. ⁵

F1. Phở bò	15,00 €
Rindfleisch <i>beef</i>	
F2. Phở gà	14,00 €
Hühnerbrustfilet <i>chicken breast</i>	

Phở xào (Wok)

Aromatisch-herzhafte, gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse & Ei aus dem Wok.
Aromatic-savory, wok-fried flat rice noodles with vegetables & egg.

F0. Gemüse & Ei <i>Vegetables & egg⁵ V</i>	10,00 €
F3. Hühnerbrustfilet, Shrimps, Erdnüsse, Koriander & würzig scharfer Vinaigrette⁵ 🌶	14,00 €
<i>Chicken breast, shrimps, peanuts, coriander & savory-spicy vinaigrette</i>	
F4. Hühnerbrustfilet, Erdnüsse, Koriander & würzig scharfer Vinaigrette ⁵	13,00 €
<i>Chicken breast, peanuts, coriander & savory-spicy vinaigrette</i>	
F5. Knuspriges Hähnchen <i>Crispy chicken^{4,5}</i>	15,00 €
F6. Knusprige Ente <i>Crispy duck^{4,5}</i>	15,00 €
F7. Knuspriger Schweinebauch <i>Crispy pork belly⁵</i>	15,00 €

Vegetarisch & Vegan *Vegetarian & vegan V*

Herzhafte pflanzliche Gerichte mit Jasminreis & Zubereitung Ihrer Wahl. Andere Beilagen: +2,00€
Hearty plant-based dishes with jasmine rice & preparation of your choice. Other sidedishes: +2,00€

Gm. Rau xào - Gemischtes Gemüse <i>Mixed Vegetables</i>	10,00 €
Tf. Đậu phũ - Gebratener Tofu mit gemischtem Gemüse <i>Fried tofu with mixed vegetables</i>	13,00 €
V. Gà chay - Veganes, paniertes „Hähnchen“ auf Weizenbasis mit gemischtem Gemüse	15,00 €
<i>Vegan, breaded „chicken“ with mixed vegetables^{1,2,3,4,5}</i>	

Bitte wählen Sie eine Variante:

Please choose a variant:

- 0. Wok-gebraten mit Sojasoße** *Wok-fried with soy sauce⁵*
- 1. Kokos-Creme-Soße** *Coconut cream sauce⁵*
- 2. Mangosoße** *Mango sauce⁵*
- 3. Rotes Curry mit Kokosmilch** *Red curry with coconut milk⁵ 🌶*

1: Farbstoffe, 2: Konservierungsstoffe, 3: Laktose, 4: Gluten, 5: Glutamat, **V**: Vegetarisch (vegan möglich), 🌶: scharf
1: food colouring, 2: preservatives, 3: contains lactose, 4: contains gluten, 5: MSG, **V**: Vegetarian (vegan possible), 🌶: scharf

Gebratener Reis & Nudeln (Wok) *Fried rice & noodles (Wok)*

Klassisch gebratener Reis oder Nudeln aus dem Wok mit Gemüse & Ei

Classic wok-fried rice or noodles with vegetables and egg

	Klein	Groß
R1. Cơm rang - Gebratener Reis <i>Fried rice</i> ⁵ V	7,00 €	8,00 €
N1. Mì xào - Gebratene Nudeln <i>Fried noodles</i> ⁵ V	7,00 €	8,00 €
2. Hühnerbrustfilet <i>Chicken breast</i>	10,00 €	11,00 €
3. Tofu V	10,00 €	11,00 €
4. Rindfleisch <i>Beef</i>	11,00 €	12,00 €
5. Hühnerbrustfilet & Garnelen <i>Chicken breast & prawns</i>	13,00 €	14,00 €
6. Garnelen <i>Prawns</i>	14,00 €	15,00 €
7. Knuspriges Hühnchen <i>Crispy chicken</i>	13,00 €	14,00 €
7V. Veganes „Chicken“ auf Weizenbasis <i>Vegan „chicken“</i> ^{1,2,3,4,5} V	13,00 €	14,00 €
8. Knusprige Ente <i>Crispy duck</i> ⁴	13,00 €	14,00 €

Fleischgerichte *Meat dishes*

Herzhafte Fleischgerichte mit Jasminreis & Soße Ihrer Wahl. Andere Beilagen: +2,00€.

Hearty meat dishes with jasmine rice & sauce of your choice. Other sides: +2,00€.

GX. Gà xào	14,00 €
Hühnerbrustfilet <i>chicken breast</i>	
BX. Bò xào	15,00 €
Rindfleisch <i>beef</i>	
GK. Gà rán ⁴	15,00 €
Knuspriges Hühnchen <i>crispy chicken</i>	
E. Vịt rán ⁴	15,50 €
Knusprige Ente <i>crispy duck</i>	

Inklusive einer köstlichen Soße Ihrer Wahl:

Including a delicious sauce of your choice:

1. Kokos-Cremesoße *Coconut cream sauce*⁵
2. Ingwer-Brokkolisauce *Ginger-broccoli sauce*
3. Rotes Curry mit Kokosmilch *Red curry with coconut milk*⁵ 🌶
4. Rotes Curry ohne Kokosmilch *Red curry without coconut milk*⁵ 🌶
5. Süßsauersoße *Sweet-sour sauce*
6. Mangosoße *Mango sauce*
7. Knoblauchsauce mit Cashewkernen *Garlic sauce with cashews*^{1,5}

1: Farbstoffe, 2: Konservierungsstoffe, 3: Laktose, 4: Gluten, 5: Glutamat, V: Vegetarisch (vegan möglich), 🌶: scharf

1: food colouring, 2: preservatives, 3: contains lactose, 4: contains gluten, 5: MSG, V: Vegetarian (vegan possible), 🌶: scharf

Spezialitäten des Hauses *House specials*

Sowohl traditionelle als auch kreative Hausgerichte, serviert mit Jasminreis. Andere Beilagen: +2,00€

Traditional and creative dishes from our house, served with jasmine rice. Other sicedishes: +2,00€

101. Gà kho điều⁵ 14,00 €

Hühnerbrust in eine mild-aromatischen Soße mit Morcheln, Karotten, Zwiebeln, Viet.

Gewürzen, Kokosmilch, Koriander & Cashewkernen

Chicken breast in a mild-aromatic sauce with wood ear mushrooms, carrots, onions, Viet.

spices, coconut milk, coriander & cashews

102. Gà kho⁵ 🌶️ 14,00 €

Hühnerbrustfilet in einer aromatischen, scharfen Soße mit Morcheln, Karotten, Zwiebeln,

Viet. Gewürzen & Koriander

Chicken breast in an aromatic, spicy sauce with wood ear mushrooms, carrots, onions, Viet.

spices & coriander

103. Thịt kho⁵ 15,00 €

Langsam geschmorter Schweinebauch in einer herzhaft-reichhaltigen Karamellsoße,

mit Zwiebeln & Pilzen

Slow-braised pork belly in a savory-rich caramel sauce, with onions & mushrooms

104. Heo Quay⁵ 16,00 €

Knuspriger Schweinebauch mit Wok-Gemüse und herzhaft-scharfer Vinaigrette

Crispy pork belly with wok vegetables and savory spicy Vinaigrette

105. Annam Teller^{1,5} 15,00 €

Rindfleisch, Hühnerbrust & Schweinefleisch in einer herzhaften Soße mit Gemüse

Beef, chicken breast, pork & vegetables in a savory sauce with vegetables

106. Kung Fu Steak 280g^{3,5} 🌶️ 24,00 €

Rindersteak mit Gemüse in einer scharfen, cremigen Pfeffersoße mit grünem Pfeffer

Beef steak with vegetables in a spicy, creamy sauce with green peppercorn

107. Lai Châu Steak 280g⁵ 24,00 €

Rindersteak mit Bambus- & Sojasprossen, Zwiebeln & Knoblauch aus dem Wok

Beef steak with wok-fried bamboo shoots, bean sprouts, onions & garlic

108. Sapa Steak 280g^{3,5} 24,00 €

Rindersteak mit Gemüse in einer Sherry-Cremesoße

Beef steak with vegetables in a sherry-cream sauce

109. Truong-Giang Steak 280g⁵ 🌶️ 24,00 €

Rindersteak mit Limette, Bambussprossen & Chili aus dem Wok

Beef steak with lime, wok-fried bamboo shoots & chili

112. Curry Steak 280g⁵ 🌶️ 24,00 €

Rindersteak mit Gemüse in Rotem Curry mit Kokosmilch

Beef steak with vegetables in red curry with coconut milk

1: Farbstoffe, 2: Konservierungsstoffe, 3: Laktose, 4: Gluten, 5: Glutamat, V: Vegetarisch (vegan möglich), 🌶️: scharf

1: food colouring, 2: preservatives, 3: contains lactose, 4: contains gluten, 5: MSG, V: Vegetarian (vegan possible), 🌶️: scharf

Fisch & Meeresfrüchte *Fish & seafood*

Herzhafte Gerichte, serviert mit Jasminreis & Soße Ihrer Wahl. Andere Beilagen: +2,00€.

Hearty dishes, served with jasmine rice & sauce of your choice// Other sides: +2,00€.

CK. Cá tuyết - Gebratenes Kabeljaufilet	<i>Pan-fried cod filet</i>	16,00 €
CL. Cá hồi - Gebratenes Lachsfilet	<i>Pan-fried salmon filet</i>	21,00 €
T. Tôm - Tigergarnelen	<i>Tiger-prawns</i>	22.00 €

Inklusive einer köstlichen Soße Ihrer Wahl:

Including a delicious sauce of your choice:

1. Süßsauersoße *sweet-sour sauce*
2. Mangosoße *mango sauce*
3. Rotes Curry mit Kokosmilch *Red Curry with coconut milk*⁵ 🌶
4. Ingwer-Chilisoße *Ginger-chili sauce*⁵ 🌶

Kid's Menü *Kids menu*

K1.		6,50 €
Hühnerbrustfilet mit Karotten, Pilzen, eine cremige Kokossoße & Reis <i>Chicken breast with carrots, mushrooms, coconut sauce & rice</i>		
K2. ⁴		6,50 €
Hühnerbrustfilet im Teigmantel mit Reis & Süßsauersoße <i>Chicken tenders with rice & sweet-sour sauce</i>		
K3. ⁴ V		6,50 €
Gemüsefrühlingsrollen mit Reis & Süßsauersoße <i>Vegetarian springrolls with rice & sweet-sour sauce</i>		
K4. ⁴		6,50 €
Knuspriges Hähnchen mit Pommes & Süßsauersoße <i>Crispy chicken with french fries & sweet-sour sauce</i>		

1: Farbstoffe, 2: Konservierungsstoffe, 3: Laktose, 4: Gluten, 5: Glutamat, V: Vegetarisch (vegan möglich), 🌶: scharf

1: food colouring, 2: preservatives, 3: contains lactose, 4: contains gluten, 5: MSG, V: Vegetarian (vegan possible), 🌶: scharf

Dessert

- 149. Gebackene Banane** *Fried banana*⁴ 6,00 €
 Heiße Banane in leicht-knusprigem Teig mit Honig & Erdnüsse
Hot banana in light-crispy dough with honey & peanuts
- 150. Gemischtes Eis** *Mixed icecream cup*³ 6,00 €
 Schokoladen-, Vanille-, Haselnuss-, Erdbeereis & Sahne
Chocolate-, vanilla-, hazelnut-, strawberry-icecream & whipped cream
- 151. Schoko-Becher** *Chocolate-icecream cup*³ 6,00 €
 Schokolade-, Vanilleeis, Sahne & Schokoladensoße
Chocolate-, vanilla-icecream, whipped cream & chocolate sauce
- 152. Eiskaffee** *Ice-coffee*³ 4,00 €
 Kalter Kaffee mit Vanilleeis & Sahne
Chilled coffee with vanilla-icecream & whipped cream
- 153. Gebackene Banane mit Eis** *Fried banana with icecream*^{3,4} 8,00 €
 Heiße Banane in leicht-knusprigem Teig mit Vanilleeis & Sahne
Hot banana in light-crispy dough with vanilla-icecream & whipped cream
- 154. Bananen-Split** *Banana split*³ 7,50 €
 Banane mit Vanilleeis, Sahne & Schokosoße
Banana with vanilla-icecream, whipped cream & chocolat sauce
- 155. Truong-Giang-Becher** *Truong-Giang-icecream cup*³ 7,50 €
 Vanilleeis, Ananas, Eierlikör & Sahne
Vanilla-icecream, pineapple, eggliqueur & whipped cream
- 156. Himbeer-Becher** *Raspberry-icecream cup*³ 7,50 €
 Vanille-, Erdbeereis, heiße Beerensoße & Sahne
Vanilla-, Strawberry-icecream, hot berry-sauce & whipped cream

1: Farbstoffe, 2: Konservierungsstoffe, 3: Laktose, 4: Gluten, 5: Glutamat, **V**: Vegetarisch (vegan möglich), **🔪**: scharf

1: food colouring, 2: preservatives, 3: contains lactose, 4: contains gluten, 5: MSG, **V**: Vegetarian (vegan possible), **🔪**: scharf

Bier *Beer*

Bitburger Pils vom Fass	0,3l	3,50€	0,4l	4,20€
Bitburger/Radler alkoholfrei (Flasche)	0,33l	3,40€		
Benediktiner Hefeweizen (Flasche)	0,5l	5,00€		
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei (Flasche)	0,33l	3,50€		

Alkoholfreie Getränke *Soft drinks*

Gerolsteiner Sprudel	0,25l	2,50€	1l	7,00€
Gerolsteiner Naturell	0,25l	2,50€	1l	7,00€
Coca Cola/Coca Cola zero	0,2l	2,00€	0,3l	2,50€
Fanta Limo Orange	0,2l	2,00€	0,3l	2,50€
Sprite Limo Zitrone	0,2l	2,00€	0,3l	2,50€
Lipton Eistee Zitrone	0,2l	2,00€	0,3l	2,50€
Schweppes Bitter Lemon (Flasche)	0,2l	2,80€		
Apfelsaft/-schorle	0,2l	2,50€	0,3l	3,00€
Orangensaft/-schorle	0,2l	2,50€	0,3l	3,00€
Exotische Säfte: Lychee / Guave / Mango	0,2l	3,00€		
Thai Eistee (Schwarzer Milchtee mit Kondensmilch) ³	0,3l	4,00€		

Heißgetränke *Hot beverages*

Espresso	2,50€
Kaffee	2,50€
Vietnamesischer Kaffee ³	4,50€
Cappuccino mit geschäumter Milch oder Sahne ³	3,50€
Latte Macchiato ³	3,50€
Milchkaffee ³	3,50€
Irish Coffee mit Whisky und Sahne ³	5,00€
Grüner Tee	4,50€
Jasmin Tee	4,50€
Teebeutel: Kamille, Pfefferminz, Fenchel-Kümmel-Anis, Schwarztee	3,00€

Aperitifs

Sekt trocken Flasche (0,75l)	20,00€
Sekt trocken piccolo (0,2l)	6,00€
Campari bitter	4,50€
Campari orange	4,50€
Sanderman Sherry	3,50€
Martini bianco	3,50€
Martini rosso	3,50€

1: Farbstoffe, 2: Konservierungsstoffe, 3: Laktose, 4: Gluten, 5: Glutamat, **V**: Vegetarisch (vegan möglich), **🔪**: scharf
 1: food colouring, 2: preservatives, 3: contains lactose, 4: contains gluten, 5: MSG, **V**: Vegetarian (vegan possible), **🔪**: scharf

Digestifs (2cl)

Nep Moi Reisschnaps	3,00€
Eifeler Mirabelle	3,00€
Williams Birne	3,00€
Amaretto	3,00€
Ramazotti	3,00€

Cognac/Whiskey (2cl)

Chiwas Regal Scotch whisky	4,00€
Remy Martin	4,00€

Offener Wein *Wine by the glass* (0,2l)

W1 Mosel-Riesling Weißwein, Klüsserather Bruderschaft, Q.b.A. Trocken	5,00€
W2 Kerner Kabinett Weißwein, Rheinhessen, Q.b.A. Halbtrocken	5,00€
W3 Mosel-Riesling Weißwein, Bernkasteler Kurfürstlay, Q.b.A. Lieblich	5,00€
W4 Portugieser Weißherbst Rosé, Rheinhessen, Q.b.A. Halbtrocken	5,00€
W5 Cabernet Sauvignon Rotwein, Chilé, Trocken	5,00€
W6 Pflaumenwein (0,1l)	3,00€

Flaschenweine *Wine bottles* (0,75l)

W7 Mosel-Elbling „1603“ Weißwein, Königsberg, Trocken	25,00€
W8 Mosel-Elbling „Gruthenhäuser“ Weißwein, Igel, Halbtrocken	25,00€
W9 Riesling Spätlese Weißwein, Klüsserather Bruderschaft, Lieblich	25,00€
W10 Pfaffmann Portugieser Weißherbst Rosé, Pfalz, Halbtrocken	28,00€
W11 Alpaca Cabernet Sauvignon Rotwein, Chile, Trocken	27,00€

1: Farbstoffe, 2: Konservierungsstoffe, 3: Laktose, 4: Gluten, 5: Glutamat, **V**: Vegetarisch (vegan möglich), **🔪**: scharf
1: food colouring, 2: preservatives, 3: contains lactose, 4: contains gluten, 5: MSG, **V**: Vegetarian (vegan possible), **🔪**: scharf