

Vietnamesische Spezialitäten

Phở: Rice noodles soup

Reisbandnudelsuppe in Gewürzmischung sowie frischen Kräutern und Pakchoi mit:

- a. Tofu oder Hähnchen 10,-
- b. Rind 11,- Garnelen 12,-

Bún: Rice Noodles

Reisnudeln, Salatbeilage Mangostücke, Kräuter Röstzwiebeln, Erdnüssen dazu Limette-Dressing mit:

- a. Rind 11,-
- b. Seelachs 12,-
- c. Garnelen 12,-
- d. Tofu o. Hähnchen 10,-
- e. Frühlingsrollen (Hausgemacht) 10,-

Neu!

A1. Salat Miên/Glasnudeln Salat, Limette Dressing wahlweise mit:
- Tofu oder Hähnchen 9,-
- Garnelen 10,-

A2. Phở Trộn/ Phở in Green (Salat)
Reisbandnudelsalat lauwarm serviert mit

Papayastreifen, Rindfleisch hausgemachte Dressing 11,-

A3. Entefleisch mit Pakchoi, Peperoni, Barbecue Soße in Wok gebraten (leicht scharf) 11,-

A4. Tofu mit Pakchoi, Gemüse, Ingwer gebraten (vegetarisch) 9,50

A5. Hähnchen mit Pakchoi, Mango. Gemüse gebraten 10,-

MEÑÜ mit einer Sauer scharf-Suppe

a. Hähnchen Chop-Suey mit ver. Gemüse 12,00

b. Garnelen mit Gemüse Basilikum (leicht scharf) 13,00