



VIETNAMESISCHE RESTAURANT

Willkommen im NGOC CHAU, Ihrem kulinarischen Tor zu den authentischen Aromen Vietnams, mitten im Herzen Berlins. Hier erwartet Sie eine exquisite Auswahl an originalen vietnamesischen Spezialitäten, jede sorgfältig und mit Hingabe nach traditionellen Rezepten zubereitet. Unser Markenzeichen, die hausgemachten Soßen, verleihen jedem Gericht eine unvergleichliche Tiefe und Einzigartigkeit.

Lassen Sie sich in unserer gemütlichen Atmosphäre nieder, die Sie direkt in das Herz Vietnams entführt, und erleben Sie eine kulinarische Reise, die jeden Ihrer Sinne berührt. Im NGOC CHAU verbinden sich die pulsierende Energie Berlins und die zauberhafte Essenz Vietnams zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Wir heißen Sie herzlich willkommen und freuen uns darauf, Sie mit unseren Gaumenfreuden zu verwöhnen.

NGOC CHAU TEAM

NGOC CHAU RESTAURANT
SKALITZER STR. 95A - 10997 BERLIN



KHAI VI - VORSPEISEN

01. Saigon's Nem - Frühlingsrollen ⁴ **5,5**

knusprige Rollen gefüllt mit Hackfleisch, Glasnudeln und Gemüse, dazu eine selbstgemachte Limetten-Fischsoße / crispy rolls filled with minced meat, glass noodles and vegetables, with a homemade lime fish sauce

02. Vegan Nem - Frühlingsrollen ¹ **5,5**

knusprige Rollen gefüllt mit Tofu, Glasnudeln und Süßkartoffeln, Minze, Gemüse, dazu eine Süß-Saure-Soße / crispy rolls filled with tofu, glass noodles and sweet potatoes, mint, vegetables, with a sweet and sour sauce

03. Ha Noi's Nem Tom ^{2,5,11} **5,5**

frische Sommerrollen gefüllt mit Garnelen, Salat, Gurken, Kräutern und Reisnudeln. Serviert mit einem cremigen Erdnuss-Dip / fresh summer rolls filled with shrimp, lettuce, cucumber, herbs and rice noodles. Served with a creamy peanut dip

04. Cha Gio Re (3 Stk.) ^{1,2,4} **5,9**

Frühlingsrollen mit Garnelen, Salat und Limetten-Fischsauce / spring rolls with shrimps, salad and lime fish sauce

05. Edamame ⁸ **5,5**

japanische Bohnen blanchiert in heißem Wasser, dazu Salz / japanese beans blanched in hot water and salt

06. Wan Tan Chien (5 Stk.) ^{1,2} **5,5**

hausgemachte gebackene Teigtaschen mit Hähnchen, Garnelen, Traubenfüllung, dazu frischen Salat und Mangosauce / homemade baked dumplings with chicken, shrimp, grape filling, with fresh salad and mango sauce

07. Goi Xoai ^{2,4,5} **5,5**

aromatischer Salat mit Mango, Chili, Gurke, Minze, Garnelen, Erdnüssen und Limetten-Soße / aromatic salad with mango, chili, cucumber, mint, shrimp, peanuts and lime sauce





08. Exotic Salat ^{2,4,5} **5,5**

Glasnudeln aus Süßkartoffeln mit Garnelen, jungen grünen Papaya, Mangostreifen, frischen vietnam. Kräutern und gerösteten Erdnüssen, mit Huhn oder Tofu / glass noodles made from sweet potatoes with shrimps, young green papaya, mango strips, fresh vietnamese herbs and roasted peanuts, with chicken or tofu

09. Goi Du Du ^{4,5} **5,9**

grüner Papayasalat mit frischen vietnamesischen Kräutern, Minze und gehackten Erdnüssen und Limetten-Sauce/ green papaya salad with fresh vietnamese herbs, mint and chopped peanuts and lime sauce

10. Pho Ga Suppe **4,9**

Reisbandnudeln mit hauchdünnen Hühnerfleischscheiben oder mit Tofu, Lauch und Koriander in einer delikaten Brühe/ flat rice noodles with thin slices of chicken or with tofu, leek and coriander in a delicate broth

11. Udon Suppe ^{1,2} **4,9**

dicke Udon-Nudeln, serviert mit feinem Hühnerfleisch, Garnelen, verschiedenem Gemüse, in kräftiger Hühnerbrühe, abgeschmeckt mit Kimchi-Paste, Lauch und Koriander/ thick udon noodles, served with fine chicken, shrimp, various vegetables, in a strong chicken broth, seasoned with kimchi paste, leek and coriander

12. Wantan Suppe ^{1,2,11} **4,9**

würzige Teigtaschen mit Hühnerfleischfüllung, Garnelen und frischem Gemüse, Sesamöl in einer kräftigen Hühnerbrühe/ spicy dumplings with chicken filling, shrimp and fresh vegetables, sesame oil in a strong chicken broth

13. Gemüse Suppe ^{1,6} **4,9**

klare Suppe mit frischem Gemüse, Tofu und Glasnudeln, mit Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln und Koriander/ clear soup with fresh vegetables, tofu and glass noodles, with spring onions, fried onions and coriander



MON CHINH - HAUPTSPEISEN

SUPPEN

- 14. PHO**
große traditionell vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Frühlingszwiebeln, Koriander und kräftiger, duftender Brühe/ large traditional vietnamese flat rice noodle soup with spring onions, coriander and strong, fragrant broth
- A. Tofu** 9,9
B. Hähnchenfleisch chicken 9,9
C. Rindfleisch beef 11,9
- 15. Udon Suppe** ^{1,2} 10,9
dicke Udon-Nudeln, serviert mit feinem Hühnerfleisch, Garnelen, verschiedenem Gemüse, in kräftiger Hühnerbrühe, abgeschmeckt mit Kimchi-Paste, Lauch und Koriander/ thick udon noodles, served with fine chicken, shrimp, various vegetables, in a strong chicken broth, seasoned with kimchi paste, leek and coriander
- 16. Wantan Suppe** ^{1,2,11} 9,9
würzige Teigtaschen mit einer Hühnerfleischfüllung, Garnelen und frischem Gemüse, Sesamol in einer kräftigen Hühnerbrühe/ spicy dumplings with a chicken filling, shrimp and fresh vegetables, sesame oil in a strong chicken broth
- 17. Gemüse Suppe** ^{1,6} 9,9
klare Suppe mit frischem Gemüse, Tofu und Glasnudeln, mit Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln und Koriander/ clear soup with fresh vegetables, tofu and glass noodles, with spring onions, fried onions and coriander

SALAT

- 18. Nom Mien** ^{2,4,5} 10,5
Glasnudeln aus Süßkartoffeln mit Garnelen, junger grünen Papaya, Mangostreifen, frischen vietnam. Kräutern und gerösteten Erdnüssen, mit Huhn oder Tofu/ glass noodles made from sweet potatoes with shrimps, young green papaya, mango strips, fresh vietnamese herbs and roasted peanuts, with chicken or tofu
- 19. Nom Xoai** ^{2,4,5} 10,5
aromatischer Salat mit Mango, Chili, Gurke, Minze, Garnelen, Erdnüssen und Limetten-Soße/ aromatic salad with mango, chili, cucumber, mint, shrimp, peanuts and lime sauce
- 20. Nom Ca Hoi** ^{4,5,11} 13,5
gegrillter Dill-Lachs, serviert mit Mangostreifen, Avocado, Gurken, frischen vietnam. Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Ngoc Chau-Spezial-Soße/ grilled dill salmon, served with mango strips, avocado, cucumber, fresh vietnamese herbs, roasted peanuts and Ngoc Chau special sauce



HAUPTSPEISEN VIETNAM

21. Bun Cha Ha Noi ^{1,4,5,11} **11,9**

gegrilltes pikantes mariniertes Schweinefleisch mit Reisnudeln, frischem Salat, Kräutern, Röstzwiebeln, gehackten Erdnüssen, Limetten-Dressing und Sesamkernen/ grilled spicy marinated pork with rice noodles, fresh salad, herbs, fried onions, chopped peanuts, lime dressing and sesame seeds

22. Bun Cha Ga ^{1,4,5} **10,9**

Reisnudeln mit gegrillter Hühnerbrust, Zitronengras, gemischtem Salat, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Limetten-Fisch-Dressing/ rice noodles with grilled chicken breast, lemongrass, mixed salad, vietnamese herbs, peanuts, fried onions and lime fish dressing

23. Bun Nem Sai Gon ^{4,5} **10,9**

knusprige Rollen gefüllt mit Hackfleisch auf Reisnudeln, frischen Kräutern, dazu Salat, Erdnüssen & Limetten-Fisch-Soße/ crispy rolls filled with minced meat on rice noodles, fresh herbs, with salad, peanuts & lime fish sauce

24. Bun Bo Nam Bo ^{1,4,5} **11,9**

im Wok geschwenktes Zitronengras, Rindfleisch auf Reisnudeln, frischen Kräutern, verfeinert mit Knoblauchnote, dazu Salat, gerösteten Erdnüssen & Limetten-Fisch-Soße/ lemongrass tossed in a wok, beef on rice noodles, fresh herbs, refined with a note of garlic, with salad, roasted peanuts and lime fish sauce





HAUPTSPEISEN MIT HUHN

30. Ga Xao Xa Ot // **10,9**

Zitronengras-Hühnerfleisch, versch. Gemüse mit frischem Chili und leichter Knoblauchnote im Wok geschwenkt, garniert mit Koriander, serviert mit Reis/ lemongrass chicken, various vegetables with fresh chili and a slight hint of garlic tossed in a wok, garnished with coriander, served with rice

31. Ga Spinat ⁷ // **10,9**

grüner Curry mit Zitronengras, Kokosmilch, gegrilltem Hähnchen, Spinat, versch. Gemüse und Thai-Basilikum, serviert mit Reis/ green curry with lemongrass, coconut milk, grilled chicken, spinach, various vegetables and thai basil, served with rice

32. Ga Spargel ⁷ // **10,9**

gegrillte Hühnerbrust mit grüner Curry-Kokos-Milch-Soße, Zitronengras auf frischem Gemüse, Spargel und vietnam. Kräutern, serviert mit Reis/ grilled chicken breast with green curry coconut milk sauce, lemongrass on fresh vegetables, asparagus and vietnamese herbs, served with rice

33. Ga Saté ^{5,11} **10,9**

gegrillte Saté-Sesam-Hühnerspieße mit einer Erdnuss-Tamarinde-Soße, dazu Salat und vietnam. Kräutern, serviert mit Reis/ grilled satay-sesame chicken skewers with a peanut-tamarind sauce, with salad and vietnamese herbs, served with rice

34. Ga Mango ¹¹ **10,9**

gegrillte Sesam-Hühnerspieße auf Süßkartoffeln, frischem Gemüse, Ananas und Mango in einer Süß-Sauer-Mango-Soße, serviert mit Reis/ grilled sesame chicken skewers on sweet potatoes, fresh vegetables, pineapple and mango in a sweet and sour mango sauce, served with rice

35. Ga Avocado ⁷ // **10,9**

gegrillte Hühnerbrust mit grüner Curry-Avocado-Kokosmilch-Soße, frischem Gemüse, vietnam. Kräutern, dazu Reis/ grilled chicken breast with green curry avocado coconut milk sauce, fresh vegetables, vietnamese herbs, with rice

36. Ga Kürbis ⁷ // **10,9**

gegrilltes Hühnerfilet und rote Curry-Kokosmilch-Soße auf frischem Gemüse, Kürbis & Süßkartoffeln und Basilikum/ grilled chicken fillet and red curry coconut milk sauce on fresh vegetables, pumpkin & sweet potatoes and basil



HAUPTSPEISEN MIT HUHN

37. Ga Tempura ¹ 10,9

Hühnerfilet im Tempura-Mantel, serviert mit Reis, Salat, Avocado auf hausgemachter Wasabi-Soja-Soße, abgeschmeckt mit Mayonnaise und leichter Knoblauchnote/ Chicken fillet in a tempura coating, served with rice, salad, avocado on homemade wasabi-soy sauce, seasoned with mayonnaise and a light garlic note

38. Ga Kakao 10,9

gegrilltes Hühnerfilet auf hausgemachter Kakao-Soße, frischem Gemüse, abgeschmeckt mit Mayonnaise, Knoblauch und Koriander, dazu Reis/ grilled chicken fillet on homemade cocoa sauce, fresh vegetables, seasoned with mayonnaise, garlic and coriander, with rice

39. Ga Orange 10,9

gegrilltes Hähnchenfilet mit Orangen-Kokosmilch-Soße, Zitronengras auf frischem Salat, dazu vietnam. Kräuter, serviert mit Reis/ grilled chicken fillet with orange-coconut milk sauce, lemongrass on fresh salad, with vietnam. Herbs, served with rice

HAUPTSPEISEN MIT TOFU

40. Dau Phu Sesam ^{1,6,7,11} 10,9

pikantes, grünes Curry mit Tofu im Sesam-Mantel, dazu verschiedenes Gemüse, Zitronengras und Kokosmilch/ spicy green curry with tofu in a sesame coating, with various vegetables, lemongrass and coconut milk

41. Dau Phu Xot Me ^{6,7} 10,9

vegetarisches rotes Curry mit Tofu und frischem Gemüse, in einer Tamarinde-, Zitronengras-, Kokosmilch-Soße, serviert mit Reis/ vegetarian red curry with tofu and fresh vegetables, in a tamarind, lemongrass and coconut milk sauce, served with rice

42. Dau Xao Rau ⁶ 10,9

gegrillter Tofu auf gebratenem Pak Choi, Gemüse, leichter Knoblauchnote, Koriander, serviert mit Reis/ grilled tofu on fried pak choi, vegetables, light garlic note, coriander, served with rice



HAUPTSPEISEN MIT TOFU

43. Dau Phu Mango ^{6,11} **10,9**

Tofu im Sesam-Mantel auf Süßkartoffeln, frisches Gemüse, Ananas und Mango in einer Süß-Sauer-Mango-Soße, serviert mit Reis/ tofu in a sesame coating on sweet potatoes, fresh vegetables, pineapple and mango in a sweet and sour mango sauce, served with rice

44. Dau Tempura ^{1,6} **10,9**

Tofu im Tempura-Mantel, serviert mit Reis, Salat, Avocado auf hausgemachter Wasabi-Soja-Soße, abgeschmeckt mit Mayonnaise und leichter Knoblauchnote/ tofu in a tempura coating, served with rice, salad, avocado on homemade wasabi-soy sauce, seasoned with mayonnaise and a slight hint of garlic

45. Dau Phu Orange ^{1,6,11} **10,9**

Tofu im Sesam-Mantel mit frischem Gemüse in einer fruchtigen Orange-Kokosmilch-Soße, garniert mit Koriander, serviert mit Reis/ tofu in a sesame coating with fresh vegetables in a fruity orange coconut milk sauce, garnished with coriander, served with rice

46. Dau Phu Avocado ^{6,7} **10,9**

gegrillter Tofu mit rotem Curry, Avocado, Kokosmilch, Zitronengras, frischen Gemüse, vietnam. Kräutern, serviert mit Reis/ grilled tofu with red curry, avocado, coconut milk, lemongrass, fresh vegetables, vietnamese herbs, served with rice

47. Dau Kakao ^{1,6,11} **10,9**

hausgemachte Kakao-Soße mit Tofu im Sesam-Mantel, frischem Gemüse, Mayonnaise und vietnam. Kräutern, serviert mit Reis/ Homemade cocoa sauce with tofu in a sesame coating, fresh vegetables, mayonnaise and vietnamese herbs, served with rice

48. Dau Apfel ^{6,7} **10,9**

gegrillter Tofu auf hausgemachte grüne Apfel-Curry-Soße, Kokosmilch, Zitronengras, frisches Gemüse, serviert mit Reis/ grilled tofu on homemade green apple curry sauce, coconut milk, lemongrass, fresh vegetables, served with rice



HAUPTSPEISEN MIT RIND

50. Bo Xao Xa Ot  **11,9**

gewoktes Chili, Rindfleisch mit frischem Gemüse, Zitronengras und leichter Knoblauchnote, garniert mit Koriander, serviert mit Reis/ wowed chili, beef with fresh vegetables, lemongrass and a slight hint of garlic, garnished with coriander, served with rice

51. Bo Erdnuss ^{5,7} **11,9**

Rindfleisch auf verschiedenes Gemüse mit hausgemachter Erdnuss-Tamarinde-Soße, serviert mit Reis/ beef on various vegetables with homemade peanut tamarind sauce, served with rice

52. Bo Ananas ⁷  **11,9**

Rindfleisch mit rotem Curry, frischer Ananas, Kokosmilch, Zitronengras und verschiedenem Gemüse, dazu vietnam. Kräuter, serviert mit Reis/ beef with red curry, fresh pineapple, coconut milk, lemongrass and various vegetables, with vietnamese herbs, served with rice

53. Bo Spargel ⁷  **11,9**

Rindfleisch mit grünem Curry, Kokosmilch, frischem Gemüse, grünem Spargel, Zitronengras und Koriander, dazu Reis/ beef with green curry, coconut milk, fresh vegetables, green asparagus, lemongrass and coriander, with rice

HAUPTSPEISEN MIT FISCH

60. Ca Hoi Tempura ^{1,4} **13,5**

Lachs im Tempura-Mantel, serviert mit Reis & Salat, Avocado auf hausgemachter Wasabi-Soja-Soße, abgeschmeckt mit Mayonnaise & Knoblauch/ salmon in a tempura coating, served with rice & salad, avocado on homemade wasabi-soy sauce, seasoned with mayonnaise & garlic

61. Ca Hoi Avocado ^{4,7}  **13,5**

gegrillter Lachs mit grüner Avocado-Curry-Soße, frischem Gemüse, Kokosmilch, vietnam. Kräutern, dazu Reis/ grilled salmon with green avocado curry sauce, fresh vegetables, coconut milk, vietnamese herbs, with rice

62. Ca Hoi Spargel ^{4,7}  **13,5**

Lachs im Tempura-Mantel mit rotem Kokosmilch-Curry, Spargel, frischem Gemüse, Zitronengras und Koriander, serviert mit Reis/ salmon in a tempura coating with red coconut milk curry, asparagus, fresh vegetables, lemongrass and coriander, served with rice

63. Ca Hoi Kakao ⁴ **13,5**

gegrillter Lachs auf frischem Gemüse, hausgemachter Kakao-Soße, abgeschmeckt mit leichter Knoblauchnote, Mayonnaise, serviert mit Reis/ grilled salmon on fresh vegetables, homemade cocoa sauce, seasoned with a slight hint of garlic, mayonnaise, served with rice



HAUPTSPEISEN MIT GARNELEN

70. Curry Tom Xoai ^{2,7} 🌶️ 12,9

Garnelen in roter Curry-Mango-Kokosmilch-Soße, dazu Süßkartoffeln, frisches Gemüse und Reis/ shrimp in red curry-mango-coconut milk sauce, with sweet potatoes, fresh vegetables and rice

71. Tom Xao Rau ² 12,9

Garnelen mit gebratenem Pak Choi, frischem Gemüse, Knoblauch, Koriander, serviert mit Reis/ shrimp with fried pak choi, fresh vegetables, garlic, coriander served with rice

72. Tom Tempura ^{1,2} 12,9

Garnelen im Tempura-Mantel, serviert mit Reis, Salat, Avocado auf hausgemachter Wasabi-Soja-Soße, abgeschmeckt mit Mayonnaise und leichter Knoblauchnote/ shrimp in a tempura coating, served with rice, salad, avocado on homemade wasabi-soy sauce, seasoned with mayonnaise and a light garlic note

73. Tom Orange ² 12,9

Orange-Kokosmilch-Soße mit Garnelen, Zitronengras auf frischem Gemüse, serviert mit Reis/ orange and coconut milk sauce with shrimps, lemongrass on fresh vegetables, served with rice

74. Tom Kakao ^{1,2} 12,9

hausgemachte Kakao-Soße mit Garnelen in Tempura, frischem Gemüse, Mayonnaise und vietnam. Kräutern, serviert mit Reis/ homemade cocoa sauce with prawns in tempura, fresh vegetables, mayonnaise and vietnamese herbs, served with rice



HAUPTSPEISEN MIT ENTE

80. Vit Hoisin ^{1,5} **12,9**

knusprige Ente auf hausgemachter Hoisin-Soße, Kokosmilch, frischem Gemüse, Erdnüssen und serviert mit Reis/ crispy duck on homemade hoisin sauce, coconut milk, fresh vegetables, peanuts and served with rice

81. Vit Erdnuss ^{1,5,7} **12,9**

kross gebackene Ente, Gemüse mit hausgemachter Erdnuss-Tamarinde-Soße, serviert mit Reis/ crispy baked duck, vegetables with homemade peanut tamarind sauce, served with rice

82. Vit Spargel ^{1,7} **12,9**

knusprige Ente auf frischem Gemüse und Spargel mit grüner Curry-Kokosmilch-Soße, serviert mit Reis/ Crispy duck on fresh vegetables and asparagus with green curry coconut milk sauce, served with rice

83. Vit Mango ¹ **12,9**

knusprige Entenbrust auf Süßkartoffeln, frischem Gemüse, Ananas und Mango in einer Süß-Sauer-Mango-Soße, serviert mit Reis/ crispy duck breast on sweet potatoes, fresh vegetables, pineapple and mango in a sweet and sour mango sauce, served with rice

84. Vit Kürbis ^{1,7} **12,9**

knusprige Ente und rote Curry-Kokosmilch-Soße auf frischem Gemüse, Kürbis & Süßkartoffeln/ crispy duck and red curry coconut milk sauce on fresh vegetables, pumpkin and sweet potatoes



PAK THAI ^{35,6}

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Pak Choi, Erdnüssen, Sojasprossen
Fried flat rice noodles with egg, pak choi, peanuts, soybean sprouts

- | | |
|--|------|
| A. Tofu | 10,9 |
| B. Tempura Hähnchenfilet
tempura chicken fillet | 10,9 |
| C. Rindfleisch beef | 11,9 |
| D. Garnelen shrimps | 12,9 |
| E. gebackene Ente baked duck | 12,9 |

YAKI NOODLES ^{135,6}

gebratene Udon Nudeln mit saisonalem Gemüse, Röstzwiebeln, Erdnüssen,
Koriander und/ fried udon noodles with seasonal vegetables, fried onions,
peanuts, coriander and

- | | |
|--|------|
| A. Tofu | 10,9 |
| B. Tempura Hähnchenfilet
tempura chicken fillet | 10,9 |
| C. Rindfleisch beef | 11,9 |
| D. Garnelen shrimps | 12,9 |
| E. gebackene Ente baked duck | 12,9 |



NGOC CHAU LUXUS

L1. Grilled Salmon ^{4,11} **18,9**

gegrillter Lachs mit Gemüse, Spargel, Pak Choi, Süßkartoffelpüree, Ingwer & Knoblauch, verfeinert mit karamellisierter Soja-Soße/ grilled salmon with vegetables, asparagus, pak choi, sweet potato puree, Ginger and garlic, refined with caramelized soy sauce

L2. King Prawns ^{2,11} **19,9**

gegrillte Grossgarnelen mit sautiertem Spargel, Kaiserschoten, Edamame, Pak Choi, Babymais & Möhren in aromatischer BBQ-Soße. Serviert mit Süßkartoffelpommes/ grilled king prawns with sautéed asparagus, snow peas, edamame, pak choi, baby corn & carrots in aromatic BBQ sauce. Served with sweet potato fries

L3. Kiss Of Night ¹¹ **20,9**

gegrilltes Entrecôte (medium) an feinem Pak Choi, grünem Spargel, Zuckererbsen, Babymais gebraten mit Knoblauch, Sesam an Teriyaki-Soße. Serviert mit Süßkartoffelpommes/ grilled entrecôte (medium) with fine pak choi, green asparagus, sugar peas, baby corn fried with garlic, sesame with teriyaki sauce. Served with sweet potato fries

L4. Flavour Duck ¹¹ **19,9**

gegrillte Entenbrust nach Wunsch gegart (medium / well done) auf einem Gemüsebett aus Pak Choi, grünem Spargel, Babymais, Zuckererbsen, und Wurzelgemüse. Serviert mit Süßkartoffelpommes/ grilled duck breast cooked as desired (medium / well done) on a vegetable bed of pak choi, green asparagus, baby corn, sugar peas, and root vegetables. Served with sweet potato fries





DESSERT

- D1. Gebackene Banane** ^{1,11} **4,5**
mit Honig und Sesam/ with honey and sesame
- D2. Gebackener Klebreiskuchen** ¹¹ **5,5**
gefüllt mit Bananen, Kokosmilch & Tapioca Perle/ filled with bananas,
coconut milk tapioca pearl
- D3. Klebreiskuchen** ¹¹ **5,5**
mit Taro-Füllung, Tapioca Perle und Kokosmilch/ with taro filling, tapioca
pearl and coconut milk
- D4. Kem Chien** ^{1,11} **4,5**
gebackene Vanilleeiskugel mit Sesam und Honig/ baked vanilla ice cream
ball with sesame and honey

BEILAGEN

- B1. 1x Schale gekochter Reis** **2,0**
1x bowl of cooked rice
- B2. 1x Schale gekochte Reisbandnudeln** **2,5**
1x bowl of cooked flat rice noodles
- B3. 1x Schale gekochtes Gemüse** **3,5**
1x bowl of cooked vegetables
- B4. 1x Schale frittierte Süßkartoffeln** **4,0**
1x bowl of fried sweet potatoes
- B5. 1x Hühnerspieße** **4,0**
1x chicken skewers



SOFTDRINKS

100.	Cola ^{G,H,M,Q}	0,2L 2,9	0,4L 4,5
101.	Cola Zero ^{B,C,H,M,G,Q}	0,2L 2,9	0,4L 4,5
102.	Fanta ^{H,M}	0,2L 2,9	0,4L 4,5
103.	Sprite ^M	0,2L 2,9	0,4L 4,5
104.	Spezi ^{G,H,M,Q}	0,2L 2,9	0,4L 4,5
105.	Schweppes Ginger Ale ^{H,M}	0,2L 3,5	
106.	Schweppes Tonic Water ^S	0,2L 3,5	
107.	Selters classic		0,25L 2,9
108.	Selters classic		0,75L 5,9
109.	Selters Naturel		0,25L 2,9
110.	Selters Naturel		0,75L 5,9

SÄFTE (Schorle) JUICES (spritzer)

120.	Apfel apple	0,2L 2,9	0,4L 4,5
121.	Mango mango	0,2L 2,9	0,4L 4,5
122.	Maracuja passion fruit	0,2L 2,9	0,4L 4,5
123.	Lychee	0,2L 2,9	0,4L 4,5
124.	Ananas pineapple	0,2L 2,9	0,4L 4,5



HEISSE GETRÄNKE

HOT DRINKS

130. Trà Xanh ⁶ (Kanne/pot) 3,5

vietnamesischer grüner Tee/ vietnamese green tea

131. Trà Hoa Nhài ⁶ (Kanne/pot) 3,5

Vietnamesischer Jasmintee/ vietnamese jasmine tea

132. Trà Gừng 3,9

Ingwer mit Limetten, Minze und Honig/ ginger with lime, mint and honey

133. Trà Sa 3,9

Zitronengras mit Limetten, Minze und Honig/ lemongrass with lime, mint and honey

134. Trà Đặc Biệt 3,9

Frische Orange mit Zitronengras, Ingwer, Limetten und Honig/ fresh orange with lemongrass, ginger, lime and honey

135. Trà Nha Đam 3,9

Aloe Vera mit Limetten, Minze und Honig/ aloe vera with lime, mint and honey

136. Táo Que 4,5

Heißer Apfelsaft mit Orange, Zimt, Sternanis, Pfefferminz/ hot apple juice with orange, cinnamon, star anise, peppermint

VIETNAMESSISCHER KAFFEE

VIETNAMESE COFFEE

137. Cà Phê Đen ⁶ 3,5

Schwarzer vietnamesischer Kaffee/ black vietnamese coffee

138. Cà Phê Sữa Nóng ^{6,7} 3,9

Schwarzer vietnamesischer Kaffee mit süßer Kondensmilch/ black vietnamese coffee with sweet condensed milk

139. Cà Phê Sữa Đá ^{6,7} 4,9

Vietnamesischer Kaffee auf Eis mit süßer Kondensmilch/ vietnamese coffee on ice with sweet condensed milk

©dangmedia



SHAKES & LASSIS

- 140. Mango Lassi** ^{H,I,7} 4,5
Mango Püree, Milch, Joghurt/ mango puree, milk, yogurt
- 141. Bananen Lassi** ⁷ 4,5
Frische Banane, Milch, Joghurt/ fresh banana, milk, yogurt
- 142. Avocado Shake** ^{7,B} 4,5
Frische Avocado, Milch, Kokosmilch, Zucker/ fresh avocado, milk, coconut milk, sugar

HOMEMADE LIMOS & ICE TEA

- 160. Limonade** ^B 4,9
Limette, Zuckersirup, Soda, Eiswürfeln/ lime, sugar syrup, soda, ice cubes
- 161. Lychee Limo** 4,9
Litschi, Limetten, Soda, Eiswürfeln/ lychee, limes, soda, ice cubes
- 162. Ice Tea** ^{B,G} 4,9
Limette mit Grüntee, Zitronengras, Ingwer, Zuckersirup und Eiswürfel
lime with green tea, lemongrass, ginger, sugar syrup and ice cubes
- 163. Ngoc Chau Ice Tea** ^{B,G} 4,9
Tee mit frischer Orange, Zitronengras, Pfirsich, Limetten, Zuckersirup, Eiswürfel/
Tea with fresh orange, lemongrass, peach, lime, sugar syrup, ice cubes
- 164. Ananas Minze** ⁷ 4,9
Ananas mit Minze, Kokosmilch und Eiswürfel
pineapple with mint, coconut milk and ice cubes
- 165. Lychee Holunder** ^B 4,9
Holunderblüten Sirup, Anchanblüten, Litschi, Limetten, Rohrzucker, Soda,
Eiswürfel/ Elderflower syrup, anchan flowers, lychee, lime, cane sugar, soda,
ice cubes
- 166. Blueberry Blossom** ^B 4,9
Eistee mit frischer Blaubeere, Jasmintee, Limetten, Rohrzucker, Eiswürfel/
iced tea with fresh blueberries, jasmine tea, lime, cane sugar, ice cubes
- 167. Strawberry Summer** ^B 4,9
Erdbeerpüree, Limetten, Minze, Rohrzucker, Eiswürfeln/ strawberry puree,
lime, mint, cane sugar, ice cubes



LONGDRINKS & COCKTAILS

- 179. Gin Tonic** ^{H,S} 6,9
Gin, Limetten, Tonic/ gin, lime, tonic
- 180. Campari Orange** ^H 6,9
Campari, Orangensaft, Eiswürfel/ campari, orange juice, ice cubes
- 181. Hugo** 6,9
Prosecco, Holundersirup, Limetten, Minze/ prosecco, elderberry syrup, limes, mint
- 182. Aperol Spritz** ^{H,S} 6,9
Aperol, Prosecco, Soda, Orange/ aperol, prosecco, soda, orange
- 183. Cuba Libre** ^{G,H,M,O} 7,5
Havana Club, Cola, Limetten und Eiswürfel/ Havana Club, cola, limes and ice cubes
- 184. Caipirinha** ^B 7,5
Limetten, Rohrzucker, Cachaca Rum, Soda/ limes, cane sugar, cachaca rum, soda
- 185. Mojto** ^B 7,5
Havana Club, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda und Eiswürfel
Havana Club, limes, cane sugar, mint, soda and ice cubes
- 186. Strawberry Mojto** ^{B,H} 7,5
Havana Club, Limetten, Rohrzucker, Erdbeersirup, Minze, Soda und Eiswürfel/
Havana Club, limes, cane sugar, strawberry syrup, mint, soda and ice cubes
- 187. Moscow Mule** 7,5
Wodka, Limette, Ginger Beer, Gurke/ vodka, lime, ginger beer, cucumber
- 188. Pina Colada** ^{H,H,7} 7,9
Ananassirup, Kokossirup, Sahne, Kokosmilch, Barcadi, Ananassaft/ pineapple
syrup, coconut syrup, cream, coconut milk, Barcadi, pineapple juice
- 189. Swimming Pool** ^{H,H,7} 7,9
Sahne, Kokosmilch, Vodka, Barcadi, Blue Curacao, Ananassaft
cream, coconut milk, vodka, Barcadi, Blue Curacao, pineapple juice
- 190. Mai Tai** ^{H,H} 7,9
Weiß und Braun Rum, Orangensaft, Orangensirup, Limettensaft, Mandelsirup
White and brown rum, orange juice, orange syrup, lime juice, almond syrup



SPIRITS (2cl)

- | | | |
|------|---|-----|
| 195. | Wodka Absolut | 3,5 |
| 196. | Nep Moi
Klebreis Schnaps/ sticky rice liquor | 3,5 |

BIERE / BEERS

- | | | | |
|------|-------------------------------------|----------|----------|
| 200. | Krombacher Pils vom Fass | 0,3L 3,2 | 0,5L 4,9 |
| 201. | König Ludwig Hefeweizen hell | 0,5L | 4,5 |
| 202. | König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei | 0,5L | 4,5 |
| 203. | König Ludwig Hefeweizen dunkel | 0,5L | 4,5 |
| 204. | Tiger Bier | 0,33L | 3,5 |
| 205. | Saigon Bier | 0,33L | 3,7 |

WEINE / WINES

WEISSWEIN & ROSÉ

- | | | | |
|------|---------------------------|------|-----|
| 280. | Eichstetter Spätburgunder | 0,2L | 5,9 |
|------|---------------------------|------|-----|

Rosé Trocken

Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden

Jugendlich strahlendes Rosé. Klare feinfruchtige Aromen von Himbeere und Cassis. Die köstliche Frucht und die erfrischende Herbe sorgen für einen guten Trinkfluss

- | | | | |
|------|-------------------------------------|------|-----|
| 281. | Eichstetter, Weissburgunder Trocken | 0,2L | 5,9 |
|------|-------------------------------------|------|-----|

Gelb mit grünen Reflexen, vielschichtiges Bukett mit Anklängen von reifem, grünen Apfel. Elegant und nachverlangend durch sein erfrischendes Säurespiel. Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden

- | | | | |
|------|--------------------------------|------|-----|
| 282. | Chardonnay Cellier des Vicomes | 0,2L | 5,9 |
|------|--------------------------------|------|-----|

IGP Pays d'Oc Gelbe Farbe

mit goldenen Reflexen, Blumiges Bukett mit Noten von Birne und Butterbrioche. Im Geschmack ist er saftig, voll mit Honig- und Nussaromen / Languedoc, Südfrankreich

ROT WEIN / RED WEIN

- 283. II Mio Primitivo, Puglia IGT** 0,2L 5,9
ll Mio, Apulien

Typisch fruchtiger Charakter dieses Weins mit leicht würzigen Akzenten. Er ist dabei frisch und saftig, erinnert im Duft an dunklen Kirschen und zeigt ganz leichte, würzige Noten

- 284. Merlot | Cellier des Vicomtes** 0,2L 5,9
IGP Pays d'Oc Languedoc, Südfrankreich

Seine Farbe ist dunkelrot, das Bukett erinnert an Paprika und roten Früchten, mit harmonisch ausgeglichener Tannine und einem fruchtigen Abgang

WEIN FLASCHENWEINE WEISS

- 286. Eichstetter Herrenbuck,** 0,75L 30
Grauburgunder Kabinett Trocken

Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden, Birnen, Aprikosen, Mandarinen, Mandeln, Kräuter und Frühlingsblumen. Am Gaumen füllig, ausgewogen, saftig, schöne Frucht, feines Spiel, elegant, mineralisch, feinwürzig, finessenreich und mit einem langen Nachhall.

WEIN FLASCHENWEINE ROT

- 288. Matthias Gaul, Pfalz** 0,75L 30

Diese Cuvée aus Spätburgunder und Merlot ist dunkel, weich und beerig. Sein Körper ist kraftvoll und harmonisch strukturiert. Die runden Tannine sind schön eingebunden. Eine feine Würze sorgt für Pepp. Ein Allrounder, der den Alltag bereichert, aber mit Hut und Fliege ebenso festliche Anlässe perfekt begleitet.

Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen

1. Enthält glutenhaltige(s) Getreide(-)Erzeugnisse
- 1a. Weizen
- 1b. Gerste
2. Enthält Krebstiere(-) Erzeugnisse
3. Enthält EU-Erzeugnisse
4. Enthält Fisch(-) Erzeugnisse
5. Enthält Erdnüsse(-) Erzeugnisse
6. Enthält Sojabohnen(-) Erzeugnisse
7. Enthält Milch(-) Erzeugnisse (Laktosehaltig)
8. Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nuss(er)zeugnisse
9. Enthält Sellerie(-) Erzeugnisse
10. Enthält Senf(-) Erzeugnisse
11. Enthält Sesam(-) Erzeugnisse
12. Enthält Schwefeldioxid/Sulfite
13. Enthält Lupine(-) Erzeugnisse
14. Enthält Weichener(-) Erzeugnisse Zusatzstoffe

- A. Mit Süßungsmittel(n)
- B. Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
- C. Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)
- D. Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- E. Enthält Sulfid
- F. Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
- G. Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen
- H. Mit Farbstoff
- I. Mit Konservierungsstoff
- J. Mit Natriophosphat
- K. Mit Nitrat
- L. Mit Nitritphosphat und Nitrat
- M. Mit Antioxidationsmittel
- N. Mit Geschmacksverstärker
- O. Geschwächt
- P. Gewächst
- Q. Mit Phosphat
- S. Cholesterin
- T. Säuerungsmittel
- U. Stabilisatoren