

# BOWLS

5,90€

- 1. Bao Buns** G  
gedämpfter Bao Bun mit einem Soja- Patty, Röstzwiebeln und Gurkensticks, verfeinert mit Mango-Sauce
- 2. Green Papaya** SF  
frischer Papaya Salat mit Karotten, gerösteten Erdnüssen, Koriander, Sesam und einem Limetten-Chili-Dressing
- 3. Green Rice Tofu** S, G  
seidiger Tofu ummantelt von knusprigen Green-Rice-Flakes, verfeinert mit einem Himbeer-Chili-Dip
- 4. Mango Salad** SF  
fruchtiger Mangosalat mit Gurken-und Karottensticks, gerösteten Erdnüssen, Koriander, Reispapier serviert mit einem Limetten-Ingwer-Dressing
- 5. Wan Tan** G  
knusprig gebackene Wan Tan gefüllt mit Tofu, Weintrauben und Pilzen, verfeinert mit Mango Chutney und Tamarind- Ingwer-Dip
- 6. Creamy Gold** K  
eine cremige Mango-Karotten-Suppe mit einem Hauch Ingwer, Kokosmilch, schwarzem Sesam und Röstzwiebeln
- 7. Classic Wok** K, LZ  
saisonales Gemüse mit Chili-Ingwer, Pilze und Tofu im Wok geschwenkt
- 8. Tokyo Sticks** S  
Sojaspieße aus Seetang serviert mit Wasabi- Mayonnaise und geröstetem Sesam
- 9. La Lot**  
gegrillter Tofu und Kräuterseitling, umwickelt von aromatischen Betelblättern
- 10. Tofu Sate** G  
Tofuspieße ummantelt von Panko, verfeinert mit einer leichten Erdnuss-Kokos-Sauce
- 11. Hoi An Pockets**  
knusprige Teigtaschen aus Reismehl, gefüllt mit Tofu und Karotten, serviert mit Tamarind- Ingwer-Dip
- 12. Meat Balls** G  
würzig marinierte Erbsen-Seitanbällchen, mit glasierten Prinzessinnen Bohnen im Wok geschwenkt mit einer Miso-Soja-Sauce und geröstetem Sesam, Knoblauch
- 13. Fries Avocado** G  
frische Avocado mit einem knusprigen Tempura- Mantel, verfeinert mit einer Mango- Sauce
- 14. Summer Rolls** E  
frische Reispapierrollen gefüllt mit Tofu und Reismudeln, Salat, Kräutern und einem Hoisin-Erdnuss-Dip
- 15. Sushi Chay**  
Sushireis mit Avocado, Mango, Lauchzwiebeln, gezupfte Sojastreifen. On top asiatischer Coleslaw und eine Chili-Mango-Sauce
- 16. Little Islands**  
gedämpfte Dumplings mit Füllung aus Gemüse und Sojabohnen, verfeinert mit Mango-Sauce
- 17. Ca Ri**  
rotes Curry mit Tofu, Sojabällchen, Kokosmilch und Saisongemüse, zubereitet mit Zitronengras und Basilikum
- 18. Crunchy Roll** G  
Tempura Rolle, Sushireis, gegrillte Zucchini, Kräuterseitling mit Knoblauch, Ingwerwürfel serviert mit Soja-Wasabi- Sauce
- 19. Edamame**  
gedämpfte japanische Sojabohnen mit Meersalz
- 20. Nem Hanoi**  
gold gebackene Rollen gefüllt mit Tofu, Karotten, Glasnudeln und Morcheln, verfeinert mit einem Tamarind-Ingwer- Dip

# LARGE DISHES

---

21. Pho Chay <sup>Lz</sup> 13,90  
der Klassiker unter den Suppen- eine klare Gemüsebouillon mit Tofu auf Reisbandnudeln, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern, Sternanis und Zimt.
22. Bun Sa Ot <sup>K, E</sup> 13,90  
würzig marinierte Tofuwürfel mit Chili und Galgant auf Vermicelli Reismudeln. Frischer Salatmix mit Koriander, gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln überzogen von einer Limetten-Chili Vinaigrette
23. Rice Curry <sup>SF</sup> 13,90  
rotes Curry mit Tofu, Sojabällchen, Zitronengras und Kokosmilch, serviert mit frischem saisonalen Gemüse, Basilikum und Jasminreis
24. Mi Quang <sup>G, E</sup> 13,90  
eine traditionelle Nudelsuppe aus Mittelvietnam serviert mit Tofu, verschiedenen Pilzen, Kokosmilch, Zitronengras und Minze. Das Gericht wird mit gerösteten Erdnüsse und Sesam Reis Chip verfeinert
25. Bun Nem <sup>E</sup> 13,90  
hausgemachte Frühlingsrollen serviert mit Vermicelli Reismudeln, frischem Salatmix, Koriander, gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln, verfeinert mit einer Limetten-Chili Vinaigrette.
26. Wan Tan Soup <sup>L, G</sup> 14,50  
hausgemachte Wan-Tans mit einer pikanten Tofu-Pilzfüllung, serviert in frischer Gemüsebrühe. Zucchini, Karotten, Lauchzwiebeln und Koriander rundes das Gericht ab, welches mit reinem Sesamöl verfeinert wird
27. Udon Bowl <sup>G</sup> 14,90  
Udon Nudeln mit Tofu und frischem saisonalen Gemüse gegart in einer , mit geröstetem Sesam, Sojasprossen, Rettich, Edamame und einem knusprigen Rice-Flake-Stick
28. Chay Balls <sup>K</sup> 14,90  
würzig marinierte Sojabällchen mit einer Galanga-Chili Marinade, eingelegten Sojasprossen, Seitan, Süßkartoffeln, vietnamesischer Coleslaw und Zucchiniwürfel in Knoblauch, serviert mit Jasminreis
-

# DESSERTS

6,90€

---

## 31. Mango Ice cream <sup>s</sup>

frische Mango Minze Creme  
mit geröstetem Sesam

## 32. Flan Coco

exotisches Kokos Panna Cotta mit  
einer fruchtigen Himbeer-Limetten Sauce  
& einer Prise Kokosblütenzucker

## 33. Mango Sticky Rice <sup>E</sup>

Black Sticky Rice mit gerösteten  
Erdnüssen, Mangostücken und  
einer Kokossauce

## 34. Baked Chocolate Banana <sup>E</sup>

knusprig ummantelte heiße Banane mit dunkler Schoko-  
ladensoße und Mandeln als Topping

## EXTRAS

2,90€

Jasminreis | Pho Nudeln | Udon Nudeln

E- Erdnüsse, G-Gluten, L- Lupine  
S- Sesamsamen, Se-Sellerie, LZ- Lauchzwiebel,  
SF-Schalenfrüchte, SS-Schwefeldioxid und Sulfine  
K- Knoblauch, R- Röstzwiebeln,