



VIETNAMESISCHE WOCHEN

Starter

Goi Cuon  8.50

Vietnamesische Glücksrolle gefüllt mit Crevetten und Mango.
Serviert mit hausgemachter Chilisauce

Pho Bo  9.50

Pikante Fischsuppe mit Red Snapper, Tomaten und Frühlingszwiebeln

Main Course

Giang Nguyen  25.50

Würzig marinierte Schweinefleischspießli mit Shiitake Pilzen,
gebratenem Reis und Joghurtdip

Ga kho gung 21.50

Pouletbrust in Kokos-Kurkuma-Sauce mit Kartoffeln und Zitronengras.
Serviert mit Jasminreis

Muc Can Toi  27.50

Sepia mit Thai-Basilikum, Petersilie, Koriander und Broccoli
an pikanter Sauce. Serviert mit Jasminreis

Rau Xao Thap Cam  18.50

Frische Cocobohnen mit in Sojasauce mariniertem Tofu und gemischtem Gemüse.
Serviert mit Jasminreis

Dessert

Banh Cam 6.50

Gebackene Sesambällchen gefüllt mit süßer, roter Bohnenpaste. Serviert mit Akazienhonig

Beverages

Monsoon Valley Colombar 1 dl 7.50

Tiger Beer 33 cl 6.50

Home-made Lychee Ice Tea (3 dl / 5 dl) 4.90 6.50