



MENU

Ein Schälchen Schweiß, ein Schälchen Reis“ besagt ein vietnamesisches Sprichwort: Arbeite hart für dein Essen. Die Konflikte im vergangenen Jahrhundert haben das Land zerrüttet, jedoch hat die vietnamesische Küche nicht an Vielfalt eingebüßt, sondern an Reichtum gewonnen. Sie kennen doch das Gefühl, wenn Sie Essen gehen und Ihnen fehlt das Gewisse etwas. Die Geborgenheit bei wie bei Mama. Das es nur bei Ihr am besten schmeckt. Wir, das Team vom Sen Viet sind Ihre vietnamesische Mama und haben uns zur Aufgabe gemacht, mit Herzenslust und Engagement die kulinarischen Köstlichkeiten des Land der Drachen zu vermitteln. Das Interieur von Sen Viet ist eine Kombination aus modernem Design und Details, die an das Leben der Einheimischen erinnert. Hier trifft Wohlfühlatmosphäre auf die Authentizität traditioneller vietnamesischer Gerichte, dessen Interpretation ihre Geschmacksknospen betören werden. Nur die frischesten Zutaten kommen zum Einsatz, die auf sorgfältige Weise miteinander komponiert werden. Selbstverständlich ohne künstliche Zusatzstoffe und Glutamat. Das glauben Sie uns nicht? Dann werfen Sie einen Blick in unsere

Liveküche



GETRÄNKE



Softdrinks

	0.20l	0.40l
Coca Cola ^(1,2,6)	3.20€	4.50€
Coca Cola light ^(1,2,6)	3.20€	4.50€
Fanta ^(1,6)	3.20€	4.50€
Sprite ^(1,6)	3.20€	4.50€
Spezi ^(1,6)	3.20€	4.50€

Bei unseren Gerolsteiner Wasser haben Sie jeweils eine Karaffe mit Minze und Limette

	FI 0,25l	FI 0,75l
Gerolsteiner Naturell	3.50€	6.50€
Gerolsteiner Medium	3.50€	6.50€

	0,20l	0,40l
Ginger Ale	3.50€	3.90€
Tonic Water	3.50€	3.90€
Bitter Lemon	3.50€	3.90€

Biere	0,3l	0,5l
Krombacher vom Fass ^(1,6)	3.50€	5.00€
Krombacher Hefeweizen ^(1,6)	3.50€	5.00€
Krombacher Hefe Alkoholfrei ^(1,6)		5.00€
Krombacher Kellerbier	3.90€	5.00€
Tiger Beer ^(1,6)	FI 0,33l 4.50€	
Saigon Beer ^(1,6)	FI 0,33l 4.50€	

Säfte

	0,2l	0,4l
Mangonektar ⁽⁶⁾	3.50€	5.00€
Bananennektar ⁽⁶⁾	3.50€	5.00€
Kirschnektar ⁽⁶⁾	3.50€	5.00€
Maracujanektar ⁽⁶⁾	3.50€	5.00€
Apfelsaft ⁽⁶⁾	3.50€	5.00€
Orangensaft ⁽⁶⁾	3.50€	5.00€
Saftschorle ⁽⁶⁾	3.50€	5.00€

Tra-Tee

Tra Gung	Tasse frischer Ingwertee nach vietnamesischer Art	4.50€
Tra La Mint	Tasse frischer Pfefferminztee	4.50€
Tra Sencha ⁽²⁾	Kanne Japanischen Grüntee	4.50€
Tra Jasmin ⁽²⁾	Kanne Japanischen Jasmintee	4.50€

Ca Phe- Kaffee

Ca Phe Sua Da-	Traditionell vietnamesicher Kaffee mit Süßmilch und Eiswürfel ^{(2)(Kalt)}	4.50€
Ca phe Vietnam	Traditionell vietnamesicher Kaffee mit Süßmilch ^{(2)(Heiß)}	4.50€
Espresso ⁽²⁾		2.50€
Espresso Doppio ⁽²⁾		3.50€
Café Cremé		3.00€
Cappuccino		3.80€
Latte Macchiato		4.90€

Sinh To- Shakes ^(b)	0,31
Mango Lassi ^(1,4,6)	5.50€
Avocado Minz Lassi ^(1,4,6)	6.50€
Maracuja Lassi ^(1,4,6)	6.50€

Do Uong Dac Biet Vietnam-Vietnamesische Getränke	0,41
Erfrischende Alkoholfreie Kultgetränke in unser Heimat ^(1,6)	
Tra Da- Vietnamesischer Grünertee und Eiswürfel	5.90€
Tra Basilikum- Grünertee mit Basilikum, Limette und Eiswürfel	5.90€
Tra Gung Da- Ingwer mit Zucker, Minze, Limette und Eiswürfel	5.90€
Chanh Da-Limetten Wasser mit Zucker, Limette und Eiswürfel	5.90€
Chanh Leo- Maracujasaft mit Passionsfrucht, Minze, Zucker und Eiswürfel	6.50€
Saigon Freshmaker – Maracujasaft, Ginger Ale, Minze, Zucker, Limette und Eiswürfel	6.50€
Sen Viet Limonade-Orangen, Limette, Minze, Holundersirup und Eiswürfel	6.90€
Red Cocnut- Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Maracujasaft und Erdbeersirup	6.90€
Tra Hou Dan Biee - Schmetterlingsblüten	6-90€

Tra Da - Hausgemachter Eistee	0,41
Kiwi	5.90€
Erdbeere	5.90€
Kokos	5.90€
Vanille	5.90€
Mango	5.90€
Zitrone	5.90€

Cocktails

Alkoholische Getränke ^(1,4,6)(mit Eiswürfel)

Hugo-Limette, Minze, Prosecco, Holundersirup	7.50€
Aperol Sprizz- Prosecco,Aperol,Orange	7.50€
Mojito-Limette, Weißer Rum, Minze, Soda	7.50€
Cuba Libre-Limette, Weißer Rum, Cola	7.50€
Caipirinha-Limette, Zucker, Cacacha, Soda	7.50€
Sen Colada- Weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	7.50€
Sen Viet Kiss-Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Kirschsafft, Sahne	7.50€
Singapore Sling-Soda, Cherry Brandy, Gin	7.50€
Gin Tonic-Tonicwater, Bombay Sapphire Gin, Limette	8.50€
Vodka Basilikum-Vodka, Soda, Basilikum, Weißer Rum	7.50€
Melon Chill- Melon Liquer, Soda, Minze	7.50€
Lady Killer-Bayleys, Rum, Vodka, Sahne, Maracujanektar, Grenadine	8.50€
Sen Viet- Weißer Rum, Schwarzer Rum, Cherry Brandy, Rum 75%, Ananassaft, Limette	8.50€
MaiTai - Bacardi, Schwarzer Rum, Orangensaft, Annanassaft, Sekt Mandelsirup, Limette	8.50€
Lillet Berry - Lillet Blanc, Russian Wild Berry, verschiedene Beeren	6.90€

Falls Sie spezielle Wünsche haben, fragen Sie einfach unser Personal.

Spirituosen

Baileys		4cl	5.90€
Bombay Sapphire Gin			5.90€
Absolut Vodka			4.90€
Ramazotti			4.90€
Lua Moi			5.90€

Sekt, Champagner & Prosecco

Brut Moët Chandon	Fl. 0,75l		95.00€
Cremant De Loire Sekt	Fl. 0,75l		65.00€
Sekt trocken	Fl. 0,75l		19.90€
Frizzante Prosecco	Fl. 0,75l		19.90€

STARTERS

Vietnamesische traditionelle Vorspeisen





Mon Sup

Suppen

- | | | |
|-----|--|--------|
| V1 | Wantan ^(a,i,l) | 5.50€ |
| | Köstliche Suppe mit Teigtaschen gefüllt mit Schwein, Garnelen, frischen Chamignons, Zuckerschoten und Kräutern | |
| V2 | Hai san ^(e,l) | 5.50€ |
| | Fischsuppe mit Champignons, Cherrytomaten und Dill | |
| V3 | Pho Ga ^(e,k) | 5.50€ |
| | Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch | |
| V4 | Pho Bo ^(e,k) | 5.50€ |
| | Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch | |
| V5 | Tom Canh Chua ^(e,l) (leicht scharf) | 6.00€ |
| | Kokossuppe mit Hühnerfleisch/Garnelen, Ingwer, frischen Champignons, Zitronenblättern und Koreander. | |
| V44 |  Pho Dau Phu | 5.00€ |
| | traditionelle Reisbandnudeln mit Tofu | |
| V55 |  Canh Chua Dau Phu | 5.00€ |
| | Kokossuppe mit Tofu, Ingwer, frischem Champignons, Zitronenblätter und Koriander | |
| V56 |  Edamame | 5.50€ |
| | junge Sojabohnen serviert mit Meersalz | |
| V57 | Sen Viet Starter Mix for 2 | 12.00€ |
| | gebackene Teigtaschen, Frühlingrollen, Sommerrollen, Nester aus Süßkartoffeln | |

Nem ran, Goi Cuon Hanoi

Frühlingsrollen/Sommerrollen wie in Hanoi

- | | | |
|--|--|-------|
| V6 | Banh bao ^(a,c) | 5.50€ |
| | Traditionelle Weizenmehlküöße mit Schweinehack,
Glasnudeln, Ei und vietnamesischen Gewürzen | |
| V7  | Banh Goi Hanoi ^(a,c) | 5.50€ |
| | Gebackene Teigtaschen | |
| V8 | Nem ran Hanoi ^(c,e,h) | 5.50€ |
| | Knusprige Frühlingsrollen 2 Stck. mit Schweinehack,
Glasnudeln, Eiern und hausgemachtem Dressing | |
| V9  | Nem chay ^(a,h) | 4.90€ |
| | Gebackene vegetarische Frühlingsrollen | |
| V10 | Goi cuon tom ^(l,h) | 6.90€ |
| | Frische Sommerrollen 2 Stck. in Reispapier eingerollt,
Reisnudeln mit Hühnerfleisch, Koriander,
Garnelen oder Tofu | |
| V12 | Banh Tom Ho Tay ^(a,l) | 6.90€ |
| | knusprige Nester aus Süßkartoffeln, typischer Fischsauce,
Garnelen, Limetten und Chili | |
| V13 | Tom chien Com | 6.90€ |
| | Knusprige Pandam Garnelen
und Süßsauersoße | |

Nem ran, Goi cuon



SEN VIET SALAT DAC BIET

Salatspezialitäten aus unserer Heimat



Sen Viet Salate

Gemischter Salat

*Eisbergsalat, Sojasprossen, Cherrytomaten, Paprika, Sesam, geröstete Erdnüsse,
verfeinert mit hausgemachten Dressing ^(g,h,k)*

S1	Hähnchenbrustfilet gegrillt	7.50€
S2	Lachsfilet gegrillt ⁽ⁱ⁾	8.90€
S3	Thunfischfilet gegrillt ⁽ⁱ⁾	9.90€
S4	Sen Viet Seafood	10.50€
S5	Halloumi	7.50€
S6	Tofu	6.90€

Mien Salat

*Vietnamesischer Glasnudelsalat, Chilli, Koreander,
hausgemachte Fischsauce, Sojasprossen ^(e,k)*

S7	Hühnerfleisch	8.50€
S8	Garnelen ^(l)	9.90€
S9	Rindfleisch	9.50€

Nom Sen Viet

- S10 **Huhn** 7.50€
Exotischer vietnamesischer Salat aus frischen Mangostreifen mit Paprika, Erdnüssen, Koreander und Mango-Chilli Dressing ^(g,e,h)
- S11 **Garnele ^(l)** 9.50€
Exotischer vietnamesischer Salat aus frischen Mangostreifen mit Paprika, Erdnüssen, Koreander und Mango-Chilli Dressing ^(g,e,h)
- S12 **Sen Viet ^(Ngo Sen)** 9.50€
Lotuswurzelsalat mit Meeresfrüchten und frischen Koreander

Nom Du Du

- S13 **Rindfleisch** 10.00€
knackiger Salat aus grüner Papaya, frischen Kräutern, Tomaten, Karotten und Erdnüssen in einem Limetten-Chilli Dressing ^(g,e,h)
- S14 **Huhn** 8.50€
knackiger Salat aus grüner Papaya, frischen Kräutern, Tomaten, Karotten und Erdnüssen in einem Limetten-Chilli Dressing ^(g,e,h)



Xien Nuong BBQ

Spieße im Hanoi Style ^(e)

- | | | |
|-----|---|-------|
| V14 |  Champignon ^(veg.) | 4.50€ |
| | Champignon Spieße mit hausgemachter Teriyaki Sauce | |
| V15 |  Dau Gung ^(veg.) | 4.50€ |
| | Knuspriger Tofu am Spieß mit Ingwer und Teriyaki Sauce | |
| V16 | Ga Sate ^(g) | 6.90€ |
| | Zwei Hühnerspieße mit Teriyaki Sauce | |
| V17 | Tom Xien ^(l) | 8.50€ |
| | Zwei Garnelenspieße, dazu Zucchini, Lauchzwiebeln in Teriyaki Sauce | |
| V18 | Thit Bo Xien | 6.90€ |
| | Gegrilltes Rindfleisch mit Zwiebeln und einer deftigen Sauce | |
| V19 | Ca Thu ⁽ⁱ⁾ | 7.90€ |
| | Zwei Thunfischspieße mit Teriyaki Sauce | |
| V20 | Ca Hoi Xien ⁽ⁱ⁾ | 6.90€ |
| | Zwei Lachsspieße mit Lauch, Zucchini und Teriyaki Sauce | |
| V21 | So Diep ^(m) | 8.50€ |
| | Jacobsmuscheln mit hausgemachter Butter Knoblauch Sauce | |
| V22 | Vit Xien | 6.90€ |
| | Zwei Entenspieße mit Teriyaki Sauce | |
| V23 | Wan Tan | 4.90€ |
| | frittierte Wan Tan Taschen | |

A stylized graphic of a flame or fire, rendered in a dark red color. It consists of several curved, overlapping lines that create a sense of movement and heat, positioned behind the text.

Mon LAU - Hoi An

Vietnamesischer Feuertopf



Mon LAU - Hoi An

Vietnamesischer Feuertopf

*Die Brühe besteht aus einem Hühnersud mit verschiedenen asiatischen Kräutern und verleiht dem
Gegarten seinen einzigartigen Geschmack. Beim LAU werden die einzelnen Zutaten zusammen im Sud gegart
und mit den unterschiedlichen Beilagen serviert.*

*Reisbandnudeln, spezielle Kräuter und Gewürze dazu Garnelen, Tintenfisch,
Pak Choi, Chinakohl, Rindfleisch, Lachs ^(a,d,e,f,g,h,i,k,l,m,n)*

Mon Lau Hoi An

L1. Thap Cam

2 Personen **50.00 €**

3 Personen **75.00 €**

4 Personen **90.00 €**

* Extra Beilage

- Garnele, Fischfilet +7.00 €
- Pak Choi +2.90 €
- Rindfleisch +6.00 €
- Reismnudeln +4.00 €

Sen Viet

Beilagen/Extras

Wok Gemüse ^(a,F)	5.50€
Schale Duftreis	2.50€
Schälchen Sauce	2.50€
Chilischote	1.50€
Süßkartoffel Pommes	4.50€

***Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach eventuellen Allergenen**



A stylized graphic of several overlapping, curved red leaf-like shapes, resembling a fan or a cluster of leaves, positioned behind the text.

Mon Chinh

Hauptspeisen



Sen Viet Phở


Hauptspeisen

Traditionell ist Pho ein Frühstück, jedoch wird das Suppengericht auch gut und gerne in Vietnam tagsüber oder Abends verzehrt. Grund sind vor allem die nahrhaften Zutaten, die in Pho zum Einsatz kommen: Rinderknochen sowie Sternanis für eine kräftige, aromatische Brühe, Rinderfleisch, Koriander und zu guter letzt die Reisbandnudeln. Pho ist ein beliebtes Gericht auf den Straßen des Landes und ein fester Bestandteil der vietnamesischen Küche. ^(e,k)

Pho Sen Viet

H1 **Pho Ga** 12.00€
Hühnerfleisch

H2 **Pho Bo - Chin / Tai Lan** 13.00€
Rindfleisch - well done / medium rare

H3  **Pho Dau Phu** 11.00€
Tofu

Bun

H4 **Bun Ngan Nudelsuppe** 13.90€
Nudelsuppe mit Entenbrustfilet und Bambus, Reisnudeln,
viet. Kräuter mit Salat und einer hausgemachten Brühe.

Mi

H5 **Mien Ga ^(k)** 13.00€
Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch hausgemachte Brühe,
Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Koriander

H6 **Mi Wan Tan ^(c,h,k)** 15.00€
Wan Tan Suppe vietnamesischer Art mit Wantan Nudeln,
hausgemachte Brühe, Wan Tan Teigtaschen, Ei, Sojasprossen und Koriander

Reisnudeln - Bún

- | | | |
|---|---|--------|
| H7 | Bun Bo La Lot ^(e) | 13.90€ |
| | Reisnudeln mit Duftblätterröllchen gefüllt mit Rindfleisch, Knoblauch, dazu frischer Salat serviert mit einer hausgemachten „Nuoc Mam“ Sauce. | |
| H8 | Bun Cha Hanoi | 14.50€ |
| | Reisnudeln mit gegrillten Schweinefleisch und Buletten, dazu frischer Salat und hausgemachte „Nuoc Mam“ Sauce | |
| H9 | Bun Nem Ran ^(c,e,h, auch veg. möglich) | 13.90€ |
| | Knusprige Frühlingsrollen serviert mit frischen, vietnamesischen Kräutern und Salat, dazu Reisnudeln mit warmer hausgemachter Sauce aus der Hauptstadt Vietnams „Hanoi“ auch vegetarisch | |
| H10  | Bun Bo Nam Bo ^(g,k, leicht scharf) | 13.90€ |
| | Zarte gebratene Rindfleischscheiben mit Reisnudeln frischen exotischen Kräutern in herzhafter Fischsauce, nach Rezept des Hauses, garniert mit Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln und Sojasprossen | |

SEN VIET CA RY

Hauptspeisen





Vietnamesische Curry Variationen


Bei jedem dieser Speisen haben Sie die Auswahl zwischen einer unserer hausgemachten Saucen:

Erdnusssauce: Kokosmilch, Erdnüsse, vietnamesische Gewürze ^(e,g,k)

Curry Sauce: Kokosmilch, Curry, Bambus, vietnamesische Gewürze ^(e,g,k) (scharf)

Mango Curry Sauce: Mango, Curry, Bambus, vietnamesische Gewürze ^(e,g,k) (leicht scharf)

Als Beilage erhalten Sie jeweils saisonales Gemüse, dazu Reis. ^(e,g)

H11	Bo Steak Argentinisches Rindfleischsteak	23.00€
H12	Ca Hoi gegrillter Lachs	21.00€
H13	Vit Entenbrustfilet	19.50€
H14	Tom ^(l) Garnelen	19.50€
H15	Ga Hühnerbrust	16.50€
H16	Ga Sate Hähnchenspieße	16.50€
H17 	Dau Phu ^(veg) Tofu	13.90€
H17a	Stör ^(fillet)	20.00 €

A stylized graphic of several overlapping, elongated, teardrop-shaped leaves in a dark red color, arranged in a fan-like pattern behind the text.

SEN VIET XAO

Im Wok



Sen Viet Xao

*Gebratene Reisbandnudeln,
Udon oder Glasnudeln ^(e,k)*

- | | | |
|---|---|--------|
| H18 | Hühnerfleisch | 14.90€ |
| | Im Wok mit Eier, Karotten und Lauchzwiebeln Asia-Gemüse
sowie Soja Sojasprossen ^(e,k) | |
| H19 | Rindfleisch | 16.90€ |
| | Im Wok mit Eier, Karotten und Lauchzwiebeln Asia-Gemüse
sowie Sojasprossen ^(e,k) | |
| H20 | Garnelen ^(l) | 17.90€ |
| | Im Wok mit Eier, Karotten und Lauchzwiebeln Asia-Gemüse
sowie Sojasprossen ^(e,k) | |
| H21  | Tofu ^(veg) | 13.50€ |
| | Im Wok mit Eier, Karotten und Lauchzwiebeln Asia-Gemüse
sowie Sojasprossen ^(e,k) | |

Sen Viet Xao

Im Wok

Wokgemüse nach vietnamesischer Art mit deftiger Sauce dazu Reis

H22		Vitaminreiches Gemüse ^(e) (leicht scharf) knackig gebraten mit Ingwer, Knoblauch in Teriyaki Sauce	11.90€
H23		Ga Xao Xa Ot ^(e) (leicht scharf) Hühnerfleisch mit Zitronengras	15.50€
H24		Bo Xao Can Toi Rindfleisch mit Knoblauch und dunkle Pfeffersauce	17.50€
H25		Bo Luc Lac ^(e) Argentinische Rindfleischwürfel kurz angebraten	17.90€
H26		Muc Xao ^(m) (leicht scharf) Tintenfisch gebraten wie im in Hue Style	18.00€
H27		Dau Phu Chua Ngot ^(veg) Tofu mit Tomate, Knoblauch, Zwiebeln und Wok Gemüse	13.90€
H28		Pho Xao Gion ^(e) gebratenes Hühnerfleisch mit knusprigen Reisbandnudeln und Gemüse	13.90€
H29		Com Rang Hai San ^(m,l) Gebratener Reis mit Meeresfrüchten	13.90€

A stylized graphic of red flames or leaves, composed of several curved, overlapping shapes in a dark red color, positioned behind the text.

SEN VIET BBQ

Lavasteingrill



Sen Viet BBQ

Lavasteingrill

auf Lavastein gegrillt ^(l,m)

Als Beilage können Sie zwischen Süßkartoffelpommes oder Jasminreis wählen

G1	Dorade ganze Dorade dazu Salza-Verde-Sauce	22.90€
G2	Scampi Großgarnelen dazu hausgemachter Sauce	23.90€
G3	Yellow Fine Tuna Thunfischsteak mit hausgemachter Sauce	23.90€
G4	Ca Hoi gegrillter Lachs mit Sauce „Chua Ngot“	20.90€
G5	Muc Nuong bo toi-Sepia gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch und hausgemachter Hanoi Sauce	20.90€
G6	Ga Chicken Hühnerbrustfilet mit Sate Sauce	17.50€
G7	Thit Bo Cuon Xa Nuong Lauchzwiebeln umwickelt mit Rindfleisch und Zitronengras, hausgemachter Hanoi Sauce	20.90€
G8	Mix Thap Cam 7 verschiedene Spieße vom Lavasteingrill Hoi An Style	23.00€



Sen Viet BBQ

Lavasteingrill

auf Lavastein gegrillt ^(l,m)

Als Beilage können Sie zwischen Süßkartoffelpommes oder Jasminreis wählen

G9	Wolfsbarsch Wolfsbarsch im Hoi An Style	23.00€
G10	Heilbuttfilet Heilbutt mit Spezial Süß-Sauer-Sauce	23.00€
G11	Bo Steak gegrilltes Rindfleisch Steak mit hausgemachter Sauce	23.50€
G12	Grill Mix for 2 Hühnerspieße, Rindfleisch mit Salat dazu hausgemachter Sauce	42.00€
G13	Seafood Mix for 2 Großgarnelen, Lachs, Jacobsmuscheln und Sepia	43.00€
G14	Seafood Mix for 1 Großgarnelen, Lachs, Jacobsmuscheln und Sepia	23.50€
G15	Sen Viet Grill Mix Großgarnelen, gegrilltes Rindfleischsteak	28.00€

Alle unsere BBQ Hauptspeisen sind mit ^(g,h,k)

Eisbergsalat, Sojasprossen, Cherrytomaten, Paprika, Sesam, gerösteten Erdnüssen, verfeinert mit hausgemachten Dressing

A stylized graphic of a red leaf or flame-like shape, composed of several overlapping, curved, teardrop-shaped segments. The color is a deep, dark red. It is positioned behind the text, with some segments extending above and below the letters.

KINDERMENÜ

Kindermenü

K1	Lachsfilet ⁽ⁱ⁾ mit Reis oder Süßkartoffelpommes und „Chua Ngot“ Sauce	10.00€
K2	2 Hähnchen Spieße mit Reis oder Süßkartoffelpommes und Sate Sauce	8.90€
K3	Chickennuggets mit Süßkartoffelpommes oder Reis	8.50€
K4	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse	8.90€



Dessert

D1	Mangobecher 2x Mango Eis mit frischer Mango	7.50€
D2	Chuoi Chien Gebackene Banane mit Vanilleeis und Sahne	7.50€
D3	Mochi Dessert 2x Mochi nach Ihrer Wahl serviert mit Sorbet	7.50€
D5	Grünteebecher 2x Grünteeeis mit Früchten der Saison	8.50€
D6	Mangolassibecher Mangolassi mit frischem Obst und eine Kugel Vanilleeis	8.50€

Information zu Allergenen

Werte Kundschaft.

Im folgenden sind die 14 häufigsten Allergene aufgelistet.

Wenn sie spezifische Fragen haben sollten, fragen sie einfach unser Personal!

Vielen Dank und wir wünschen Ihnen viel Spaß beim genießen unserer Spezialitäten.

- a) Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Triticale)
- b) Milch und Milcherzeugnisse
- c) Eier und Eierzeugnisse
- d) Senf
- e) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- f) Schalenfrüchte (Nüsse = Cashewnüsse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Pekannüsse)
- g) Erdnüsse (Hülsenfrüchte gehören zu Lupinen)
- h) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- i) Fische und Fischerzeugnisse
- k) Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- k) Lupinen
- l) Krebstiere (Garnele, Krabbe, Shrimps, Fluss-Taschenkrebse)
- m) Weichtiere
- n) Schwefeldioxid und Sulphite

 vegetarisch

 100% Vegan

 Scharf

Zusatzstoffe-Getränke

1. Farbstoff
2. Koffeinhaltig
3. Chininhaltig
4. Konservierungsmittel
5. Antioxidationsmittel
6. mit Süßungsmittel
7. enthält Phenylalaninquelle

Mittagsangebot



Mittagsmenü

Mo-Fr 11:30 - 15:00

- | | | |
|----|---|--------|
| M1 | Pho Ga
Reisbandnudel Suppe mit Hühnerfleisch | 9.90€ |
| M2 | Pho Bo
Reisbandnudel Suppe mit Rindfleisch | 9.90€ |
| M4 | Mi Wan Tan
Wan Tan Suppe nach vietnamesischer art | 11.50€ |
| M5 | Bun Nem ^(warm)
Reisnudeln mit Frühlingsrollen | 10.50€ |
| M6 | Bun Xa Xiu ^(warm)
Reisnudeln mit gegrilltem Schweinenacken | 9.50€ |
| M7 | Bun Tron ^(warm)
Gemischte Reisnudeln mit geschmortem Rindfleisch
oder gegrilltem Hühnerfleisch | 11.00€ |
| M8 | Bun Tron Xien Thit ^(warm)
Gemischte Reisnudeln mit Rindfleisch Spieße
oder Hühnerfleisch Spieße | 11.50€ |



Mittagsmenü

Mo-Fr 11:30 - 15:00

mit Tagessuppe

M9	Pho Tron (warm) Gemischte Reisbandnudeln mit geschmortem Rindfleisch oder Hühnerfleisch	11.50€
M10	Ga Curry gebratenes Hühnerfleisch mit Wok Gemüse oder Salat	12.50€
M11	Ga Mango gebratenes Hühnerfleisch mit Wok Gemüse oder Salat	12.50€
M12	Ga Erdnuss gebratenes Hühnerfleisch mit Wok Gemüse oder Salat	12.50€
M13	Dui Ga Chien gebratenes Hühnerschenkel mit Wok Gemüse oder Salat	12.50€
M14	Ga Sate gebackene Hühnerspieße mit Reis und Salat	12.50€
M15	Mix Thap Cam 3 verschiedene Spieße vom Grill mit Reis, Salat und Soße	13.00€

