

Asiatische Tapas Gerichte | tapas

01	EDAMAME japanische grüne Bohnen mit Meersalz <i>japanese steamed and lightly salted green soy beans</i>	4.5
02	WAKAME grüner Algensalat mit geröstetem Sesam <i>green seaweed with toasted sesame seeds</i>	4.5
05	GYOZA ⁵ gebratene or gedämpfte Teigtaschen mit Hühnerfleisch/Garnelen und/oder Gemüsefüllung <i>roasted or steamed pierogies filled with chicken/shrimp and/or vegetables </i>	
	5.1 mit Gemüsefüllung <i>with vegetables</i>	5.5
	5.2 mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung <i>with chicken and vegetables</i>	6.0
	5.3 mit Garnelen <i>with shrimp</i>	6.5
	5.4 mit Tofu <i>with tofu</i>	5.5
T04	CRISPY DIAMANT CHICKEN ⁵ gegrilltes Hühnerfleisch in Sesam-Teriyaki-Soße <i>grilled chicken in a sesame teriyaki sauce</i>	5.5
T05	CRISPY HAU DUCK ⁵ knusprige Entenbrustfilet mit Süße-Sauer-Chili Soße <i>crispy duck with sweet sour chili sauce</i>	5.5
10	SAKE TATAKI ⁵ leicht gegrilltes Lachsfilet in sesam-Teriyaki-Soße <i>grilled salmon filet in a sesame teriyaki sauce</i>	12
12	TATAR ⁵ Lachswürfel oder Thunfischwürfel mit feiner zerhackter Avocado in einer hausgemachten Ingwer-Soja Soße garniert mit frischer Minze, dazu knuspriges Sesam Reispapier. <i>salmon or tuna cubes with chopped avocado in a homemade ginger soy sauce, fresh mint and a crunchy sesame ricepaper</i>	
	12.1 mit Lachswürfel <i>with salmon cubes</i>	11.5
	12.2 mit Thunfischwürfel <i>with tuna cubes</i>	13.5
08.	YAKITORI CHICKEN ⁵ hausgemachte Hähnchenspieße mit einer leckeren Teriyaki Soße nach Muttis Rezept <i>homemade chicken skewer with a tasty teriyaki sauce</i>	5.5
06.	OSAKA BALLS ⁵ gebackene Teigbällchen mit Oktopusfüllung <i>baked dough ball filled with octopus</i>	6.5
03.	NAMS MINI ROLL mini vegetarische Frühlingsrollen mit einer leckeren Süß-Sauer Soße <i>mini vietnamese vegetarian spring rolls with sweet chili sauce</i>	4.5
T11	NOIR SPECIAL gegrillte Jakobsmuscheln in einer leckeren Honig-Wasabi Sojasoße <i>grilled scallop in a tasty honey wasabi sauce</i>	7

T12	CHICKEN CHAR SIU BAO gedämpfte Teigtaschen mit Hühnerfleisch, Gemüse und Hoisinsauce steamed buns with chicken, vegetables and a tasty hoisinsauce	6.5
T13	HAR KAO im Bambuskorb gedämpfte teigmantel umhüllt mit Garnelen dumplings steamed in a bamboo cup	6
T14	SUMMER IN THE ROLL reispapierrolle mit Reismudeln, frischen Kräuter, Salat, Garnelen oder Tofu rice paper rolls with shrimps or tofu, fresh herbs, salad and rice noodles	6.5
07	PAVIA TEMPURA hausgemachte frittierte Garnelen-Gemüsespieß in Tempurateig serviert mit einer leckeren Süß-Sauer Soße <i>homemade crispy deep fried shrimp- vegetables tempura in a tasty tempura breading with sweet chili sauce</i>	7.5
T16	HIENS MUC CHIEN frittierter Tintenfisch im Teigmantel mit Sweet-Chili Dip fried octopus with a sweet chili dip	6.5

Extras

150. JASMIN REIS	3
151. SUSHI REIS	3.5
152. KIMCHI	3.5
153. SÜSSKARTOFFEL POMMES	4
154. INGWER AND WASABI	1
155. EXTRA SOSSE	1

Hauptgerichte | main dishes

- H1. PHO SOUP** 13.5
traditionelle Kräuterbrühe mit Reisbandnudeln, Lauchzwiebeln, Minze und Koriander dazu hauchdünn geschnittenes Rinderfilet
traditional soup with rice noodles, spring onions, mint, coriander, lime juice and beef
- H2. PHO XAO** 14.5
Reisbandnudel angebraten mit Rindfleisch Koriander, Lauchzwiebeln, Sojasprossen asiatische Kräuter abgerundet mit einer hauseigenen reduzierten Soße
fried rice noodles with beef, coriander, spring onion, bean sprouts, asian herbs refined with a homemade reduced sauce
- H3. CRISPY MANGO CHICKEN** 14.5
zartes knuspriges Hähnchenbrustfilet in cremiger Mango Kokos-Curry serviert mit asiatischem Gemüse und Jasmin Duftkornreis
crispy fried chicken in a creme mango coconut curry sauce with vegetables and jasmine rice
- H4. BINH's CHICKEN PEANUT** 14.5
zartes Hähnchenbrustfilet umhüllt von einer knusprigen Panade mit Gemüse in einer cremigen hausgemachten reduzierten Peanutsoße serviert mit Jasmin Duftkornreis
crispy chicken with vegetables in a tasty creamy peanut sauce served with jasmine rice
- H5. CRISPY DUCK CURRY** 15.5
knusprig gebratene Entenbrustfilet in cremiger Kokos-Curry serviert mit asiatischem mix Gemüse der Saison Minze und Jasmin Duftkornreis
crispy fried duck in a creme coconut curry sauce served with mixed vegetables and jasmine rice
- H6. HAWAII DUCK** 15.5
knusprig gebratene Ente mit blanchiertem & angebratenem Gemüse in einer hausgemachten Orangen Ananas Süß Sauren Soße serviert mit Jasmin Duftkornreis
crispy duck with vegetables in a orange ananas sweet sour sauce served with jasmine rice
- H7. JUICEY BEEF** 14.5
in der Pfanne kurz gebratene Rinderfiletscheiben mit diverssem Gemüse, dazu eine leicht pikante soße serviert mit Jasmin Duftkornreis
shortly stir fried beef filet in the pan beef filet stripes with vegetables and spicy sauce

- H8. BO XAO SA OT** 14
gebratenes zartes Rindfleisch mit Zitronengrass, Sellerie, Zwiebel, Paprika, Knoblauch in pikanter Soße mit Jasminreis
fine beef with lemongrass, celery, onions, paprika, garlic in a lightly spice sauce served with jasmin rice
- H9. JUMPING PRAWNS** 15.5
im Wok gebratener Reis mit diverssem Gemüse, dazu im Wok geschwenkte Garnelen serviert mit einer hausgemachten Soße
fried rice in a wok with diverse vegetables and lightly grilled shrimps served with a homemade sauce
- H10. DRAGON ON FIRE** 14.5
im Wok geschwenkter Duftkornreis mit Gemüse, dazu knusprige frittierte Garnelen verfeinert mit einer hausgemachten Soße
fried rice in a wok with diverse vegetables and fried shrimps in a homemade sauce
- H11. VEEGIE LOVER** 13.5
blanchiertes und danach angebratenes Gemüse serviert mit Tofu und einer hausgemachten soße, dazu Jasmin Duftkornreis
steamed mix vegetables and shortly grilled with tofu and a tasty homemade sauce
- H12. YAKI UDON** 13.5
gebratene Weizennudel mit blanchiertem Gemüse der Saison, Ei und zartem Hähnchenfilet
fried wheat noodle with vegetables and chicken filet
- H13. BEEF ON TOP** 15.5
im Wok gebratener Reis mit diverssem Gemüse, dazu angebratenes Rinderfleisch serviert mit einer hausgemachten Soße
fried rice with vegetables and shortly stir fried beef filet in the pan
- H14. GRILLED TERIYAKI SALMON** 16.5
gegrilltes schottisches Lachssteak mit grünem Spargel, Zuckererbsen und Sojasprossen mit einer hausgemachten leckeren Soße
grilled scottish salmon steak with green asparagus, sugar peas and been sprouts with a homemade sauce
- H15. MEMORY CHICK BURGER** 13
Gua Bao Burger Buns mit zartem mariniertem Hähnchen dazu asiatischem Gemüse & Kräuter serviert mit Süßkartoffelstäbchen und einer leckeren Chili Mayo Soße
gua bao burger buns with fine marinated chicken, vegetables served with sweet potato chips and a chili mayo dip

H16. BUN CHA GIO 13.5

Reisnudel mit hausgemachten Frühlingsrollen serviert auf Salat der Saison mit frischen asiatischen Kräutern abgeschmeckt und Koriander verfeinert, kommt mit einer hausgemachten Soße
rice noodles with homemade spring rolls, served with salad, fresh asian herbs and coriander in a homemade sauce

H17. BUN BO NAM BINH 14.5

Reisnudel mit Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Salat, Möhren und asiatischen Kräutern verfeinert mit einer Kräuter-Knoblauch Chili Fisch Vinaigrette
Rice noodles with beef, bean sprouts, spring onions, salad, carrots in a herb garlic chili fish vinaigrette

H18. BUN TOFU 13.5

Reisnudel mit gebratenem Tofu, Salat, Sojasprossen, Frühlingszwiebel, Möhren und asiatischen Kräutern verfeinert mit einem hausgemachten Dressing
rice noodles with fried tofu, bean sprouts, spring onions, salad, carrots in a homemade dressing

H19. MADAM BUI CURRY 15.5

fein geschnittene Süßkartoffel. Zwiebeln in Massaman Curry gegart mit Tofu und zermalenen Erdnusstücken on top serviert mit Jasmin Duftkornreis
sweet potato with onions in a Massaman Curry cooked with tofu and crushed peanut on top served with jasmine rice

H20. CHICKEN LEE 14.5

Knusprig kleingehackte gebackenes Hähnchenfilet mit asiatischem Gemüse in einer Orangen Ananas Süß Sauren Soße serviert mit Jasmin Duftkornreis
crunchy crispy chicken bites with vegetables in a orange-ananas sweet sour sauce served with jasmine rice

A Glutenhaltig (Weizen)
B Fisch
C Krebstiere
D Schwefeldioxiide & Sulfite
E Sellerie
F Milch & Laktose
G Sesam
H Eier
I Lupinen
J Senf
K Soja
L Weichtiere
M Erdnüsse

Alle Preise sind in EURO | All Prices are given in EURO