

MENÜ TÔ 1987

SUPPEN

1. Chicken Cocos 6

Kokosmilch - gegrilltes Hähnchen - frisches Gemüse – Zitronengras ⁷

2. Bubble Wontons 6

Hackfleisch und Garnelen im Wantan Teig - frisches Gemüse – Gemüsebrühe ^{1, 2}

3. Kimchi Guy (scharf) 6

Kimchi - zartes Rindfleisch - frisches Gemüse - Gemüsebrühe

TAPAS

4. Goi xoai tom 8

Aromatische Mango – Garnelen - frischer Salat – frische Kräuter - Erdnüsse – Limetten Chili Dressing ⁵

5. Oktopus Salat (scharf) 12

Gegrillter Oktopus – Schallote – Karotten - frische Kräuter - pikante hauseigene Dressing ¹⁴

6. Dau chien com 7

Knuspriger Tofu in jungen grünen Reis ummantelt – cremiger Erdnuss Dip ^{1,5}

7. Tom chien com 9

Knusprige Garnelen in jungen grünen Reis ummantelt – Teriyaki Soße ^{1, 2, 6}

8. Dau sot xi dau 6

Gebratener Tofu in dunkler Soße – Zwiebeln – Knoblauch – Sesam ^{6, 11}

9. Goi cuon vit nuong 7

Zwei Reispapierrollen: Gegrillte Entenbrustfilet – aromatische Mango - Reisnudeln – Karotten – frische Kräuter – Teriyaki Soße ⁶

10. Goi cuon tom 7

Zwei Reispapierrollen: Gekochte Black Tiger Garnelen – aromatische Mango – Reisnudeln – Karotten – frische Kräuter – Limetten Chili Dressing ²

11. Flying Wontons 6

Hackfleisch und Garnelen im Wantan Teig frittiert – Chili Süßsauer Soße ^{1, 2}

12. Cai xao toi 7

Pak Choi gebraten in dunkler Soße – Knoblauch ⁶

13. Rau cu hap cham kho quet (scharf) 6

Bunte gedämpfte Gemüse – hauseigener Dip

14. Nem ran 7

Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit Glasnudeln – gehacktem Hähnchenfleisch – Garnelen – frischem Gemüse – Limetten Chili Dip ²

15. Bo xien nuong (scharf) 9

Gegrillte Spieße aus Rindfleischwürfel – Teriyaki Soße ⁶

16. Xien ga nuong 8

Gegrilltes Hühnerbrustfilet auf Spieße – Teriyaki Soße ^{6, 11}

17. Vit nuong sot lac 13

Gegrilltes Entenbrustfilet auf feiner, cremiger Erdnusssoße ^{5, 7, 11}

18. So diep nuong 5

Gegrillte Jakobmuschel – Frühlingszwiebeln – Teriyaki Soße ^{6, 14}

19. Banh Bao Bo 7

Vietnamesisches Bao – gegrilltes Rinderfilet - frischer Salat – Teriyaki Soße ^{1, 6}

20. Banh Bao Vit 7

Vietnamesisches Bao – gegrilltes Entenbrustfilet - frischer Salat – Teriyaki Soße ^{1, 6}

21. Tom sot toi pho mai 11

zarte Black Tiger Garnelen in cremiger Tomaten Sahnesoße – gegrillter Knoblauch ^{2, 7}

22. Edamame 6

Blanchierte junge Sojabohnen – Meersalz – Sesam ^{6, 11}

23. Khoai lang chien 6

Süßkartoffel Pommes – Sesam – Chili Süß Sauer Soße ^{1, 11}

24. Tapas-Mixteller 30

Fünf gemischte Tapas: Mango Salat – Frühlingsrolle – Sommerrolle mit Garnelen – Bo xien nuong – Wantan chien – drei Dips (Erdnuss – Limetten Chili – Teriyaki) ^{1, 6}

NUDELN

30. Bún Chả Lá Lốt 18

Reisnudeln – Cha La Lot (gehacktes in Betelblättern) - Mango – Gurken - frischer bunter Salat - frische Kräuter- geröstete Erdnüsse – Röstzwiebeln - Limetten Chili Dressing ⁵

31. Bún Nem Rán 18

Reisnudeln – knusprige Frühlingsrollen – Mango – Gurken - frischer bunter Salat – frische Kräuter – geröstete Erdnüsse – Röstzwiebeln - Limetten Chili Dressing ⁷

32. My sot kem nam tom 25

Spaghetti Nudeln in cremiger Trüffel Tomaten Sahnesoße – frische Tomate - gegrillte Black Tiger Garnelen ^{1, 2, 3, 7}

33. Udon xao bo 20

Im Wok gebratene Udon mit dunkler Soße – zartes Rinderfilet – frisches, buntes Gemüse ^{1, 6}

34. Udon xao tom 20

Im Wok gebratene Udon mit dunkler Soße – Black Tiger Garnelen – frisches, buntes Gemüse ^{1, 2, 6}

35. My ca hoi sot pho mai 25

Spaghetti Nudeln in cremiger Tomaten Sahnesoße – gegrillter Lachs – frisches buntes Gemüse ^{1, 3, 4, 7}

36 Met bun (für 2 Personen) 45

Mix-Platte: Knusprige Frühlingsrollen – Cha La Lot – knusprig gebratener Tofu – Hähnchenspieße - Reisnudeln – Gurken – aromatische Mango Streifen – frischer Salat – frische Kräuter – drei Sorten Dips (Erdnuss – Limetten Chili – Teriyaki) ^{5, 6}

PHỞ

50. Phở Hanoi 18

Klassische vietnamesische Nudelsuppe - Rinderbrühe verfeinert mit Zimt und Kardamom – dünn geschnittenes, leicht gegartes zartes Rinderfilet (Medium) - Reisbandnudeln – Koriander – Basilikum – Frühlingszwiebeln

51. Pho dac biet 22

Vietnamesische Nudelsuppe in To 1987s Art - Rinderbrühe verfeinert mit Zimt und Kardamom – gegrilltes zartes Rinderfilet - Reisbandnudeln – Koriander - Basilikum – Frühlingszwiebeln

REISGERICHTE (alle Gerichte werden mit Jasminreis serviert)

41. Bo nuong rau cu 23

Gegrilltes zartes Rinderfilet – frisches buntes Gemüse - pikante dunkle Soße ⁶

42. Bo xao Teriyaki 16

Gebratenes zartes Rinderfilet in Teriyaki Soße – frisches buntes Gemüse ⁶

43 Tom xao sa ot (scharf) 18

Gebratene Black Tiger Garnelen – frisches buntes Gemüse – pikante Zitronengras Chili Soße ^{2, 6}

44. Ca hoi sot pho mai 23

Gegrilltes Lachsfilet – frisches buntes Gemüse – cremige Sahne Käse Soße ^{4, 7}

45. Vit nuong sot lac 23

Gegrilltes Entenbrustfilet – frisches buntes Gemüse – cremige Erdnusssoße ^{5, 7}

46. Duck on Tropical Island 23

Gegrilltes Entenbrustfilet – frisches buntes Gemüse – cremige Kokos Mango Soße

47. Hot Chili Chicken (scharf) 16

Gegrilltes zartes Hähnchenbrustfilet – frisches buntes Gemüse – pikante Soße ⁶

48. Ca ri ga (leicht scharf) 16

Rotes Curry verfeinert mit Kokosmilch – gegrilltes Hähnchenbrustfilet - buntes Gemüse – Zitronengras ^{5, 7}

49. Grill-Mixteller 30

Dreierlei: Hähnchenspieße – Rinderfilet – Entenbrustfilet – frisches buntes Gemüse – dunkle Soße ⁶

COM GIA DINH (bestellbar ab 2 Personen – EUR 30 pro Person)

Com Gia Dinh 1

Kim Chi Suppe - Bo nuong rau cu - Tom sot toi pho mai – Rau cu hap cham kho quet – Dau sot xi dau – Com – Kem hoa qua ^{1, 2, 5, 6}

Kim Chi Suppe - Gegrilltes zartes Rinderfilet auf buntem angebratenem Gemüse in dunkler Soße - zarte Garnelen in cremige Hummer Käse Soße - Bunte gedämpfte Gemüse mit hauseigenem Dip - Gebratener Tofu in Teriyaki Soße – Jasminreis – Vanilleeis mit Früchten ^{1, 2, 5, 6}

Com Gia Dinh 2

Sup Wantan - Ca hoi sot pho mai – Cai xao toi – Nem ran – Xien ga nuong – Com – Kem hoa qua ^{1, 4, 5}

Wonton Suppe – Gegrilltes Lachsfilet auf buntem angebratenem Gemüse in Tomaten Sahnesoße – gebratene Pak Choi in Knoblauchsoße – Frühlingsrolle – gegrillte Hähnchenspieße – geröstete Erdnüsse mit Basilikum – Jasminreis – Vanilleeis mit Früchten ^{1, 4, 5}

Beilagen und Extras

Jasminreis 3

Gegrilltes Entenbrustfilet 8

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet 5

Gegrilltes Rinderfilet 10

NACHTISCH

Kem hoa qua 7

Vanilleeis – Früchte – Vanillesoße ^{3, 7}

Chuoi boc nep nuong 7

Süßer Klebreiskuchen im Bananenblatt – Kokosmilch – geröstete Erdnüsse ^{5, 7}

Xoi Xoai 7

Süßer Klebreis – Aromatischer Mango – Kokosmilch – geröstete Erdnüsse ^{5, 7}

Allergen Kennzeichnung

Einige Soßen können Spuren von Weizen, Soja und Sesam beinhalten. Sprechen Sie uns gern an, wenn Sie besondere Wünsche haben.

1. Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
2. Krebstiere (Garnelen, Krabben, Hummer)
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch und Milchprodukte
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere