

Vorspeisen:

Appetizer:

- P1 Frische Sommerrolle - „Glücksrolle“** 10,90 €
Drei Rollen, gefüllt mit Shrimps, Hühnerfleisch, Gemüse, Reisnudeln und frischen Kräutern.
Dazu reichen wir verfeinerte „Nuoc mam Soße“
English: 3 rolls filled with Shrimps, pork, vegetable and ricenoodles.
Gedämpfte Garnelenröllchen mit süß-sauer-Sojasauce 10,90 €
- P2 Dim Sum (6 der 9 Stück)** 9,90 € | 14,90 €
„Kleine Leckerbissen, die das Herz berühren“
Frisch gedämpfte Teigtaschen mit Füllung
Fleisch- / Fischfüllungen aber auch vegetarisch erhältlich.
English: Dumplings filled with meat, fish or vegetable.
- V3 Vietnamesische Frühlingsrolle** 10,90 €
Gebackene Frühlingsrolle, gefüllt mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und Gemüse auf einem kleinen Salat.
Dazu reichen wir „Nuoc mam Soße“
English: Baked Spring-Roll filled with chicken, glass noodle on a salad.
- V4 Chinesische Frühlingsrolle** 6,90 €
Gebackene Frühlingsrolle, gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse, gewürzt mit Sojasoße
English: Baked Spring-Roll filled with pork and vegetable or just vegetable.

Nuoc mam Soße = Fischsoße

Suppen:

Soup:

P3	Pho Bo (Vor- o. Hauptspeise)	12,90 € 16,90 €
	Die weltberühmte Rinderbrühe, aromatisiert durch Sternanis und Ingwer. Serviert wird sie mit Reismudeln, Rinderfiletstreifen, Sojasprossen, frischen Kräutern und „Nuoc mam Soße“	
English:	Soup with Beef-Strips, rice noodle, soybeans and fresh herbs.	
V9	Tom-Kar Suppe	7,90 €
	Hühnersuppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Chili und Pilzen (scharf)	
English:	Chicken-Soup with cocunut milk, lemongrass, Chili and mushrooms.	
V6	Peking Suppe	6,50 €
	Eine Spezialität unseres Koches und ein Klassiker unseres Hauses (sauer-scharf)	

Salate:

Salad:

S1	Sojasprossen-Salat	10,90 €
	mit Rinderstreifen und frischem Koriander	
English:	Soybeans-Salad with beef strips and fresh coriander.	
S2	Mangosalat	15,90 €
	Frischer Mangosalat mit kleinen Garnelen und frischen Kräutern (leicht scharf)	
English:	Fresh mango salad with small shrimp and fragrant greens	

Gerichte mit Ente:

Dishes with duck:

Knusprige Ente ist seit vielen Jahren der unbestrittene Renner in unserem Restaurant. Das mehrere Tage dauernde aufwendige Zubereitungsverfahren und unsere geheime Gewürzmischung machen aus unseren Enten etwas ganz Besonderes.

Beim Einkauf achten wir sehr auf Qualität und Frische. Unsere Enten beziehen wir von Fa. Werner GbR (Lindau).

A1	-auf kurz gebratenem Wokgemüse	21,90 €
English:	with pan-fried Wok-vegetable	
A2	-auf rotem Curry	22,90 €
	mit Bambussprossen, Kokosmilch und frischem Thai-Basilikum serviert in einer frischen Ananas	
English:	with red Curry served in a pineapple.	
9.5	-auf gelben Curry	21,90 €
	mit Ananas-Stückchen und Bambussprossen	
English:	with yellow Curry, pineapple and bamboo shoots.	
B6	-auf Gemüse in schwarzer Pfeffersoße	23,90 €
	in einer heißen Eisenpfanne serviert	
English:	with black pepper sauce in a hot iron pan.	

Fisch und Meeresfrüchte:

Dishes with fish and seafood:

Die 3.400 km lange Küste prägt die vietnamesische Küche.

10.4 Knuspriges Bodensee-Fischfilet 22,90 e

Eine Spezialität aus Hanoi, serviert mit aromatischen Pak Choi Gemüse und frischen Sojasprossen.

Einmal probiert – für immer verliebt.

English: Fish with pak choi vegetable and fresh bean sprouts.

P5 Hummerkrabben mit Tamarinde 29,90 €

serviert mit Bambussprossen und Zuckererbsen

English: Lobster-Crabs with tamarind served with bamboo shoots and sweet peas.

10.3 Goldbrasse im Ganzen 29,90 €

auf Ingwer-Soja-Soße mit frischem Koriander

English: Sea Bream (the whole fish) with ginger soy sauce and coriander

P6 Gefüllter Tintenfisch 29,90 €

gebraten und serviert auf kurz geschwenkten Sommergemüse und Reis, gefüllt mit Hühnerfleisch

English: Filled octopus with pan fried summer vegetable. (filled with chicken)



Gerichte mit Fleisch:

Dishes with meat:

Wie auch bei den Enten achten wir bei unserem Fleisch auf Qualität und Regionalität.

Hühnerfleisch:

Dishes with chicken:

P11 **Chili Chicken mit Zitronengras** 20,90 €

karamellisiert mit Chili und Zitronengras
ergibt dies eine ganz besonderer aromatische Note

English: Chilli Chicken with vegetable and lemongrass

P12 **Gebackene Hühnerbrust** 21,90 €

aus frischem Wokgemüse

English: Baked chicken with vegetable.

Weitere Gerichte mit Huhn finden Sie auf der nächsten Seite



Gerichte mit Fleisch:

Dishes with meat:

Rindfleisch:

Dishes with beef:

- | | | |
|-----------------|--|----------|
| A4 | Fuji Beef – Roastbeef-Streifen | 21,90 € |
| | mit Morcheln, Shiitake-Pilze, japanischem Gemüse und knusprigen Reismudeln | |
| English: | Roastbeef strips with mushrooms, jap. vegetable and crispy rice noodle. | |
| B5 | Chili-Roastbeef in einer heißen Pfanne | 23,90 € |
| | mit Gemüse in einer Chili-Sichuan-Pfeffer-Soße | |
| English: | Chilli roastbeef with chilli-sichuan-pepper-sauce. | |
| B4 | Dschingis-Khan Platte | 22,90 € |
| | Kein typisch vietnamesisches Gericht, aber ein absoluter Favorit unserer Gäste.
Huhn, Schwein, Rind, Ente, Hummerkrabben und verschiedene Gemüse auf mongolische Art zubereitet in einem heißen Topf serviert | (pikant) |
| English: | Chicken, pork, beef, duck, lobster-crabs and vegetable in a hot pot. | |

Curry-Variationen:

Unsere Curry's kommen aus dem Süden von Vietnam und sind stark von der thailändischen Küche beeinflusst. Im Gegensatz zu den indischen oder thailändischen Curry's sind unsere milder und aromatischer, da statt Chili viele frische Kräuter verwendet werden.

9.1	Rotes Chicken Curry nach Thai-Art	20,90 €
	Gebratenes Hühnerfleisch mit etwas Chili und Thai-Basilikum.	
English:	Red chicken curry with vegetable (thai-style)	
9.2	Grünes Rindfleisch Curry	21,90 €
	Gebratenes Roastbeef, frischem grünen Pfeffer und Thai-Basilikum.	
English:	Roastbeef with green pepper and thai basil.	
9.4	Gelbes Chicken Curry - indische Art	20,90 €
English:	Yellow chicken curry – indian style.	
10.6	Rotes King Prawns Curry	29,90 €
	Hummerkrabben mit frischer Ananas und Kokosmilch	
English:	Red King Prawns Curry with pineapple and coconut milk.	
12.1	Gebratenes Wok-Gemüse	18,90 €
	Gebratenes Wok-Gemüse mit Sojasprossen und Tofu.	
English:	Fried vegetable with bean sprouts and tofu	
12.2	Rotes Gemüse Curry	18,90 €
	verschiedene Gemüse und Tofu (scharf)	
English:	Red vegetable Curry with tofu.	

Nudel- und Tofugerichte:

Dishes with noodles / tofu:

Nudeln werden in Vietnam vor allem in Suppen serviert. Es gibt sie aber auch aus dem Wok mit Fleisch und Gemüse gebraten.

P8 **Gebratene Eiernudeln** 18,90 €

mit Hühnerfleisch und Gemüse, aromatisch gewürzt.

English: Fried egg noodles with chicken and vegetable.

P10 **Tofuscheiben ohne Füllung** 18,90 €

kurz gebraten in einer leichten Tomatensoße.

Ein Familienrezept von Thuy's Großmutter
(sehr lecker)

English: Tofu slices without filling, with vegetable.



Nachtische:

Dessert:

N2 **Gebackene Banane mit Honig und Eis** 9,90 €

English: Baked banana with honey and ice cream.

N3 **Gebackene Ananas mit Honig und Eis** 9,90 €

English: Baked pineapple with honey and ice cream.

N4 **Pho Hien Longan gekocht mit Seetang , Lotusfüllung** 10,90 €

English: **und Kokosgelee , Vanilleeis**

With coconut milk boiled sweet potatoes and vanilla ice

N5 **Creme Caramel mit karamellisierten** 10,90 €
exotischen Früchten

Die populärste Hinterlassenschaft der
französischen Kolonialzeit.

Bei uns sowie in Vietnam wird diese aber
zur Hälfte mit Kokosmilch zubereitet.

English: Creme Caramel with exotic fruits.

N6 **Kleiner Eisbrecher mit 3 Kugeln Eis** 4,90 €

English: Small sundae.



Getränke:

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola / Fanta / Spezi	2,20 €	3,90 €
Zitronenlimonade	2,20 €	3,50 €
Jasmineistee (selbstgemacht)		8,00 €
Säfte		
Saft	3,00 €	5,00 €
Schorle	2,50 €	4,00 €
Apfel		
Orange		
Traube	Johannisbeere	
Lychee	Mango	3,00 €
Bitter Lemon		4,00 €
	3,00 €	
Wasser: mit oder ohne Kohlensäure		
0,2 l		2,50 €
0,4 l		3,50 €
0,5 l		4,50 €
0,75 l		6,90 €
Warme Getränke:		
Jasmin oder Grüntee		4,00 €
Kaffee		3,00 €
Espresso		3,00 €
Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch		5,50 €

Bier:

Unsere Biere beziehen wir von der Brauerei Postbrenn

	0,33 l	0,5 l
Export	3,90 €	4,90 €
Pils	3,90 €	4,90 €
Hefeweizen:		
Hefeweizen		4,90 €
Dunkles Hefeweizen:		4,90 €
Kristall Weizen:		4,90 €
Alkoholfreies Weizen		4,90 €
Radler: süß oder sauer	3,20 €	4,50 €
Dunkles Bier		4,90 €
Alkoholfreies Bier	3,70 €	
Asiatisches Bier	4,90 €	

für Ihre Verdauung:

		4 cl
Williamsbirne o. Obstler	40%	6,50 €
Ramazotti	30%	6,50 €
Grappa Moscato	40%	7,00 €
Grappa Nebbiolo	40%	7,00 €
Vietnamesischer Reisschnaps	40%	6,90 €

Weißweine:

		€/0,25l
W1	Nonnenhorner Müller-Thurgau trocken, QbA Ein spritziger Sommerwein, mit Aromen von grüner Äpfeln und angenehmer Muskat-Würze. Dieser Wein unterstreicht die Aromen von nahezu allen Gerichten der Speisekarte.	7,00 €
W2	Nonnenhorner Bacchus trocken, QbA Ein würziger Weißwein, dessen Aromen nach Holunderblüten, Lychee und Pfirsich ideal zur asiatischen Küche passen.	7,50 €
W3	Hendriks Müller Thurgau feinherb Eine dezente Süße macht aus diesem Müller-Thurgau ein fruchtiges Erlebnis.	7,50 €
W4	Fürst Grauburgunder trocken Noten von Honig und Vanille einen cremigen Abgang	8,50 €
W5	Fürst Cuvee Weiss lieblich Sondern harmoniert besonders mit würzigen Gerichten	8,00 €
W6	Endrizzi Chardonnay trocken-Trentin Duftet angenehm nach hellen Früchten wie Weinbergpfirsich und Aprikose pikanten Gerichten	7,50 €

Weißherbst und Rosé:

- WH1 Fürst Spätburgunder Rose“Thekla“feinherb
halbtrocken, QbA** 7,90 €
Dieser Rosé besteht aus 100% Spätburgunder und
widerspiegelt seine typischen Fruchtaromen
- WH2 Fürst Rotling trocken** 7,90 €
Dieser Rosé wird aus roten und weißen Rebsorten gewonnen
zeigt seinen fruchtbetonten Charakter mit Noten von
von roten Beeren und reifen Aprikosen
- WH3 Custoza Bardolino Chiacetto-Veneto** 7,50 €
Der Bardolino Chiacetto zeigt frisches Buket
nach Himbbeeren und Veilchen und wirkt am Gaumen
leicht belebend und fruchtbetont

Flaschenweine: Weißwein 0,75l

WF1	Müller Thurgau“Vietnamhouse Kapellen“ trocken der typische Seewein! Leicht und Spritzig im Glas, fruchtig und frisch am Gaumen aus dem hauseigenen Weinberg	20,90 €
WF4	Fürst Grauburgunder trocken, QbA Kräftiger Bodenseewein, mit Aromen von Pfirsich und Aprikosen, aussagekräftig und elegant.	25,90 €
WF5	Hendriks Sauvignon Blanc trocken Dieser Sauvignon Blanc duftet nach weißen Pfirsichen und ist im Mund angenehm spritzig, geschliffen und leicht.	29,90 €
WF6	Hendriks Blanc de Noir trocken kräftig, würzige Note und die Seele des Spätburgunders	22,90 €
WF7	Muskateller trocken Weingut Kurek frischer, blumiger und fruchtiger Musakteller	29,90 €

Flaschenweine: Weißherbst 0,75l

WHF1	Fürst Spätburgunder Rosé „Thekla“ feinherb halbtrocken, QbA Zwiebelschalen-farben, feine Himbeeraromen mit fruchtiger Säure, angenehm mild Aus 100% Spätburgundertrauben.	22,90 €
WHF2	Fürst Rotling trocken Dieser Rosé wird aus roten und weißen Rebsorten gewonnen	22,90 €

Rotweine:

- | | | |
|-----------|--|--------|
| R1 | Hendriks Spätburgunder trocken
Ein klassischer , leichter Spätburgunder
Der zumteil in gebrauchten Barriquefässern | 8,00 € |
| R2 | Hendriks Spätburgunder halbtrocken
wird das typische Aroma nach dunklen Kirschen
durch eine dezente Tanninstruktur unterstrichen | 8,00 € |
| R3 | Primitivo Larinum-Puglia
Das fruchtige Bouquet wird von durtigen Aromen
Nach reifen Beerenfrüchten gefragt
Am Gaumen besitzt diese italienische Rotwein | 8,00 € |
| R4 | Trentino Merlot IGT trocken
(Endrizzi, Trentino, Italien)
mittleres Granat-rot, in der Nase angenehm fruchtig
mit ausgeprägter Würze, am Gaumen rote Fruchtaromen,
schlanker Körper mit gut eingebundene Tanninen | 8,00 € |
| R5 | Cellier Cabernet Sauvignon-Landwein Südfrankreich
(Südfrankreich)
Tiefes Rubinrot, ausgewogene Aromen nach Gewürz und

und gut eingebauten Tanninen. | 8,00 € |

Flaschenweine: Rotwein 0,75l

- | | | |
|------------|--|---------|
| RF1 | 2020er Hendriks Nonnenhorner Spätburgunder trocken | 30,90 € |
| | Dieser Spätburgunder stammt aus selektierten Weinbergen
Ist ein kräftiger Spätburgunder
überrascht dieser Bodensee-Rotwein.
Ideal zu Fleischgerichten. | |
| RF2 | Hendriks Spätburgunder halbtrocken | 26,90 € |
| | Ein Sommerwein, der durch seine Leichtigkeit überzeugt. | |
| RF3 | Nonnenhorner Spätburgunder halbtrocken, QbA | 26,90 € |
| | Ein weicher, fruchtiger Wein mit feinen Aromen von
Weichselkirschen und Karamell. | |
| RF4 | Lacrimus 5, Javier Rodriguez | 27,90 € |
| | (Rioja, Spanien)
Vollmundig und sehr weich. Noten von vielen roten Früchten,
Waldbeeren gepaart mit ausgeprägten Aromen von etwas Mokka
und viel Vanille. | |
| RF5 | Endrizzi Masetto Due-Trentin | 39,90 € |
| | Der Masetto Due hat eine tiefrote Farbe mit violetten Reflexen
Starke Aromen von Kirschen , abgerundet von frischen Gewürzen | |

Prickelndes:

Fürst SeeSecco , trocken

Prickelnde Perlage , abgerundet durch eine angenehme feine Süße

0,1 l	1 Glas	4,90 €
0,2 l	Piccolo	7,90 €

Muskateller Sekt QbA 2018 39,90 €

eine dezente Fruchtnote und fein prickelnd
(Weingut Kurek)

Poll-Fabaire Luxemburg Demisec Cremant 0,75 l 24,90 €

**Alle unsere Weine werden von der Weinkellerei
Hendriks + Fürst Weine
geliefert und sind mit Bedacht aus unsere Küche
ausgewählt und schon vielfach getestet.**

Spezialitäten des Hauses:

House specialties:

Com Ga Hoi An

25,90 €

Gebratenes Maishähnchen gemischt mit gebratenem Reis
und Frühlingszwiebeln
Dazu Salat, würzig-sauer-süßer-Dip

Hoi An chicken rice with salat plus spicy and sour dipling sauce

Ein Geschmackserlebnis direkt aus Hoi An

Bun Dau Hu

**auch eine vegetarische Version mit Tofu ist
bestellbar. Mit Reisnudeln**

English: crispy fried tofu ,noodles , vegetarian

19,90 €



Mittagsmenü:

von Mo. bis Fr. - außer an Feiertagen
Lunch Menu: Mo.-Fr. - not on holidays

M1 **Ga Chien Gion** 16,90 €

Knusprige Hühnerbrust auf Gemüse in
Rotem Curry

English: Crunchy Chicken with vegetable and green curry.

M2 **Vit Chien Gion** 16,90 €

Knusprige Entenbrust auf verschiedenen Gemüse
in Schwarze-Pfeffer-sauce

English: Crunchy duck with on vegetables and black peffer sauce

M3 **Bun Bo Nam Bo** 16,90 €

Gebratenes Roastbeef serviert mit Reismudeln und Kräutern

English: Fried beef served with rice noodles and herbs

Gerne können Sie auch eine vegetarische Version erhalten!

