MITTAGTISCH

10,50€

#21. GOLDEN LOTUS *G,SJ,K

<Auf Wunsch auch glutenfrei>

Große Schale Nudelsuppe mit hausgemachten Wantans mit einer pikant gewürzten Tofu-Pilzfüllung. Zubereitet in einer klaren Gemüsebrühe mit frischen Karotten, Zucchini, Zuckerschotten, Brokkoli, Sojasprossen, Kräuterseitlinge und Koriander.

#22. PEACEFUL BOWL *G, SJ

<Auf Wunsch auch glutenfrei>

Würzig marinierter Tofu mit Chili u. Zitronengras kurz angebraten auf Reisnudeln mit einer knusprig gebackenen Teigtasche, dazu knackiger Salat, grüner Papayasalt, geröstete Erdnüsse, Röstzwiebeln und einer Limetten-Ingwer Vinaigrette

#23. BEST BOWL *G, SJ

<Auf Wunsch auch glutenfrei>

Dicke Udon Nudeln gedämpft mit Tofu, Edamame und Gemüse der Saison. Röstzwiebeln, seidiger Tofu ummantelt von crispy Rice Flakes mit einer herzhaften Sojasoße u. gerösteten Sesam.

#24. RED CURRY*SJ

Roter Curry fein abgeschmeckt mit Kokos-, Sojamilch, Kürbiswürfeln, Süßkartoffeln, Rote Bete, Tofu und Sojastreifen, dazu Reis.

#25. SEITAN BOWL *G, SJ

<Auf Wunsch auch glutenfrei>

Im Wok geschwenkter Seitan auf Jasminreis mit einer knuspig gebackenen Teigtasche, exotischem Mangosalat, frischen Gemüse, gerösteten Erdnüssen, Sesams u. Röstzwiebeln.

#26. PHO * SJ,G

<Auf Wunsch auch glutenfrei>

Klare Gemüsebrühe mit Reisbandnudeln, Sojapatty, Kräuterseitlinge, Pakchoy, Zuckerschotten, Frühlingszwiebel, Zucchini und Koriander.

MITTAGTISCH

10,50€

#21. GOLDEN LOTUS *G,SJ,K

<Auf Wunsch auch glutenfrei>

Große Schale Nudelsuppe mit hausgemachten Wantans mit einer pikant gewürzten Tofu-Pilzfüllung. Zubereitet in einer klaren Gemüsebrühe mit frischen Karotten, Zucchini, Zuckerschotten, Brokkoli, Sojasprossen, Kräuterseitlinge und Koriander.

#22. PEACEFUL BOWL *G, SJ

<Auf Wunsch auch glutenfrei>

Würzig marinierter Tofu mit Chili u. Zitronengras kurz angebraten auf Reisnudeln mit einer knusprig gebackenen Teigtasche, dazu knackiger Salat, grüner Papayasalt, geröstete Erdnüsse, Röstzwiebeln und einer Limetten-Ingwer Vinaigrette

#23. BEST BOWL *G, SJ

<Auf Wunsch auch glutenfrei>

Dicke Udon Nudeln gedämpft mit Tofu, Edamame und Gemüse der Saison. Röstzwiebeln, seidiger Tofu ummantelt von crispy Rice Flakes mit einer herzhaften Sojasoße u. gerösteten Sesam.

#24. RED CURRY*SJ

Roter Curry fein abgeschmeckt mit Kokos-, Sojamilch, Kürbiswürfeln, Süßkartoffeln, Rote Bete, Tofu und Sojastreifen, dazu Reis.

#25. SEITAN BOWL *G, SJ

<Auf Wunsch auch glutenfrei>

Im Wok geschwenkter Seitan auf Jasminreis mit einer knuspig gebackenen Teigtasche, exotischem Mangosalat, frischen Gemüse, gerösteten Erdnüssen, Sesams u. Röstzwiebeln.

#26. PHO * SJ,G

<Auf Wunsch auch glutenfrei>

Klare Gemüsebrühe mit Reisbandnudeln, Sojapatty, Kräuterseitlinge, Pakchoy, Zuckerschotten, Frühlingszwiebel, Zucchini und Koriander.

BIG FIVE

13,50€

#21. GOLDEN LOTUS *G,SJ,K

<Auf Wusch auch glutenfrei>

Große Schale Nudelsuppe mit hausgemachten Wantans mit einer pikant gewürzten Tofu-Pilzfüllung. Zubereitet in einer klaren Gemüsebrühe mit frischen Karotten, Zucchini, Zuckererbsen, Brokkoli, Sojasprossen, Kräuterseitlinge und Koriander. Abgeschmeckt mit reinem Sesamöl.

#22. PEACEFUL BOWL *G, SJ, E

<Auf Wusch auch glutenfrei>

Würzig marinierter Tofu mit Chili und Zitronengras kurz angebraten auf Reisnudeln mit einer knusprig gebackenen Teigtasche, dazu knackiger Salat, grüner Papaya Salat, geröstete Erdnüsse, Röstzwiebeln und einer Limetten-Ingwer Vinaigrette.

#23. BEST BOWL *G, SJ

<Auf Wusch auch glutenfrei>

Dicke Udon Nudeln gedämpft mit Tofu, Edamame und Gemüse der Saison, Röstzwiebeln, seidiger Tofu ummantelt von crispy Rice Flakes mit einer herzhaften Sojasoße und geröstetem Sesam.

#24. MY QUANG *SJ

Reisbandnudelsuppe mit Tofu, Shiitake Pilzen, Morcheln, fein abgeschmeckt mit Kokosmilch und sojamilch. Würzig und pikant.

#25. HAPPY MONK *G, SJ, E

<Auf Wusch auch glutenfrei>

Im Wok geschwenkter Tofu auf Jasmin Duftreis mit einer knusprig gebackenen Teigtasche, Sojastreifen, exotischem Mangosalat, frischen Gemüse, gerösteten Erdnüssen, Sesam und Röstzwiebeln.

HAPPY END

4,90€

^

CHUOI NEP*E

Gedämpfte junge Banane im Klebreismantel mit schwarzen Bohnen in einer herzhaften Kokoscreme mit Erdnüssen, Sesam und junge Kokonussstreifen.

KÜRBISKUCHEN *E

Warmer Kürbiskuchen in einer herzhaften Kokoscreme mit Erdnüssen, Sesam und junge Kokosstreifen.

MOCHI EIS

Verschiedenen Geschmackrichtungen

1.Mango-Maracuja

2.Schokolade

Mit Mango-Kokos Soße und gerösteten Sesams.

EXTRA

Jasmin Reis	+2,00 €
Reisnudeln	+2,00€
Extra Soße	+1,00€
Leitungswasser 0,2l.	0,50€

ALLERGIEN INFORMATION

G: Gluten

E: Erdnüsse

K: Koriander

SJ: Sojabohnen/Sojasoße/ Tofu/Sojasprossen

SUPER BOWLS

4,90€

#1. WELCOMING *G,SJ
Gedämpftes Hefebrötchen mit einem Soja Patty, Mangostreifen, Röstzwiebeln und einer Hoisin-chili Soße.

#2. DU DU
Frische Papayasalat, Karotten, gerösteten Erdnüsse mit Limetten-Chili Dressing.

#3. RED MAGIC *G, SJ
Seidiger Tofu ummantelt von crispy Green Rice Flakes mit einem Himbeer-Rotebete-chili Dip.

#4. SWEET HEART*E
Fruchtiger Mangosalat mit gerösteten Erdnüssen, Lotusstiele, Sesam und einem Limetten-Ingwer Dressing.

#5. HIGH KICK *G
Marinierter Seitan an einem frischen Zuckerrohrstängel mit einer süßen Chilisoße.

#6. LE XAO *G,SJ
<Auf Wusch auch glutenfrei>
Karamelisierte Birnen mit Saisongemüse in einer Sojasoße mit zarten Sojamedailons.

#7. AWESOME *G, SJ
<Auf Wusch auch glutenfrei>
Saisongemüse mit Chili-Ingwer im Wok geschwenkt mit Tempeh und Röstzwiebeln.

#8. GOLDEN LEAF *G
Knusprig gebackene Teigtaschen mit einer Rettich-Karotten-Knoblauchfüllung.

#9. LA LOT *SJ,G
Gegrillter Tofu, Kräuterseitlinge und Sojaschnetzel umwickelt von aromatischen Betelblätter.

#10. BEST FRIENDS *G
Frische Avocado Stücke von Tempura ummantelt. Dazu Hoisin Dip.

#11. SHANGHAI NIGHT *G
Knusprige Sojastreifen mit Sesam ummantelt, dazu eine süsslich pikanten Chili Dip.

#12. HEARTFUL *G, SJ, E
Gebackener Tofu an einem Spieß überzogen von einer Sate Erdnusssoße.

#13. HALLOWEEN *G, SJ
<Auf Wusch auch glutenfrei>
Geschmorte Sojabällchen mit frischem Kürbis, Sojastreifen, Kräuterseitlinge, Zitronengras und Knoblauch.

#14. AUGUST *G, SJ, E
<Auf Wusch auch glutenfrei>
Frische Reispapierrollen gefüllt mit Tofu und Reisnudeln, Salat, Kräutern mit Hoisin Dip mit Sesam u.Erdnüsse.

#15. LITTLE TAIWAN *G, SJ,K
<Auf Wusch auch glutenfrei>
Eine klare Nudeln-Wantansuppe frischen Gemüse und Koriander, Frühlingzwiebeln.

#16. ENDLESS LOVE *G, SJ
Gedämpfte Dumplings gefüllt mit Gemüse und Sojabohnen, übergossen mit Hoisin-Chili Soße und gerösteten Sesams.

#17. RED CARRY *SJ
Rotes Curry mit Tofu, Sojastreifen, Kokosmilch, Zitronengras und Saisongemüse.

#18. KUNGFU LOVE *G, SJ
Knusprige Wantans mit Sojaschnetzel, verschiedenen Gemüse und Glasnudeln, dazu eine süße Chili Dip.

#19. RAU XAO *G, SJ
<Auf Wusch auch glutenfrei>
Würzig marinierte Tofuwürfeln mit Gemüse & Chili u. Zitronengras kurz angebraten.

#20. LITTLE MONK *SJ
Gold gebackene Rollen aus Reispapier gefüllt mit Tofu, Karotten, Glasnudeln und Morcheln, Shiitake, dazu Süß chili Dip.

SOFT DRINKS

WASSER by **THE LOCAL WATER** 0,5l. **2,50**
1l. **4,90**

Unsere Antwort auf Plastik! Frisches gefiltertes Quellwasser in der Glasflasche. Still oder mit Sauerstoff angereichert.

SAFT NATURTRÜB/SCHORLEN

Apfel, Maracuja, 0,2l. **3,30**
Ananas, Rhabarber. 0,4l. **4,30**

HOT TEA

GINGER LIMES **5,50**
Heißer Limettensaft mit frischem Ingwer, Zitronengras, Minze und Agavendicksaft. Wohltuend, entspannend

HOA HONG **5,50**
Bio Rosenknospen mit Limetten, Gojibeeren, Hibiskus und Agavendicksaft. Schmeichelnder Duft-ein Hauch von Märchengarten

ORANGE TEA **4,70**
Bio Orangen-schwarzer Tee mit getrockneter Mango, Gojiberren, Limetten und Agavendicksaft

JASMINE TEA **3,90**
Mit dem feinen Aroma junger Jasminblütten, Goldgelb und belebend

GREEN TEA **3,90**
Grüner Tee aus dem Hochland Thai Nguyen sorgt für ursprünglichen Teegenuss

OOLONG TEA **3,90**
Ein Geschmackserlebnis zwischen grünen und schwarzen Tee mit gefiltertem Wasser entfaltet sich ideal die zart, süße und blumige Note

COOL & JUICY

CHANH DA **4,90**
Hausgemachte Limonade mit frisch gepresstem Limettensaft, Soda und Rohrzucker

TRA DA **4,90**
Frish aufgebrühter Mate Grüntee auf Eis mit Ingwer und frischem Limettensaft.

RED SEA **4,90**
Frische Himbeeren, Basilikumssamen, Limetten und Hibiskustee

FREEDOM **5,50**
Annanassaft, Kokosmilch und Chiasamen

SHAKES

THE INCREDIBLE **5,90**
Himbeeren, Maracuja und frisch gepresster Limettensaft mit ein Hauch von Chili

GREEN WORLD **5,90**
Frische grüner Apfel, Ingwer, Avocado mit Minze und Weizengras

MONKEY KING **5,90**
Frische Banane mit Sojamilch u. gerösteten Sesams

CREAMY YELLOW **5,90**
Mango und Kokosmilch

FRESH MAKER **5,90**
Frische Banane, Spinat, Matchapulver, Ananassaft und gepresste Limetten Saft

COCKTAILS

MUI NE SUNRISE **9,90**
Himbeeren, Maracuja, Limettensaft, Chili und Vodka mit Zitronengras infusioniert.

SAI GON DELIGHT **9,90**
Mongo, Orangensaft, junger Ingwer und Vodka mit Zitronengras infusioniert

TA'S GARDEN **9,90**
Hendricks Gin mit Tonic Water, frische Gurke und Thaibasilikum

VIETNAM MULE **9,90**
Natur rice vodka, Ingwer, Limetten, Gurke gestreckt mit Ingwersoda. Cool and juicy

SHOTS

Vodka *mit Zitronengras infusioniert* **3,90**
Naturreis Vodka *< nep moi>* **3,90**

BEER

TIGER BEER	**0,33l.**	**4,30**
ERDINGER	**0,50l.**	**4,50**
ERDINGER, *alkoholfrei*	**0,50l.**	**4,50**

COFFEE

VIETNAMESE COFFEE <HOT> **4,50**
Mit gesüßter Crème. Aromatisch und cremig zugleich. Typisch vietnamesisch

VIETNAMESE ICE COFFEE **5,50**
Der Klassiker in vietnamesischen Kaffeehäusern. Ein grosses Glas mit Espresso auf Eis und gesüßter Creme

LUNCH

10,50€

#21. GOLDEN LOTUS *G,SJ

Large bowl of noodle soup with home made wontons with a spicy tofu mushroom filling, prepared in a clear vegetable broth with fresh carrots, soybean, zucchini, snow peas, broccoli, sprouts, king oyster mushrooms and coriander.

#22. PEACEFUL BOWL *G, SJ

Fried spicy marinated tofu with chili & lemongrass on rice noodles with crispy baked gyoza, baby leaf salad, fresh green papaya salad, roasted peanuts, roasted onions and a lime ginger vinaigrette.

#23. BEST BOWL *G, SJ

Thick udon noodles steamed with tofu, edamame and seasonal vegetables, roasted onions, silky tofu coated in crispy rice flakes with hearty soy sauce and roasted sesame.

#24. RED CURRY*SJ

Fine seasoned red curry with coconut milk, pumpkin cubes, sweet potatoes, beetroot, tofu, soy strips with rice.

#25. SEITAN BOWL *G, SJ

In wok tossted seitan on jasmin rice with a crispy baked gyoza, soy strips, exotic mango salad, fresh vegetables, roasted peanuts roasted onions and sesame

#26. PHO * SJ

Clear vegetable broth with rice ribbon noodles, soy patty, king oyster mushrooms, vegetables, spring onions and coriander.

HAPPY END

4,90€

CHUOI NEP

Steamed baby banana in sticky rice and black beans in a savory coconut cream with peanuts, sesame and coconut strips

KHOAI MON NEP

Steamed taro in sticky rice and black beans in a savory warm coconut crean with peanuts, sesame and coconut strips

PUMPKIN CAKE

Warm pumpkin pie in savory coconut cream with peanuts, sesam and young coconut strips.

MOCHI ICE

Different flavours
1.Mango
2.Matcha
3.Black sesame
With mango sauce and sesam.

ALLERGIEN INFORMATION

G: Gluten
SJ: Soy bean/Soy sauce/ Tofu/Soy sprouts

SUPER BOWLS

4,90€

#1. WELCOMING *G,SJ
Steamed mantou with a soy patty, fresh mago strips, salad, roasted onion and a hoisin-chili sauce.

#2. DU DU*E
Fresh green papaya sald with carrots, roasted peanuts, garden cress and lime.chili dressing.

#3. RED MAGIC *G, SJ
Silky tofu coated in crispy green rice flakes with a raspberry-beetroot-chili dip.

#4. SWEET HEART
Fruity mango salad with roasted peanuts, sesame and lime-ginger dressing.

#5. HIGH KICK *G
Marinated seitan on stick with a sweet chili dip

#6. LE XAO *G,SJ
Caramelized pears with seasonal vegetables in a soy sauce with fine soy medallions.

#7. AWESOME *G, SJ
Wok seasonal vegetables with chili-ginger, tempeh and roasted onions.

#8. GOLDEN LEAF *G
Crispy baked gyoza with a radish, carrots and garlic filling.

#9. LA LOT *SJ,G
Grilled tofu, king oyster mushrooms and soy schnitzel wrapped in aromatic betel leaves.

#10. BEST FRIENDS *G
Fresh avocado chunks coated in tempura, served with a hoisin dip.

#11. SHANGHAI NIGHT *G
Crispy soy strips coated with sesame in a sweet chili dip.

#12. HEARTFUL *G, SJ,E
Coated baked tofu at a skewer with a peanut cream dip.

#13. HALLOWEEN *G, SJ
Braised soy ball with a fresh pumpkin, soy strips, king oyster mushrooms, lemon grass and garlic.

#14. AUGUST *G, SJ,E
Fresh rice paper rolls filled with tofu, salad, and mango strips in hoisin sauce.

#15. LITTLE TAIWAN *G, SJ
Noodle soup with homemade wontons, seasonal vegetables and coriander.

#16. ENDLESS LOVE *G, SJ
Steamed dumplings filled with vegetables soybeans doused with hoisin-chili sauce and roasted sesame.

#17. RED CARRY *SJ
Red carry with tofu, soy strips, coconut milk, soy milk, lemongrass and seasonal vegetables.

#18. KUNGFU LOVE *G, SJ
Crispy homemade wontons filled with tofu, carrots, onions and glass noodles with a sweet chili dip.

#19. RAU XAO *G, SJ
Fried marinated todu with chili, lemongrass seasonal vegetables in wok.

#20. LITTLE MONK *SJ
Gold baked rice paper rolls filled with tofu, carrots, onions, glass noodles and shiitake and morels with chili dip.

SOFT DRINKS

Water	0,5l.	**3,50**
	0,75l.	**4,90**

JUICE

Apple, Passionfruit,	0,2l.	**3,30**
Pineapple,rhubarb.	0,4l.	**4,30**

HOT TEA

GINGER LIMES **5,50**
Hot lime juice with fresh ginger, lemongrass, mint and agave syrup

HOA HONG **5,50**
Organic rosebuds with lime, goji berries and agave syrup lattering fragrance- a hint of fairy garden.

ORANGE TEA **4,70**
Orange-black tea with dried mango, goji berries, lime and agave syrup.

JASMINE TEA **3,90**
With the fine aroma of young jasmine blossoms and goji berries.

GREEN TEA **3,90**
Green tea from Thai Nguyen highlands ensures and goji berries.

OOLONG TEA **3,90**
A taste experience between green and black tea, with filtered water, delicate, sweet and floral note.

COOL AND JUICY

CHANH DA **4,90**
Homemade lemonade with fresh squeezed lime juice, soda and cane sugar.

TRA DA **4,90**
Fresh brewed mate green tea on ice with ginger and lime juice.

RED SEA **4,90**
Hibiscus tee with fresh raspberries, basil seeds, and lime juice.

FREEDOM **5,50**
Pineapple juice, coconut milk and chia seeds.

SHAKES

THE INCREDIBLE **5,90**
Raspberries, passion fruit juice and fresh squeezed lime juice with a touch of chili.

GREEN WORLD **5,90**
Fresh green apple, Mint, Avocado, ginger, lime and passion fruit juice.

MONKEY KING **5,90**
Fresh Banana with soy milk, roasted sesame and cane sugar.

CREAMY YELLOW **5,90**
Mango and coconut milk

FRESH MAKER **5,90**
Fresh banana, spinach, matcha powder, pineapple juice and lime juice.

COCKTAILS

MUI NE SUNRISE **9,90**
Raspberries, Passion fruit juice, chili with infused lemongrass vodka.

SAI GON DELIGHT **9,90**
Mango, Orange juice, ginger and infused lemongrass vodka.

TA'S GARDEN **9,90**
Hendricks Gin with Tonic water, fresh cucumber and Thai basil.

VIETNAM MULE **9,90**
Natur rice vodka, ginger, lime juice, cucumber with ginger soda, cool and juicy.

SHOTS

Vodka *with lemongrass infused.*	**3,90**
Rice Vodka *< nep moi>*	**3,90**

BEER

TIGER BEER	**0,33l.**	**4,30**
ERDINGER	**0,50l.**	**4,50**
ERDINGER, *alkoholfree*	**0,50l.**	**4,50**

COFFEE

VIETNAMESE COFFEE <HOT> **4,50**
With vegan sweet creme, aromatic, typical Vietnamese.

VIETNAMESE ICE COFFEE **5,50**
Big glass with espresso on ice and sweet creme.