

Vorspeisen

326 **Cha gio** 9,60 €

hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinefleisch, Sojasprossen und Morcheln, Nuoc Nam Sauce (Fisch-Limetten-Sauce)

327 **Bo la lot** 9,60 €

Herzhaft gewürztes Rindfleisch, in Betelblätter gerollt, mit Reismudel-Kräutersalat, leicht scharfer Knoblauch Dip

Sommerrolle

306 **Goi Cuon** 9,90 €

Frische Glücksrollen gefüllt mit Garnelen, Ei und Reismudel-Kräutersalat, serviert mit hausgemachter HoiSin Sauce und gestoßenen Erdnüssen

Vorspeisen

332 **„Quynh Potpourri“ für 2 Personen** 28,90 €

Ein Potpourri aus unseren beliebtesten Vorspeisen, serviert auf Kantok
Vietnamesische Frühlingsrollen, gebackene Butterflygarnelen, Gyoza, "Yam Wun Sen" Salat, serviert mit passenden Dipsaucen

320 **Satay Gai** 9,20 €

gegrillte Hühnchen Spieße, mit Zitronengras mariniert, würziger Erdnuss-Dip

321 **Poh Piard Tord** 10,70 €

4 knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Gemüse und Garnelen, Pflaumensauce

322 **Won Ton Tord** 9,30 €

knusprige Nudeltaschen gefüllt mit Geflügelfleisch und asiatischen Kräutern, Pflaumensauce

Suppen

342 **Canh ca** 7,60 €

Süß-sauer-scharfe Fischsuppe mit Tomaten, Ananas, Sojakeimen, Tamarinde, Kurkuma, frischem Koriander, Dill, Zitronensaft und Chili

343 **Mien Ga** 7,60 €

Mien Glasnudeln mit Hühnchen Fleisch, Bambussprossen, Koriander und Frühlingszwiebeln, gereicht in schmackhafter Brühe

344 **Pho Bo „National Suppe Vietnam“** Vorspeise: 7,60 €
Sattmacher Portion 14,80 €

Breite Reismudeln mit Rindfleischstreifen, gekocht mit Sternanis, Zitronengras und Zimt, verfeinert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Basilikum

340 **Tom Kha Gai** 7,90 €

Kokosmilchsuppe mit Pilzen und Hühnchen, verfeinert mit Zitronengras, Frühlingszwiebel und Galgant

341 **Tom Yam Gung**  8,50 €

Säuerlich-Scharfe Garnelensuppe mit Zitronengras, Champignons und Limettenblättern

Salate

300 **Yam Ped**  10,70 €

Exquisiter Salat von gebratener Entenbrust mit Mangostreifen, herzhaft mariniert mit Limette, roten Schalotten, Tomaten, feinen Lauchzwiebeln und Koriander

301 **Lab Gai**  10,60 €

Salat von gehacktem Hühnchen Fleisch und gerösteten Reiskörnern, fein gewürzt mit Limette, Schalotten, Zitronenblättern und Europagras

303 **Yam Wun Sen**  11,90 €

Leicht scharfer Glasnudelsalat mit Eismeergarnelen, gehacktem Hühnchen Fleisch, Mu-Err Pilzen und Schalotten, verführerisch mit Limettensaft, Chili und Kräutern in Szene gesetzt

304 **Som Tam Talay**  12,90 €

Knackig grüne Papayastreifen mit Garnelen, Tintenfisch, Tomate und grünen Bohnen in einer leicht scharfen Limettensoße, gehackte Erdnüsse

Huhn

503 Thit Ga Xao Mien 16,70 €

Im Wok gebratene Hühnerbrust mit Glasnudeln, Ei, Morcheln, Sojasprossen und Lauchzwiebeln, verführerisch gewürzt mit Soja-, Austern- und Fischsauce (gern auch mit Eier- oder Reismudeln)

514 Thit Gà Xào Xa-Chanh 17,90 €

Feine Hühnerbruststreifen, im Wok gebraten, lebhaft gewürzt mit Limettenblättern, Zitronengras, Austern-, Fisch- und Sojasauce

410 Gai Pat Met Ma Muang 17,90 €

Gebrautes Hühnchen Fleisch mit Cashewnüssen, Frühlingszwiebeln, Morcheln und Paprika in leichter Austern-Sojasauce

411 Gai Preow Wan 17,90 €

Rösch gebackenes Geflügelfleisch, glasiert mit süß-saurer Tamaridensauce Ananas, Tomaten, Paprika und Gurke

412 Massaman Gai 17,90 €

Mild-scharfes Massaman Curry mit Hühnchenbrust, Zwiebeln, Kartoffelstückchen und Kokosmilch

413 Gaeng Kiau Wan Gai 17,90 €

Hühnchen Fleisch in Kokosmilch mit grünem Curry, frischem Bambus und Thai-Aubergine

415 Chu Chi Gai 17,90 €

Gebrautes Hühnchen Fleisch in cremigem roten Thaicurry mit Paprika und Zucchini, abgerundet mit Limettenblättern

417 Kao Soi 17,90 €

Traditionelle Eiernudeln in gelbem Kokosmilch-Curry mit feinen Hühnerbruststreifen, obenauf knusprige Nudeln, Gurke und rösche Zwiebelstückchen

Rindfleisch

504 Pho xao thit Bo 17,90 €

Breite Reismnudeln mit gehacktem Rindfleisch, Gemüse und Lauchzwiebeln,
mit Koriander und gestoßenen Erdnüssen serviert

515 Thit Bo Dau Den „Grandios“ 19,50 €

Würzige Rindfleischstreifen mit Erbsenschoten,
Paprika- und Chilistreifen und Cashewkernen,
intensiver Hoi Sin Sauce

506 Thit Bo xao Rau Muong 19,50 €

Hohlstieliger Wasserspinat mit Rindfleisch, Peperoni, Austern-
und Sojasauce, mit einer Spur Knoblauch in Szene gesetzt

420 Nua Pat Prik Thai Onn  19,70 €

Kurz gebratene, geschnetzelte Rinderhüfte in rotem Thai-Curry mit Zucchini,
Karotten, Thai-Basilikum und frischen grünen Pfefferkörnern

421 Nua Kratiem Prik Thai 19,70 €

Gewoktes Rindfleisch mit einem hinreißenden Aroma durch gerösteten Knoblauch,
Koriander und Austersauce, angerichtet auf einem Gemüsebett

423 Penang Nua 19,70 €

Würziges rotes, fein cremiges Rindfleischcurry mit Thai-Bohnen, Paprika, Karotte und
Perlauberginen, Peperoni und feine Zitronenblättern verleihen dem Gericht Frische

Ente

507 Vit chien – Rau xao 21,90 €

Rösche ½ Entenbrust, auf schmackhaft gewokter Gemüse-Variation,
Frühlingszwiebeln, Koriander

508 Vit Xao Mang Mien 21,90 €

Gebratene halbe Ente auf Glasnudeln und jungem Bambus, mit Morcheln, Peperoni
und Frühlingszwiebeln, abgerundet mit einem Mix aus Soja-, Austern- und Fischsauce

400 Bamee Ped Yang 21,90 €

Gebratene Eiernudeln in leichter Sojasauce, gekrönt von einer
knusprigen ½ Entenbrust, knackiges Gemüse

401 Geang Koa Ped Grob 22,60 €

Kross gebacken ½ Ente mit rotem Kokosmilch-Curry, Litschi und jungen Bambus

402 Ped Grob Pat Sot Thua **!! Brilliant !!** 22,90 €

Duftig gebratenes Wok-Gemüse mit hausgemachter Erdnussauce,
obenauf eine knusprige 1/2 Ente

<<Spezialitäten>>

470 Curry Sampler für 2 Pers. p. P.23,30 €

für 1 Pers.24,90 €

3 raffinierte Thai Currys: Penang Nua (Rindfleisch), Gaeng Kari Gai (Hühnchen)
und Geang Kiauw Wan Pak (Gemüse)

477 Pad King Nua 19,90 €

gewoktes Weide Rind mit gestiftetem Ingwer, Morcheln,
Frühlingszwiebeln, Paprika und Soja-Oystersauce

476 Penang Uthai „Deliziose Teller - Party“ 22,80 €

Ein Trio aus Garnelen, Hühnchen und Rindfleisch in delikater ISAN Currysauce, verfeinert
mit Limettenblättern, dazu ein separat gebratener Gemüsemix aus Zucchini,
Champignons, Brokkoli, Paprika und MuErr Pilzen

Fisch / Meeresfrüchte

509 CÀ Tom Muc Xao Rau 19,90 €

Filet vom Buntbarsch, Garnelen und Tintenfisch mit buntem Gemüse, gebraten mit reichlich Ingwer und Knoblauch

511 Tom Xao Cai Dau Hao 20,90 €

Erlesene Pazifik-Garnelen mit knackigem Pak Choi, im Wok gebraten, Koriander, Soja-Austern-Sauce

Spitzenklasse

442 Pat Thai Gung 18,90 €

Thailändisches Nationalgericht aus dem Wok mit Reismudeln, Garnelen, Tofu, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen, gestoßene Erdnüsse

444 Gung Nam Prik Pao 20,90 €

Ein Medley von knackigen Gemüse, Blue Pearl Garnelen, umgarnt von, einer leicht scharfen, aber sehr leckeren thailändischen Nam Prik Pao-Sauce

452 Pla Lard Prik 21,80 €

Im ganzen gebratene Dorade Royale, süß-scharf glasiert, Kefir-Limetten-Blätter, knackiges Gemüse

453 Pla Yarng King 19,90 €

gegrilltes Zanderfilet auf Gemüsebett, verfeinert mit Ingwer und Austernsauce, gereicht mit einem süß-säuerlich-scharfen Dip

461 Yarng Geang Kiauw Lachs Pak 19,90 €

Knackiges Gemüse in grünem Kokos Thai Curry, obenauf ein zart gegrilltes „Bakka“-Lachs Filet Steak

463 Ho Mok Pla !! **Genussfeuerwerk!!** 20,50 €

Gedämpftes Fischfilet mit Kokosmilch, rotem Curry, Chinakohl, Ei und Paprika, verfeinert mit Holapa Thai Basilikum, grüner Salat

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert.

Sofern angegeben, sind alle Preise in € Euro, inkl. der gültigen Mehrwertsteuer und Bedienung. Preisänderungen vorbehalten.

VEGETARISCH

609 Poh Pia Phak Tord 8,50 €

hausgemachte, vegetarische Frühlingsrollen, gefüllt mit einem Gemüse-Cocktail
kross gebacken, dazu Pflaumensauce

611 Phak Tord Grob 8,50 €

Knusprig gebackenes Gemüse, cremige Erdnuss-Sauce

616 Som Tam 10,70 €

Pikant gewürzter Salat von grüner Papaya mit Chili, Knoblauch und Erdnüssen,
traditionell gewürzt mit Limettensaft und Fischsauce

620 Tom Kha Phak Hed 7,80 €

Leichte Kokosnuss-Suppe mit knackigem Gemüse, frischem Koriander und Pilzen

Hauptgerichte

4420 Pad Thai 16,40 €

Thai Original im Wok gebratene Reismudeln mit Gemüse, Ei, Tofu, fein gewürzt mit Tamarinde

625 Geang Kiau Wan Phak 17,50 €

Köstlich scharfes, grünes Curry mit jungem Gemüse, gegart in Kokosmilch

633 Bamee Pat Phak 15,90 €

Gebratene Eiernudeln mit bissfestem Gemüse, Ei,
gewürzt mit Sojasauce (Gerne auch mit Reis-oder Glasnudeln)

627 Pat Phak Ruam Mit Het 16,20 €

Gemischtes Gemüse mit Pilzen, im Wok gebraten, glasiert mit herzhafter Austersauce

630 Rau Muong Xao Toi „Morning Glory“ 16,90 €

Hohlstieliger Wasserspinat im Wok gebraten, raffiniert mit Peperoni, Paprika,
Knoblauch, Schalotten und Bohnensauce in Szene gesetzt

631 Dau Phu Chua Ngot 15,20 €

gebackener Tofu in feiner süß-saurer Sauce, mit Sweet Ananas, Gurken
und Tomaten, verfeinert mit Koriander und Frühlingzwiebeln

632 Geang Kari Phak 17,50 €

Mildes, gelbes Curry mit Gemüse, Ananas- Tomaten und Kartoffelstückchen,
geröstete Zwiebelflocken, mit Fisch- und Austersauce gewürzt

Auf Wunsch kochen wir Ihr Gericht auch ohne den klassischen Fisch-/Austersauce: „Vegan“

Dessert:

600 Gluei Tord oder Zapparod Tord 7,60 €

Gebackene Banane oder Ananas mit Vanilleeis

601 Gebackene thailändische Kokosnuss – Bällchen 8,40 €

mit feiner Nougatfüllung

602 Schmelzendes Herz 10,90 €

zerschmilzt im Mund: gebackene Schokoladen-Tarte mit weichem Kern,
Cointreau Banane

605 „Kao Niau Ma Muang“ 10,90 €

Gedämpfter Kokos-Jasmin-Klebreis, frisch geschnittene Mango

606 Espresso Kem „Vietnam Affogato“ 4,60 €

Espresso mit einer Kugel Vanille- oder Kokos-Nuss -Eiscreme

607 Roti „Phumisak .“Thai Palatschinken“ 8,20 €

Direkt aus dem Giant Wok: Süßer, hausgemachter Roti, in Ei gebraten,
mit einer verlockenden Palmzuckersauce
+ 1 Kugel Milchkaramell-Eis . . . 2,00

608 Mochi Mango 9,50 €

Klebreis-Bällchen mit einer Füllung aus Mango-Kokos-Eis