

Vietnamesische Gerichte

- 20) **Pho Hanoi Suppe** 24.50
*Reisnudelsuppe mit Rindfleisch **oder** Pouletfleisch
 Bouillonsuppe, Sojaprossen, Basilikum, Zwiebeln*
- 21) **Ente nach Vietnamesischer Art** 34.50
*Knusprig gebackene Ente in Orangensaft
 mit Knoblauch, Ingwer, Zitronengras, Zwiebel*
- 22) **Baby Tintenfisch**  28.50
*mit Knoblauch, Ananas, Tomaten, Zwiebeln,
 und Chili verfeinert mit Kräuteressig*
- 23) **Pouletfleisch Zitronengras** 28.50
*mit Zitronengras, Zwiebeln, Lauch, Limettenblätter,
 und Tomaten verfeinert mit Zitronensaft*
- 24) **Rindfleisch Pak-Choi**  30.50
*gebraten mit Chili, Zwiebeln, Knoblauch,
 Pakchoi und schwarzen Pilzen*
- 25) **Schweinefleisch Cashewnüsse** 29.50
*mit Bambussprossen, Pilzen, Zwiebel,
 Lauch, und gerösteten Nüssen*
- 26) **Gebackene Crevetten** 30.50
*Knusprig gebacken mit gerösteten, Zwiebeln, Lauch, Knoblauch
 verfeinert mit Salz und Pfeffer, serviert mit krabben chips.*
- 27) **Tofu in Tomaten Sauce** 25.50
*Luftig frittierte Tofuwürfel in frische Tomate sauce gekocht.
 dazu Lauch, Zwiebel, Knoblauch und Schnittlauch.*

Alle Hauptgerichte werden mit Naturreis serviert!

Beilage mit:

- | | |
|----------------------------------|------|
| Kantonesischer Reis mit Schinken | 4.50 |
| Gebratene Nudeln mit Sojaprossen | 4.50 |

