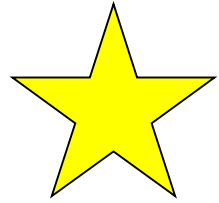


Vietnamesische Gerichte



- 20) Pho Hanoi Suppe** 25.50
*Reisnudelsuppe mit Rindfleisch **oder** Pouletfleisch*
Hausgemachte Bouillonsuppe, Sojaprossen, Basilikum, Zwiebeln
- 21) Ente nach Vietnam Art** 35.50
in Orangensause mit Knoblauch, Ingwer, Zitronengras, Gemüse als unterlag.
- 22) Baby Tintenfisch**  29.50
mit Knoblauch, Ananas, Tomaten, Zwiebeln, Chili verfeinert mit Kräuternessig.
- 23) Pouletfleisch Zitronengras** 29.50
mit Zwiebeln, Lauch, Limettenblätter, Tomaten verfeinert mit Zitronensaft.
- 24) Rindfleisch Pak-Choi**  31.50
gebraten mit Chili, Zwiebeln, Knoblauch, und schwarzen Pilzen.
- 25) Schweinefleisch Cashewnüsse** 30.50
mit Bambussprossen, Pilzen, Zwiebel, Lauch, und gerösteten Nüssen.
- 26) Crevetten** *Knusprig gebacken* 32.50
mit gerösteten, Zwiebeln, Lauch, Knoblauch verfeinert mit Salz und Pfeffer.
- 27) Tofu an Tomaten Sauce**  26.50
Luftig frittierte Tofuwürfel dazu Lauch, Zwiebel, Knoblauch und Schnittlauch.
- 28) Knuspriger Saibling** 29.50
an Süß-Sauer-Sauce mit Ananas, Mango. Peperoni, Zwiebel.

Alle Hauptgerichte werden mit Naturreis serviert!

Kantonesischer Reis mit Schinken	4.50
Gebratene Nudeln mit Sojasprossen	4.50