

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Restaurant!

Unsere Küche bietet Ihnen authentische, vietnamesische Gerichte nach Originalrezepten aus Hanoi, Hue, Saigon.

Unsere Zutaten sind stets frisch. Mit verschiedenen exotischen Gerichten möchten wir Sie auf eine Gaumenreise in die Heimat der Reiskultur, unsere Heimat Vietnam, mitnehmen.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben, stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Verfügung.

Ihr Comviet Team

SUPPEN

- 10 **Pho Bo** €7.90/€14.90
Aromatisch geschmortes Rindfleisch mit Reisbandnudeln und würziger Brühe
Traditionelle Suppe aus Vietnam. Sie besteht aus zartgekochter Rindfleischbrühe, Reisnudeln, frischen Kräutern und fein geschnittenen Frühlingszwiebeln. Sie wird in Vietnam zu jeder Tageszeit sehr gerne gegessen. Die Brühe wird durch langsames Kochen des Fleisches zubereitet, dazu kommen frischer Ingwer, Sternanis und Mandarinenschalen.
- 10A **Pho Vit** €7.90/€14.90
Klare Hühnerkraftbrühe mit Reisbandnudeln und Entenbruststreifen
- 11 **Pho Ga** €7.50/€13.50
Klare Hühnerkraftbrühe mit Reisbandnudeln und Hühnerfleisch
- 12 **Sup Ga Nuoc Dua** €5.90
Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Austernpilzen, Zitronengras, Limettenblättern, leicht scharf
- 14 **Canh Chua Tom** €5.90
Typische Süß-Sauer-Suppe aus dem Mekong-Delta mit Garnelen, Sojasprossen, Tomaten, Ananas und Tamarinde
- 15 **Mien Ga** €5.90
Glasnudelsuppe mit Hühnerbrustfilet, Pilzen, Morcheln Koriander und Frühlingszwiebeln
- 16 **Hủ Tiếu Hải Sản** €8.50/€16.50
Reisbandnudelsuppe mit Garnelen, Jacobmuschel und frischen Kräutern - Spezialität aus Saigon

17 **Mì Vịt** €7.90/€14.90

Frische Nudelsuppe mit knuspriger Ente, Pak-Choi und Kräutern

18 **Bún Hải Sản** €8.50/€16.50

Reisnudelsuppe mit Garnelen, Jacobmuschel und frischen Kräutern



SALATE

- | | | |
|----|---|-------|
| S1 | Gỏi Đu Đủ | €8.90 |
| | Grüner Papaya-Salat mit Garnelen, Rau Răm - Polygonum-Kräuter, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Chilis und Krabbenchips (leicht scharf) | |
| S2 | Gỏi Gà | €7.90 |
| | Hühnerfleisch-Salat mit Schalotten, Rau Răm, Erdnüssen, Koriander und Röstzwiebeln(leicht scharf) | |
| S3 | Gỏi Vịt | €7.90 |
| | Exquisiter Salat mit knuspriger Ente, Limetten, Schalotten und Mangostreifen (leicht scharf) | |
| S4 | Gỏi Bò | €7.90 |
| | Zarter Rindfleischsalat mit Sellerie, Koriander, Chili und Knoblauch in Hausdressing (scharf) | |
| S5 | Gỏi Miến Với Tôm | €8.90 |
| | Gebratene Glasnudeln mit Koriander, Sellerie, Bohnensprossen und Riesengarnelen | |



VORSPEISEN

FrISCHE Rollen mit Reispapier

Gỏi Cuốn (2 Stk.)

Vietnamesische *Sommerrollen* mit Reissnudeln, Salat, frischem Pfefferminz, Frühlingszwiebeln und würzig gegrilltem Fleisch, gerollt in Reispapier. Dazu ein feiner hausgemachter Dip

20a	Hühnerfleisch (2 Stk.)	€5.50
20b	Rindfleisch (2 Stk.)	€5.50
20c	Garnelen (2 Stk.)	€6.90
20d	Tofu (2 Stk.)	€5.50



DUMPLING (Gedämpfte Gerichte)

30	Há Cảo	€6.50
	Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung	
31	Xíu Mại	€6.50
	Gedämpfte Garnelenfüllung im Wantan-Teig	

KNUSPRIGE VORSPEISE

- | | | |
|----|---|-------|
| 38 | Tôm Cuốn Mì | €7.90 |
| | Garnelen im knusprigen Kartoffel-Nudelkleid ummantelt, serviert mit Süß-Sauer-Sauce | |
| 39 | Tôm Chien Xu | €7.90 |
| | Garnelen in goldiger Knusperpanade, serviert mit Süß-Sauer-Sauce | |
| 40 | Chả Giò Rế | €6.90 |
| | Nest-Frühlingsröllchen mit Taro- und Garnelenfüllung | |
| 41 | Chả Giò Thịt | €5.50 |
| | Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Rindfleisch, Glasnudeln und Morcheln, serviert mit Fisch Sauce | |
| 42 | Chả Giò Tôm Cua | €5.50 |
| | Knusprige Frühlingsröllchen gefüllt mit Garnelen und Krebsfleisch | |
| 43 | Chả Giò Chay | €5.50 |
| | Vegetarische knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln | |
| 44 | 3 Loại Chả Giò | €7.50 |
| | Variation von drei verschiedenen Frühlingsrollen aus Nr. 41, 42, 43 mit hausgemachtem Dip | |

- | | | |
|----|---|--------------------------|
| 45 | <p>Hoành Thánh Chiên</p> <p>Knusprige Wantan gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, serviert mit Süß-Sauer-Sauce</p> | €5.50 |
| 46 | <p>Krabbenchips</p> | €3.50 |
| 47 | <p>La Lot</p> <p>Rindfleisch mit Zitronengras verfeinert, in wilden Betelblättern gewickelt</p> | €6.50 |
| 48 | <p>Tôm Chiên Cốm</p> <p>Garnelen in knusprigem Reismantel, serviert mit Süß-Sauer-Sauce</p> | €8.50 |
| 49 | <p>Comviet's Vorspeise 8 Món Ăn Chơi (ab 2 Personen)</p> <p>Com Viet's 8 verschiedene Vorspeisen
Kombination aus knusprigen Wantan/
Hühnerfleisch- und Garnelen-Spießchen/
Entensalat/ Papaya-Salat/ Frühlingsrollen/ La Lot
dazu vier verschiedene Dips</p> | <p>p.P</p> <p>€13.50</p> |



Grillspieße

Gà Lụi Saté

Spießchen gewürzt mit Saté und Zitronengras,
serviert mit Erdnusssauce

32	Hühnerfleisch	€6.50
33	Garnelen	€7.50
34	3 Loại Saté	€8.50

Drei verschiedene Saté-Spießchen mit
Hühnerfleisch, Rindfleisch und Garnelen

FISCH/GARNELEN

- | | | |
|-----|---|--------|
| 50 | Tôm Curry | €21.90 |
| | Riesengarnelen mit Gemüse, Limettenblättern, Zuckererbsen, grüner Minispargel in mild scharfer Currysauce | |
| 50A | Tôm Sot Me | €21.90 |
| | Riesengarnelen mit frischen Marktgemüse gebraten in fruchtiger kräftiger Tamarinden-sauce. Der mild säuerliche Geschmack der Tamarinde ist besonders beliebt in der Traditionsküche Vietnams. | |
| 51 | Tôm Tieu Xanh | €21.90 |
| | Riesengarnelen mit frischen Marktgemüse und grünem Pfeffer, leicht scharf | |
| 51A | Tôm Sot Ca Chua | €21.90 |
| | Riesengarnelen mit frischen Marktgemüse und Frühlingszwiebeln gebraten in fruchtiger, hausgemachter Tomatensauce. | |
| 52 | Tôm Xào Rau Quế | €21.90 |
| | Riesengarnelen im Wok gebraten mit frischen Marktgemüse und Thai-Basilikum, leicht scharf | |
| 53 | Tôm Nướng Mỡ Hành | €21.90 |
| | Gegrillte Riesengarnelen, serviert mit gebratener Ananas, frischen Marktgemüse und Chili-Ingwer-Knoblauch-Sauce | |

54	Chả Cá Hà Nội	€22.90
	Marinierter Seeteufel mit Dill und Zwiebeln, serviert mit lauwarmen Reismudeln, kleingeschnittenem Salat und Kräutern, dazu hausgemachte Soße. <i>Dieses Gericht ist sehr beliebt in Hanoi</i>	
55	Cá Curry	€22.90
	Seeteufel mit verschiedenem Saison-Gemüse in leicht scharfer Currysauce	
56	Cá Chiên	€22.90
	Ganze knusprige Dorade, serviert mit gebratenem Gemüse und Duftreis, dazu Ingwer-Knoblauch-Soße	
57	Cá Lotte Xào Rau Quế	€22.90
	Gebratener Seeteufel mit Gemüse, Babyspargel, Basilikum und Peperoni, leicht scharf	
58	Cá Hòi Cà ri	€17.90
	Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse in rotem Thai-Curry, leicht scharf	
59	Cá Hòi Nướng	€17.90
	Gegrilltes Lachsfilet auf einem marktfrischem Gemüsebett	

61 **Mực Xào Xả Ớt** €17.50

Knackiger gebratener Tintenfisch im Wok mit Zuckerschoten, Zwiebeln und Zitronengras (leicht scharf)

62 **Mực Xào Đậu Đen** €17.50

Knackiger gebratener Tintenfisch im Wok gebraten mit Saison-Gemüse und schwarzen Bohnen

63 **Mực Xào Cần** €17.50

Knackiger gebratener Tintenfisch im Wok gebraten mit Sellerie, Saison-Gemüse und frischer Ananas



HÜHNERBRUSTFILET

70	Gà Xào Sả ớt	€13.90
	Hühnerbrustfilet mit frischem Marktgemüse, Zitronengras, Chili, scharf	
71	Gà Curry	€13.90
	Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Limettenblättern und Kokosmilch in leicht scharfer Currysauce	
72	Gà Xào Hạt Điều	€13.90
	Zartes Hühnerbrustfilet mit Gemüse und Cashew-Nüssen in leicht scharfer Sauce	
73	Gà Pak Choi	€13.90
	Gegrilltes Hühnerfleisch auf Pak Choi	
74	Gà Rau Quế	€13.90
	Zartes Hühnerfleisch gebraten mit Marktgemüse, Peperoni und Basilikum	
75	Gà Xào Nước Dừa	€13.90
	Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Limettenblättern in Kokosmilch	

RINDFLEISCH

76	Bò Đậu Đen	€17.50
	Rindfleisch im Wok gebraten mit Gemüse in pikanter Sauce mit schwarzen Bohnen	
77	Bò Curry	€17.50
	Rindfleisch mit Gemüse, Limettenblättern und Kokosmilch in leicht scharfer Currysauce	
78	Bò Xào Sả ớt	€17.50
	Rindfleisch mit Zitronengras, Peperoni, Chilischotten und Marktgemüse, scharf	
79	Bò Măng Tây	€17.50
	Rindfleisch mit frischen Spargeln und Marktgemüse	

ENTE

- 80 **Vịt Curry „Gästeliebling“** €19.50
Knusprige Ente mit Gemüse, Limettenblättern und Kokosmilch in leicht scharfer Currysauce
- 80A **Vịt Sot Me** €19.50
Knusprige Ente mit frischem Marktgemüse gebraten in fruchtiger kräftigen Tamarindensauce. Der mild säuerliche Geschmack der Tamarinde ist besonders beliebt in der Traditionsküche Vietnams.
- 81 **Vịt Pak Choi** €19.50
Knusprige Ente auf Pak Choi in leicht pikanter Sauce
- 82 **Vịt Xào gừng** €19.50
Knusprige Ente mit Gemüse und Ingwerstreifen in pikanter Sauce
- 83 **Vịt Rau Muống** €20.50
Knusprige Ente auf “Morning Glory” - vietnamesischem Wasserspinat, in leichter Sojasauce



VEGETARISCHE

Viele unserer Gerichte lassen sich auch vegetarisch bzw. vegan zubereiten, sprechen Sie uns dazu einfach an

- | | | |
|----|--|--------|
| 84 | Rau Muống Xào Tỏi | €13.90 |
| | Vietnamesischer Wasserspinat im Wok gebraten mit Knoblauch in Sojasauce | |
| 85 | Rau Xào Thập Cẩm | €13.90 |
| | Frisches Marktgemüse im Wok gebraten | |
| 86 | Tofu Xào Sả Ớt | €13.90 |
| | Gebratenes Gemüse mit Tofu und Zitronengras, leicht scharf | |
| 87 | Tofu Curry | €13.90 |
| | Tofu mit Gemüse, Limettenblättern und Kokosmilch in leicht scharfer Currysauce | |
| 88 | Pak Choi Xào Tỏi | €13.90 |
| | Pak Choi im Wok gebraten mit Ingwerstreifen in Sojasauce | |
| 89 | Tofu Sot Ca Chua | €13.90 |
| | Gebratener Tofu mit Gemüse in einer milden Tomatensoße geschmort, mit Sellerie und Frühlingszwiebeln verfeinert. | |

REIS UND NUDELN GERICHTE

- | | | |
|----|--|--------|
| 90 | Com Chiên Hải Sản | €18.50 |
| | Gebratener Duftreis mit Jakobsmuschel, Garnelen, Tintenfisch, Buschbohnen, Karotten und Knoblauch in Würfelform. | |
| 91 | Mì Xào Hải Sản | €18.50 |
| | Gebratene Nudeln mit Jakobsmuschel, Garnelen, Tintenfisch, Buschbohnen, Karotten und Knoblauch in Würfelform. | |
| 92 | Com Rang Gà | €13.90 |
| | Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch und Gemüse, verfeinert mit verschiedenen Kräutern aus Vietnam | |
| 93 | Bún Xào Gà | €13.90 |
| | Gebratene Reismudeln/Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse, verfeinert mit verschiedenen Kräutern aus Vietnam | |
| 94 | Pho Xao Tom | €21.90 |
| | Gebratene Reisbandnudeln mit Riesengarnelen und Gemüse, verfeinert mit verschiedenen Kräutern aus Vietnam | |
| 95 | Bún Xào Vit | €21.90 |
| | Gebratene Reismudeln/Nudeln mit knuspriger Ente und Gemüse, verfeinert mit verschiedenen Kräutern aus Vietnam | |

NUDELSCHALE

Bún Chả

Große Reismudelschale mit knusprigen **Frühlingsrollen**, verschiedenen Kräutern, Erdnüssen und Frühlingszwiebeln. Lauwarm serviert mit Fisch Sauce (andere Sauce auf Wunsch möglich) und...

B1	Lá Lôt	€17.90
	Rindfleisch mit Zitronengras in wilden Betelblättern gewickelt und grillt	
B2	Gegrilltem Hühnerfleisch	€17.90
B3	Gebratenem Rindfleisch	€17.90
B4	Knuspriger Ente	€17.90
B5	Gebratenen Riesengarnelen	€21.90
B6	Vegetarisch Tofu, Sprossen und Kräuter	€17.90

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES ZUM SELBST ROLLEN

Als Basis servieren wir Ihnen bei allen selbst gerollten Gerichten Reispapier, Reismudeln, Salat, verschiedene Kräuter, Gurken, Erdnüsse, Dip plus...

P1	Tôm & Gà	€21.90
	...gegrillte Garnelen und Hühnerbrustfilet mit Zitronengras	
P2	Lá Lót	€17.90
	... Rindfleisch mit Zitronengras in wilden Betelblättern gewickelt und Lauchzwiebeln	
P3	Tôm Nướng	€21.90
	...gegrillte Riesengarnelen	
P4	Tofu Xào Sả Ót (vegetarisch)	€17.90
	...gebratener Tofu mit Zitronengras	
P5	Vit	€17.90
	...knusprige Ente	
P6	Rau (vegetarisch)	€17.90
	...gegrilltes Gemüse	

Unsere wärmste Empfehlung: Comviet Feuertöpfe

Feuertopf für 2 Personen:

Vorbereitungszeit ca. 30 Min. (oder Vorbestellung)

Sie bekommen Garnelen, Rinderfilet, Tintenfisch, Kabeljau-bällchen, Reismudeln, asiatisches Gemüse und frische Kräuter auf verschiedenen Platten und garen Ihr Gericht selbst in einer der leckeren Suppe Ihrer Wahl.

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 107 | Lẩu thập cẩm:
Saigon-Art, Hühnerbrühe, mild | p.P
€28.90 |
| 108 | Lẩu canh chua:
Thai-Art, Hühnerbrühe mit Zitronengras,
Limettenblättern und Galgant, scharf | p.P
€28.90 |
| 109 | Lẩu nước dừa:
Mekong-Delta-Art, Brühe aus Kokosmilch,
Zitronenblättern, leicht scharf | p.P
€28.90 |



DESSERT

110	Frische Honig-Mango	€6.90
111	Chè Chuối Vietnamesische Kochbanane mit Kokosnussmilch, Perlsago, Erdnüssen	€5.90
112	Chuối Chiên với Kem Gebackene Banane mit Honig und Kokosraspel, dazu Vanilleeis	€5.90
113	Mango-Sorbet mit frischer Honig-Mango	€8.90
114	Bánh Cam Frittierte Sesamball: Klebreismehl-Mantel mit süßer Mungbohnen-Füllung	€4.90
115	Bánh Da Lợn Gedämpfte Schichtkuchen aus Reismehl, Mungbohnen Füllung, verfeinert mit Geschmack von Ananasblättern und Kokosmilch	€4.90
116	Bánh Bò Gedämpfte Bienenwabenkuchen: aus Reismehl, Tapiokamehl, Kokosmilch, Wasser und Rohzucker	€4.90

GETRÄNKE

Aperitifs

301	Prosecco	Soligo Frizzante DOC Treviso	0,10 l	2,90 €
302	Hugo	(Holunderblütensirup, Prosecco, Soda)	0,20 l	6,50 €
303	Aperol Spritz ¹	(Aperol, Prosecco, Soda)	0,20 l	6,50 €
304	Martini Royal	(Martini Bianco, Prosecco, Soda)	0,20 l	6,50 €
305	Campari ¹	Orange oder Soda	0,20 l	6,50 €
306	Martini	Bianco, Rosso, Rose	5 cl	4,50 €

Biere

307	Pils		0,33 l	3,50 €
308	Helles Bier		0,50 l	3,90 €
309	Dunkles Bier		0,50 l	3,90 €
310	Weißbier		0,50 l	3,90 €
311	Weißbier Dunkel		0,50 l	3,90 €
312	Weißbier Leichte		0,50 l	3,90 €
313	Weißbier Alkoholfrei		0,50 l	3,90 €
314	Radler		0,50 l	3,90 €
315	Russen		0,50 l	3,90 €
316	Saigon Bier		0,33 l	3,90 €
317	Singha Bier		0,33 l	3,90 €
319	Alkoholfreies Hell		0,33 l	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

320	Wasser perlend		0,25 l	3,20 €
			0,75 l	5,90 €
321	Wasser still		0,25 l	3,20 €
			0,75 l	5,90 €
322	Tafelwasser		0,40 l	3,20 €
323	Coca Cola, Coca Cola light, Spezi, Fanta, Sprite (^{1, 2, 3})		0,20 l	2,90 €
			0,40 l	3,90 €
329	Tonic Monaco ^(1, 4, 6)		0,23 l	3,20 €
330	Ginger Monaco ^(1, 2)		0,23 l	3,20 €
340	Bitter Lemon Monaco ^(1, 4, 6)		0,23 l	3,20 €
341	Aloe Vera		0,40 l	4,50 €

Säfte & Nektare

Apfel, Johannisbeere, Mango, Maracuja, Litschi, Orangen

342	Säfte	0,20 l	3,50 €
		0,40 l	4,90 €
348	Schorlen	0,20 l	2,90 €
		0,40 l	3,90 €

Heiße Getränke

354	Espresso ³	Tasse	2,00 €
355	Espresso Doppio ³	Tasse	3,20 €
356	Kaffee ³	Tasse	3,90 €
357	Milchkaffee ³	Tasse	3,90 €
358	Cappucino ³	Tasse	3,90 €
359	Vietnamesischer Kaffee ³	Tasse	4,50 €

Tee Kännchen

360	Hausgemachter Tee ³ <i>(Grüner Tee mit frischem Ingwer und frischen Zitronenblättern)</i>		4,50 €
361	Ingwer Tee		4,50 €
362	Artischocken, Jasmin, Seerosen, Grüner Tee		4,50 €
363	Pfefferminz Tee mit frischer Minze		4,50 €

Spirituosenauszug

364	Ramazotti, Averna, Jägermeister	2 cl	3,50 €
365	Williamsbirne, Obstler	2 cl	3,50 €
366	Sambuca, Pernod	2 cl	3,50 €
367	Remy Martin VSOP	2 cl	3,50 €
368	Absolut Vodka	2 cl	3,50 €
369	Gordon's Gin	4 cl	5,90 €
370	Havana Club 3Y	4 cl	5,90 €
371	Jack Daniel's – Tennessee Whiskey	4 cl	5,90 €
372	Glenmorangie "The Original" - Malt Whisky	2 cl	3,90 €
373	Pflaumenwein	5 cl	3,90 €
374	Lycheewein	5 cl	3,90 €
375	Mei Kwei Lu – Rosenblätterschnaps	2 cl	3,90 €
376	Cao Liang – Reisschnaps	2 cl	3,90 €
377	Nep Moi – Klepreisschnaps	2 cl	3,90 €
378	Mekong Whiskey	4 cl	5,90 €

Cocktails

- 379 **Comviet** 7,90 €
(Vodka, Lime, Zitrone, Blue curacao, Holunderblütensirup, Prosecco)
- 380 **Saigon** 7,90 €
(Vodka, Triple Sec, Zitrone, Lime Juice, Preiselbeersaft)
- 381 **Mekong** 7,90 €
(Rum, Mandelsirup, Triple Sec, Zitrone, Orange, Blue Curacao)
- 382 **Nha Trang** 7,90 €
(Crème de Cacao weiss, Vodka, Sahne, Crème de Coconut)
- 383 **Halong Bay** 7,90 €
(Pfirsichlikör, Triple Sec, Zitrone, Sambuca, Prosecco)
- 384 **Sapa** 7,90 €
(Vodka, Lime Juice, Zitrone, Apricot Brandy, Maracujasaft, Grenadine)
- 385 **Ginger Mojito** 7,90 €
(Ginger, Rum, Brauner Zucker, Limette, Minze)
- 386 **Zitronengrass Mojito** 7,90 €
(Zitronengrass, Brauner Zucker, Limette, Minze)
- 387 **Pina Colada** 7,90 €
(Coconut, Ananassaft, Bacardi)

COMVIET Cocktails alkoholfrei

- 388 **Hauscocktail** 7,90 €
(Mango, Zitrone, Lime Juice, Ananassaft, Grenadine)
- 389 **East Wind** 7,90 €
(Crème de Coconut, Sahne, Maracujasaft, Grenadine)
- 340 **Da Chanh** 7,90 €
(Brauner Zucker, Limette, Ginger Ale)

WEIN, CHAMPAGNER, PROSECCO

PROSECCO & CHAMPAGNER		0,10 l	0,75 l	
341	Soligo Frizzante DOC Treviso	2,60 €	19 €	
342	Valdo Brut Rose		24 €	
343	Taittinger Brut Reserve		79 €	
WEISSWEINE		0,10 l	0,20 l	0,75 l
344	Chardonnay VdP Joseph Castan, Frankreich-Languedoc, trocken	3,20 €	6,20 €	21 €
345	Verdejo DO Moonday, Vicente Gandia, Spanien-Rueda , trocken	3,20 €	6,20 €	21 €
346	Grüner Veltliner QW Weingut Salzl, Österreich-Burgenland, trocken	3,20 €	6,20 €	21 €
347	„Schieferstein“ Riesling QbA Weingut Klaus Lotz, Deutschland-Mosel, trocken	3,40 €	6,40 €	23 €
348	„Frank & Frei“ Müller Thurgau QbA Weingut am Stein, Familie Knoll, Deutschland-Franken, trocken			26 €
349	Weissburgunder QbA Weingut Reif & Nett, Deutschland-Pfalz, trocken			26 €
350	Grauburgunder QbA Schloss Staufenberg, Markgraf von Baden, Deutschland-Baden, trocken			32 €
351	Lugana DOC Cantina Bulgarini, Italien-Lombardei, trocken			32 €
352	First Sighting Sauvignon Blanc Strandveld Vineyards, Südafrika-Elim , trocken			36 €
353	Entre Deux Mers AC Chateau La Croix Simon, Frankreich-Bordeaux, BIO trocken			28 €

ROSEWEINE	0,10 l	0,20 l	0,75 l
354 Pigoudet Premiere AOC Chateau Pigoudet, Frankreich-Provence, trocken	3,20 €	6,40 €	21 €
ROTWEINE	0,10 l	0,20 l	0,75 l
355 Primitivo IGP Aurora, San Giorgio, Italien-Apulien, trocken	3,20 €	6,20 €	21 €
356 Merlot DO de Gras Monte Gras, Chile-Colchagua, trocken	3,20 €	6,20 €	21 €
357 Tempranillo DO Dolmo, Gandia, Spanien-Ribera del Duero, trocken	3,20 €	6,20 €	21 €
358 Malbec / Carbernet Sauvignon Calden Tinto, Argentinien-Mendoza, trocken	3,90 €	7,50 €	25 €
359 Blauer Zweigelt QW Weingut Anton Bauer, Österreich-Wagram, trocken			28 €
360 Cannonau di Sardegna DOC Costera, Cantina Arigolas, Italien-Sardinien, trocken			29 €
361 Barbera d' Alba DOC Sovrana, Beni di Batasiolo, Italien-Piemont, trocken			29 €
362 Tempranillo Crianza DOC Bodegas La Emperatriz, Spanien-Rioja, trocken			32 €
363 First Sighting Shiraz Strandveld Vineyards, Südafrika-Elim , trocken			39 €
364 Minervois AOC Chateau Maris, Frankreich-Languedoc, BIO trocken (Syrah, Grenache, Carignan)			32 €

Alle Preise sind inklusive MwSt und Bedienungsentgeld!

Wir bitten unsere Gäste uns vorliegende Lebensmittelallergien mitzuteilen

- 1) mit Farbstoff, 2) mit Süßungsmittel, 3) koffeinhaltig, 4) chininhaltig, 5) mit Phosphat, 6) mit Antioxidationsmittel, 7) mit Konservierungsstoff, 8) mit Geschmacksverstärker



Pak Choi wird als auch chinesischer Senfkohl genannt. Denn die asiatische Kohlart hat eine leichte Senfnote und erinnert nur wenig an den typischen Kohlgeschmack. Die grünen Blätter schmecken leicht herb, die weißen Stiele knackig.



Wasserspinat hat einen sehr milden Geschmack und lässt sich am besten wie unser gewöhnlicher Spinat verwenden. Zarte Stiele können Sie auch zubereiten. Wasserspinat gilt in der asiatischen Küche als kühlendes Lebensmittel und wird deshalb gern mit wärmenden Zutaten wie Chili, Knoblauch, Ingwer und Fett zubereitet



Die Schwarznessel gehört zur Familie der Lippenblütengewächse. Es werden nur die Blätter und die Spitzen verwendet. Es wird roh gegessen und als Salatbeilage zusammen mit anderen Kräutern und Salaten verwendet. Auch als Heilkraut wird die Schwarznessel bei schweren Erkältungen eingesetzt, vor allem in Reissuppe (Cháo tíá tō), als Tee oder in Dampfbädern.



Vietnamesische Melisse, Ein einzigartiges Würzkräut, in Vietnam Kinh Gioi genannt. Die Blätter schmecken zitronig-würzig, exotisch, aber sehr angenehm. Junge Blätter werden Fischgerichten, Hühnergerichten, Frühlingsrollen und Salaten aus Gurke oder Blattgemüse zugegeben.



Die Betelblätter sind die Blätter der Betelpfeffer-Pflanze. Der Betelpfeffer gehört - wie der Name vermuten lässt - zu den Pfefferpflanzen. Knusprig und duftend werden sie gerne in südost-asiatischen Restaurants serviert: Leckereien, umwickelt mit frischen oder gerösteten Betelblättern. Viele Gerichte mit Betelblättern sind auch für Veganer bestens geeignet oder können vegan zubereitet werden. Zum Beispiel das vietnamesische "Bun La Lot"



Thai-Basilikum hat das typische markante an Anis und Lakritz erinnernde Aroma. Diese Besonderheit unterscheidet das Basilikum von der uns bekannten europäischen Basilikumpflanze. Thai-Basilikum wird in der thailändischen und vietnamesischen Küche vor allem zum Würzen von Suppen und Soßen verwendet, wobei man die Blätter über die fertigen Speisen streut und nur kurz mitkochen lässt.