

Willkommen im **ม๊าย ไต** Restaurant

Wir möchten Ihnen einen kleinen Einblick in die traditionelle Thailändische und Vietnamesische Esskultur geben.

Bei der Zusammenstellung Ihrer Menüs beachten Sie bitte die Angaben der Geschmacksrichtungen verschiedener Fleisch-, Fisch und Gemüsesorten und vermerken dies bei Ihrer Bestellung.

Wie Ihr Gericht gewürzt wird:

mild

pikant

scharf

sehr scharf



Sollten Sie irgendein Thailändisches oder Vietnamesisches Gericht bevorzugen, das sich nicht auf der Speisekarte befindet, sind wir bemüht es für Sie zuzubereiten, soweit es zeitlich möglich ist.

Unsere Köche sind stets bedacht, die Gerichte mit den feinsten Zutaten zuzubereiten.

Es wird täglich frisch schmackhafte Gerichte zubereitet, die authentisch und traditionell Thailändisch und Vietnamesisch sind.

Andererseits bemühen sie sich, neue und etwas seltenere Vorspeisen und Hauptgerichte anzubieten, die man kreatives Kochen nennen würde. Wir verwenden in unseren Gerichten kein Glutamat.

Wir danken für Ihren Besuch im Mai-Tai Restaurant und hoffen, Sie wieder als zufriedenen Gast bei uns begrüßen zu dürfen.

Welcome to **ม๊าย ไต** Restaurant

We would like to provide our honored guests with a short instruction to the traditional and customary eating of Thai and Vietnam foods.

It is also possible to choose according to different meats, fish and vegetable groupings.

When ordering, please note whether you desire your food.

mild

slight hot

hot

very hot



If there is a favorite Thai or Vietnam dish of your, which is not on our menu, we would be happy to ask our cooks to prepare it for you, if time permits.

They prepare daily a number of fresh and tasty dishes that are traditionally and authentically Thai and Vietnam.

On the other hand they creative hard to offer new one rare appetizers and main dishes that are considered creative cooking. We don't use in our courts Glutamat.

We thank you for coming to Mai-Tai Restaurant and hope to see you again.



THAILÄNDISCHE VORSPEISEN

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 01. | PO PIA (3 stk) ^a
Frühlingsröllchen aus Gemüse und Glasnudeln
<i>Spring rolls of vegetables and glassnoodle with sweet-sour sauce</i> | 4.80 € |
| 02. | WAN TAN (6 stk) ^a
Gebackener Wantan mit Hühnerfleisch
<i>Fried wantan with chicken</i> | 5.50 € |
| 03. | SATE (4 stk) ^h
Zarte Hähnchenspießchen mit Erdnusssoße
<i>Chicken sate with peanut sauce</i> | 6.00 € |
| 04. | CHO CHO (4 stk) ^h
Zarte Rindfleischspeißchen mit Erdnusssoße
<i>Beef sate with peanut sauce</i> | 6.50 € |
| 05. | THUNG THONG (5 stk) ^a
Gehackte Garnelen und Gemüse, serviert in Beutelchen aus Reisteig
<i>Mince shrimps and vegetables served in bag made from rice dough</i> | 6.50 € |
| 06. | GUM HAOM PHA (5 stk) ^a
Garnelen nach Thai- Art gewürzt mit süß- saurer Soße
<i>Prawns Thai style with sweet and sour sauce</i> | 6.50 € |
| 07. | MAI TAI PLATTE ^{a,j,h}
Gemischte Vorspeisen
<i>Mixed appetizers</i> | 10.50 € |
| 08. | PAK CHAU PANG THOOD ^a
Frisches Gemüse fritttert nach Thai-Tempura Art
<i>Deep fried vegetables Thai-Tempura style</i> | 7.50 € |

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)

b. Fischsoße

h. Erdnüsse

j. Eier

3. Mit Geschmacksverstärker

4. Mit Sulfiten

5. Mit Süßungsmittel




6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel



VIETNAMESISCHE VORSPEISEN

09. **CHA GIO** (3 stk) **b,j** 6.00 €
Vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Mocheln und Glasnudeln
Spring rolls with pork, chinese mushrooms and cellophane noodle
10. **SUON HEO NUONG** (5 stk) **a,m** 8.50 €
Gegrillte Schweinerippchen mariniert mit Honig
Grilled spare ribs with honey
11. **BANH TOM CHIEN** (3 stk) **a,b,n** 6.50 €
Gebackener Süßkartoffelteig mit Garnelen serviert mit Salat und Minze
Fried sweet potato with shrimps served with salad and mint
12. **GOI CUON** (2 stk) **i,n,m** 7.00 €
Sommerrollen mit Garnelen
Summer rolls with prawns

THAILÄNDISCHE SUPPEN

13. **TOM YAM CUNG**  **c,b** 7.00 €
Garnelensuppe mit Champignons, Koriander, Zitronengras & Thai Ingwer
Thai prawns soup with mushroom, coriander, lemongrass and Thai -ginger
14. **TOM YAM GAI**  **b** 6.00 €
Thai Hähnchensuppe mit Champignons, Koriander, Zitronengras & Thai Ingwer
Thai chicken soup with mushroom, coriander, lemongrass and Thai -ginger
15. **TOM KHA GAI**  **f** 6.50 €
Hähnchensuppe mit Champignons und Kokosmilch
Chicken soup with mushrooms and coconut milk

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)

b. Fischsoße

c. Krebstiere

i. Nüsse

f. Milch und Laktose

j. Eier

l. Senf

m. Soja

n. Weichtiere

2. Mit Konservierungsstoffen

3. Mit Geschmacksverstärker



5. Mit Süßungsmittel

6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel






16. **GAENG CHUD WUNSEN** ^g 5.50 €
 Milde schmackhafte Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse
Mild and tasty glass noodles soup with chicken and fresh vegetables
17. **GIOW NAAM** ^{a.g} 6.00 €
 Wantansuppe mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse
Wantan soup with chicken and fresh vegetables

VIETNAMESISCHE SUPPEN

18. **CANH CHUA TOM**  ^{b.c} 7.00 €
 Sauerscharfe Suppe mit Garnelen und Gemüse nach südlicher Art
Sour and spicy soup with prawns and vegetables Southern style
19. **CANH CHUA GA**  ^b 6.00 €
 Sauerscharfe Suppe mit Hühnerfleisch und Gemüse nach südlicher Art
Sour and spicy soup with chicken and vegetables Southern style

THAILÄNDISCHE SALATE

20. **YAM NUA**  ^b 10.50 €
 Rindfleischsalat mit Gemüse und Chili-Limettensaft-Soße
Beef salad with vegetables and chili lime juice sauce
21. **YAM WUN SEN**  ^b 10.50 €
 Glasnudelsalat mit Hähnchen, Garnelen, Morcheln und Zwiebeln
Cellophane noodles salad with chicken, shrimps, Chinese mushrooms and onions
22. **YAM RUAMMIT TALEE**  ^{b.c.n} 12.50 €
 Ozeansalat mit Gemüse und Zitronengras
Ocean salad with vegetables and lemongrass

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)

b. Fischsoße


c. Krebstiere

g. Sesamsamen





n. Weichtiere

6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel





23. **LAP GAI**  **b** 10.00 €
 Gehackter Hähnchensalat mit Gemüse und Chili-Limettensaft-Soße
Minced chicken salad with vegetables and lime juice sauce

VIETNAMESISCHE SALATE

24. **SALAT TRON**  **b** 7.50 €
 Gemischter Salat
Mixed salad
25. **BO TAI CHANH**  **i.b** 11.00 €
 Rindfleisch mit Zwiebeln, Erdnüssen und frischer Minze
Beef salad with onions, peanut and fresh mint
26. **GOI THOM MUC**  **i.b** 10.50 €
 Tintenfischsalat mit Ananas und Lotusstängel
Squid salad with pineapple and lotus rhizome
27. **GOI NGO SEN TOM THIT**  **i.b** 11.00 €
 Lotusstängelsalat mit Garnelen und Schweinefleisch
Lotus rhizome salad with shrimps and pork

GAI/ GA/ HÜHNERFLEISCH/ CHICKEN THAILÄNDISCHE GERICHTE

30. **GÄNG GAI**  **f.b** 14.20 €
 Hähnchenfilet mit rotem Curry, Gemüse und Kokosnussmilch
Chicken filet with red curry, vegetables and coconut milk
31. **GÄNG KIOWAR GAI**  **f.b** 14.20 €
 Hähnchenfilet mit grünes Curry, Gemüse und Kokosnussmilch
Chicken filet with green curry, vegetables and coconut milk

b. Fischsoße

i. Nüsse

f. Milch und Laktose

6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel








32. **GANG KIOWAR GAI**  ^m 14.20 €
 Gebratenes Hähnchenfilet mit Pfeffer, Knoblauch und Prinzess Bohnen
Stir-fried chicken filet with pepper, garlic and beans
33. **GAI PAT NAHM MAN HOY** ^m 14.20 €
 Gebratenes Hähnchenfilet mit Brokkoli, Champignons und Paprika in Austernsoße
Stir-fried chicken filet with broccoli, mushrooms and pepper oyster sauce
34. **PA NANG GAI**  ^{f.b} 14.20 €
 Hähnchenfilet mit Limettenblätter in rotem Thai Curry und Kokosnussmilch
Chicken filet with lime leaves in Thai red curry and coconut milk
35. **GAI PAT RUAM MIT** ^m 14.20 €
 Gebratenes Hähnchenfilet mit verschiedenem Gemüse
Stir-fried chicken filet with various vegetables
36. **GAI PAT PRIG**  ^m 14.20 €
 Gebratenes Hähnchenfilet mit Chili, Zwiebeln, Champignons und Paprika
Stir-fried chicken filet with chilli, onions, mushrooms and pepper
37. **GAI PAT KHING**  ^m 14.20 €
 Gebratenes Hähnchenfilet mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln, und Morcheln
Stir-fried chicken filet with ginger, pepper, onions and Chinese mushroom
38. **PRIOW WAAN GAI** 14.20 €
 Gebratenes Hähnchenfilet mit Gemüse in süß-sauer Soße
Stir-fired chicken filet with vegetables in sweet and sour sauce
39. **GAI PAT MET MA MUANG**  ^{i.m} 15.50 €
 Gebratenes Hähnchenfilet mit Gemüse und Cashewkerne
Stir-fired chicken filet with vegetables and cashew nuts
40. **GAI PAT KIAMAU**  ^m 14.20 €
 Gehacktes Hühnerfleisch mit Gemüse und Basilikum
Stir-fried minced chicken with vegetables and basil

b. Fischsoße
 f. Milch und Laktose
 i. Nüsse
 m. Soja

6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel






41. **GA CHIEN GION SOT DAU** a.h.m 16.00 €
Knuspriges Huhn mit Erdnusssoße
Crispy chicken with peanut sauce
42. **GA CHIEN GION SOT CAM** a 16.00 €
Knuspriges Huhn mit Orangensoße
Crispy chicken with orange sauce
43. **GA CHIEN GION SOT NGU VI HUONG** a.m 16.00 €
Knuspriges Huhn mit 5 Gewürzen
Crispy chicken with 5 herbs
44. **GA CHIEN GION SOT XA OT**  a.m 16.00 €
Knuspriges Huhn mit Zitronengrasssoße und Chili
Crispy chicken with lemongrass sauce and chilli
45. **GA XAO XA OT**  b.f 15.00 €
Gebratenes Hühnchenfilet mit Zitronengras, Chili und Kokosnussmilch
Stir-fired chicken filet with lemongrass, chilli and coconut milk
46. **GA KHO GUNG**  b 16.00 €
Hähnchenschenkelfleisch geschmort mit Ingwer im heißen Tontopf
Simmered thigh meat of chicken with ginger in hot clay pot
50. **GANG KOU MOO**  b.f 14.20 €
Schweinefleisch mit rotem Thai Curry und tropischen Früchten in Kokosnussmilch
Pork with Thai curry and excotic fruit in coconut milk
51. **MOO PAT KHING**  m 14.20 €
Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Morcheln und Paprika
Stir-fired pork with ginger, Chinese mushrooms and pepper
52. **MOO PAT RUAM MIT** m 14.20 €
Gebratenes Schweinefleisch mit frischem Gemüse
Stir-fried pork with fresh vegetables





a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)
b. Fischsoße
f. Milch und Laktose

h. Erdnüsse
m. Soja
6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel



- 53. PRIOW WAAN MOO** 14.20 €
 Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse und Früchten in süß-sauer Soße
Stir-fried pork with vegetables and fruit in sweet and sour sauce
- 54. MOO PAT PRIG**  m 14.20 €
 Gebratenes Schweinefleisch mit Chili, Zwiebeln, Champignons und Paprika
Stir-fried pork with chilli, onions, mushrooms and pepper
- 55. MOO KRAT NAM PRIG THAI**  m 14.20 €
 Gebratenes Schweinefleisch mit Pfeffer, Knoblauch und Princess- Bohnen
Stir-fried pork with pepper, garlic and beans
- 56. MOO KIMAU**  m 14.20 €
 Gebratenes Schweinefleisch mit Chili, Knoblauch und frischem Basilikum
Stir-fried pork with chilli, garlic and fresh basil



NÜA/ RINDFLEISCH/ BEEF THAILÄNDISCHE GERICHTE

- 60. GÄNG NÜA**  f.b 15.50 €
 Rindfleisch mit rotem Curry, Gemüse und Kokosnussmilch
Beef with red curry, vegetables and coconut milk
- 61. GÄNG KIOWAR NÜA**  f.b 15.50 €
 Rindfleisch mit grünes Curry, Gemüse und Kokosnussmilch
Beef with green curry, vegetables and coconut milk
- 62. NÜA KRATNAM PRIG THAI**  m 15.50 €
 Gebratenes Rindfleisch mit Pfeffer, Knoblauch und Prinzess Bohnen
Stir-fried beef with pepper, garlic and beans
- 63. GÄNG PAA NÜA**  b 15.50 €
 Rindfleisch mit Auberginen, Babymais und Ingwerwurzeln in Thai Curry
Stir-fried beef with egg plant, baby corn and ginger root cooked with Thai curry



f. Milch und Laktose
 b. Fischsoße
 m. Soja

6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel



64. **NÜA PAT NAHM MAN HOY** ^m 15.50 €
 Gebratenes Rindfleisch mit Champignons, Brokkoli und Paprika in Austernsoße
Stir-fried beef with mushrooms, broccoli and pepper in oyster sauce
65. **NÜA PAT SATAY**  ^{b.f} 15.50 €
 Gebratenes Rindfleisch mit Paprika und Zwiebeln in Satay Soße und kokosnussmilch
Stir-fried beef with lemongrass, chilli and onions in satay sauce
66. **NÜA PAT RUAM MIT** ^m 15.50 €
 Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse in Sojasoße
Stir-fried beef with various vegetables in soy sauce
67. **NÜA PAT PRIG**  ^m 15.50 €
 Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Zwiebeln, Champignons und Paprika
Stir-fried beef with chili, onions, mushrooms, and pepper
68. **NÜA PAT KHING**  ^m 15.50 €
 Gebratenes Rindfleisch mit Ingwer, Morcheln, Paprika und Zwiebeln
Stir-fried beef with ginger, Chinese mushrooms, pepper and onions
69. **NÜA KIMAU**  ^m 15.50 €
 Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Knoblauch und frischem Basilikum
Stir-fried beef with chilli, garlic and fresh basil

PED/ VIT ENTE/ DUCK THAILÄNDISCHE GERICHTE

70. **PED PAT KHING**  ^{a.m} 18.00 €
 Ente mit Ingwer, Morcheln und Paprika
Duck with ginger, Chinese mushrooms and pepper
71. **GANG KOU PED**  ^{a.b.f} 18.00 €
 Ente mit rotem Curry, Kokosnussmilch und tropischen Früchten
Duck with red curry, coconut milk and exotic fruits

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)


f. Milch und Laktose

b. Fischsoße


m. Soja

6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel



72. **PED PKAH LOH** ^{a.m} 18.00 €
 Ente in Sojasoße mit aromatischen Gewürzen, Morcheln und Brokkoli
Duck in soy sauce with aromatic flavour, Chinese mushrooms and broccoli
73. **PED GRAPAU**  ^{a.m} 18.00 €
 Ente mit Chili, Knoblauch und frischem süßen Basilikum
Duck with chilli, garlic and fresh sweet basil
74. **PED MAI TAI** ^{a.m} 18.00 €
 Knusprige Ente mit gebratenem Gemüse
Crispy duck with fried vegetables
75. **PED NAM DANG** ^{a.m} 18.00 €
 Ente in Rotweinsauce
Duck in red wine sauce

VIETNAMESISCHE GERICHTE

76. **VIT NUONG NGU VI HUONG** ^{a.m} 18.00 €
 Knusprige Ente mit 5 Gewürzen
Crispy duck with 5 herbs
77. **VIT NUONG XA OT**  ^{a.m} 18.00 €
 Knusprige Ente mit Zitronengrass Soße
Crispy duck with lemongrass sauce
78. **VIT CHUA NGOT** ^a 18.00 €
 Ente in süß- sauer Soße
Duck with sweet and sour sauce



a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)
 m. Soja

6. Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel



PAK/ RAU/ GEMÜSE/ VEGETABLE THAILÄNDISCHE GERICHTE

Auf Wunsch mit Tofu + 2.00€ Aufpreis

80. **PAT PAK RUAM MIT** ^m 13.50 €
Verschiedene frische Gemüsesorten, gebraten in Soja- oder Austernsoße
Mixed fresh vegetables in soy or oyster sauce
81. **PAT BORCCOLI** ^m 13.50 €
Frisches Brokkoli in Soja- oder Austernsoße
Fresh broccoli in soy or oyster sauce
82. **GANG KIW PAK**  ^{b.f} 13.50 €
Frisches Gemüse mit grünem Curry und Kokosnussmilch
Fresh vegetables with green curry and coconut milk
83. **GANG KIW PAK**  ^{b.f} 13.50 €
Frisches Gemüse mit Limettenblätter in rotem Curry und Kokosnussmilch
Fresh vegetables with lime leaves in red curry and coconut milk
84. **PRIOW WAAN** 13.50 €
Verschiedene frische Gemüsesorten in süß-saurer soße
Mixed fresh vegetables in sweet sour sauce
85. **JAD CHALI** ^m 13.50 €
Frisches Gemüse mit Glasnudeln in Soja-oder Austern soße
Mixed fresh vegetables with grass noodle in soy or oyster sauce

VIETNAMESESISCHE GERICHTE

86. **MON KHO CHAY** ^m 13.50 €
Tofu mit Gemüse, geschmort im heißen Tontopf
Tofu with vegetable braised in hot clay pot






b. Fischsoße
f. Milch und Laktose
m. Soja

6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel



87. **DAU HOA LAN XAO TOI** 12.50 €
 Gebratene prinzeß bohnen mit Knoblauch
Stir - fried princess beans with garlic

TALEE HAI SAN - MEERESFRÜCHTE - SEAFOOD THAILÄNDISCHE GERICHTE

90. **GUNG PAT PRIG**  c.m 19.80 €
 Gebratene Garnelen mit chilli, zwiebeln, champignons und paprika
Stir-fried king prawns with chilli, onions, mushrooms and pepper
91. **GUNG PRIOW WAAN** ^c 19.80 €
 Gebratene Garnelen mit Gemüse und Früchten in Thai süß- saurer Soße
Stir-fried king prawns with vegetables and fruits in Thai sweet and sour sauce
92. **GUNG KUO GÄNG**  b.c.f 19.80 €
 Garnelen mit rotem Thai Curry und tropischen Früchten in kokosnusmilch
Prawns with red Thai curry and tropical fruits in coconutmilk
93. **GUNG KIOWAR GÄNG**  b.c.f 19.80 €
 Garnelen mit grünes Thai Curry, Auberginen und Bambus in Kokosnusmilch
Prawns with green Thai curry with egg plant bamboo-shoots in coconut milk
94. **GUNG KRATIAW PRIG THAI**  c.m 19.80 €
 Gebratene Garnelen in Pfeffer, Knoblauch und prinzeß bohnen
Stir-fried king prawns with pepper, garlic and princess beans
95. **GUNG PAT PRIG GANG**  c.b 19.80 €
 Geb. Garnelen mit Auberginen, Bambussprossen und Basilikum in Thai Curry
Stir-fried king prawns with egg plant, bamboo-shoots and basil in Thai Curry
96. **PLAH MÜK PAT PRIG**  n.m 14.50 €
 Gebratene Tintenfisch mit Chili, Zwiebeln, Champignons und Paprika
Stir-fried squid with chili, onions, mushrooms and pepper

b. Fischsoße
 c. Krebstiere


f. Milch und Laktose
 m. Soja

n. Weichtiere
 6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel



97. **PLAH MÜK PAT KRATNAM PRIG THAI**  n.m 14.50 €
Gebratene Tintenfisch mit Pfeffer, Knoblauch und prinzess bohnen
Stir-fried squid with pepper, garlic and princess beans
98. **PLAH PRIOW WAAN** a.j.n 14.50 €
Gebratenes Fischfilet mit süß-saurer Soße, Früchten und frischem Gemüse
Stir-fried of fish in sweet and sour sauce with fruit and vegetables
99. **PLAH PAT KHING**  a.j.n.m 14.50 €
Gebratenes Fischfilet mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln und Paprika
Stir-fried filet of fish with ginger, Chinese mushrooms, onions and pepper
100. **PLAH SCHU SCHIE**  a.b.j.n.f 14.50 €
Firschfilet frittiert mit rotem curry, Gemüse und Kokosnusmilch
Fried filet of fish with red curry, vegetables and coconut milk
101. **GÄNG TALEE**  a.b.c.j.n.f 16.50 €
Meeresfrüchte mit Gemüse im rotem Curry, Gemüse und Kokosnusmilch
Seafood with vegetables in red curry, vegetables and coconut milk.
102. **TOM YAM**  b.c.n (Nur Vorbestellung) 60.00 €
Berühmte traditionelle Thai fondue für 2 personen mit Garnelen, Tintenfisch,
Frischfilet, Rindfleisch, Hühnerfleisch und Gemüse, serviert mit Reisnudeln
*Traditional famous Thai fondue for 2 persons with prawns, cutle fish, filet of fish,
beef, chicken and vegetables served with rice noodles.*

TALEE HAI SAN - MEERESFRÜCHTE SEAFOOD VIETNAMESISCHE GERICHTE

103. **TOM KHO TO** c.b 19.80 €
Gambas geschmort im heißen Tontopf
Simered cambas in hot clay pot
104. **TOM RANG MUOI**  a.c 18.80 €
Ganze Gambas gebraten mit Salz, Chili und Zwiebeln
Stir-fried cambas with salt, chilli and onions

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)

b. Fischsoße

c. Krebstiere

f. Milch und Laktose



j. Eier

6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel

n. Weichtiere

m. Soja



105. **TOM RANG ME**  **b.c** 19.80 €
 Ganze Gambas gebraten in Tamarinde-Soße
Stir-fried cambas with tamarinde sauce
106. **LAU THAP CAM**  **b.c.n.g** (auf Vorbestellung) 60.00 €
 Fondue für 2 personen mit Garnelen, Tintenfisch, Rindfleisch, Hühnerfleisch,
 Schweinefleisch und Gemüse, serviert mit Glasnudeln
*Fondue for 2 persons with prawns, cutle fish, beef, chicken, pork and vegetables
 served with glass noodles.*
107. **SO DIEP XAO DAU HOA LAN** **a.n.m** 21.50 €
 St. Jakobsmuschel gebraten mit prinzess bohnen
Stir-fried scallop with green beans

VIETNAMESISCHE GRILLSPEZIALITÄTEN

Wir servieren zu diesen Gerichten Reispapier, Reismudeln, Salat und frische Kräuter

111. **BO NUONG** **b.i.m** 16.00 €
 Gegrilltes Rindfleisch mit Zitronengrass
Grilled beef with lemongrass
112. **BO NUONG LA LOT** **b.i.m** 16.00 €
 Gegrilltes Rindfleisch gerollt in Betel Blätter
Grilled beef rolled in a La-Lot leaves
113. **HEO NUONG** **b.i.m** 15.50 €
 Gegrilltes Schweinefleisch mit Zitronengrass
Grilled pork with lemongrass
114. **BANH DAP** **b.c.i** 16.50 €
 Garnelen umhüllt von knusprigem Speckmantel
Grilled prawn rolled in bacon
115. **TOM NUONG** **b.c.i** 19.80 €
 Ganze Gambas gegrillt mit Knoblauch
Grilled prawn with garlic

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)
 b. Fischsoße
 c. Krebstiere
 g. Sesamsamen

i. Nüsse
 m. Soja
 n. Weichtiere
 6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel

