

## HAUPTSPEISEN

### Vit xao thom ngo ri

Entenbruststreifen mit Ananas, roter Chili, Mini-Maiskolben, Wasserkastanien und Koriandergrün in einer leicht scharfen Kokossauce; als Beilage servieren wir Reis

13,90 €

### Ga xao du du sot dau phung

Hühnerbruststreifen mit grüner Papaya, Paprika, Frühlingszwiebeln und Koriandergrün in einer Erdnuss-Chili-Sauce auf Kokosmilchbasis (leicht scharf); als Beilage servieren wir Reis

12,50 €

### Thit bo xao xa ot

Dünne Rindfleischscheiben mit Zitronengras in der Pfanne geschwenkt, dazu Pak choi, rote Chili-Schoten, geröstete lila Schoten und gemahlene Erdnüsse; als Beilage servieren wir Reis

11,90 €

### Tom xao bap non

Garnelen mit roter Chili, Mini-Maiskolben, Cherry-Tomaten und Ananas in einer Ananas-Kokos-Sauce (leicht scharf); dazu Reis

12,90 €

### Bun bo xao xa ot

Reisnudeln mit dünnen Rindfleischscheiben, in Chili und Zitronengras angebraten, mit Salat, Sojasprossen, Minze, Thai-Basilikum, gerösteten lila Schoten und gemahlene Erdnüssen

9,90 €

### Bun cha gio

Reisnudeln mit vietnamesischen Frühlingsrollen, dazu Salat, Sojasprossen, Minze, Thai-Basilikum, geröstete lila Schoten und gemahlene Erdnüsse

9,90 €

### Bun bo la lot

Reisnudeln mit Rindfleisch in Betelblättern (vietnamesisches Pfefferblatt), dazu Salat, Sojasprossen, Minze, Thai-Basilikum, geröstete lila Schoten und gemahlene Erdnüsse

9,90 €

### Bun thap cam

Reisnudeln mit Rindfleisch in Betelblättern (vietnamesisches Pfefferblatt), dazu Frühlingsrollen, Hühnchen, Salat, Sojasprossen, Thai-Basilikum, Minze, geröstete lila Schoten und gemahlene Erdnüsse

11,90 €