

3-GÄNGE-MENÜ (1) (CHRISTMAS SPECIAL)

Starter:

Bánh Cuốn- bestehen aus hauchzartem Teig aus Reismehl mit einer köstlichen Hackfleisch, gehackeltes Morchel und Schnittlauch Füllung und dazu Fischsauce

Consist of delicate dough made of rice flour with a delicious minced meat, chopped morel and chives filling and fish sauce

Main:

Saigon Christmas Special- Hähnchen, Rindfleisch, Garnelen und knusprige Ente mit Gemüse und Reis dazu gelbes/rotes Curry

Chicken, beef, shrimp and fried duck with vegetables and rice with yellow/red curry

Dessert:

Sữa chua nếp cẩm- Jogurt mit Schwarzem Reis und Kokosmilch

Yogurt with black rice and coconut milk



45,99€



3-GÄNGE-MENÜ (2) (CHRISTMAS SPECIAL)

Starter:

2x Súp Cua- Maiskrabbensuppe mit Spargel, Pilze,
Koriander, Lauchzwiebel und Krabbenfleisch

Corn crab soup with asparagus, mushrooms, coriander,
leek onion and crab meat

Main:

Gà nướng- gegrilltes Hähnchenschenkel (ohne Knochen)
mit Zitronengras, Reismudeln, asiat. Kräuter und Salat
dazu Fischesauce

Grilled chicken thighs (boneless) with lemongrass,
rice noodles, asian Herbs and salad with fish sauce

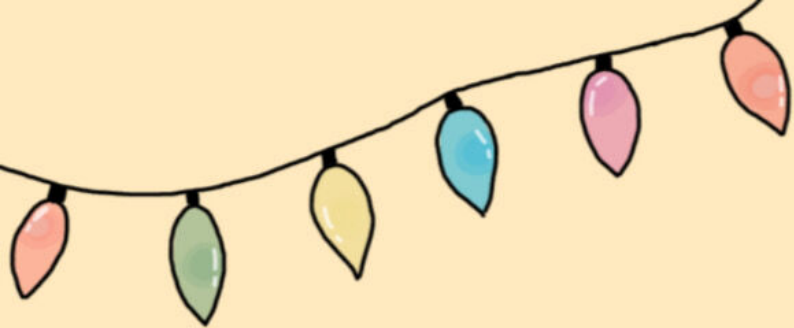
Dessert:

Mochi Eis (2Stk)- Japanischer Reiskuchen mit Eiscremefüllung
(Mango, Kokos, Schoko, Matcha)

Japanese rice cake with ice cream filling
(Mango, coconut, chocolate, matcha)

39,50€





3-GÄNGE-MENÜ FÜR 2 (3) (CHRISTMAS SPECIAL)

Starter:

2x Súp Tôm- Maisgarnelensuppe mit Spargel, Pilze,
Koriander, Lauchzwiebel und Garnelen

Corn shrimp soup with asparagus, mushrooms, coriander,
leek onion and Shrimp

Main:

Lầu Tom Yum- Fondue mit Tom Yum, serviert mit rohen Garnelen,
Tintenfisch, Rindfleisch, Hähnchenbrustfilet, frischem Gemüse,
Kräutern und Reismudeln, leicht pikant (für 2 Personen)

Hotpot with Tom Yum, served with raw shrimp, squid, beef,
chicken breast fillet, fresh vegetables, herbs and rice
noodles, slightly spicy (for two)

Dessert:

2x SỮa chua nếp cẩm- Jogurt mit Schwarzem Reis und
Kokosmilch

Yogurt with black rice and coconut milk

91,90€

