

## speisekarte / main menu

### vorspeisen / appetizers

---

20. sauer scharfe suppe / chicken spicy soup € 3  
mit frischen champignons, tomaten, garniert mit frischem koriander  
with mushrooms, tomato & fresh coriander
21. säuerlich scharfe suppe / prawns spicy coconut soup g € 4  
groß garnelen in cremiger kokosmilch mit frischen champignons,  
tomaten, verfeinert mit frischem koriander  
prawns with creamy, spicy coconut milk, fresh mushrooms & fresh coriander
22. hausgemachte wantan suppe / homemade wantan soup a ..€ 3  
weizenmehl teigtaschen mit schweinefleisch & garnelen füllung  
wheat noodle dough turnovers with pork & prawns filling
23. frühlingsrollen / springrolls € 4.5  
2 gold gebackene frühlingsrollen gefüllt mit schweinehack, glasnudeln,  
möhren & gewürzen. dazu chili-limetten dressing, salat beilage  
2 gold-baked rice paper rolls filled with minced pork, glass noodles,  
vegetables & herbs, served with salad
24. sommerrollen / summerrolls b, c, d, e, f € 4.5  
2 frische reispapier rollen mit garnelen, frischem buntem  
salat & kräutern, dazu chili-limetten dressing  
2 fresh summer rolls with fresh salad, herbs & prawns,  
served with chili-lime dressing
25. hühnchen spiese e, k € 5  
4 gegrillte hühnerfleisch spiese mit cremiger saté-erdnuss sauce  
4 grilled chicken skewers with creamy saté-peanut sauce
26. garnelen hühnchen lemongrass wraps / shrimps chicken lemongrass wraps b € 7  
2 garnelen & hühnerfleisch pasteten mit zitronengras umwickelt, mit spezieller saté sauce  
2 prawns & chicken pâté, wrapped in lemongrass with special saté sauce
27. rindfleisch & reis rollen / beef rice rolls d, e, f € 6  
reis rollen mit mariniertem rindfleisch, bunt gemischtem salat, vietn. bbq sauce  
rice rolls with marinated beef, fresh salad, vietn. bbq sauce
28. glass nudel salat / glassnoodle salad d, e, f € 6  
glasnudel salat mit hühnerfleisch in einem hausgemachtem  
säuerlich-scharfen chili-limetten dressing, zitronenblättern.  
garniert mit bunt gemischtem salat, erdnüssen & frischem koriander  
glass noodles salad served with chicken, fresh salad,  
lemon leaves, peanuts, fresh coriander & chili-lime dressing

### big bowl soup

---

29. pho d, f € 8  
traditionelle vietnamesische reisbandnudelsuppe, verfeinert mit frischen  
asiatischen kräutern, wahlweise mit huhn oder rind  
traditional vietnamese rice noodle soup with fresh asian herbs,  
optionally with chicken or beef
30. glas nudel suppe / glass noodle soup d, f € 8  
glasnudel suppe mit hühnerfleisch, morcheln & sojasprossen,  
verfeinert mit frühlingszwiebeln & koriander  
glass noodle soup with chicken, morels, soy sprouts,  
served with spring onions & coriander
31. udon suppe / udon soup d, b € 8  
tapioka- reis nudeln mit frischem pak choi, garnelen & hühnerfleisch,  
verfeinert mit frischen frühlingszwiebeln & koriander  
tapioca- rice noodles with fresh pak choi, prawns & chicken,  
served with spring onions, & coriander
32. dumpling suppe / dumpling soup a, b, c € 9  
eiernudeln mit gedämpften wantans, garnelen,  
xa xiu- schweinefleisch, pak choi, sesamöl & ei  
egg noodle soup with steamed wantans, prawns,  
xa xiu- pork, pak choi, sesame oil & egg
33. pangasius reis nudel suppe / bun fish rice noodle soup d, f € 8  
reisnudel suppe mit pangasius fisch filet, dill, & tomaten in einer  
säuerlich-scharfen salsa brühe, verfeinert mit kräutern  
rice noodle soup with pangasius fish filet, dill, tomato in  
a sour-spicy salsa broth with herbs

### gebratener reis & nudeln fried rice & noodles

---

34. gebratene eier nudeln mit hühnchen / fried chicken noodles a, c, f € 8  
gebratene eier nudeln mit hühnerfleisch & frischem gemüse  
fried egg noodles with chicken & fresh vegetables
35. gebratene glasnudeln mit hühnchen / fried chicken glass noodles c, f € 8  
gebratene glasnudeln mit hühnerfleisch & frischen sojasprossen,  
koriander & röstzwiebeln  
fried glass noodles with chicken & fresh soy sprouts, coriander & roasted onions

- |     |   |              |     |  |               |
|-----|---|--------------|-----|--|---------------|
| 36. | gebratene reis nudeln / fried rice noodles <i>d, e, f</i><br>gebratene reisband nudeln, frischer pak choi, garniert mit gerösteten erdnüssen & frischem koriander, wahlweise mit hühnerfleisch oder rindfleisch<br>fried rice noodles with chicken or beef, pak choi, served with roasted peanut & coriander  | € 8.5        | 45. | rotes curry / creamy red curry <i>a, d, f, g</i><br>frisches gemüse mit thai basilikum in einer cremig pikanten kokosmilch & roter curry sauce, serviert mit reis wahlweise mit hühnerfleisch / rindfleisch / ente<br>fresh vegetables, thai basil, with a creamy, spicy coconut & red curry sauce served with rice, optionally with chicken / beef / duck   | € 8.5 / 10.5  |
| 37. | gebratene udon nudeln / fried udon <i>d, e, f</i><br>gebratene tapioka reismudeln mit pak choi in einer würzigen hausgemachten sojasauce, verfeinert mit sesamöl & geröstetem sesam, wahlweise mit: rindfleisch / gebackener ente / garnelen<br>fried tapioca rice noodles with pak choi in a spicy homemade soy sauce, refined with sesame oil & roasted sesame.<br>optionally: beef / roasted duck / prawns | € 8.5 / 9.5  | 46. | feuer kokosnuss / special fire coconut <i>a, d, f, g</i><br>spezielle, rote curry sauce mit kokos milch & litschi, in eine frische kokosnuss gefüllt, serviert mit reis, salat & frischem kokosnuss wasser wahlweise mit: hühner fleisch / rind fleisch / garnelen<br>special red curry sauce with coconut milk & lychee, filled in fresh coconut, served with rice, salad & fresh coconut water<br>optionally with chicken/ beef / prawns | € 11.5 / 12.5 |
| 38. | gebratener reis mit ente / fried duck rice <i>c, d, f</i><br>gebratener eier reis mit gebackener ente, serviert mit kimchi<br>fried egg rice with soy sprouts, served with kimchi   | € 9.5        | 47. | bun bo nam bo <i>d, e, f, l</i><br>reis nudeln mit angebratenem rindfleisch & frischem salat in einem chili-limetten dressing, verfeinert mit zitronengras, gerösteten erdnüssen, & röst zwiebeln<br>rice noodles with seared beef, fresh salad in chili-lime dressing, refined with lemongrass, roasted peanuts & roasted onions  | € 8.5         |
| 39. | la lot wraps / pork pepper leaves-wraps <i>d, f, l</i><br>gegrilltes & gehacktes schweinefleisch, umwickelt mit frischen la lot blättern serviert mit reismudeln, frischem salat, dazu chili-limetten dressing mit geröstetem sesam<br>grilled minced pork, wrapped in fresh la lot leaves, served with rice noodles, fresh salad, chili-lime sauce, roasted sesame   | € 8,5        | 48. | lemongrass peppercorn <i>d, f</i><br>frisches, saisonales gemüse in einer würzig pikanten, hausgemachten sojasauce, verfeinert mit chili körnern, frischem pfefferkorn & zitronengras wahlweise mit rind / ente / garnelen<br>fresh seasonal vegetables in a spicy chili- lemongrass sauce, fresh peppercorn optionally with beef / duck / prawns  | € 8.5 / 10.5  |
| 40. | marinierter schweinebauch / marinated pork belly <i>d, e, f, l</i><br>marinierter, gegrillter schweinebauch in einem chili-limetten dressing, verfeinert mit zitronengras, sesam, röstzwiebeln. dazu reismudeln<br>marinated grilled pork belly with chili-lime dressing, refined with lemongrass, roasted sesame, roasted onions & rice noodles  | € 8.5        | 49. | hausgemachte tamarinden sauce / homemade tamarind sauce <i>d</i><br>süß säuerliche tamarinden sauce, serviert mit reismudeln & buntem salat, wahlweise mit gegrilltem rindfleisch / ente / garnelen<br>sweet sour tamarind sauce, served with rice noodles & mixed salat, optionally with grilled beef / duck / prawns   | € 10.5        |
| 42. | reis xa xiu / rice xa xiu <i>f</i><br>jasminreis mit gegrilltem, mariniertem schweinebauch, serviert auf frischem, bunt gemischtem salat, dazu chili-limetten dressing, kim chi<br>jasminrice with grilled & marinated pork belly, fresh salad & chili-lime dressing, kim chi   | € 8.5        | 50. | erdnuss ente / peanut duck <i>d, f, g</i><br>knusprige ente & frisches, saisonales gemüse in einer cremigen, leicht pikanten kokos-erdnuss sauce, garniert mit erdnüssen<br>crispy duck & fresh vegetables with a creamy, little bit spicy coconut- peanut- sauce, roasted peanuts   | € 10.5        |
| 43. | hähnchen pak choi / chicken pak choi <i>d, f</i><br>hühnerfleisch & frisches asiatisches pak choi in einer würzigen sojasauce, verfeinert mit knoblauch & pfeffer, serviert mit reis<br>chicken & asian pak choi in a aromatic soysauce with garlic & pepper served with rice   | € 8.5        | 51. | süßkartoffel curry / sweetpotato curry <i>d, f, g</i><br>frische süßkartoffeln, kartoffeln, möhren & zucchini in cremiger, pikanter kokosmilch- currysauce, garniert mit gerösteten erdnüssen & sesam, wahlweise mit hühner fleisch oder ente<br>fresh sweetpotato, potato, carrots, zucchini in a creamy, spicy coconut milk currysauce, served with roasted peanuts & sesame, optionally with chicken or duck                            | € 8.5 / 10.5  |
| 44. | mango curry / mango curry <i>d, f, g</i><br>frisches saisonales gemüse mit thai basilikum in einer cremigen, pikanten kokos- mango- curry sauce, serviert mit reis, wahlweise mit knusprigem hühnerfleisch oder gebackener ente<br>fresh seasonal vegetables, thai basil, with a creamy spicy coconut- mango curry sauce, served with rice, optionally with crispy chicken or crispy duck                     | € 8.5 / 10.5 |     |  |               |

52. bun cha ca *d, e, f, l* € 8.5  
 gegrillte pangasius filets mit dill, reis nudeln, frischem salat in einem chilli limetten dressing, garniert mit gerösteten erdnüssen & röstzwiebeln  
 grilled pangasius filets with dill, ricen oodles, mixed salad with chili-lime dressing, served with roasted peanuts & roasted onions

53. curry wels / curry catfish *d, g* € 10.5  
 knusprig gebackener gelber wels mit saisonalem gemüse, thai basilikum in einer cremig grünen curry kokosmilch sauce  
 crispy baked yellow catfish with mixed vegetables, thai basil with a creamy spicy coconut milk currysauce

vegane gerichte (mit gemüse brühe gekocht)  
 vegan dishes (cooked with vegetable broth)

54. sauer scharf suppe / little spicy soup € 3  
 kleine, säuerlich-scharfe suppe mit frischen champignons, tomaten & bio tofu garniert mit frischem koriander  
 with mushrooms, tomato, fresh coriander & bio tofu

55. mini frühlings rollen / mini springrolls *a* € 3  
 8 mini frühlingsrollen gefüllt mit gemüse  
 8 mini springrolls filled with vegetables

56. wantan *a* € 3  
 5 gebackene teig taschen gefüllt mit bio tofu & gemüse  
 5 baked dumplings filled with organic tofu & vegetables

57. sommer rollen / summerrolls *e* € 3.5  
 2 frische sommerrollen mit frischem salat & bio tofu in saté erdnuss sauce  
 2 fresh summerrolls with salad & organic tofu in saté peanut sauce

58. pho tofu *f* € 7.5  
 traditionelle vietnamesische reisbandnudelsuppe mit bio tofu & sojasprossen, garniert mit frühlingzwiebeln & koriander  
 traditionally vietnamese rice noodle soup with bio tofu, soy sprouts, served with fresh spring onions & coriander

59. udon suppe *f* € 7.5  
 tapioka- reismudelsuppe mit frischem pak choi & bio tofu, garniert mit frischen frühlingzwiebeln, frischem koriander, sesamöl  
 tapioca-rice noodle soup with fresh pak choi & organic tofu, served with fresh spring onions, fresh coriander, sesame oil

60. reis nudel suppe / rice noodles soup *f* € 7.5  
 reismudelsuppe mit bio tofu in einer säuerlichen scharfen salsa brühe  
 rice noodle soup with organic tofu in a sour spicy salsabroth

61. gebratene udon / fried udon *e, l* € 7.5  
 gebratene tapioka reismudeln mit bio tofu & pak choi in einer würzigen pikante soja sauce, garniert mit sesam öl & geröstetem sesam  
 fried tapioca-ricenoodles with organic tofu & pak choi in homemade soy sauce, served with sesame oil & roasted sesame

62. gebratene reismudeln / fried rice noodles *e, f* € 7.5  
 gebratene reismudeln mit bio tofu & sojasprossen, garniert mit gerösteten erdnüssen & frischem koriander  
 fried rice noodles with organic tofu & soy sprouts, served with roasted peanuts & fresh coriander

63. gebratene glasnudeln / fried glass noodles *f* € 7.5  
 gebratene glasnudeln mit bio tofu, sojasprossen, garniert mit röstzwiebeln  
 fried glass noodles with organic tofu, soy sprouts, served with roasted onions

64. tofu erdnuss / tofu peanut *e* € 7.5  
 bio tofu mit frischem, saisonalem gemüse in einer cremigen, leicht pikanten kokos-erdnuss sauce, garniert mit erdnüssen  
 organic tofu with fresh seasonal vegetables in a creamy, a little bit spicy coconut-peanut sauce, served with roasted peanuts

65. tofu curry / tofu peanut € 7.5  
 bio tofu mit frischem saisonalem gemüse mit thai basilikum in einer cremigen, pikanten kokosmilch-curry sauce  
 organic tofu with fresh mixed vegetables, thai basil in a creamy, spicy coconut-curry sauce

66. tofu bowl *e* € 7.5  
 reismudeln mit bio tofu, süßkartoffeln, kartoffeln & gemischtem gemüse in cremiger, pikanter, gelber kokos-curry sauce, garniert mit gerösteten erdnüssen, sesam  
 rice noodles with organic tofu, fresh sweet potatoes, potatoes & vegetables in a creamy-spicy, yellow coconut milk curry sauce, served with roasted peanuts & sesame

67. spicy tofu € 7.5  
 bio tofu mit frischem, saisonalem gemüse, in einer würzigen, pikanten soja sauce, verfeinert mit chili & frischem, schwarzem pfeffer  
 organic tofu with fresh mixed seasonal vegetables in a spicy chili pepper soy sauce

nachtisch  
dessert

allergen kennzeichnung / allergens

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 70. | natur klebreis mit kokosmilch & kokosstreusel<br>natural sticky rice with coconutmilk                | € 3.5 |
| 71. | klebreis kuchen mit mungbohnen & kokos milch<br>sticky rice cake with mung beans & coconutmilk       | € 3   |
| 72. | klebreis kuchen mit bananenfüllung & kokosmilch<br>sticky rice cake filled with banana & coconutmilk | € 3.5 |

- a) glutenhaltiges getreide / cereals containing gluten
- b) krebstiere / crustaceans
- c) eier / eggs
- d) fisch / fish
- e) erdnüsse / peanuts
- f) sojabohnen / soybeans
- g) milch / milk
- h) hülsefrüchte / nuts
- i) sellerie / celery
- k) senf / mustard
- l) sesamsamen / sesame seeds
- m) schwefeldioxid u. sulphite / sulphur dioxide & sulphites
- n) lupinen / lupins
- o) weichtiere / molluscs



est. 2003

asian home eatery & sushi