

## Aperitif & Coctails

Palladio Prosecco DOC	0,1l	4,00€
Bortolmiol, venetien		
Hugo	0,25l	5,60€
Frische kokoswasser in frischem Kokosnuss.		7,50€
lemongrass mojito		8.50€
Chili mojito		8.50€

## ABENDSGERICHTE:

Banh Xeo : 9,90€

banh xeo is one of the best cake in Vietnam for starter, popular cake and easy to find in Vietnam . But in germany is not like that. there are not many vietnam restaurant in germany having banh xeo. Vietha is going to make banh xeo for you, please come and taste banh xeo from us

Bánh xèoGefüllt mit leckeren Zutaten wie Garnelen, Sojasprossen und Bits von Schweinefett, das Banh Xeo (wörtlich sizzling Kuchen), sind köstliche Pfannkuchen Vietnamesen kamen mit Reismehl, Wasser, Kurkuma, und manchmal, vor allem in südlichen Regionen mit Kokosmilch. Traditionell werden die Banh Xeo in Salatblättern serviert und gefüllt mit Minze, Basilikum und anderen Kräutern, und eingebettet in einen typischen Garderobe, ein süß-saurer Sauce mit Fisch und Zitrone Wasser verdünnt ist. Diese leckere Pfannkuchen kann natürlich finden sich verschiedene regionale Unterschiede: in den südlichen Regionen, zum Beispiel, sind die Banh Xeo größer und dünner als die der zentralen und nördlichen Regionen und, wieder, Hue, (die alte Reichshauptstadt), nennt man banh khoái (wörtlich leckeren Kuchen) und sind an der Vorderseite offen serviert, anstatt in der Mitte gefaltet. Die Banh Xeo sind zudem auch in Kambodscha beliebt: bekannt unter dem Namen banh Chiao präsentiert die lokalen Variationen, wobei genauer gesagt eines Produktes von der vietnamesischen Pfannkuchen abgeleitet.

Luon xao: Glasnudeln gebraten mit **Flußaal**,  
Frühlingszwiebeln, Soja, Kräutern und Erdnüsse (Man kann  
auch als große Suppe nehmen mit Flußaal und Glasnudeln)

15,90€

Vietha Nudeln: Eierbandnudeln gebraten mit pak-choi, Soja,  
Zwiebeln, Karotten und versch. Vietnamesischen frischen  
Kräutern.

**Mit Rind** 15,90€

**Mit Meeresfrüchte** 18,90€

Ga Xao xa ot: Hühnerfleisch gebraten mit Chilli,  
Zitronengras frischen Gemüse und Reis (Scharf)

10.90€

Bo Xao Xa Ot: Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln,  
Zitronengras, chilli frischen Gemüse und Reisc (Scharf)

11,90€

Massaman curry (New New ...)

kokosmilch, süsskartoffel, tomate, gemüse, zwiebel, cashew,  
Gemüse

Mit Tofu 12,90€

Mit Hühnerfleisch 13,90€

Mit Ente 17.90€

Thit Bo Lui | Rind 19,90€

Mit Zitronengras marinierte Rindfleischspiesse( Hüfte) vom Grill  
mit

Reisnudeln, Reispapier, Salat, Soja, Gurke und verschiedenen  
frischen

Kräutern zum Selberrollen. Als Dip servieren wir eine Nuoc Mam  
Sauce.

Thit Kho Trung | Schwein 18,90€

Karamellisiertes Schweinefleisch in frischem Kokoswasser  
geschmort mit Wachteleiern in einer dunklen, mit Sternanis  
abgeschmeckten, Sauce.

Dazu servieren wir Wasserspinat und sauer eingelegtes Gemüse.