

Mekong Wochenspecial

MEKONG

vietnamese cuisine

Golden Wan Tan **5.5**

Knusprige Wan Tan Dreiecke, serviert mit Süß-Sauer-Soße.

- a) Hähnchen Füllung
- b) Tofu Füllung

Crunchy Balls **5.5**

- a) Knusprige Fischbällchen
- b) Knusprige Tofubällchen

Dau Hu Kho Gung **12**

Vegetarischer Schmortopf mit Tofu in einer Ingwer-Kurkuma Soße verfeinert mit Kaffir-Limettenblätter und dazu blanchiertes Kohlgemüse. Serviert mit einer Schale Reis.

Bahn Bao **5.9**

Vietnamesischer gedämpfter Hefekloß mit Schweinefleisch, Morcheln und einem viertel Ei. Serviert mit unsere hausgemachten Soße.

Bahn Bao Chay **5.9**

Vegetarischer Hefekloß mit Sojafleisch, Tofu, Morcheln, Karotten und Glasnudeln. Serviert mit unsere hausgemachte Soße.

Seafood Noodlesoup **13.5**

Große Schale Udon Nudelsuppe in einer Tamarinde-Tomaten Brühe mit verschiedenen Meeresfrüchten und Gemüse.

Appetizer

KLEINE SUPPEN

- 1 COCONUT SOUP** 🍴
- Kokosmilchsuppe mit Champignons, Zucchini, verfeinert mit Zitronengras, wahlweise mit
- a) Garnelen **5.9**
b) Tofu 🍴 **5.5**
- 2 WAN TAN SOUP** **5.9**
- Klare Suppe mit Wan Tan Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchen, dazu Pak Choi

VORSPEISEN

- 3 TRADITIONAL SPRING ROLL** **5.5**
- Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Schwein, Möhren, Kohlrabi und Morcheln, serviert mit unserer hausgemachten Soße
- 4 VEGGIE SPRING ROLL** 🍴 **5.5**
- Vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Tofu, Mungbohnen, Möhren, Kohlrabi und Morcheln, dazu eine vegane Limettensoße
- 5 CRUNCHY ROLLS** **5.9**
- Südvietnamesische Netzrollen, mit einer knusprigen Ummantelung, gefüllt mit gehackten Garnelen und Taro, serviert mit unserer hausgemachten Soße

6 FRESH SUMMER ROLLS

Hausgemachte Sommerrollen, in Reispapier gerollt, gefüllt mit Reismudeln, Salat und frischen Kräutern, serviert mit unserer hausgemachten Soße, wahlweise mit

- a) Garnele & Schwein **5.9**
b) Huhn **5.7**
c) Tofu 🍴 **5.5**

7 CRISPY PRAWNS

6

Garnelen im Knuspermantel, serviert mit Süß-Sauer-Soße

8 HA CAO DUMPLINGS

5.9

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnele, dazu eine pikante hausgemachte Soja-Chili-Soße

9 GOLDEN WAN TAN

Wan-Tan-Dreiecke serviert mit Süß-Sauer-Soße, gefüllt mit

- a) Huhn **5.5**
b) Tofu 🍴 **5.5**

SALATE

10 MANGO SALAD

7.5

Frischer Mangosalat mit Garnelen, frischen Kräutern und Erdnüssen, verfeinert mit unserer hausgemachten Soße

11 PAPAYA SALAD

7.5

Frischer Papayasalat mit Garnelen, frischen Kräutern und Erdnüssen, verfeinert mit unserer hausgemachten Soße

Hauptgerichte

GROBE SUPPEN

- 20 TRADITIONAL PHO**
- Das Nr.1 Nationalgericht Vietnams
Traditionelle Reisbandnudel-Suppe
in einer herzhaften Rinder-Hühner-
Brühe, serviert mit frischen
Kräutern, wahlweise mit
- a) Huhn **12**
b) Rind **12.5**
- 21 PHO CHAY** 🌿 **12**
- Traditionelle Reisbandnudel-Suppe
in einer veganen Gemüsebrühe mit
Tofu, serviert mit frischen Kräutern
- 22 BANH CANH CHAY** 🌿 **12**
- Große vegane Klostersuppe mit
dicken Udonnudeln in einer
Kokosmilch-Rettich-Brühe mit Tofu,
Sojabällchen, Mais und
Sojasprossen, verfeinert mit einem
Hauch Knoblauch

ZUM SELBER ROLLEN

Jedes Gericht wird mit Reispapier,
Reisnudeln, frischen Salat sowie frischen
Kräutern serviert, dazu kommt unsere
hausgemachte Chili-Limetten Soße. Bei
Fragen zur Rolltechnik, können Sie sich gerne
an das Personal wenden.

- 31 LA LOT BEEF** **16.9**
- Gegrilltes Rinderhack in
Betelblättern gewickelt
- 32 GRILLED PRAWNS** **17.5**
- Gegrillte Garnelen am Spieß

- 34 GRILLED DUCK** **17.5**
- Gegrilltes Entenbrustfilet

- 35 GRILLED TOFU** 🌿 **14.9**
- Gegrillter Tofu

- 36 GRILLED PLATE FOR TWO** **34**
- Gegrillte Mixplatte für 2 Personen,
mit La Lot Beef, gegrillte Garnelen,
gegrillte Ente und gebratenes
Hähnchen

FRISCHE TRADITIONELLE NUDELGERICHTE

- 40 BUN CHA GIO** **12**
- SPRINGROLL BOWL**
- Große Reisnudel-Schale mit
traditionellen hausgemachten
vietnamesischen Frühlingsrollen,
dazu Salat, frische Kräuter
Erdnüssen und unserer
hausgemachten Chili-Limetten-Soße

- 41 BUN CHA GIO CHAY** 🌿 **12**
- VEGETARIAN SPRINGROLL BOWL**
- Große Reisnudel-Schale mit
hausgemachten vegetarischen
Frühlingsrollen, dazu Salat, frische
Kräuter, Erdnüssen und unsere
hausgemachte vegane Chili-
Limetten-Soße

- 42 BUN THIT NUONG** **12**
- GRILLED PORK BELLY BOWL**
- Große Reisnudel-Schale mit
gegrilltem Schweinebauch dazu
Salat, frische Kräuter, Erdnüssen und
unsere hausgemachte Soße

- 43 BUN TOM NUONG** **14,9**
- GRILLED PRAWNS BOWL**
- Große Reisnudel-Schale mit
gegrillten Garnelen, dazu Salat,
frische Kräuter, Erdnüssen und
unsere hausgemachte Soße

- 44** **BUN BO LA LOT** **12,5**
LA LOT BEEF BOWL
- Große Reismudel-Schale mit zartem Rinderhack in Betelblätter gewickelt und anschließend gegrillt, dazu Salat, frische Kräuter und Erdnüssen serviert mit unserer hausgemachten Soße
- 45** **BUN DAU XAO XA OT** 🍴🌿 **12**
SPICY TOFU BOWL
- Große Reismudel-Schale mit gebratenem Tofu, Zitronengras und Chilis, dazu Salat, frische Kräuter, Erdnüssen, serviert mit unserer veganen hausgemachten Soße
- 46** **BUN CHA CA** **13.5**
TURMERIC FISH BOWL
- Gegrillter Fisch, mariniert mit Curcuma, Dill, Lauchzwiebeln und Galgantwurzel auf Reismudeln und frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu unsere hausgemachte Soße
- 47** **BUN BO NAM BO** **12.5**
BEEF BOWL
- Große Reismudel-Schale mit gebratenem Rindfleisch, Salat, frische Kräuter und Erdnüssen, serviert mit unserer hausgemachten Soße

GERICHTE VOM WOK

- 50** **RED CURRY** 🍴
- Kräftiges rotes Curry mit Kokosmilch verfeinert, dazu Paprika, Zucchini, Champignons, Brokkoli und Möhren, serviert mit einer Schale Reis, wahlweise mit
- | | | |
|----|---------|-------------|
| a) | Huhn | 11 |
| b) | Rind | 12.5 |
| c) | Garnele | 14.9 |
| d) | Ente | 14.9 |
| e) | Tofu 🌿 | 10.5 |

- 51** **YELLOW CURRY**
- Cremiges mildes gelbes Curry mit Kokosmilch verfeinert, mit Süßkartoffeln, Paprika, Zucchini, Champignons, Brokkoli und Möhren, serviert mit einer Schale Reis, wahlweise mit
- | | | |
|----|---------|-------------|
| a) | Huhn | 11 |
| b) | Rind | 12.5 |
| c) | Garnele | 14.9 |
| d) | Ente | 14.9 |
| e) | Tofu 🌿 | 10.5 |

- 52** **SPICY HOISIN** 🍴
- Herzhafte und Pikante Hoisinsauce mit Paprika, Zucchini, Champignons, Möhren und Zwiebeln, serviert mit einer Schale Reis, wahlweise mit
- | | | |
|----|---------|-------------|
| a) | Huhn | 11.5 |
| b) | Rind | 12.9 |
| c) | Garnele | 15.5 |
| d) | Ente | 15.5 |
| e) | Tofu 🌿 | 10.9 |

- 53** **ORANGE DUCK** **14.9**
- Knusprig gebratene Ente auf einer leicht süß-säuerlichen Orangen-Soße, dazu Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Möhren, serviert mit einer Schale Reis

- 54** **GEBRATENE NUDELN**
- Im Wok gebratene Nudeln mit Ei und verschiedenem Gemüse, wahlweise mit
- | | | |
|----|---------|-------------|
| a) | Huhn | 11 |
| b) | Rind | 12.5 |
| c) | Garnele | 14.9 |
| d) | Ente | 14.9 |
| e) | Tofu 🌿 | 10.5 |

FEUERTOPF FÜR 2 PERSONEN

Alle Feuertopf Gerichte müssen aus organisatorischen und zeitlichen Gründen vor Ihrer Ankunft bei uns telefonisch vorreserviert werden. Diese Gerichte können wir auch nicht zum Mitnehmen machen. Wir bitten um Verständnis.

60 CLASSIC HOT POT 19 € PRO PERSON

Traditioneller vietnamesischer Feuertopf mit einer kräftigen Hühnerbrühe, verfeinert mit Zitronengras, serviert mit einem großen Teller bestehend aus Rindfleisch, frischen Garnelen, Fischbällchen und Tofu, dazu Reismudeln, verschiedenes Gemüse, sowie frischen Kräutern und unsere hausgemachte Soße

61 SEA FOOD HOT POT 21 € PRO PERSON

Vietnamesischer Feuertopf mit einer kräftigen Hühnerbrühe, verfeinert mit Zitronengras, serviert mit einem Meeresfrüchteteller aus frischen Garnelen, Tintenfisch, Lachsfilet und Surimi Sticks, dazu Reismudeln und verschiedenes Gemüse, sowie frischen Kräutern und unsere hausgemachte Soße

Dessert

70 HONEY SWEET BANANA 5

Gebackene Banane mit Honig und Vanille Eis

71 LAVA & ICE 5.5

Schokoladen Lava-Kuchen mit Vanille Eis und Mangosoße

72 MATCHA ICE CREAM 4

3 Kugeln Grüntee Eiscreme

Getränke

APERITIF

APEROL SPRITZ | 0.3L 6

Aperol, Prosecco, Orangenscheiben

HUGO | 0.3L 6

Prosecco, Holunderblüte, Soda

WHITE PEARL | 0.3L 5

Riesling, Litchi, Soda

HOMEMADE

CLASSIC LEMONADE 5

Limetten, Minze, Soda

LYCHEE ICED TEA 5

Schwarzer Tee, Litchi, Limette

PASSIONATE COCO 5

Kokos, Maracuja, Litchi

GOLDEN MANGO 5

Mango, Kokosmilch

HEIßE GETRÄNKE

LEMONGRASS TEA 4.5

Zitronengras, Limette, Minze, Honig

HOT GINGER 4.5

Ingwer, Limette, Minze, Honig

FRESH MINT 4

Minze, Limette, Honig

JASMIN TEA 2.7

Jasmin Tee

GREEN TEA 2.7

Grüner Tee

VIETNAMESISCHER KAFFEE 3.9

mit süßer Kondensmilch

MINERALWASSER

STILL | 0.25L | 0.75L 2.5 | 5.5

SPRUDEL | 0.25L | 0.75L 2.5 | 5.5

SOFTDRINKS

COCA COLA | 0.25L | 0.4L 2.5 | 4

COCA COLA ZERO | 0.25L | 0.4L 2.5 | 4

FANTA | 0.25L | 0.4L 2.5 | 4

SPRITE | 0.25L | 0.4L 2.5 | 4

SPEZI | 0.25L | 0.4L 2.5 | 4

GINGER ALE | 0.25L | 0.4L 2.5 | 4

BITTER LEMON | 0.25L | 0.4L 2.5 | 4

TONIC WATER | 0.25L | 0.4L 2.5 | 4

GINGER BEER | 0.25L | 0.4L 2.5 | 4

SÄFTE

ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE
BESTELLBAR

APFEL | 0.25L | 0.4L 2.6 | 4.2

ORANGE | 0.25L | 0.4L 2.6 | 4.2

MARACUJA | 0.25L | 0.4L 2.8 | 4.5

MANGO | 0.25L | 0.4L 2.8 | 4.5

LITCHI | 0.25L | 0.4L 2.8 | 4.5

COCKTAILS

GIN TONIC	7.5
Gin, Tonic Water	
MOSCOW MULE	7.5
Vodka, Limettensaft, Gingerbeer	
MOJITO	7.5
Weißer Rum, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda	
MAI TAI	7.9
Weißer Rum, Limettensaft, Mandelsirup, Cointreau	
WHISKEY SOUR	7.9
Straight Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Eiweiß	

BIER

GAFFEL KÖLSCH 0.33L	3.5
SAIGON BIER 0.33L	4
GAFFEL KÖLSCH ALKOHOLFREI 0.33L	3.2
HEFEWEIZEN	
HELL 0.5L	5
ALKOHOLFREI 0.5L	5

WEINE

WEIßWEIN

CHARDONNEY 0.2L 0.75L	4.9 16.9
Italien	
GRAUER BURGUNDER 0.2L	4.9
Deutschland	
RIESLING 0.2L	4.9
Deutschland	
WEINSCHORLE 0.2L	4.6
ROSÉ 0.2L 0.75L	4.9 16.9
Chile	

ROTWEIN

MERLOT 0.2L 0.75L	4.9 16.9
Italien	

WEITERE ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

LITSCHIWEIN 0.1L	3.2
PFLAUMENWEIN 0.1L	3.2
REISSCHNAPS NEP MOI 0.2CL	2.3
PROSECCO 0.1L	3.7