

Mon Hap ~ Gedämpfte Dumplings

#13 Gyoza Chay ~ Veggie-Gyoza

5.5

Teigtaschen / Gemüsefüllung / leichtscharfer Soja-Dip 1)2)4)A)F)

#14 Gyoza Ga ~ Huhn-Gyoza

6

Teigtaschen / Hühnerfleischfüllung / leichtscharfer Soja-Dip 1)2)4)A)F)

#15 Xiu Mai ~ Schweinefleisch-Dumpling

6.5

Weizenmehlteig / Schweinefleisch.-&Shitaki-Pilzenfüllung / leichtscharfer Soja-Dip 1)2)4)A)C)F)

#16 Ha Cao ~ Garnelen-Dumpling

6.5

Mehlteig / Garnelen.-&Bambusfüllung / leichtscharfer Soja-Dip 1)2)4)A)C)F)

#17 Banh Cuon ~ Vietnamesische Ravioli

(lauwarmes Gericht) 9

Ravioli / Hackfleisch.-&Morchelfüllung / Sojasprossen / Gurken / Kräutern / Röstzwiebeln / süß-saure Fischsoße 4)D)F)J)

Khai Vi ~ Vorspeisen

#18 Cha Gio Chay ~ Veggie-Frühlingsrollen

6

Knusprige Reispapierrollen / Gemüsefüllung / süß-saurer Fischsoße-Dip 4)C)D)F)

#19 Cha Gio Thit ~ Hackfleisch-Frühlingsrollen 7

Knusprige Reispapierrollen / Hackfleischfüllung / Glasnudeln / Morcheln / süß-saurer Fischsoße-Dip 4)C)D)F)

#20 Edamama ~ Frische Sojabohnen

5

Japanische Sojabohnen / Chili-Salz F) (ca 15 Minuten Zubereitungszeit)

#21 Gyoza Chay Chien ~ Crispy-Veggie-Gyoza
5.5
Frittierte Teigtaschen / Gemüsefüllung / Sweet-Chili-Dip 1)2)4)A)F)

#22 Gyozy Ga Chien ~ Crispy-Chicken-Gyoza
6
Frittierte Teigtaschen / Hühnerfleischfüllung / Sweet-Chili-Dip 1)2)4)A)F)

#23 Ga Lui ~ Chicken-Sate´
7.5
Marinierte Hühnerspießchen / Hibachi-Feuer zum Grillen 4)11)14)E)

#24 Bo Cuon La Lot ~ Pfefferröllchen
7.5
Pfefferblätterröllchen / Rinderhackfleisch / Zitronengrass&Knoblauch / Kräutern / Süß-saurer Fischsoße-Dip 4)D)E)J)L)

#25 Tom Lui ~ Garnelen-Sesam
9
Panierte Garnelen-Spießchen / Sesammantel / Sweet-Chili-Dip A)B)2)4)11)

Alle Preise verstehen sich
in Euro