

Spezialitäten des Hauses

VORSPEISEN

W1. TOM COM / LUCKY PRAWNS

Zwei gebackene Black Tiger Garnelen mit Bio Reisflocken ummantelt, serviert mit süß saurer Sauce.

5,90

W2. VIT QUAN / DUCK IN PANCAKES¹

Zart gegrilltes Entenbrustfilet mit Gurken, Karotten & Kohlrabi im dünnen Pfannkuchenteig umwickelt, serviert mit Hoisin Sauce & Erdnüssen.

5,90

W3 GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE / STARTER MIXED^{1,3,5}

2x Rindfleisch in La Lot Blätter,
2x gebackene Wan Tan,
2x Ebi Tempura,
1x hausgemachte Frühlingsrolle mit
Fleischfüllung,
1x Tofu-Sommerrolle

13,90

HAUPTSPEISEN

W4 VIT SOT CAM / DUCK IN ORANGE

Zartes Barbarie Entenbrustfilet vom Grill mit blanchiertem Gemüse verfeinert in einer fruchtigen Orangen-Sauce, serviert mit Jasmin Reis & Salat.

14,90

W5 BO MANG XAO / BEEF SIGNATURE²

Grüner Spargel mit zart gebratenem Rindfleisch umwickelt. Dazu mit im Wok geschwenktem Gemüse, Spiegelei & frischem Salat, serviert mit Jasmin Reis & Salat.

(Serviert in einer heißen Gusseisenplatte)

17,90

Spezialitäten des Hauses

W6 CA NUONG DAC BIET /

SALMON "MAGURO" KISSES TRUFFLE

Medium gegrillte Lachs - oder Thunfischscheiben mit Seetang ummantelt, verfeinert mit schwarzem Trüffel. Dazu einen Salatmix aus Sakura Kresse, Rucola, Salsa-Guacamole, Soja-Limetten Dressing & Trüffelöl, serviert mit Jasmin Reis & Salat

A) Lachs	17,90
B) Thunfisch	19,90

W7 MON TO / HANOI DELI SPECIAL POT³

Jakobsmuscheln, Tintenfisch, Garnelen & Bio Tofu gegart in einem Topf mit Gemüse in einer Spezial Sauce, verfeinert mit asiatischen Kräutern, serviert mit Jasmin Reis & Salat.

16,90

W8 BO LUC LAC / BEEF ON STONE

Im Wok geschwenktes, zartes Rindfleisch mit grünen Pfefferkörner, Paprika, Zuckerschoten, Knoblauch & Frühlingszwiebeln, serviert mit Jasmin Reis & Salat.

15,90

W9 TOM NHAY MUA / DANCING PRAWNS

Gebackene Black Tiger Garnelen mit Gemüse & asiatischen Kräutern in einer cremigen Spezial Sauce nach Art des Hauses, serviert mit Jasmin Reis & Salat.

(Serviert in einer Kokosnuss)

16,90

Spezialitäten des Hauses

VORSPEISEN

W1. TOM COM / LUCKY PRAWNS

Two baked Black Tiger Prawns covered in Bio Rice flakes, served with Sweet-sour Sauce.

5,90

W2. VIT QUAN / DUCK IN PANCAKES¹

Grilled Duck fillet with Cucumber, Carrots & Kohlrabi covered in thin Pancake-dough, served with Hoisin Sauce & Peanuts.

5,90

W3 GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE / STARTER MIXED^{1,3,5}

2x Beef in La Lot Leaves,
2x Baked Wan Tan,
2x Ebi Tempura,
1x Homemade Springrolls with Meat-filling,
1x Tofu-Summerrolls

13,90

HAUPTSPEISEN

W4 VIT SOT CAM / DUCK IN ORANGE

Grilled tender Barbarie Duck fillet with blanched Vegetables refined in a fruity Orange Sauce, served with jasmine Rice & Salad.

14,90

W5 BO MANG XAO / BEEF SIGNATURE²

Green Asparagus wrapped with tender fried Beef. It comes with Vegetables swung in a Wok, fried Egg & fresh Salad, served with jasmine Rice & Salad.

(Served in a hot Plate of cast iron)

17,90

Spezialitäten des Hauses

W6 CA NUONG DAC BIET /

SALMON "MAGURO" KISSES TRUFFLE

Medium grilled slices of Salmon or Tuna wrapped in Seaweed, defined with black Truffle. It comes with a Salad-mix consisting of Sakura cress, Rocket, Salsa-Guacamole, Soy-Lime dressing & Truffleoil, served with jasmine Rice & Salad.

A) Salmon	17,90
B) Tuna	19,90

W7 MON TO / HANOI DELI SPECIAL POT³

Scallops, Squid, Prawns & Bio Tofu cooked in a Pot with Vegetables in a special Sauce, defined with asian Herbs, served with jasmine Rice & Salad.

16,90

W8 BO LUC LAC / BEEF ON STONE

Tender Beef with green Peppercorns, Paprica, Snow Peas, Garlic & spring Onions, swung in a Wok, served with jasmine Rice & Salad.

15,90

W9 TOM NHAY MUA / DANCING PRAWNS

Backed Black Tiger Prawns with Vegetables & asian Herbs in a homemade and creamy special Sauce, served with jasmine Rice & Salad.

(Served in a Coconut Shell)

16,90