

TAPAS

5,50 €

1. GYOZA Glu, Ss

Gedämpfte Gyoza, gefüllt mit Gemüse und Sojabohnen, Zwiebeln mit Trüffel-Kokos-Sauce

2. NEM LUI Glu

Gebackene vegane Garnelenrolle an einem Spieß mit Mayo-Kokos-Sauce

3. WAN TAN CHIEN Glu

Hausgemachte Wan Tans mit einer pikant gewürzten Tofu-Pilzfüllung, dazu eine Süß-Sauer-Sauce

4. GA CHIEN Glu, Ss

Gebackenes veganes Hähnchen mit Mayo-Kokos-Sauce

5. HA CAO Glu

Gedämpfte Dumplings, gefüllt mit Gemüse und Sojabohnen, übergossen mit Hoisin-Chili-Sauce und geröstetem Sesam

6. GOI CUON Erd

Frische Reispapierrollen gefüllt mit Tofu und Reisenudeln, Salat, Kräutern und ein Hoisin-Mayo-Dip

7. BO CHIEN Glu

Frische Avocado von Tempura ummantelt. Dazu Hoisin-Mayo-Dip

8. GOI XOAI Erd, Ss

Fruchtiger Mangosalat mit Gurke, Lotusstielen und gerösteten Erdnüssen. Sesam und ein Limetten-Ingwer-Dressing

9. BANH BAO Glu

Gedämpftes Hefebrötchen mit einem Soja-Patty, Röstzwiebeln und einer Hoisin-Chili-Sauce

10. TOM CHIEN Glu

Knusprige vegane Garnelen mit Trüffel-Kokos-Sauce

11. AVO SALAT

Avo, Gurke, Paprika & Baby Leaf Salat in Sesamsauce

12. LA LOT Glu

Gegrillter Tofu, Kräutesetlinge und Sojaschnetzel umwickelt von aromatischen Betelblättern

13. DAU CHIEN COM Glu

Seidiger Tofu ummantelt von Crispy Green Rice Flakes mit einer Kokossauce

14. EDAMAME Sb

Gedämpfte japanische Sojabohnen mit Himalaya-Salz verfeinert

15. KHOAI LANG

Gold gebackene Süßkartoffelpommes. Serviert mit einer Mayo-Kokos-Sauce

16. MISO SOUP

Eine klare Seetang-Suppe mit Miso, Wasserkastanien & Tofu

17. CARY

Rotes Curry mit Tofu, Kokosmilch, Zitronengras und Saisongemüse

18. WAKAME SALAT Ss

Ein exotischer Seetangsalat mit geröstetem Sesam und Limetten-Chilli-Dressing

19. RAU XAO Glu, Ss

Verschiedenes Saisongemüse mit Chili-Ingwer im Wok geschwenkt mit Tempoh und Röstzwiebeln

20. NEM Glu

Gold gebackene Rollen aus Reispapier gefüllt mit Tofu, Karotten, Glasnudeln und Morcheln mit einer Süß-Sauer-Sauce