

# 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