

## Classic Main Courses

im Wok geschwenktes Gemüse, serviert mit Reis

20. Chopsuey <sup>1,6</sup>

21. Erdnuss <sup>2,3</sup>

22. Mango <sup>2,6</sup>

23. Hoisin <sup>6,7,8</sup>

24. Gelbcurry <sup>2,4</sup>

25. Rotcurry <sup>2,4</sup>

40. Gebratene Nudeln <sup>6</sup>

Tofu	Huhn	Rind	Paniertem Huhn	Ente	Shrimps
7.20	7.50	8.20	8.20	9.90	9.90

## Specialties

60. Xao Xa Ot <sup>1,6,7</sup> 8.90 / 11.90  
Geschwenktes Gemüse mit Huhn / Garnelen in scharfer Zitronengras Soße

61. Bo Xao Gung <sup>1,6,7</sup> 9.90  
Geschwenktes Gemüse mit Rindfleisch in Ingwer-Koriander Soße

62. Mien Xao <sup>5</sup> 9.90 / 11.90  
Gebratene Glasnudeln mit Gemüse | Koriander | Rind / Ente

63. Lachs Teriyaki <sup>6,8</sup> 14.90  
Gegrillter Lachssteak mit Teriyaki Soße in heißer Pfanne

64. Udon Xao Reef & Beef <sup>6</sup> 11.90  
Gebratene Weizennudeln mit Gemüse | Schrimps & Rind

65. Pho Xao <sup>5</sup> 11.90  
Reisbandnudeln gebraten mit Gemüse und Ei | Shrimps | Huhn  
Rind | Koriander

66. Pho Nam Dinh  
Traditionelle Vietnamesische Reisbandnudelsuppe, verfeinert mit frischen  
asiatischen Kräutern

Huhn	11.90
Rind	12.90

## Ricenoodle Bowl

Vietnamesische Reifadennudeln Salat serviert mit fein aromatisierte Soße und frischen Kräutern

<b>70. Bun Dau Phu</b>	<b>8.90</b>
Reisfadennudeln   Mariniertes Tofu   Salat   Erdnüssen	
<b>71. Bun Bo Nam Bo</b>	<b>9.90</b>
Reisfadennudeln   Mariniertes Rindfleisch   Salat   Erdnüssen	
<b>72. Bun Nem Viet Nam</b>	<b>10.90</b>
Reisfadennudeln   Frittierte Frühlingsrollen (Hackfleisch)   Salat   Erdnüssen	
<b>73. Yakitori</b>	<b>9.90</b>
Reisfadennudeln   Mariniertes Hühnerfleisch   Salat   Erdnüssen	

Zusatzstoffe:

1. Farbstoffe, 2. Laktose, 3. Erdnüsse, 4. Konservierungsstoffe  
5. Antioxidationsmittel, 6. Weizen, 7. Gluten, 8. Sojabohnen