

# RICE GARDEN

MODERN VIETNAMESE  
KITCHEN

## KALTE VORSPEISEN

	<b>Goi Cuon</b>	Classic Summer Roll Vietnamesische Sommerrollen mit Toppings	
101	<b>Garnelen</b> <sup>a,b</sup>		11,9
102	<b>Huhn</b> <sup>a</sup>		9,9
103	<b>Tofu</b> <sup>a,f</sup>		9,9
104	<b>Cuon Ba Loai</b> <sup>a,b</sup> Summer Paradies	Dreierlei Sommerrollen / Mangosalat	14,9
112	<b>Bo Tataki</b> <sup>a,f,j</sup> Beef Tataki	Roastbeef/ Frühlingszwiebeln/ Avocado/ hausgemachte Sesam Sauce	15,9
113	<b>Ca Ngu Tataki</b> <sup>a,f,j,d</sup> Tuna Tataki	Gegrillter Thunfisch / Frühlingszwiebeln / Avocado / hausgemachte Sesam Sauce	15,9

## SALAT

105	<b>Salat Du Du Tom</b> <sup>a,b,d,e</sup> Pawpaw Prawn	Grüner Papayasalat / Black Tiger Prawns / Thai-Basilikum / Röstzwiebeln / Erdnüsse	14,9
106	<b>Salat Du Du Chay</b> <sup>a,d,e</sup> Veggie Pawpaw	Grüne Papayasalat / Thai-Basilikum / Röstzwiebeln / Erdnüsse / Kräutern	12,9
107	<b>Salat Xoai Vit</b> <sup>a,d,e</sup>	Mangostreifen / knusprige Ente / Schalotten / Erdnüsse / Kräutern	14,9
108	<b>Salat Xoai Chay</b> <sup>a,d,e</sup> Mangosalat Veggie	Mangostreifen / Schalotten / Erdnüsse / Kräutern	12,9
109	<b>Salat Tron</b> <sup>a,d,e</sup> Mixed Veggie	Avocado / grüne Papaya / Mango / Schalotten Kräutern	13,9
111	<b>Salat Ca Ngu Avo</b> <sup>a,d,e</sup> Tuna Avocado	Avocado / Thunfisch / Mango / Schalotten / Kräutern / Ponzu	16,9

## WARME VORSPEISEN

200	<b>Dau Xanh</b> Edamame	Japanische Sojabohnen / Himalayasalz 	5,9
201	<b>Nem</b> <sup>a,b,c,d</sup> Crispy Nem	traditionelle Frühlingsrolle mit Hühnchen- Garnelen Füllung	9,9
244	<b>Rau Chien Gion</b> <sup>a,f</sup> Veggie Tempura	Lotuswurzeln / Auberginen im Tempura Teig / Dressing nach Hausrezept 	9,9
299	<b>Wantan Chien</b> <sup>a,b</sup> Crispy Wantan	Garnelen-Hühnchen Füllung / Teigtaschen / gebacken	9,9
203	<b>Suon Nuong</b> <sup>a,f,j</sup> Grilled Baby-Spareribs	Baby-Spareribs/ Sesam/ Ingwerstreifen/ hausgemachte Barbecue-Tamarinde Sauce	15,9
207	<b>So Diep Mo Hanh</b> <sup>a,f</sup> Grilled Scallops	Jakobsmuscheln gegrillt/ Spargeln/ Frühlingszwiebeln/ hausgemachte Teriyaki Sauce	16,9
211	<b>Muc Chien</b> <sup>a</sup> Calamari Tempura	Baby Calamari / Kaffir / Limette / Tempura	14,9
206	<b>Tom Rang Muoi</b> <sup>a,b</sup> Salty Butter Prawn	Black Tiger Garnelen / Frühlingszwiebeln / geröstet	16,9
290	<b>Ba Loai Cha Gio</b> <sup>b</sup> Fingerfood Platte	Dreierlei knusprige Frühlingsrolle mit Garnelen-Hühnchen Füllung	14,9

## VORSPEISEN MIX

			Preis pro Person
205	<b>Sharing is Caring</b> <sup>a,b,c,d,e,f</sup> Ab 2 Personen	Frühlingsrollen Mix / Sommerrollen / Crispy Wantan / Mango Salat Ente / Calamari / Hacao & Xiu Mai/ Garnelen Tempura	18,9

## DUMPLINGS

210	<b>Hacao &amp; Xiumai</b> <sup>a,b,n</sup>	Garnelen-Hühnchen Dumplings	12,9
214	<b>Hacao Chay</b> <sup>a,f,n</sup>	Gemüse in der Teigtasche 	10,9
213	<b>Ba Loai Hap</b> <sup>a,b,f,n</sup>	Gemischte Dumplings	14,9

## SUPPEN

300	<b>Sup Tom Cay</b> <sup>b</sup>	Sauer-scharf Suppe mit Black Tiger Garnelen	11,9
301	<b>Sup Kokos Ga</b>	Hühnchenfilet / Kokosmilch / Tom-Yum	10,9

## CLASSIC CURRY

alle roten Currygerichte werden mit Jasminreis und frischem  
saisonaem Gemüse serviert

841	<b>Ga</b> <sup>d,g</sup> Chicken	Gegrilltes Hühnchenfilet	21,9
842	<b>Vit</b> <sup>a,d,g</sup> Grand Duck	Knusprig Entenbrust	23,9
843	<b>Tom</b> <sup>b,d,g</sup> Trapped Prawn	Black Tiger Garnelen	28,9
844	<b>Tofu</b> <sup>f,d,g</sup> Tasty Tofu	Marinierter Tofu	19,9

## DAILY'S GRILL

911	<b>Bo Sot Tieu</b> <sup>a,f</sup> Black Pepper Entrecôte	Entrecôte/ Spargel/ Zuckershotten/ Shimeij/ Black Pepper Soße/ knusprige Nudeln	32,9
912	<b>Ca Ngu Tieu Den</b> <sup>a,d</sup> Pepper Tuna	Tuna Filet / Sesam / Gemüse / Black Pepper Soße / Jasminreis	29,9
913	<b>Ca Ngu Sot Teri</b> <sup>a,d,f</sup> Teri Tuna	Tuna Filet / Gemüse / Sesam / Kräuterseitling / Teriyaki-Sauce / Jasminreis	29,9
915	<b>Nuong Tom So</b> <sup>a,f,j</sup> Grilled Prawns & Scallops	Black Tiger Prawns/ Jakobsmuscheln/ Spargeln/ Kräuterseitlinge/ Teriyaki Sesam Soße / knusprige Nudeln	34,9
916	<b>Vit Nuong Khoi</b> Smoked Duck	Geräucherte Entenbrustfilet/ Gemüse/ Thai Basilikum Soße nach Hausrezept/ Jasminreis	29,9

## WOK

alle Wokgerichte werden mit Jasminreis und frischem  
saisonaem Gemüse serviert

809	<b>Ga Sot Teri</b> <sup>a,f</sup> Chicken Teri	Gegrilltes Hühnchenbrustfilet / Teriyaki Soße nach Hausrezept	22,9
826	<b>Ga Sot Tieu</b> <sup>a,f,j</sup> Black Pepper Chicken	Hühnchenbrustfilet /Buttercreme / schwarze Pfeffer / schwarze Bohnen	21,9
8005	<b>Com Rang Vit</b> <sup>a,c,e</sup> Crispy Rice ´n Duck	Eierreis mit Gemüse / knusprige Entenbrust / Erdnuss-Soße	23,9
811	<b>Vit Pak-Choi</b> <sup>a,f,j</sup> Glory Duck Choi	Knusprige Entenbrustfilet / Pak-Choi / Shimeij / Sesam/ Austernpilze / Hausgemachte Kikomann-Soße	24,9
815	<b>Vit Sot Me</b> <sup>a,f</sup> Duck Tamarind	Knusprige Entenbrustfilet / Ananas / Sesam / Tamarinde-Honig Soße nach Hausrezept	24,9
820	<b>Bo Xa Ot</b> <sup>a,f</sup> Beef Lemongras	Black Angus Rind / Peperoni / Zitronengras	24,9
808	<b>Bo Luc Lac</b> <sup>a,f</sup> Shaking Beef	Entrecôte Würfeln / Zuckerschoten / Spargel / Teriyaki Soße nach Hausrezept	27,9
816	<b>Tom Sot Me</b> <sup>b,j</sup> Prawn Tamarind	Black Tiger Garnelen mariniert / Ananas / Sesam / Tamarinde-Honig Soße nach Hausrezept	28,9
817	<b>Tom La Que</b> <sup>a,b</sup> Prawn Basil	Black Tiger Garnelen mariniert / Kräuterseitling / Pilze / Thai-Basilikum Soße nach Hausrezept	28,9
8999	<b>Com Nieu</b> <sup>a,b</sup> Claypot Rice	Gegrillter Reis / Black Tiger Garnelen / Jakobsmuscheln / Black Angus / Hühnerbrustfilet	27,9

## VEGGIE WOK

Alle Wok Gerichte werden mit Jasminreis und frischem  
saisonalen Gemüse serviert

853	<b>Dau Phu Sot Teri</b> <sup>a,f</sup>	Tofu / Teriyaki Soße nach Hausrezept	19,9
	Tofu Teri		
850	<b>Rau Xao</b> <sup>a,f</sup>	Verschiedenes Gemüse / hausgemachte	19,9
	Vegetable Wok	Yakitori Soße	
852	<b>Tofu Xa Ot</b> <sup>a,f</sup>	Tofu / Zitronengras / Peperoni	19,9
	Tofu Lemon Zee		
854	<b>Tofu Com Chay</b> <sup>a,f</sup>	Tofu mariniert / gegrillter Jasminreis / Gemüse /	20,9
	Tofu Claypot	hausgemachte Sojabohnen Soße	
856	<b>Tofu Om Nam</b> <sup>a,f,h</sup>	Tofu karamellisiert / Shiitake/ Shimeij/	20,9
	Tofu 'nd Mushrooms	Kräuterseitlinge/ Austernpilze/ Sojabohnen Soße	

## PHO NOODLE SOUPS

Traditionelle Reisbandnudelsuppe serviert mit frischen Kräutern  
in hausgemachte Rinderbrühe sowie eine Hoisin-Chili Sauce.

401	<b>Pho Bo</b> <sup>a,d</sup>	Black Angus	21,9
402	<b>Pho Ga</b> <sup>a,d</sup>	Hühnerbrustfilet	20,9
403	<b>Pho Dau Phu</b> <sup>a,d,f</sup>	Tofu	19,9

## RAMEN SOUPS

Suppe mit Ramennudeln, verfeinert mit Pak-Choi, Lotuswurzeln und Shiitake-Pilzen  
mit frischen Kräutern in hausgemachte Hühnchenbrühe.

404	<b>Ramen Ga</b> <sup>a,f,j</sup>	Gegrilltes Hühnerbrustfilet	21,9
405	<b>Ramen Vit</b> <sup>a,f,j</sup>	Knusprige Ente	23,9
406	<b>Ramen Dau Phu</b> <sup>a,f,j</sup>	Tofu	19,9

## BUN BOWLS

*Lauwarme Reismudelschale mit verschiedenen Kräutern, Erdnüssen und frischem Salat  
serviert mit hausgemachte Limetten-Chili-Dressing oder veganes Dressing.*

501	<b>Bun Bo</b> <sup>a,d,e</sup>	Mariniertes Black Angus / hausgemachte Frühlingsrollen	23,9
502	<b>Bun Ga</b> <sup>a,d,e</sup>	Gegrilltes Hühnerbrustfilet / hausgemachte Frühlingsrollen	21,9
503	<b>Bun Vit</b> <sup>a,d,e</sup>	Knusprige Entenbrust	23,9
504	<b>Bun Dau Phu</b> <sup>a,d,f</sup>	Marinierter Tofu 	19,9

## BANH CANH XAO

*Gebratene Udonnudeln mit frischem Gemüse, Ingwerstreifen,  
Sesam, Röstzwiebeln in Yakitori Soße.*

705	<b>Bo</b> <sup>a,j</sup>	Black Angus Rind	23,9
706	<b>Vit</b> <sup>a,j</sup>	Knusprige Entenbrust	23,9
707	<b>Ga</b> <sup>a,j</sup>	Gegrilltes Hühnerbrustfilet	21,9
708	<b>Tom</b> <sup>a,b,j</sup>	Black Tiger Garnelen	28,9
709	<b>Tofu</b> <sup>a,f,j</sup>	Tofu 	19,9

## DESSERT

<b>Hausgemachte Creme Brulée</b> <sup>c,g</sup>	8,9
<b>Hausgemachte Mango Creme</b> <sup>g</sup>	8,9
<b>Hausgemachte Matcha Tiramisu</b> <sup>c,g</sup>	9,9
<b>Diverse Eissorten x Mochi</b> <sup>g</sup>	12,9
<b>Mango Sticky Rice</b> <sup>j</sup>	14,9
<b>Tropical Fruit Plate x Mochi</b> <sup>g</sup>	16,9

## ALLERGENE

A – GLUTENHALTIGES GETREIDE / WEIZEN Und daraus gewonnene Erzeugnisse, dazu gehören u.a.: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, A7 Emmer, A8 Einkorn, A9 Grünkerne

B – KREBSTIERE  
Und daraus gewonnene Erzeugnisse

C – EIER  
Und daraus gewonnene Erzeugnisse

D – FISCH  
Und daraus gewonnene Erzeugnisse

E – ERDNÜSSE  
Und daraus gewonnene Erzeugnisse

F – SOJABOHNEN  
Und daraus gewonnene Erzeugnisse

G – MILCH  
Und daraus gewonnene Erzeugnisse

H – SCHALENFRÜCHTE Und daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören u.a. H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Cashewnüsse, H4 Walnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamia- und H9 Queenslandnüsse

I – SELLERIE  
Und daraus gewonnene Erzeugnisse

J – SESAM  
Und daraus gewonnene Erzeugnisse

K – SENF  
Und daraus gewonnene Erzeugnisse

L – SCHWEFELDIOXID / SULFITE  
Und daraus gewonnene Erzeugnisse

M – LUPINE  
Und daraus gewonnene Erzeugnisse

N – WEICHTIERE  
Und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Alle unsere Weine sind - wenn nicht anders gekennzeichnet - trocken, enthalten Sulfite und sind in Euro ausgewiesen.**

**ZUSATZSTOFFE:** 1. mit Konservierungsstoff | 2. mit Geschmacksverstärker | 3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit Farbstoff  
| 5. mit Phosphat | 6. mit Süßungsmittel | 7. Koffeinhaltig  
| 8. chininhaltig | 9. geschwärzt | 10. enthält eine Phenylalaninquelle