

RICE GARDEN

MODERN VIETNAMESE
KITCHEN

KALTE VORSPEISEN

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

SALAT

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

SUPPEN

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

WARME VORSPEISEN

200	Dau Xanh Edamame	Japanische Sojabohnen / Himalayasalz 	5,9
202	Khoai Lang Chien Sweet Fries	Süßkartoffeln-Pommes 	5,9
201	Nem ^{a,b,c,d} Crispy Nem	traditionelle Frühlingsrolle mit Hühnchen- Garnelen Füllung	9,9
244	Rau Chien Gion ^{a,f} Veggie Tempura	Lotuswurzeln / Auberginen im Tempura Teig / Enoki Pilze / Dressing nach Hausrezept 	9,9
299	Wantan Chien ^{a,b} Crispy Wantan	Garnelen-Hühnchen Füllung / Teigtaschen / gebacken	10,9
203	Suon Nuong ^{a,f,j} Grilled Baby-Spareribs	Baby-Spareribs/ Sesam/ Ingwerstreifen/ hausgemachte Barbecue-Tamarinde Sauce	15,9
209	Tom Saté ^{b,d} Prawn Saté	Black Tiger Garnelen Spieße mariniert / gegrillt / hausgemachte Erdnuss Soße	14,9
207	So Diep Mo Hanh ^{a,f} Grilled Scallops	Jakobsmuscheln gegrillt/ Spargeln/ Frühlingszwiebeln/ hausgemachte Teriyaki Soße	16,9
211	Muc Chien ^a Calamari Tempura	Baby Calamari / Kaffir / Limette / Tempura	14,9
290	Ba Loai Cha Gio ^b Fingerfood Platte	Dreierlei knusprige Frühlingsrolle mit Garnelen-Hühnchen Füllung	14,9

VORSPEISEN MIX

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

DUMPLINGS

210	Hacao & Xiumai ^{a,b,n}	Garnelen-Hühnchen Dumplings	12,9
214	Hacao Chay ^{a,f,n}	Gemüse in der Teigtasche 	10,9
213	Ba Loai Hap ^{a,b,f,n}	Gemischte Dumplings	14,9

CLASSIC CURRY

alle roten Currygerichte werden mit Jasminreis und frischem
saisonalem Gemüse serviert

841	Ga ^{d,g} Chicken	Gegrilltes Hühnchenfilet	22,9
842	Vit ^{a,d,g} Grand Duck	Knusprige Entenbrust	24,9
843	Tom ^{b,d,g} Trapped Prawn	Black Tiger Garnelen	29,9
845	Ca Hoi ^{d,g} Grilled Salmon	Gegrillter Lachsfilet	28,9
844	Tofu ^{f,d,g} Tasty Tofu	Marinierter Tofu	19,9

DAILY'S GRILL

911	Bo Sot Tieu ^{a,f} Black Pepper Entrecôte	Entrecôte/ Spargel/ Zuckershotten/ Shimeij Pilzen/ Black Pepper Soße mit Jasminreis oder Süßkartoffeln-Pommes	34,9
912	Ca Ngu Tieu Den ^{a,d} Pepper Tuna	Tuna Filet / Sesam / Gemüse / Black Pepper Soße mit Jasminreis	29,9
913	Ca Ngu Sot Teri ^{a,d,f} Teri Tuna	Tuna Filet / Gemüse / Sesam / Kräuterseitling / Teriyaki Soße mit Jasminreis	29,9
915	Nuong Tom So ^{a,f,j} Grilled Prawns & Scallops	Black Tiger Prawns/ Jakobsmuscheln/ Spargeln/ Kräuterseitlinge/ Teriyaki Sesam Soße mit Jasminreis oder Süßkartoffeln-Pommes	34,9
916	Vit Nuong Khoi Smoked Duck	Geräucherte Entenbrustfilet/ Gemüse/ Thai Basilikum Soße nach Hausrezept mit Jasminreis	29,9
917	Ca Hoi Teri Teri Salmon	Lachsfilet / Gemüse / Kräuterseitling / Spargel / Teriyaki Soße mit Jasminreis	28,9

WOK

alle Wokgerichte werden mit Jasminreis und frischem
saisonalen Gemüse serviert

809	Ga Sot Teri ^{a,f} Chicken Teri	Gegrilltes Hühnchenbrustfilet / Teriyaki Soße nach Hausrezept	23,9
827	Ga Dieu Ot Kho ^{a,f,j} Chili Cashew Chicken	Hühnchenbrustfilet / getrocknete Chili-Schoten / Cashew-Sauce nach Hausrezept	22,9
8005	Com Rang Vit ^{a,c,e} Crispy Rice ´n Duck	Eierreis mit Gemüse / knusprige Entenbrust / Erdnuss-Soße	24,9
810	Vit Gung ^{a,f,j} Ginger Duck	Knusprige Entenbrustfilet / Ingwerstreifen/ Ingwer Soja-Soße	24,9
815	Vit Sot Me ^{a,f} Duck Tamarind	Knusprige Entenbrustfilet / Ananas / Sesam / Tamarinde-Honig Soße nach Hausrezept	24,9
820	Bo Xa Ot ^{a,f} Beef Lemongras	Black Angus Rind / Peperoni / Zitronengras	24,9
808	Bo Luc Lac ^{a,f} Shaking Beef	Entrecôte Würfeln / Zuckerschoten / Spargel / Teriyaki Soße nach Hausrezept	29,9
816	Tom Sot Me ^{b,j} Prawn Tamarind	Black Tiger Garnelen mariniert / Ananas / Sesam / Tamarinde-Honig Soße nach Hausrezept	29,9
817	Tom La Que ^{a,b} Prawn Basil	Black Tiger Garnelen mariniert / Kräuterseitling / Pilze / Thai-Basilikum Soße nach Hausrezept	29,9
8999	Com Nieu ^{a,b} Claypot Rice	Gegrillter Reis / Black Tiger Garnelen / Jakobsmuscheln / Black Angus / Hühnerbrustfilet	28,9

VEGGIE WOK

Alle Wok Gerichte werden mit Jasminreis und frischem
saisonalem Gemüse serviert

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

PHO NOODLE SOUPS

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

401	Pho Bo ^{a,d}	Black Angus	21,9
402	Pho Ga ^{a,d}	Hühnerbrustfilet	20,9
403	Pho Dau Phu ^{a,d,f}	Tofu	19,9

RAMEN SOUPS

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

404	Ramen Ga ^{a,f,j}	Gegrilltes Hühnerbrustfilet	21,9
405	Ramen Vit ^{a,f,j}	Knusprige Ente	23,9
406	Ramen Dau Phu ^{a,f,j}	Tofu	19,9

BUN BOWLS

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

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

BANH CANH XAO

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

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

DESSERT

Hausgemachte Creme Brulée ^{c,g}	8,9
Hausgemachte Coco-Mango Creme ^g	8,9
Hausgemachte Matcha Tiramisu ^{c,g}	9,9
Mango Sticky Rice	14,9
Diverse Eissorten x Mochi ^{(Nach Wahl) g}	13,9
Tropical Fruit Plate x Mochi ^{(Nach Wahl) g}	17,9

Wahlweise

Mochi: Matcha, Mango, Schokolade

Eis: Matcha, schwarzer Sesam, Ingwer