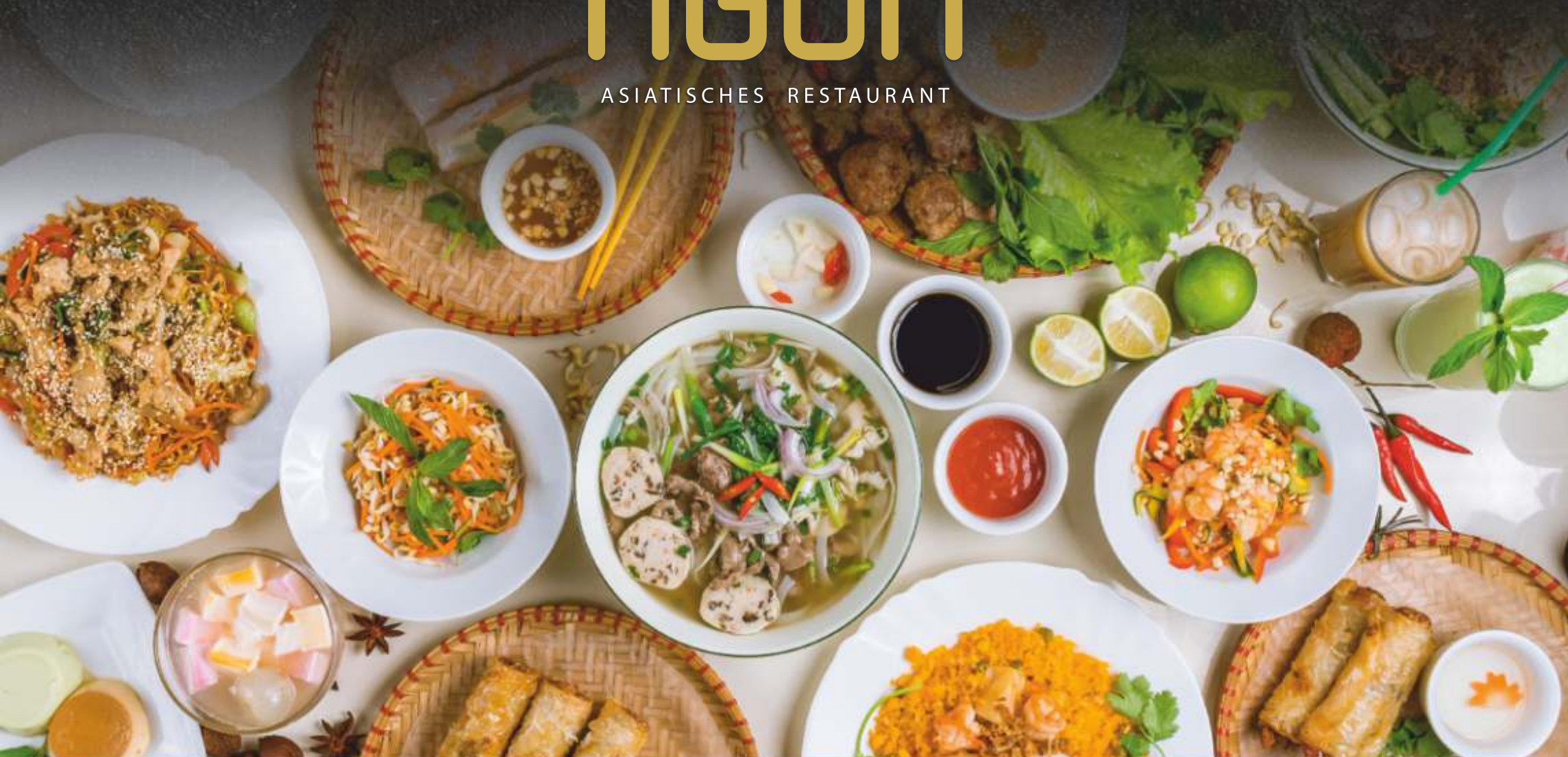


NGON

ASIATISCHES RESTAURANT



Basler Str. 7A
79540 Lörrach

Tel.: 07621 1690 269
www.ngonstetten.de

Montag ist Ruhetag
Feiertage: 17.00 - 22.30 Uhr

Dienstag-Sonntag:
11.30 - 14.30 Uhr & 17.00 - 22.30 Uhr

NGON

ASIATISCHES RESTAURANT

Ngon – Die Kunst des Kochens mit Zutaten aus der Natur.

„Ngon“ bedeutet nicht nur "köstlich", "lecker", sondern auch "cool und attraktiv".
"Ngon" im modernen asiatischen Stil, mit viel Liebe zum Detail dekoriertes Interieur,
ergibt eine gelungene Kombination aus Restaurant
und eleganter Bar-Lounge in einer einzigartigen Atmosphäre.

Ngon bietet köstliche vietnamesische Spezialitäten
mit frischen und gesunden Zutaten zum Genießen.
Die Küche ist historisch von der Kolonialzeit Frankreichs,
auch beeinflusst von den Nachbarländern China und Thailand.

Wir bringen Vietnam nach Lörrach.
Für unsere authentischen Gerichte importieren wir
lokale Gewürze und verwenden bestes regionales
und saisonales Gemüse aus Baden-Württemberg.
An unserer Bar servieren wir speziell kreierte Cocktails,
Sake-Spezialitäten, eine große Auswahl an Weinen,
hausgemachten Eistee und vieles mehr....

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Ngon Team





WASSER & SOFTTIES

Wasser (Still oder Classic)	0,25l	3,0
	0,75l	5,5
Cola ^{1,2,3,7} Cola Zero ^{1,2,6} Spezi ^{1,2,3,7}	0,2l	3,5
Blune Zitrone ^{3,4,7} Blune Orange ^{3,4,6}	0,4l	4,9
Bitter Lemon ⁸ Ginger Ale	0,2l	3,5
Tonic Wasser	0,4l	4,9

JUICE & SODA^{1,3,4}

Johannisbeeren^N | Ananas^N | Maracuja^N
| Apfel^S | Orange^S | Litschi^E | Mango^E | Guave^E
(S : Säfte - N : Nektar - E: Erfrischungsgetränk)

Soft und Schorle <i>juice and spritzer</i>	0,2l	3,5	0,4l	4,9
---	------	-----	------	-----

KAFFEE

Espresso	2,2
Kaffee	2,5
Capuchino	3,0
Latte Macchiato	3,0
Kaffee ohne koffein	3,0
Vietnamesischer kaffee	4,0

COCKTAILS

HUGO ^{1,3} 7,5
Holunder Sirup, Limetten, Minze, Prosecco

APEROL SPRITZ ^{1,3} 7,5
Aperol, Orange, Beeren, Prosecco

MAI TAI ^{1,3} 9,9
Rum, Triple Sec, Limettensaft, Orange, Minze, Grenadine Sirup
Rum, Triple Sec, Lime Juice, Orange, Mint, Grenadine Syrup

MOJITO ³ 8,5
Limetten, Rum, Brauner Zucker, Minze
Limes, Rum, Brown Sugar, Mint

LONG ISLAND ICE TEA ^{1,2,3,7} 9,9
Rum, Gin, Tequila, Cointreau, Limettensaft, Cola
Rum, Gin, Tequila, Cointreau, Lime Juice, Coke

BOMBAY 8,9
Gin, Limetten, Ingwer, Brauner Zucker
Gin, Lime, Ginger, Brown Sugar

SEX ON THE BEACH ^{1,3} 9,9
Pepino Peach, Vodka, Limetten, Grenadine Sirup, Ananassaft
Pepino Peach, Vodka, Lime, Grenadine Syrup, Pineapple Juice

MOSCOW MULE 8,9
Vodka, Limetten, Ginger Ale, Minze
Vodka, lime, ginger ale, mint

STRAWBERRY COLADA ^{1,3} 9,9
Rum, Erdbeersirup, Sahne, Ananassaft, Orangensaft
Rum, Strawberry Syrup, Cream, Pineapple Juice, Orange Juice

MOCKTAIL

GUAVA PASSION 7,5
Guavensaft, Kokosmilch, Passionsfrucht, Zuckersirup.
Guava juice, coconut milk, passion fruit, sugar syrup.

SANGRIA ³ 7,5
Zitronen, Orange, Soda, Alkoholfreier Wein
Lemons, Orange, Soda, Non-Alcoholic Wine

BLUE LAGOON ³ 7,5
Blue Curacao sirup, Limetten, Sprite, Salz
Blue Curacao syrup, lime, sprite, salt

SUNSHINE ³ 7,5
Zitronen, Honig, Soda, Gurken
Lemons, honey, soda, cucumber





BIERE

GANTER BIER

Pilz (vom Fass) ^D	0,3l	3,5	0,5l	4,9
Weizen helles (vom Fass) ^D	0,3l	3,5	0,5l	4,9
Radler (süß oder sauer)	0,3l	3,5	0,5l	4,9
Weizen Dunkel ^D			0,5l	4,9
Alkoholfrei Pilz ^D			0,3l	3,5
Alkoholfrei Weizen ^D			0,5l	4,9

ASIAN BIER

Singha Bier ^D	0,3l	4,2
Kirin Ichiban ^D	0,3l	4,2
Asahi ^D	0,3l	4,2

HAÜSGEMACHTE LIMONADE

LEMON EISTEE

6,9

Grüne Tee, Limettensaft, Rohrzucker, Holunderblütensirup
Green Tea, Lime Juice, Cane Sugar, Elderflower Syrup

PEACH EISTEE ^D

6,9

Pfirsich, Orangensaft, Zitronengras, Rohrzucker, Schwarze Tee
Peach, Orange Juice, Lemongrass, Cane Sugar, Black Tea

BUTTERFLY PEA EISTEE

6,9

Limettensaft, Honig, Butterfly Pea Blüten, Minze, Basilikumperlen
Lime Juice, Honey, Butterfly Pea Blossoms, Mint, Basil Pearls

WARME GETRÄNKE

INGWER TEE

4,5

Frische Ingwerscheiben, Zitronengras, Honig
Fresh ginger slices, lemongrass, honey

GOJI TEE

4,5

Chrysanthemen Blüten, Goji-Beeren, Honig
Chrysanthemum Flowers, Goji Berries, Honey

LIMETTEN TEE

4,5

Limetten, Jasmin-Tee , Honig
Limes, Jasmine Tea, Honey

NGON TEE

5,5

Schwarze Tee, Orangenscheiben, Pfirsich Sirup, Zimt, Honig
Black tea, orange slices, peach syrup, cinnamon, honey



VORSPESSEN - APPETIZERS



- | | |
|--|-----|
| 1. EDAMAME
Gedämpfte japanische Sojabohnen
mit Meersalz gesalzen.
<i>Steamed Japanese soy beans seasoned with sea salt.</i> | 5,9 |
| 2. KHOAI LANG CHIEN
Süßkartoffel-Pommes mit Chili-Mayo.
<i>Sweet potato fries with chili mayo sauce.</i> | 5,9 |
| 3. XIU MAI (4 Stück / 4 pieces) ^{D,M,L}
Gedämpfte Teigtaschen
mit Garnelen- und Gemüsefüllung.
<i>Steamed dumplings filled
with shrimps and vegetables.</i> | 6,5 |
| 4. GYOZA (4 Stück / 4 pieces) ^{D,M,L}
Gedämpfte Teigtaschen
mit Hühnerfleisch- und Gemüsefüllung
<i>Japanese dumplings filled with chicken and vegetables.</i> | 6,5 |
| 5. NEM LUI (4 Stück / 4 pieces) ^D
Gegrillte Bällchen aus Rinderhackfleisch
Garnelen gehackt, Zitronengras, Pfeffer.
Verfeinert mit Fischsoße, Reisnudeln.
<i>Grilled Meatballs - chopped beef and shrimp,
lemongrass, pepper, with fish sauce, rice noodles.</i> | 8,2 |
| 6. GOI CUON (2 Stück / 2 pieces) ^{B,M,L,1,2}
Frische handgerollte Sommerrollen aus
Reispapier, gefüllt mit Garnelen, Salat, Erdnüsse,
Sesam, frische Kräuter und Reisnudeln.
Dazu hausgemachte Hoisinsoße.
<i>Fresh hand rolled rice paper summer rolls filled
with shrimps, peanuts, sesame, fresh herbs
and rice noodles. Including home made hoisin sauce.</i> | 7,5 |

VORSPESSEN - APPETIZERS

7. NEM RAN (2 Stück / 2 pieces) ^{A,1}

6,9

Gebratene hausgemachte Frühlingsrollen
gefüllt mit Hackfleisch, Glasnudeln,
Morcheln und Gemüse. Dazu Fischsoße.

*Fried home made spring rolls filled with minced meat,
glass noodles, morels and vegetables. Including fish sauce.*

8. TOM CHIEN COM (2 Stück / 2 pieces) ^{D,E,1}

9,5

Riesengarnelen in knusprigem grünen Reismantel.
Dazu hausgemachte Süß-Sauer-Soße.

*King prawns in a crispy green rice-coating.
Including home made sweet & sour sauce.*

9. BO LA LOT (4 Stück / 4 pieces) ^{C,L}

8,0

Gegrillte saftige grüne Betelblätter
mit Rinderhackfleisch und Sesam.
Dazu Fischsoße und Reisnudeln.

*Grilled juicy betel leaves filled with minced beef
and sesame. Including fish sauce and rice noodles.*

10. GA XIEN LA CHANH (2 Stück / 2 pieces) ^B

7,5

Gegrillte Hähnchenbrust mit Zitronenblätter.
Dazu Erdnusssoße.

*Grilled chicken breast with lemon leaves.
Including peanut sauce.*

11. VARIANT AUS VIETNAM

21,0

(ab 2 Personen / at least 2 people)

Frühlingsrollen, Betelblätter,
Sommerrollen und Papaya-Salat.

*Spring rolls, betel leaves, summer rolls
and papaya salad.*



SALATE - SALADS



- | | |
|---|-------------|
| 15. NOM DU DU (scharf / spicy) ^{B,C,E} | 13,5 |
| Garnelen-Papaya-Salat mit Karotten, Peperoni, Krupuk, asiatische Kräuter, Erdnüsse und Fischsoße. Dazu Klebreis. | |
| <i>Shrimp-papaya-salad with carrots, hot pepper, krupuk, asian herbs, peanuts and fish sauce. Including sticky rice.</i> | |
| 16. NOM VIT (leicht scharf / lightly spicy) ^{B,D} | 12,5 |
| Ente-Mango-Salat mit knuspriger Entenbrust auf frischer Mango, Gurken, Peperoni, asiatische Kräuter, Krupuk, Erdnüsse und Limetten-Fischsoße. Dazu Klebreis. | |
| <i>Duck-mango-salad with crispy duck breast on mango, cucumber, hot pepper, asian herbs, krupuk, peanuts and limefish sauce. Including sticky rice.</i> | |
| 17. BO TAI CHANH (scharf / spicy) ^{B,L} | 12,5 |
| Rind-Zwiebel-Salat mit Rinderfilet, Zwiebeln, Gurken, Chili, Zitronengras, Ananas, Erdnüsse und Sesam in Limettensoße. Dazu Klebreis. | |
| <i>Beef-onion-salad with beef tender loin, onions, cucumber, chili, lemon grass, pineapple, peanuts and sesame in lime sauce. Including sticky rice.</i> | |
| 18. NOM MUC (scharf / spicy) ^{N,B,L} | 12,5 |
| Tintenfisch-Salat mit Gurken, Chili, Salat, Karotten, Sesam und Erdnüsse in Limette-Fischsoße. Dazu Klebreis. | |
| <i>Squid-salad with cucumber, chili, salad, carrots, sesame and peanuts in lime-fish sauce. Including sticky rice.</i> | |
| 19. NOM BUN HAI SAN (Scharf) ^{E,N,B,C} | 16,9 |
| Meeresfrüchte-Salat (Garnelen, Tintenfisch) mit Zwiebeln, Karotten, Mango, Gurken, Reisnudeln, Erdnüsse in Limetten-Fischsoße. | |
| <i>Seafood salad (shrimp, squid) with onions, carrots, mango, cucumber, rice noodles, peanuts in lime fish sauce.</i> | |
| 20. LACHS-THUNFISCH-SALAT ^{C,L} | 17,9 |
| Flammierte Lachs- und Thunfischscheiben auf Kräutersalat mit Avocado Streifen, Rucola und Sesam. Dazu Sesam-Unagi Soße. | |
| <i>Flambéed salmon and tuna slices on herb salad with avocado stripes, rucola and sesame. Including sesame unagi sauce.</i> | |

SUPPEN - SOUPS

21. SUP GA - Tom Kha Gai ^{C,1,2}

Hühnersuppe mit Pilzen, Zitronengras, Basilikum und Kokosmilch.

Chicken soup with mushrooms, lemon grass, basil and coconut milk.

(klein) 7,5 (groß) 13,9

22. SUP TOM - Tom Kha Gung ^{E,G,1,2}

Garnelensuppe mit Pilzen, Zitronengras, Basilikum und Kokosmilch.

Shrimp soup with mushrooms, lemon grass, basil and coconut milk.

(klein) 8,5 (groß) 14,9

23. BUN CA ^{G,1,2}

Vietnamesische Fischsuppe aus Fischfond, mit Fischeiben, Reisnudeln, Frühlingszwiebeln, Dill, Tomaten und Sojasprossen.

Vietnamese fish soup from fish stock with fish slices, rice noodles, spring onions, dill, tomatoes and soy sprouts.

(klein) 9,5 (groß) 16,9

24. PHO BO

Vietnamesische Rindersuppe aus Rinderfond, mit Rindfleisch, Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln, asiatische Kräuter und Sojasprossen.

Vietnamese beef soup from beef stock with beef, flat rice noodles, spring onions, asian herbs and soy sprouts.

(klein) 9,5 (groß) 16,9

25. PHO GA

Vietnamesische Hühnersuppe aus Hühnerfond, mit Hühnerfleisch, Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln, asiatische Kräuter, Koriander und Sojasprossen.

Vietnamese chicken soup from chicken stock with chicken, flat rice noodles, spring onions, asian herbs, coriander and soy sprouts.

(klein) 9,5 (groß) 16,9



HAUPTGERICHTE - MAIN COURSE

REISNUDELGERICHTE *(lauwarm)*

werden mit Reisnudeln, eingelegtem Gemüse, Salat, Gurken, Sojasprossen, Asiatische Kräuter, Röstzwiebeln, Erdnüsse und Sesam zubereitet. Dazu gehört Fischsoße oder Hausgemachte Sojasoße.

Rice noodle dishes (warm) prepared with rice noodle, pickled vegetables, salad, cucumber, soy sprouts, asian herbs, roasted onions, peanuts and sesame. Including fish sauce or home made soy sauce.

- 
31. **BUN XAO BO** ^{2,L,C,B} **mit Rindfleisch.** **17,9**
with beef.
32. **BUN LA LOT** ^{C,B} **mit Betelblätter und Rinderhackfleisch.** **18,9**
with betel leaves and minced beef.
33. **BUN NEM** ^{C,D,1} **mit Frühlingsrollen aus Schweinefleisch .** **16,9**
with spring rolls from pork.
34. **BUN VIT GION** ^{C,D,1} **mit knuspriger Ente.** **20,9**
with crispy duck.
35. **BUN GA GION** ^{C,D,1} **mit knusprigem Hühnerfleisch.** **17,9**
with crispy chicken.
36. **BUN CHA** ^C **mit gegrilltem Schweinefleisch .** **16,9**
with grilled pork.
37. **BUN CHA CA LA VONG** ^C **mit gebratenem Lachs und Dill .** **19,9**
with fried salmon and dill.

HAUPTGERICHTE - MAIN COURSE

ROTE CURRY GERICHTE (scharf)

werden mit Saisongemüse, Baby Mais, Zuckerschoten, Sellerie in Curry-Kokosmilch-Soße zubereitet. Dazu gibt es Jasmin-Reis.
Red curry dishes (spicy) prepared with seasonal vegetables, baby corn, snap peas in curry-coconut-milk-sauce. Including jasmine rice.

- | | | |
|-----|--|------|
| 40. | GA CURRY ^{G,1,2} | 14,9 |
| | mit Hühnerfleisch / with chicken | |
| 41. | BO CURRY ^{G,1,2} | 16,9 |
| | mit Rindfleisch / with beef | |
| 42. | VIT GION CURRY ^{D,G,1,2} | 20,9 |
| | mit knuspriger Ente / with crispy duck | |
| 43. | GA GION CURRY ^{D,G,1,2} | 17,9 |
| | mit knusprigem Hühnerfleisch / with crispy chicken | |
| 44. | TOM CURRY ^{E,G,1,2} | 21,9 |
| | mit Riesengarnelen / with king prawns | |
| 45. | HẢI SẢN CURRY ^{N,G,1,2} | 21,9 |
| | mit Meeresfrüchte / with seafood | |

SÜß-SAUER-SOßE oder ERDNUSSSOßE

werden mit Saisongemüse, Baby Mais, Zuckerschoten, Sellerie, Tomaten und Ananas zubereitet. Dazu gibt es Jasmin-Reis.
Sweet & Sour sauce or peanut sauce prepared with seasonal vegetables, baby corn, snap peas, tomatoes and pineapple. Including jasmine rice.

- | | | |
|-----|--|------|
| 50. | GA CHUA NGOT ^{I,1,2} | 13,9 |
| | mit Hühnerfleisch / with chicken | |
| 51. | GA GION CHUA NGOT ^{I,1,2} | 16,9 |
| | mit knusprigem Hühnerfleisch / with crispy chicken | |
| 52. | VIT GION CHUA NGOT ^{I,1,2} | 19,9 |
| | mit knuspriger Ente / with crispy duck | |





GRILLGERICHTE

werden mit gebratenem Wok Gemüse (Pak-Choi, Baby Mais, Zuckerschoten, Sellerie, uvm.), Austernsoße und einer Spezial-Grillsoße serviert.

Dazu gibt es Jasmin-Reis.

Grilled dishes prepared with fried wok vegetables (pak choi, baby corn, snap peas, etc.), oyster sauce and served with a special-BBQ-sauce. Including jasmine rice.

- | | | |
|-----|--|------|
| 60. | CA NUONG ^{M,2} | 22,9 |
| | mit Lachsfilet ca. 300gr
<i>with salmon filet 300gr</i> | |
| 61. | VIT NUONG ^{M,2} | 25,9 |
| | mit Entenbrustfilet 300g
<i>with duck breast filet 300g</i> | |
| 62. | TOM NUONG ^{M,E,2} | 25,9 |
| | mit Riesengarnelen (4-6 Stück)
<i>with king prawns (4-6 pieces)</i> | |
| 63. | GA NUONG ^{M,2} | 19,9 |
| | mit Hähnchenschenkel (ohne Knochen)
<i>with chicken legs (boneless)</i> | |
| 64. | HAI SAN (gemischter Teller / mixed plate) ^{C,E,2} | 29,9 |
| | mit Riesengarnelen, Lachs und Jakobsmuscheln
<i>with king prawns, salmon and scallops</i> | |

HAUPTGERICHTE - MAIN COURSE

GEBRATENE REISBANDNUDEL

werden mit frischem Saisongemüse, Pak-Choi, Frühlingszwiebel, Eier, Röstzwiebel, Erdnüsse und Koriander serviert.

Fried flat rice noodles served with fresh seasonal vegetables, pak choi, spring onions, eggs, roasted onions peanuts and coriander.

70. PHO BO XAO ^{A,D,2} 17,9

mit Rindfleisch / *with beef.*

71. PHO XAO TOM ^{A,D,E} 21,9

mit Garnelen / *with shrimps*

72. PHO XAO GA GION ^{A,D} 17,9

mit knusprigem Hühnerfleisch
with crispy chicken

73. PHO XAO VIT GION ^{A,D} 20,9

mit knuspriger Ente
with crispy duck



GEBRATENE GERICHTE

werden mit Jasmin-Reis serviert | Fried dishes served with jasmine rice.

80. MUC XAO XA OT (scharf / spicy)^{J,L,M} 18,9
Tintenfisch mit Wok Gemüse, frischem Zitronengras,
Knoblauch, Chili und Austernsoße.
*Squid with fried wok vegetables, fresh lemon grass,
garlic, chili and oyster sauce.*

81. GA XAO HAT DIEU^{M,J} 13,9
Hühnerfleisch mit Saisongemüse und Cashew
Chicken with seasonal vegetables and cashew

82. BO XAO GANG^{L,M,J} 17,9
Rindfleisch mit Saisongemüse und Sojasprossen.
Beef with seasonal vegetables and soy sprouts.

83. VIT GION XAO RAU^{D,M,J} 19,9
Knusprige Ente mit Saisongemüse in Austernsoße.
Crispy duck with seasonal vegetables in oyster sauce.

84. GA GION XAO RAU^{D,M,J} 16,9
Knuspriges Hühnerfleisch
mit Saisongemüse in Austernsoße.
*Crispy chicken with seasonal vegetables
in oyster sauce.*

85. TOM SOT ME^{E,M,J} 20,9
Garnelen gebraten mit Saisongemüse,
Baby Mais, Zuckerschoten in Tamarinde Soße.
*Fried shrimps with seasonal vegetables, baby corn,
snap peas in tamarind sauce.*

86. HAI SAN XAO SATE^{E,N} (scharf) 26,9
Garnelen, Tintenfisch, Jakobsmuscheln
mit Saisongemüse,
Knoblauch, gebraten in Sate-soße
*Shrimp, squid, scallops with seasonal vegetables,
garlic, fried in satay sauce*

87. BO XAO TIEU XANH^{M,L} (scharf) 18,9
Rindfleisch , Saisongemüse gebraten
mit Junge grüne Pfeffer, Knoblauch in Austern soße
*Beef, seasonal vegetables fried
with young green peppers, garlic in oyster sauce*

88. VIT XAO SATE (scharf) 21,9
Entenfleisch mit Saisongemüse ,
Zwiebeln, Knoblauch in Sate soße
*Duck meat with seasonal vegetables,
onions, garlic in satay sauce*



Vegetarian
Healthy food



VORSPESIEN - APPETIZERS

V1. NEM CHAY (2 Stück) ^{A,D}

6,9

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Eier, Glasnudeln, Morcheln und Gemüse.

Dazu Sojasoße.

Home made spring rolls filled with eggs, glass noodle, morels and vegetables. Including soy sauce.

V2. GOI CUON CHAY ^{B,M}

7,2

Frische Reispapierrollen gefüllt mit Tofu, Salat, Kräuter, Gurke, Mango und Reisnudeln.

Dazu hausgemachte Hoisin-Soße.

Fresh rice paper rolls filled with tofu, salad, herbs, cucumber, mango and rice noodles. Including home made Hoisinsauce.

V3. GYOZA CHAY ^{D,M,L}

6,2

Gedämpfte japanische Teigtaschen mit Gemüsefüllung. Dazu Sojasoße.

Steamed japanese dumplings filled with vegetables. Including soy sauce.

V4. NOM DU DU CHAY - Papaya-Salat ^{B,L,M}

12,5

Tofuscheiben mit Papaya, Peperoni, asiatische Kräuter, Karotten, Erdnüsse, Röstzwiebeln und Sojasoße.

Dazu gibt es Klebreis.

Tofu slices with papaya, hot pepper, asian herbs, carrot, peanuts, roasted onions and soy sauce. Served with sticky rice.

V5. TOFU CHIEN GION ^{D,L,M}

8,5

Tofustücke in Tempuramantel, Chilli-Mayosoße

Tofu pieces in a tempura coating, chilli mayo sauce

V6. RAU CHIEN GION ^{D,L,M}

7,5

Gemüse in Tempuramantel, Chilli-Mayosoße

Vegetables in tempura coating, chilli mayo sauce

V7. POMELO-SALAT ^{B,L,M}

7,9

Pomelostücke mit Gurke, Mango, asiatische Kräuter, Peperoni, Karotten in Limetten-Soja-Soße.

Pomelo bites with cucumber, mango, asian herbs, hot pepper, carrot in lime-soy sauce.

V8. SEETANG SALAT ^{L,M}

7,9

Algen-Salat mit asiatische Kräuter in Unagisoße und Sesamöl.

Seaweed salad with asian herbs in unagi sauce and sesame oil.

V9. SUP DUA ^G (scharf / spicy)

6,9

KOKOSMILCHSUPPE - COCONUT MILK SOUP

Tofu Stücke mit Pilzen, Gemüse, Zitronengras, Basilikum in Kokosmilch.

Tofu bites with mushrooms, vegetables, lemon grass, basil and coconut milk.

V10. SUP CHAY -

6,5

GEMÜSESUPPE / VEGETABLE SOUP

Verschiedene Gemüse, Pilze, Zwiebel im Gemüsefond.

Various vegetables, mushrooms, onions in vegi stock.

HAUPTGERICHTE - MAIN COURSE



V11. BUN NEM CHAY ^{B,D,M,L} (lauwarm / warm)

15,5

Frühlingsrollen werden mit Reisnudeln, eingelegte Karotten, Salat, asiatische Kräuter, Gurken, Sojasprossen, Röstzwiebeln, Erdnüsse und Sesam zubereitet.

Dazu hausgemachte Sojasoße.

Spring rolls prepared with rice noodles, pickled carrots, salad, asian herbs, cucumber, soy sprouts, roasted onions, peanuts and sesame. Including home made soy sauce.

V12. BUN DAU ^{M,L,B}

15,5

Gebratener Tofu wird mit Reisnudeln, eingelegte Karotten, Salat, asiatische Kräuter, Gurken, Sojasprossen, Röstzwiebeln, Erdnüsse und Sesam zubereitet.

Dazu hausgemachte Sojasoße.

Fried tofu prepared with rice noodles, pickled carrots, salad, asian herbs, cucumber, soy sprouts, roasted onions, peanuts and sesame. Including home made soy sauce.

V13. BUN VIT CHAY ^{B,L,D,1,2}

20,5

Gebratene vegetarische Ente wird mit Reisnudeln, eingelegte Karotten, Salat, asiatische Kräuter, Gurken, Sojasprossen, Röstzwiebeln, Erdnüsse und Sesam zubereitet.

Dazu hausgemachte Sojasoße.

Vegi duck prepared with rice noodles, pickled carrots, salad, asian herbs, cucumber, soy sprouts, roasted onions, peanuts and sesame. Including home made soy sauce.

V14. BUN GIO CHAY ^{B,L,D,1,2}

17,5

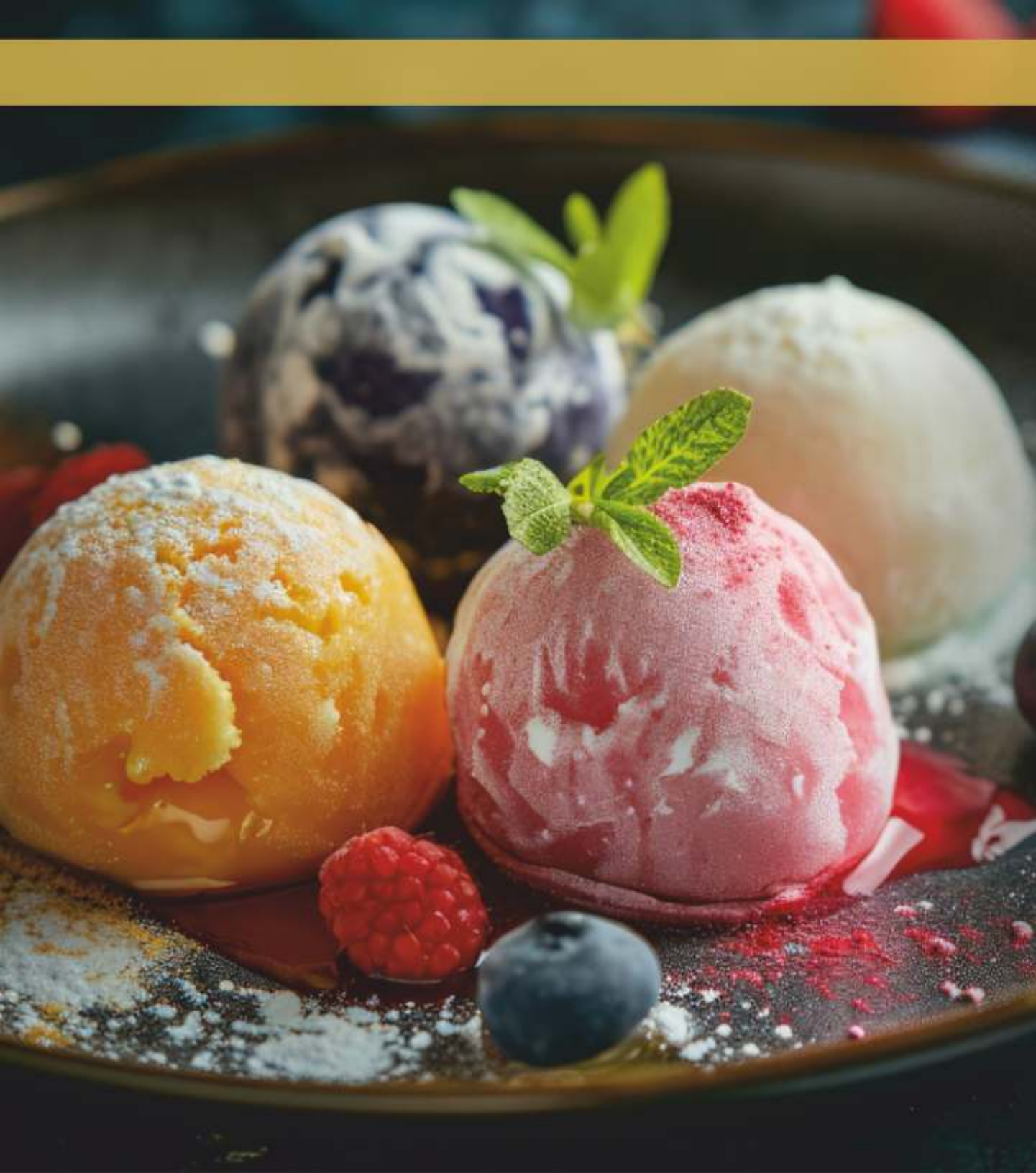
Vegansfleisch gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Zitronengras, Sate-Soße. Wird mit Reisnudeln, Salat, Asiatische Kräuter, Gurken, sojasprossen, Röstzwiebeln, Erdnüsse & Sesam zubereitet.

Vegan meat fried with onions, garlic, lemongrass, satay sauce. Is prepared with rice noodles, salad, Asian herbs, cucumbers, soybean sprouts, fried onions, peanuts and sesame.

HAUPTGERICHTE - MAIN COURSE

V15. RAU CURRY ^G (scharf / spicy)	14,5	V20. PHO XAO VIT CHAY ^{A,B,D,J,1,2}	20,5
Verschiedenes Gemüse in roter Currysoße, dazu gibt es Jasmin-Reis. <i>Various vegetables in red curry sauce, including jasmine rice.</i>		gebratene Reisbandnudeln mit vegetarischer Ente, Eier, Pak-Choi, verschiedenem Gemüse, Frühlingszwiebeln, Sellerie, Sojasprossen, Erdnüsse, Röstzwiebeln und Koriander. <i>Fried flat rice noodles, with vegi duck, eggs, various vegetables, pak choi, spring onions, soy sprouts, celery, peanuts, roasted onions and coriander.</i>	
V16 TOFU CURRY ^{G,J} (scharf / spicy)	15,5	V21. RAU XAO ^{M,J}	13,5
Tofu wird mit Saisongemüse, Babymais, Zuckerschoten und in roter Currysoße zubereitet. Dazu gibt es Jasmin-Reis. <i>Tofu prepared with seasonal vegetables, baby corn, snap peas and red curry sauce. Including jasmine rice.</i>		Gebratenes Gemüse mit Sojasoße, Cashewkerne und dazu gibt es Jasmin-Reis. <i>Fried vegetables with soy sprouts, cashew nuts and including jasmine rice.</i>	
V17. VIT CURRY CHAY ^{D,G,J} (scharf / spicy)	20,5	V26. GIO CHAY XAO RAU ^{M,J}	16,5
Vegetarische Ente wird mit Saisongemüse, Babymais, Zuckerschoten mit Saisongemüse, Dazu gibt es Jasmin-Reis. <i>Vegi duck prepared with seasonal vegetables, baby corn, snap peas and red curry sauce. Including jamine rice.</i>		Gebratenes Gemüse mit Vegansfleisch, Sojasoße und dazu Jasmin-Reis <i>Fried tofu with various vegetables, soy sauce, cashew nuts and including jasmine rice.</i>	
V18. PHO XAO RAU ^{M,B,A,J}	15,5	V22. RAU XAO TOFU ^{M,J}	14,5
gebratene Reisbandnudeln mit Eier, verschiedenem Gemüse, Pak-Choi, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Sellerie, Erdnüsse, Röstzwiebeln und Koriander. <i>Fried flat rice noodles, with eggs, various vegetables, pak choi, spring onions, soy sprouts, celery, peanuts, roasted onions and coriander.</i>		Gebratener Tofu mit verschiedenem Gemüse, Sojasoße, Cashewkerne & dazu gibt es Jasmin-Reis. <i>Fried tofu with various vegetables, soy sauce, cashew nuts and including jasmine rice.</i>	
V19. PHO XAO TOFU ^{M,B,A,J}	16,5	V23. RAU CHUA NGOT ^{I,J}	13,5
gebratene Reisbandnudeln mit Tofu, Eier, Pak-Choi, verschiedenem Gemüse, Frühlingszwiebeln, Sellerie, Sojasprossen, Erdnüsse, Röstzwiebeln und Koriander. <i>Fried flat rice noodles, with tofu, eggs, pak choi, various vegetables, spring onions, soy sprouts, celery, peanuts, roasted onions and coriander.</i>		Gebratenes Gemüse mit Ananas in Süß-Sauer-Soße, dazu gibt es Jasmin-Reis. <i>Fried vegetables with pineapple in sweet & sour sauce and including jasmine rice.</i>	
		V24. TOFU SOT LAC ^{M,B,J}	15,5
		Gebratener Tofu mit verschiedene Gemüse in Erdnusssoße, dazu gibt es Jasmin-Reis. <i>Fried tofu with various vegetables in peanut sauce and including jasmine rice.</i>	

DESSERT



170. XOI XOAI 9,9

Mango mit Klebreis in Kokosmilch
Mango with sticky rice in coconut milk

171. KOKOS-PANNA-COTTA 7,9

mit Mochi-Eis
with mochi ice

172. CHUOI CHIEN ^{1,3,G} 7,9

Gebackene Banane mit Honig,
Erdnüssen dazu Vanilleeis
*Baked banana with honey,
peanuts with vanilla ice cream*

173. MOCHI ^{1,3} 6,9

3 Stück Nachwahl mit Früchte
3 items by choice with fruits

174. MANGOCREME 7,5

Mangopüriert mit Kokosmilch.
Dazu Früchte
*Mango puree with cocos milk.
Plus fruits*

NGON

ASIATISCHES RESTAURANT

Über Zusatzstoffe in den Lebensmitteln informiert Sie das Personal.

Mögliche allergene Stoffe:

A. Eier - B. Erdnüsse - C. Fisch - D. Glutenhaltiges Getreide Weizen,
E. Krebstiere - F. Lupinen - G. Milch einschließlich Lactose - H. Schalenfrüchte - I. Schwefeldioxid und Sulfite
J. Sellerie - K. Senf - L. Sesamsamen - M. Soja - N. Weichtiere (Mollusken)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff • 2 koffeinhaltig • 3 mit Antioxidationsmittel • 4 Säuerungsmittel • 5 mit Konservierungsmittel
6 mit Süßstoff • 7 enthält eine Phenylalaninquelle • 8 chininhaltig • 9 Stabilisatoren • 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul