SEIT 1980

TAN NAM

GESUNDES ESSEN

RESTAURANT

VIETNAMESE FINE CUISINE



Coca-Cola

Suppen

PHO TAN NAM[A,D,F]
Eine traditionelle Suppe aus Vietnam. Sie ist auch als „24 Stunden – Suppe" bekannt. Die Reisbandnudelsuppe wird mit frischen Kräutern, Sojasprossen und Limette serviert. Die Suppe kann zu jeder Tageszeit gegessen werden.

1	**PHO BO mit Rindfleisch**	**Klein: 12,50 €** **Groß: 18,50 €**
2	**PHO GA mit Hühnerfleisch**	**Klein: 11,50 €** **Groß: 17,50 €**
8	**PHO mit Tofu**	**Klein: 10,50 €** **Groß: 17,50 €**
3	**BUN BO HUE[A,D,F]** **„Suppe aus der Kaiserstadt Hue"** **Pikante Rindersuppe mit Schweinefleisch, Shrimps-Pastete, Reisnudeln und Zitronengras, serviert mit frischen Kräutern, Sojasprossen und Limetten**	**Klein: 12,50 €** **Groß: 18,50 €**
4	**HOANG THANH TOM[A,B,D]** **Hausgemachter Wan Tan Teig gefüllt mit Garnelen, Shiitake-Pilzen in leichter Brühe mit Koriander**	**Klein: 12,50 €** **Groß: 18,50 €**
5	**MI VIT[A,B,C,F]** **Eiernudeln mit knuspriger Ente, Frühlingszwiebeln sowie frischem Koriander und Sojasprossen**	**Klein: 13,50 €** **Groß: 18,50 €**
6	**SOUP NUOC DUA TAN NAM[B]** **Kokossuppe mit Hühnerfleisch, Austernpilzen und Limettenblätter**	**11,50 €**
7	**CANH CHUA TOM[B,D,F]** **„Süß-säuerliche" Suppe mit Garnelen, Sojasprossen, Tomaten, Ananas und frischen Kräutern**	**11,50 €**

Vorspeisen

10 CHA GIO Frühlingsrollen[B,D,E]
Knusprige Reispapierrollen gefüllt mit Morcheln, Glasnudeln, Frühlingszwiebeln, Karotten, serviert mit frischen Kräutern, dazu hausgemachte Fisch-Limetten-Chili-Soße, wahlweise mit:

A. Hühnerfleisch	**9,90 €**
B. Gemüse und Bio-Tofu[F]	**9,50 €**

11 GOI CUON (kalte Sommerrollen)[B,D,E]
Reispapierrollen gefüllt mit Salat, asiatischen Kräutern und Reisnudeln, dazu Hoisin-Erdnuss-Soße als Dip, wahlweise mit:

A. Garnelen	**10,50 €**
B. Rindfleisch	**9,50 €**
C. Bio-Tofu (vegan)[F]	**8,90 €**

12 HOANG THANH CHIEN[A2,B,D] **10,50 €**
Knusprige Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert mit Sweet-Chili-Dip

13 GA SATE[A2,E] **10,50 €**
Hühnerspieße mariniert und gegrillt in Sate-Kokosmilch-Soße, serviert mit Salat und Kräutern, dazu eine würzige Erdnuss-Soße als Dip

14 TOM CHIEN[A2,B,D] **10,90 €**
Knusprige Teigtaschen mit Garnelen, serviert mit Sweet-Chili-Dip

15 BO LA LOT[S,D] **10,50 €**
Rinder- & Schweinehackfleisch gewickelt in Betelblätter mit Sesam auf einem Reisnudelbett

16 Vorspeisen Variation für 2 Personen[A2,B,D,E] **20,50 €**
Frühlingsrollen, Hoang Thanh Chien, Goi Cuon (Garnelen), Tom Chien mit hausgemachter Fisch-Limetten-Chili-Soße, Sweet-Chili-Dip und Erdnuss-Dip

Salat

19 GOI DU DU[B,D,E]
Grüne Papaya Streifen mit Limetten, frischen Kräutern und Erdnüssen, serviert mit Krabbenchips, wahlweise mit:

A. Vegetarisch	11,50 €
B. Hühnerfleischstreifen	12,50 €
C. Garnelen	15,50 €

20 GOI MUC[B,D,E,S] **18,00 €**
Tintenfisch mit Gurken, frischen Kräutern und Krabbenchips, verfeinert mit Sesamöl

21 GOI BO[B,D,E] **16,90 €**
Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln, frischen Kräutern und Krabbenchips

22 GOI XOAI[B,D,E]
Mango Streifen Salat mit roten Zwiebeln, Erdnüssen, Krabbenchips und Limetten-Dressing, wahlweise mit:

A. Vegetarisch	11,50 €
B. Hühnerfleischstreifen	12,50 €
C. Garnelen	15,50 €

leicht scharf scharf

Dim Sum als Vorspeise

25 BANH IT[A,B,C,D] **10,50 €**
Gedämpfte Reismehlfladen, gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Mungbohnen, dazu hausgemachte Fisch-Limetten-Chili-Soße

26 DIM SUM[A,B,D,F] **10,50 €**
Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen und Schweinefleisch im Bambuskörbchen, dazu hausgemachtes Sojadressing

27 HAC CAO CHIEN[A,B,1,F,S,D] **10,50 €**
Gebackene Teigtaschen, serviert mit Sweet-Chili-Dip wahlweise mit:

A. Gemüse (vegan)
B. Schweinefleisch
C. Hühnerfleisch

28 BANH NAM TAN NAM[A,B,D] **10,90 €**
Vietnamesische Maultaschen gedämpft mit Garnelen und Hühnerfleisch eingewickelt in Bananenblätter, „Spezialität aus der alten Kaiserstadt Hue", dazu hausgemachte Fisch-Limetten-Chili-Soße

29 BANH BOT LOC[A,B,D] **10,90 €**
Vietnamesische Maultaschen gedämpft mit Garnelen und Schweinefleisch, „Spezialität aus der alten Kaiserstadt Hue", dazu hausgemachte Fisch-Limetten-Chili-Soße

30 BANH BAO[A,B,C,D] **10,90 €**
Vietnamesische Dampfnudeln, gefüllt mit Eier und Hackfleisch vom Schwein

31 XOI HAP LA SEN TAN NAM[F,D] **10,90 €**
Klebreis gedämpft mit verschiedenen Fleischsorten und vietnamesische Wurst (Schwein), eingewickelt in Lotusblätter

32 BANH CUON-Reismehl-Crêpe[A,B,C,F,D,G] **10,90 €**
Gedämpfte vietnamesische Reismehl-Crêpe gefüllt mit gehackten Garnelen, serviert mit Salat und frischen Kräutern, dazu hausgemachte Fisch-Limetten-Chili-Soße

33 BANH XEO[A,B,C,D,F,G] **22,00 €**
Ein großer Crêpes gefüllt mit Garnelen, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln, serviert mit frischen Kräutern und Salat, dazu hausgemachte Fisch-Limetten-Chili-Soße

Meeresfrüchte

45 TOM XAO SOT ME[A,B,D] — **20,90 €**
Gebratene Garnelen mit Gemüse, verfeinert mit Tamarinden-Soße

46 MIEN XAO TOM[A,B,D,] — **20,90 €**
Glasnudeln gebraten mit Garnelen, Shiitake-Pilzen, Röstzwiebeln und Gemüse

47 CA KHO TO[A,D,F] — **20,90 €**
Lachsfilet nach vietnamesischer Art, serviert in einem Tontopf mit karamellisierter Soße

48 MUC XAO SA OT[A,D] 🌶🌶 — **20,90 €**
Tintenfisch gebraten mit Zitronengras, Peperoni, rote Zwiebeln und Frühlingszwiebeln

49 LACHSFILET CURRY[A,B,F,G,D] 🌶 — **20,90 €**
Lachsfilet mit frischem Gemüse, Kaffirlimettenblättern in hausgemachter Kokosmilch-Curry-Soße

50 TOM NUONG[A,B,D,E,F] — **20,90 €**
Garnelen mit Reisnudeln, frischen Kräutern, Salat, Gurken, Erdnüsse und Röstzwiebeln, dazu Fischsoße

51 CA HOI NUONG[A,B,D,E,F] — **20,90 €**
Lachsfilet aus dem Wok geschwenkt mit Shiitake-Pilzen und frischem Gemüse der Saison

🌶 leicht scharf 🌶🌶 scharf

Vegetarische Gerichte

34 **BUN TAU HU NUONG TAN NAM (lauwarmes Gericht)**[A,D,F,S] **17,50 €**
Reisnudelschale mit hausgemachtem marinierten Bio-Tofu, Sesam, Gurken, Sojasprossen und frischen Kräutern, dazu hausgemachte Fisch-Limetten-Chili-Soße

35 **BUN CHA GIO CHAY (lauwarmes Gericht)**[A,D,E,F] **17,50 €**
Reisnudelschale mit hausgemachten vegetarischen Frühlingsrollen, Gurken, Sojasprossen, frischen Kräutern und Erdnüssen, dazu hausgemachte Fisch-Limetten-Chili-Soße

36 **RAU XAO THAP CAM (vegan)**[A,D,S] **17,50 €**
Gemischtes Gemüse gebraten mit Shiitake-Pilzen und hausgemachter Soße mit Sesam

37 **TAU HU XAO SA OT (vegan)**[A,D,S]  **17,50 €**
Frischer Tofu gebraten mit Cashewnüssen, Zitronengras und Gemüse

38 **TAU HU CARI**[A,B,F,G]  **17,50 €**
Bio-Tofu mit frischem Gemüse, Kaffirlimettenblättern in hausgemachter Kokosmilch-Curry-Soße

39 **PHO XAO CHAY (vegan)**[A,D,F] **17,50 €**
Reisbandnudeln mit Bio-Tofu, Shiitake-Pilzen, Röstzwiebeln und Gemüse in einer würzigen Soße

 leicht scharf  scharf

Reisgerichte

Hühnerfleisch

65 **GA CARI**[A,B,F,D,F,G] 🌶 — **17,90 €**
Hühnerfleisch mit frischem Gemüse und Kaffirlimettenblättern in hausgemachter Kokosmilch-Curry Soße

66 **GA HAT DIEU**[A,B,D,F,S] — **17,90 €**
Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse und Cashewnüssen in einer würzigen Ingwer-Soße und Sesam

67 **GA SA OT**[A,B,D,E,F] 🌶 — **17,90 €**
Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse, Zitronengras und Zwiebeln

68 **GA SOT ME (mild, leicht süß sauer)**[A,B,C,F,D] — **17,90 €**
Tempura Hühnerbrust (paniert) gebraten mit Gemüse in Tamarinden-Soße

69 **GA AVOCADO**[A,B,C,F,D] — **17,90 €**
Tempura Hühnerbrust (paniert) mit Gemüse in frischer Avocado-Soße

Rindfleisch

70 **BO CARI**[A,B,F,D,F,G] 🌶 — **18,90 €**
Rindfleisch mit frischem Gemüse, Kaffirlimettenblättern in hausgemachter Kokosmilch-Curry-Soße

71 **BO XAO LA QUE TAN NAM**[A,B,D,F,S] 🌶🌶 — **18,90 €**
Rindfleisch mit roten Zwiebeln, Peperoni, vietnamesischem Basilikum in Pfeffer-Soße und Sesam

72 **BO XAO XA OT**[A,B,D,F] 🌶 — **18,90 €**
Rindfleisch mit Zitronengras, Gemüse und Cashewnüssen

73 **BO AVOCADO**[A,B,F,D] — **18,90 €**
Rindfleisch mit Gemüse in frischer Avocado-Soße

🌶 leicht scharf 🌶🌶 scharf

(Reis-)Nudelgerichte

55 BUN THIT NUONG (lauwarmes Gericht)[A,B,D,E,F] 19,50 €
Reisnudelschale mit gebratenem Schweinefleisch, Sesam Zitronengras, Zwiebeln, Salat, Sojasprossen, Gurken Erdnüsse und frischen Kräutern, mit der hausgemachte Fisch-Limetten-Chili-Soße

56 BUN BO CHA GIO (lauwarmes Gericht)[A,B,D,E,F] 19,50 €
Reisnudelschale mit gebratenem Rindfleisch, Frühlingsrollen, Salat, Gurken, Sojasprossen und Erdnüssen mit der hausgemachter Fisch-Limetten-Chili-Soße

57 BUN BO LA LOT[A,C,D,E,F] 19,50 €
Mariniertes gegrilltes Rindfleisch eingewickelt in Betelblätter auf Reisnudeln, Salat, Kräuter und Erdnüsse mit der hausgemachte Fisch-Limetten-Chili-Soße

58 MI QUANG[A,B,D,E,F,G,S] 20,50 €
Reisbandnudelschale mit Garnelen, frischen Kräutern und Erdnüssen, übergossen mit Kokosmilch-Curry-Soße

59 MI TRUNG[A,B,D,E,F]
Gebratene Eiernudeln mit Gemüse, Ei, Erdnüsse und Röstzwiebeln, wahlweise mit:

A. Hühnerfleisch[A] 17,90 €
B. Garnelen[A,B] 20,90 €
C. Rindfleisch 18,90 €

60 PHO XAO[A,B,D,E] 19,90 €
Gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Gemüse, Röstzwiebeln und Erdnüssen in Tamarinden-Soße

61 COM RANG[A,B,C,D,E,F]
Gebratener Reis mit Gemüse, Ei, Erdnüsse und Röstzwiebeln, wahlweise mit:

A. Hühnerfleisch[A] 17,90 €
B. Garnelen[A,D] 20,90 €
C. Rindfleisch 18,90 €

leicht scharf scharf

Ente

80 VIT CARI[A,B,F,D,F,G] 🌶 **19,90 €**
Knusprige Ente mit frischem Gemüse, Kaffirlimettenblättern in hausgemachter Kokosmilch-Curry-Soße

81 VIT LA QUE[A,B,D,F,S] 🌶🌶 **19,90 €**
Knusprige Ente mit roten Zwiebeln, Peperoni, Sesam, und vietnamesischem Basilikum in Pfeffer-Soße.

82 VIT XAO GUNG[A,B,D,F,S] **19,90 €**
Knusprige Ente, frische Ingwer-Soße, Pak Choi und Sesam

83 VIT DAU PHONG[A,D,E,G] **19,90 €**
Knusprige Ente mit frischem Gemüse in Erdnuss-Soße

84 VIT AVOCADO[A,B,C,F,D] **19,90 €**
Knusprige Ente mit Gemüse in frischer Avocado-Soße

Schweinefleisch

85 HEO QUAY BANH HOI[A,B,D,E,F] **18,90 €**
Knuspriger Schweinebauch mit Salat, Kräuter, Erdnüsse und Reisnudeln mit der hausgemachte Fisch-Limetten-Chili-Soße

86 THIT HEO KHO TRUNG[A,B,C,E,F,D] **18,90 €**
Karamellisierter Schweinebauch mit gekochten Eiern in würzigen Zutaten wie Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln

Extra Reis **2,50 €**
Gebratene Nudeln statt Reis **4,50 €**

🌶 leicht scharf 🌶🌶 scharf

Aperitif

G1 **TAN NAM APERITIF[9]** **10,50 €**
Prosecco, Limette, frische Lychee

G2 **LILLET WILDBERRY[2,9]** **10,50 €**
Lillet Blanc, gemischte Beeren, Russian Wildberry

G3 **HUGO[1,2,6,7,9]** **10,50 €**
Prosecco, Limetten, Minze, Soda, Holundersirup

G4 **APEROL SPRITZ[1,4,9,10]** **10,50 €**
Prosecco, Aperol, Soda, Bio-Orangenscheiben

G5 **RAMMAZZOTTI ROSATO RISA[1,3,4,10]** **10,50 €**
Ramazzotti Aperitivo, Ananassaft, Ginger Ale

G6 **CAMPARI ORANGE[1]** **10,50 €**
Campari, Orangensaft

Klassische Cocktails

G7 **MANGO MAI TAI[1,2,6,7,8]** **13,50 €**
Brauner Rum, Triple Sec, Limettensaft, Zitronensaft, Mangosaft, Maracujasaft

G8 **ZOMBIE[1,5,6,7,8]** **13,50 €**
Weißer Rum, Jam. Rum, Overproof Rum, Apricot Brandy, Kirschlikör, Limettensaft, Ananassaft, Orangensaft

G9 **PINA COLADA[2G]** **13,50 €**
Havana Rum, Ananassaft, Kokos Cream[G], Sahne[G]

G10 **TEQUILA SUNRISE[1,2,6,8,14]** **13,50 €**
Tequila, Orangensaft, Grenadine

G11 **LONG ISLAND ICED TEA[1,2,3,5,6,7,8,9]** **13,50 €**
Trip Sec, weißer Rum, Tequila, Gin, Wodka, Zitronensaft, Cola

G12 **MOJITO[7]** **13,50 €**
Limettensaft, Soda, frische Minze, Rohrzucker, weißer Rum

G13 **SWIMMING POOL[1,2,9,G]** **13,50 €**
Wodka, weißer Rum, Ananassaft, Sahne, Kokos Cream, Blue Curacao

Alkoholfreie Cocktails

G15 DRIVER SUNRISE[1,2,6,8,14] — **10,50 €**
Zitronensaft, Orangensaft, Mangosaft, Grenadine

G16 COCONUT KISS[1,2,6,8,14] — **10,50 €**
Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine

G17 FLORIDA[1,2,6,7,8,14] — **10,50 €**
Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine

G18 VIRGIN MOJITO[1,5,6,7,8] — **10,50 €**
Sodawasser, weißer Rohrzucker, Minzblätter, Limettensaft, Limettenspalten

G19 BITTERSWEET SUNSET[1,2,3,4,6,8,10,14] — **10,50 €**
Bitter Lemon auf Eis, Grenadine

G20 BLUE IPANEMA[1,2,3,4,10] — **10,50 €**
Limetten, Ginger Ale, Maracujasaft, Blue Curacao

Frisch - fruchtige Getränke

G25 „ERFRISCHENDER" INGWER COCKTAIL[1,2,3,4,7,10] — **10,50 €**
Ginger Ale, Mojito, Limette, Ingwer, Minze

G26 FRESH GARDEN[2,7] — **10,50 €**
Mangosaft, Ananassaft, Maracujasaft, Orangensaft, Limette, Zitronengras, Minze, Soda

G27 HAPPY GARDEN[1,2,6,8,14] — **10,50 €**
Limetten, Minze, Orangen, Ananas, Grenadine, Maracujasaft

G28 TRA CHANH GUNG [1,2,3,4,5,6,7] — **10,50 €**
Limetten, Eistee, Ingwer, Minze

G29 DA CHANH[2,7] — **10,50 €**
Limetten, Minz-Sirup, Minze, Soda

Alkoholfreie Getränke

G31	ViO (still oder Sprudel)	0,25 l	3,10 €
G32	ViO (still oder Sprudel)	0,75 l	6,90 €
G33	Coca Cola[1,3,9], Zero[1,3,9,16], Fanta[1,2,3,9]	0,4 l	4,50 €
G34	Sprite, Spezi[1,2,3,9]	0,4 l	4,50 €
G35	Schweppes „American" Ginger Ale[1,3,4,10]	0,2 l	2,50 €
G36	Schweppes Tonic Water[1,3,4,10]	0,2 l	2,50 €
G37	Schweppes Bitterlemon[1,3,4,10]	0,2 l	2,50 €

G38	Saft Apfelsaft, Orangensaft, Ananas, Lychee, Pink Grapefruit	0,2 l	3,30 €
G39	Saftschorle Apfelsaft, Orangensaft, Maracuja, Johannisbeere, Ananas, Mango, Lychee, Cranberry, Pink Grapefruit, Rhabarber	0,4 l	4,80 €
G38	Nektar Maracuja, Johannisbeere, Mango, Rhabarber Cranberry	0,2 l	3,30 €
G40	Tafelwasser Sprudel	0,4 l	2,90 €
G41	Tafelwasser Still	0,4 l	2,90 €
G241	ViO Bio Limo Orange, Zitrone-Limette	0,3 l	3,80 €
G242	Fuze Tee Schwarzer Tee Zitrone, Schwarzer Tee Pfirsich Schwarzer Tee Wassermelone Minze, Grüner Tee Blaubeere Lavendel	0,3 l	3,80 €

Edelbrände

G50	Schladerer Zwetschgenwasser	42%	0,2 cl	3,80 €
G51	Schladerer Mirabelle	42%	0,2 cl	3,80 €
G52	Schladerer Kirschwasser	42%	0,2 cl	3,80 €
G53	Schladerer Obstwasser	42%	0,2 cl	3,80 €

Prickelndes

G55	Moet & Chandon Champagne Rose Imperial[9] **Bukett mit Aromen von frischen Zitrusfrüchten und Aprikosen**	0,7 l	85,00 €

Spirituosen

G56	MEI KEWEI LU[A] **Rosenblätterschnapps**	54%	2 cl	3,50 €
G57	CAO LIANG[A] **Reisschnaps**	62%	2 cl	3,50 €
G58	NEP MOI[A]	42%	2 cl	3,50 €
G59	Mekhong Whiskey[A]	40%	2 cl	4,50 €
G60	Bamboo Likör		2 cl	3,50 €
G61	Wodka[A]		4 cl	4,50 €
G62	Whiskey[A] **Jim Beam, Johnny Walker**		4 cl	4,50 €
G63	Cognac[A]		2 cl	4,50 €
G64	Remy Martin V.S.O.P[A]		2 cl	4,50 €

Asiatische Weine

G65	Lychee Wein	13,5%	4 cl	3,80 €
G66	Pflaumen Wein[9]	13,5%	4 cl	3,80 €
G67	Sake[9] (warmer Reiswein)		4 cl	3,80 €

Heiße Getränke

G70	Espresso[3]	2,20 €
G71	Espresso Macchiato[3,G]	2,70 €
G72	Doppelter Espresso[3]	3,80 €
G73	Doppelter Espresso Macchiato[3,G]	4,10 €
G74	Kaffee	3,00 €
G75	Cappuccino[3,G]	3,50 €
G76	Milchkaffee, Latte Macchiato[3,G]	3,80 €
G77	„Spezialität des Hauses"[3,G] Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch	4,50 €
G78	Hausgemachter Tee Grüner Tee, frischer Ingwer, frische Minze	4,20 €
G79	Ingwer Tee	3,60 €
G80	Jasmin Tee	3,60 €
G81	Grüner Tee	3,60 €
G82	Frischer Pfefferminztee	3,60 €
G83	Heiße Schokolade	3,90 €

Bier

G85	Maxlrainer Helles vom Fass[A1]	5,3%	0,5 l	4,30 €
G86	Maxlrainer Schwarzbier Dunkel[A1]	5,0%	0,5 l	4,30 €
87	Maxlrainer Weissbier[A1,A2]	5,0%	0,5 l	4,35 €
G88	Maxlrainer Engerl Hell Alkoholfrei[A1]	0,5%	0,5 l	4,30 €
G89	Maxlrainer Engerl Weisse Alkoholfrei[A1,A2]	0,5%	0,5 l	4,35 €
G90	Maxlrainer Ernte Weisse Leicht[A1,A2]	3,3%	0,5 l	4,35 €

Asiatische Biere

G95	Saigon Bier 4,9% aus Ho-Chi Minh-Stadt[A1,A3] Vietnam (Riecht malzig, frisch vollmundig, süffig im Abgang dezent süß)	0,33 l	4,10 €
G96	Singha Bier 5,0% vol. aus Thailand[A1] Liebliches leichtes Sommer Lagerbier	0,33 l	4,10 €
G97	Tsingtao Bier 4,7% vol. aus China[A1] Top 10 der meistverkauften Biere weltweit, mildes Bier mit sanften Geschmack	0,33 l	4,10 €
G98	Kirin Bier 5,0% vol. aus Japan[A1] Sehr „süffig" und „erfrischend"	0,33 l	4,10 €

Zusatzstoffe:
1) Farbstoffe 2) Antioxidationsmittel 3) Koffein 4) Chinin 5) Natürliche Aromen 6) Säuerungsmittel 7) Zitronensäure 8) Konservierungsmittel 9) Sulfite und Schwefeldioxid 10) Saccharin 11) Cyclamat 12) Aspartam. Phenylalaninquelle 13) Acesulfam 14) Aroma 15) Phosphat 16) Süßstoff 17) Süßmittel

Nachtisch

90 **CHUOI CHIEN**[C,G,H,A2] **9,50 €**
Gebackene Banane mit Waldhonig, Erdnüssen und Vanille-Eis

91 **DUA CHIEN**[C,G,H,A2] **9,50 €**
Gebackene Ananas mit Waldhonig, Erdnüssen und Vanille-Eis

92 **CHE CHUOI**[S] **9,50 €**
Kochbanane mit Kokosmilch, Tapioka-Perlen mit geröstetem Sesam (Tapioka ist eine Alternative zu anderen Speisestärken, sie bindet Desserts und Flüssigkeiten ohne Gluten, ist rein pflanzlich und stammt von der Maniokpflanze)

93 **BANH BO**[C,A2,G] **9,50 €**
Gebackenes Küchlein nach vietnamesischer Art mit Kokosmilch

95 **TAN NAM**[E] **9,50 €**
Gebackene Banane nach „Tan Nam"-Art mit Karamell, Kokosmilch und Erdnüssen

Allergen: A) Glutenhaltiges Getreide
(A1=Gerstenmalz, A2=Weizenmalz, A3=Natriumdisulfit)
B) Krebstiere, Krebs Erzeugnisse C) Eier, Eierzeugnisse
D) Fisch, Fischerzeugnisse E) Erdnüsse, Erdnuss Erzeugnisse
F) Sojabohnen Erzeugnisse G) Milch, Milcherzeugnisse
H) Mandeln, Schalenfrüchte, Schalenfrüchte Erzeugnisse
I) Sellerie, Sellerie Erzeugnisse S) Sesamsamen, Sesam Erzeugnisse
O) Weichtiere, Weichtiererzeugnisse