



## Vorspeisen & leichtere Gerichte \*\* €

---

1. Vegetarische Frühlingsrollen (Vegan) \*3 3,50
2. Vietnamesische Frühlingsrollen 3,90  
Bier-Reispapier gefüllt mit Schweinefleisch, Glasnudeln & Gemüse
3. Jack's Frühlingsrollen (pfeffrig) \*\* \*3  6,90  
Riesen black Tiger Garnelen, Schweinefleisch, Gemüse, Glasnudeln & Kräuter
4. Die 5 Rundungen \*\*  (unentdeckt: knusprig -fleischig -süß-sauer -scharf) 4,90  
Gehackter Rindfleisch mit knusprig gerüsteter Reis, Kräuter, Chili

## Sommerrollen (Goi Cuon) (wird frisch serviert)


---


Reispapier gefüllt mit Minze, eingelegtem Gemüse zusammen mit verschiedenen Kräutern, Sojasprossen, Erdnüssen & Reisnudeln dazu eine hausgemachte Sauce und ... \*22

5. - Natur Tofu (Vegan) 6,90
6. - Garnelen & Hühnerbrust  7,90


## Vorspeisen vom Grill (mit zusätzlicher frischer Schnittlauch Öl)

---

7. Feuer Rind (Nem Nuong) \*\* 5,90  
Traditionell auf offenem Feuer gegrillte Rindfleischspieße mit Zitronengras
8. Feuer Garnele (Tom Nuong) (pikant mittelscharf) 9,90  
Garnelen auf offener Flamme gegrillt mit traditioneller Sauce aus Süd Vietnam
10. Feuer Jakobsmuscheln \*22 (Oc Nuong) (pikant mittelscharf) 10,90  
Tiefseescalopfleisch auf offener Flamme gegrillt mit traditioneller Sauce
11. Gemischter Vorspeisenteller \*3 \*22  (für 2 Personen) 16,90
111. Gemischter Speziale -Vorspeisenteller \*3 \*22 (für 4 Personen) 27,90  
Vietnamesische Frühlingsrollen, Veg. Frühlingsrollen, Garnelen Frühlingsrollen, Feuer Rind & Vietnamesisches Rinderhackfleisch-Salat, ... dazu verschiedene Saucen  
(Empfohlen von Süddeutsche Zeitung)

- 
12. Shaolin Suppe (Vegetarisch) (leicht scharf) 3,80  
Tofu mit Zitronengras, Kräutern in Kokosmilch
13. Garnelen Tamarinden Suppe „Canh Chua“  6,90  
mit Garnelen, Gemüse, Zitronengras & Kräutern (viet. süß – sauer – mittel scharf)
14. Kokos Suppe „Sup Nuoc Dua“ (scharf) 5,30  
mit Hühnerfleisch, Gemüse, Pilze, Zitronengras & frische Kräuter
15. Jack`s Boullion <sup>\*22</sup> „Canh Chua Oc“ (vietnamesischer süß – sauer – scharf) 10,90  
Tamarinde mit Venusmuschel, Jakobmuschel, Garnelen, Tintenfisch,  
Gemüse, Zitronengras, ... & Kräutern (Das National Gaumenfreude Suppe Vietnam)

## Salate <sup>\*\* \*22</sup> (Vegan möglich) "als Vorspeise"

- 
21. Gestrandete Mango „Goi Xoai Tom“ (mittel scharf)  8,90  
frischer Mango-Garnelen-Salat mit verschiedenen Kräutern & Erdnüssen
22. Enten Nest „Goi Xoai Vit“ (leicht scharf) 8,90  
frische Mango – knusprige Ente – Salat
- Neu** 23. Haus-Salat „Goi Hai San“ (mittel scharf) 12,90  
Tiefseescallop, Tintenfisch & Garnelen Salat  
mit eingelegtem Gemüse, frischer Mango verschiedenen Kräutern
- Neu** 26. Edamame „kein Salat“ 5,90  
Japanische Bohnen am Zweig mit Meersalz gekocht und dazu 11 Vitaminen

...alle Salate mit verschiedenen Kräutern & Erdnüssen, dazu Haus-Dressing (mind. leicht scharf)


# Die Zukunft ist **pflanzlich** (Vegan möglich) €

---

42. I'm so beautiful \*\* \*\*  „Bun Xa Dau Hu“ (mittel scharf) 12,90  
Gebratener Natur-Tofu mit Zitronengras & knusprige Röllchen auf lauwarmen Reisnudeln mit frischem Salat, Gurken & Sojasprossen garniert, dazu gibt es eine hausgemachte Limonen-Sauce
43. Nudel von Fern Ost „Pho Xao Dau Hu“ (leicht scharf) 13,90  
Gebratene Reisbandnudeln mit Naturtofu, vietnamesischem Bärlauch, Zwergtomaten, Gemüse & verschiedenen Gewürzkräutern
44. Hexen Wok \* „Dau Hu Xao Gung“ (mittel-scharf) 12,90  
Gebratener Naturtofu mit knackigem Gemüse in pikanter -Ingwer- Sauce
45. Reisbauer „Cari Dau Hu“ (leicht scharf) 12,90  
Gebratenes Naturtofu mit Lotuswurzeln, Basilikum, Süßkartoffeln, Broccolieröschen, Zitronengras & Kräutern in herzafter Kokos-Curry-Sauce
47. Tofu im Urwald  „Dau Hu Xao La Lot“ (scharf) 14,90  
Gebratener Naturtofu mit frischen Pfefferduftblättern & Wok-Gemüse dazu Reis „sehr aromatisch“

## Vegetarische Suppen \*22 (Vegan möglich) €

---


- Neu** 40. Wasserkastanien Nudel -Kokos Suppe (scharf) 15,90  
mit Tofu, Nori Meeres Algen, Lotuswurzeln, Limonen, Sojakeime, Pilze, Zitronengras, Chilli & Basilikum
- Neu** 41. Tränen-Baum-Suppe  (mittel-scharf) 15,90  
Teufelszunge -Konjakwurzel-Nudel Suppe mit Tofu, vietnamesischem Bärlauch, Sojakeime Kräuter & Koriander

Zitat: „Niemand ist perfekt, doch als Veganer ist man verdammt nah dran“ ;)

- 
50. Ihre Nudel Schüssel  „Ga Xao Xa“ (mittel-scharf) 14,90  
Rinderfilet mit Zitronengras gebraten, dazu lauwarmer Reismudeln,  
verschiedene Kräuter, Erdnüsse & hausgener Limonen-Fisch-Sauce
51. Sein Nudel Teller \*22 „Pho Xao Bo“ (leicht-scharf) 14,90  
Vietnamesische Reisbandnudeln mit gebratenem Rindfleisch,  
dazu Zwergtomaten, vietnamesischem Bärlauch, Gemüse,  
Kräutern & dazu eine hausgener Spezial-Sauce
52. Wir Nudeln ;)  „Bun Tom Cha Gio“ (mittel-scharf) 20,90  
Garnelen, Tintenfisch, Ente, Huhn & Rind mit Zitronengras &  
einem Schuss Weißwein gebraten dazu knusprige Röllchen mit Schweinefleisch  
hausgelegte Gemüse verschiedene Kräuter, Erdnüsse &  
hausgener Limonen-Fisch-Sauce auf lauwarmen Reismudeln
- Neu** 57. Handsome Guy „Bo Xao La Lot“ (mittel scharf) 16,90  
Gebratener Rinderfilet mit frischen Pfefferduftblättern auf lauwarmen  
Reismudeln mit frischem Salat, Gurken & Sojasprossen garniert,  
dazu gibt es eine hausgemachte Limonen-Sauce

## Große Nudel-Suppe \*23 \*2

---

54. Kaiser Suppe <sup>33</sup>  „Bun Bo Hue“ (scharf) 15,90  
Sternrosescheiben vom Rind & Schwein in duftender Rinderkraftbrühe  
(6Stunde gekocht) mit Reismudeln, Zitronengras, frischen Kräutern  
und einem traditionellen „Mam tom“ – Aroma „aus der Kaiserstadt Hue“
56. Saigon Beef Bowl „Pho Bo“ (leicht scharf) 15,90  
Reisbandnudeln mit zarten Rinderlendenscheiben in gekochter Rinderbrühe  
mit Sternanis, Kardamon, Ingwer, Zimt, serviert mit frischen Sojasprossen,  
Stachelkoriander, Basilikum, Limette und Chili-Hoisin-Sauce.
-

# Kokos Inseln

(alle Gerichte mit Reis)

€

- 
62. Kokos Tsunami „Ga Cari Do“ (sehr scharf) 14,90  
Hühnerfleisch in roter Kokos-Currysauce & verschiedenem Gemüse
63. Verlaufende Huhn „Ga Cari Vang“ (leicht scharf) 14,90  
Hühnerfleisch in einer herzhaften gelben Kokos-Currysauce, Lotuswurzeln, Broccoliröschen, Basilikum, Süßkartoffeln & verschiedenen Gemüse
65. Ente im Kokosteich <sup>TIP</sup> „Vit Cari Vang“ (leicht scharf) 16,90  
Knusprige Ente mit Lotuswurzeln, Basilikum, Süßkartoffeln, Zitronengras, Kräuter in einer cremigen gelben Kokos-Currysauce & verschiedenen Gemüse
66. Feurige Ente <sup>\*\*</sup> „Vit Cari Cay“ (sehr scharf) 16,90  
Marinierte Ente in einer herzhaften roten Rotwein-Kokos-Currysauce & verschiedenem Gemüse
- Neu** 67. Räubertopf <sup>TIP</sup> „Beilage Reisbandnudeln“ (mittel scharf) 20,90  
Zarte, marinierte Rinder-, Hühnerbrust, Garnelen, Tintenfisch, Tofu & Ente in einer cremigen Curry-Kokosmilchsauce auf Reisnudeln, Nori Meeres Algen & Kräutern

## Früchte des Meeres

„Wir empfehlen einen kräftiger Weißwein dazu“

€

- 
72. Pacific Time „Tom Muc Xao Xa“ (scharf) 18,90  
Garnelen & Tintenfisch gebraten mit Zitronengras & Chilli im Rieslingsauce, dazu Reis
74. Tintenfisch Nest <sup>\*\*</sup> <sup>TIP</sup> „Muc Xa Bun Ot“ (mittel scharf) 16,90  
Tintenfisch mit Zitronengras und einem Schuss Weißwein gebraten, dazu verschiedene Kräuter, würzigem Gemüse, lauwarmer Reisnudeln & hausgemachte Limonen-Tintenfisch-Sauce

Zitat: Hinter einer langen Ehe steht immer eine sehr kluge Frau. (Ephraim Kishon)

# Spezialitäten

€

31. Ente Schatten Wok\* „Vit Xao Gung“ (mittel-scharf) 16,90  
Knusprige Ente auf gebratenem Wok Gemüse in pikanter Ingwer Sauce  
„Wir empfehlen einen kräftiger Weiß,- oder Rotwein dazu“
33. Ginger Terra-Kotta Topf\*\* \* „Ga Kho Gung“  16,90  
Geschmortes Huhn in Ingwer & Sternanis Sauce nach Großmutter  
Rezeptur & dazu traditionellen hauseingelegter Rettich, Karotte  
und „roher“ Tomaten & Herzgurkenscheiben  
In begrenzter Menge angeboten!  
„Wir empfehlen einen kräftiger Rotwein dazu“
34. Die 5te Jahreszeit „5 Mua La Lot“  (sehr aromatisch, mittel scharf) 20,90  
Gebratene Garnelen, Tintenfisch, Tofu, Ente-, Rind- & Hühnerfleisch  
mit frischen vietnamesischen Pfefferduftblättern & Gemüse dazu Reis  
„Wir empfehlen einen kräftiger Rotwein dazu“
35. Nha Trang Garnelen „Tom Rim Nuoc Dua“ (mittel scharf) 24,90  
Angeröstete Riesengarnelen mit Schale  
in einer pikanten duftenden Kokossaft Rieslingsauce & Gemüse dazu Reis  
„Wir empfehlen einen kräftigen Riesling dazu“

Jack Lieblings-Zitat: Entscheide Du- sonst tun es andere für Dich!

**Ein Versprechen einhalten...** In jungen Jahren sagte ich zu meiner Lehrerin, dass ich „Zucker im Auge“ hätte, worauf Sie mich umgehend untersuchen wollte. Ich hatte jedoch keinen Zucker im Auge, sondern fand Sie einfach süß. Nachdem ich infolge meiner Schmeicheleien eine süße einheimische Köstlichkeit von ihr bekam versprach ich mir, diese Süßigkeit nach dieser Geschichte zu benennen.

90. **„The Sugar in my eyes“** „Che Chuoí“ \*\*  5,90  
Kochbanane mit Taro-perle in Kokosnuss, exotische frische Pan Dang  
Duftblätter, Vanille & gesalzene Erdnüssen (Das National-Dessert aus Vietnam)
91. **Warum ist die Banane krumm?** „Chuoí Nuong“ \*\* 8,90  
Gegrillte Banane mit Kokosmilch, gesalzene Erdnüssen & Vanilleeis  
(Flambiert mit Grand Marnier)
92. **Gebackene Banane** mit goldklarem Blüten Honig, Zimt & Eis <sup>33</sup> 6,90
93. **Wer lebt in eine frische Ananas?** <sup>33</sup> 6,90  
SpongeBob-Hütte gebacken mit goldklarem Blüten Honig, Erdnüssen, Zimt & Eis
- Neu** 95. **Sweet in Black** <sup>2\*</sup>  (Die unentdeckte Dessert) 4,90  
Gedämpfte schwarz Klebreisgebäck gefühlt mit Gaiblätter,  
Vanille & Mungbohnen in getrocknetem Bananenblätter gewickelt
- Neu** 96. **Gedämpfte Klebreisgebäck**   (Die unentdeckte Dessert) 6,90  
Klebreis Gebäck gefühlt mit süßer Erdnuss, Kokosraspeln & Sesam  
In begrenzter Menge angeboten !
98. **Gemischte Dessertplatte**  (für 2 Person) 18,90  
Variation von 5 Dessert
99. **Zauber Saigon Kaffee** (Schmeckt nach Schokolade & Vanille) 4,90

Zitat: „Ein Party ohne Dessert ist nur ein Meeting“ ;)

