



## LAU - „VIETNAMESISCHER FEUERTOPF“

**Vietnamesischer Feuertopf, bekannt unter den Namen Lau, wird wie Fondue am Tisch zubereitet.**

**Die Brühe besteht aus einem Fisch- oder Hühnersud mit verschiedenen asiatischen Kräutern und verleiht dem Gegeraten seinen einzigartigen Geschmack. Beim Lau werden die einzelnen Zutaten zusammen im Sud gegart und mit den unterschiedlichen Beilagen gespeist.**

*UM LANGE WARTEZEITEN ZU VERMEIDEN,  
BITTEN WIR SIE FRÜHZEITIG (TELEFONISCH) DEN FEUERTOPF VORZUBESTELLEN*

„Kim Phat“- Lau – Hai San (**scharf**) -Meeresfrüchte-gekochte vietnamesischer Fischbrühe mit speziellen Kräutern und Gewürzen dazu Garnelen, Fischfilet, Tintenfisch, Wasserspinat, Pak Choi, Europagrass und Frühlingszwiebeln <sup>1,2,4,b,f</sup>

Beilagen, Reisnudeln und Fischsauce

16,90 € p.P  
ab 2 Personen 14,90 € p.P

### **Aufpreis für Kim Phat-Lau**

- extra Wasserspinat	3,80 €
- extra Pak Choi	2,40 €
- extra Garnelen, Fisch und Tintenfisch (auch als Einzelzutat)	4,90 €
- extra Rinderfilet	5,90 €



## LAU - „VIETNAMESISCHER FEUERTOPF“

### „Kim Phat“- Lau – Thap Cam (**scharf**)

gekochte vietnamesische Hühnerbrühe mit speziellen Kräutern und Gewürzen dazu  
Rinderfilet, Rinderbällchen, Garnelen, Fischfilet, Tintenfisch, Wasserspinat, Pak Choi,  
Europagrass und Frühlingszwiebeln <sup>1,2,4,b,f</sup>

Beilagen, Reisnudeln und Fischsauce

19,90 € p.P  
ab 2 Personen 17,90 € p.P

### **Aufpreis für Kim Phat-Lau**

- extra Wasserspinat	3,80 €
- extra Pak Choi	2,40 €
- extra Garnelen, Fisch und Tintenfisch (auch als Einzelzutat)	4,90 €
- extra Rinderfilet	5,90 €



## SUPPEN

		<b>Euro</b>
K 1	<b>Wan Tan Suppe</b> mit Hühnerfleisch und Hummerkrabben in Teigtaschen mit Gemüse <sup>4,a,b,c,f,g,h,i,k</sup>	3,20
K 2	<b>Tom Khagai Suppe (scharf)</b> mit Hühnerfleisch, frischen Asia-Kräutern und Kokosmilch <sup>1,2,4,b,f</sup>	3,50
K 3	<b>Kim Phat Suppe (scharf)</b> Pikante Suppe mit Tintenfisch, Garnelen, Pilze und frischen Asia-Kräutern <sup>1,3,4,b,f</sup>	5,90
K 4	<b>Pho Bò</b> Traditionelle vietnamesische Suppe mit Rinderlende, breiten Reisnudeln und frischen Asia-Kräutern <sup>f</sup>	9,50
K 6	<b>Tom (scharf)</b> Pikante Suppe mit Garnelen, breiten Reisnudeln, Pak-Choi, Pilze und frischen Asia-Kräutern <sup>1,2,4,b,f</sup>	9,90



## VORSPEISEN

	<b>Euro</b>
K 10 <b>Vietnamesische Frühlingsrollen</b> Hausgemacht, mit gemischtem Hackfleisch, Hummerkrabben und Gemüse <sup>b</sup>	3,20
K 11 <b>Vegetarische Frühlingsrollen</b> Gefüllt mit verschiedenem Gemüse <sup>4,a,f</sup>	2,60
K 12 <b>Gebackene Wan Tan</b> Hausgemacht, mit Hühnerfleisch, Hummerkrabben und Gemüse <sup>1,2,a,b,c,f,g,h,i,k</sup>	3,20
K 13 <b>Kim Phat Vorspeise</b> Vietnamesische und vegetarische Frühlingsrollen, gebackene Wan Tan, gebackene Hummerkrabben und Krabbenchips <sup>1,2,4,a,b,c,f,g,h,i,k</sup>	9,40
K 14 <b>Goi Cuon - frische Frühlingsrollen</b> in Reispapier gewickeltes Hühnerfleisch mit Garnelen, Reismudeln, Salat, frische Asia-Kräuter mit Dip-Sauce, gehackten Erdnüssen und frischen Chili <sup>1,a,b,e,f</sup>	4,40



# kim phat

vietnamese cuisine



## SALATE

	<b>Euro</b>
K 15 <b>Glasnudelsalat (scharf)</b> mit Hühnerfleisch, Eisbergsalat, Asia-Kräutern und „Kim Phat“ - Spezialdressing	6,40
K 16 <b>Glasnudelsalat (scharf)</b> mit Garnelen, Eisbergsalat, Basilikum, Zitronenblätter, Zitronengras, Koriander und „Kim Phat“ - Spezialdressing <sup>b</sup>	8,40
K 17 <b>Tintenfischsalat (sehr scharf)</b> mit Tintenfisch, roten Zwiebeln, Wasserspinat, Asia-Kräutern und „Kim Phat“ - Spezialdressing <sup>b</sup>	7,90



## HÜHNERFLEISCH

	<b>Euro</b>
K 20 <b>Ga Xao Xa Ot (scharf)</b> Gebratenes Hühnerfleisch mit Zitronengras, Paprika, Bambus, Zuckererbsen, Mini-Mais, Frühlingszwiebeln und frischen Asia-Kräutern <sup>2,a,f</sup>	7,90
K 21 <b>Ga Xao Thai-Rotcurry (scharf)</b> Gebratenes Hühnerfleisch in Thai-Rotcurry mit Kokosmilch, Pilzen, Zuckererbsen, Mini-Mais, verschiedenem Gemüse und frischen Asia-Kräutern <sup>2,4,g</sup>	8,40
K 22 <b>Ga Xao Erdnuss (leicht scharf)</b> Gebratenes Hühnerfleisch in Erdnusssauce mit Pilzen, Zuckererbsen, Mini-Mais, verschiedenem Gemüse und frischen Asia-Kräutern <sup>e,g</sup>	8,40
K 24 <b>Ga Xao Sacha (scharf)</b> Gebratenes Hühnerfleisch in Sacha-Sauce mit Pilzen, Zuckererbsen, Mini-Mais, Paprika, Bambus und frischen Asia-Kräutern <sup>2,4,a,b,f</sup>	8,40



## RINDFLEISCH

	<b>Euro</b>
K 30 <b>Bo Xao Xa Ot (scharf)</b> Gebratene Rinderlende mit Zitronengras, Paprika, Bambus, Zuckererbsen, Mini-Mais, Frühlingszwiebeln und frischen Asia-Kräutern <sup>2,a,f,g</sup>	10,40
K 31 <b>Bo Xao Thai-Rotcurry (scharf)</b> Gebratene Rinderlende in Thai-Rotcurry mit Kokosmilch, Pilzen, Zuckererbsen, Mini-Mais, verschiedenem Gemüse und frischen Asia-Kräutern <sup>g</sup>	10,90
K 33 <b>Bo Xao Hanh (leicht scharf)</b> Gebratene Rinderlende mit Zwiebeln, Paprika, Frühlingszwiebeln, Basilikum und frischen Asia-Kräutern <sup>2,a,f</sup>	10,40
K 34 <b>Boa Xao Sacha (scharf)</b> Gebratene Rinderlende in Sacha-Sauce mit Pilzen, Zuckererbsen, Mini-Mais, Paprika, Bambus und frischen Asia-Kräutern <sup>2,4,a,b,f</sup>	10,90



# kim phat

vietnamese cuisine



## **ENTE**

(ausschließlich aus deutscher Herkunft)

	<b>Euro</b>
K 40 <b>Vit Chien Gion Xa Ot (scharf)</b> Knusprige Ente mit Zitronengras Paprika, Zuckererbsen, Mini-Mais, Bambus und frischen Asia-Kräutern <sup>2,a,f,g</sup>	10,90
K 41 <b>Vit Chien Thai-Rotcurry (scharf)</b> Knusprige Ente in Thai-Rotcurry mit Kokosmilch, Pilzen, Zuckererbsen, Mini-Mais, verschiedenem Gemüse und frischen Asia-Kräutern <sup>g</sup>	11,40
K 42 <b>Vit Chien Erdnuss (scharf)</b> Knusprige Ente in Erdnusssauce mit Pilzen, Zuckererbsen, Mini-Mais, verschiedenem Gemüse und frischen Asia-Kräutern <sup>e,g</sup>	11,40
K 43 <b>Vit Chien Hoisin (scharf)</b> Knusprige Ente in Hoisin-Sauce mit Pilzen, Zuckererbsen, Mini-Mais, Paprika, Bambus und frischen Asia-Kräutern <sup>1,2,a,f</sup>	11,40
K 44 <b>Vit Chien Sacha (scharf)</b> Knusprige Ente in Sacha-Sauce mit Paprika, Bambus, Zuckererbsen, Pilzen, Mini-Mais und frischen Asia-Kräutern <sup>2,4,a,b,f</sup>	11,40





## VEGETARISCH

	<b>Euro</b>
K 50 <b>Com Chien Mi Xao</b> Gebratener Reis oder gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse, frischen Frühlingszwiebeln und Ei <sup>a,c,f</sup>	6,40
K 51 <b>Rau Xao Thai-Rotcurry (scharf)</b> Gebratene Paprika, Bambus, Pilze, Mini-Mais, Zuckererbsen und verschiedenem Gemüse in Thai-Rotcurry mit Kokosmilch und frischen Asia-Kräutern <sup>g</sup>	6,90
K 52 <b>Tofu Xao Rau</b> Gebratener Tofu mit Paprika, Bambus, Pilze, Mini-Mais, Zuckererbsen, verschiedenem Gemüse und frischen Asia-Kräutern <sup>a,f</sup>	7,40
K 53 <b>Tofu Thai-Rotcurry (scharf)</b> Gebratener Tofu mit Paprika, Bambus, Pilze, Mini-Mais, Zuckererbsen, in Thai-Rotcurry mit Kokosmilch und frischen Asia-Kräutern <sup>f,g</sup>	7,90
K 54 <b>Tofu Erdnuss-Soße (leicht scharf)</b> Gebratener Tofu mit Paprika, Bambus, Pilzen, Mini-Mais, Zuckererbsen, in Erdnussauce und frischen Asia-Kräutern <sup>e,g</sup>	7,90



# kim phat

vietnamese cuisine



## GARNELEN

	<b>Euro</b>
K 60 <b>Tom Xao Xa Ot (scharf)</b> Gebratene Garnelen mit Zitronengras, Paprika, Bambus, Mini-Mais, Zuckererbsen, Frühlingszwiebeln und frischen Asia-Kräuter <sup>2,a,b,f</sup>	9,40
K 61 <b>Tom Xao Thai-Rotcurry (scharf)</b> Gebratene Garnelen in Thai-Rotcurry mit Kokosmilch, Pilze, Mini-Mais, Zuckererbsen, verschiedenem Gemüse und frischen Asia-Kräutern <sup>b,g</sup>	9,90
K 62 <b>Tom Xao Chua Ngot (leicht scharf)</b> Gebratene Garnelen in süß-saurer Sauce mit Paprika, Bambus, Zuckererbsen, Mini-Mais, Frühlingszwiebeln und frischen Asia-Kräutern <sup>b</sup>	9,40
K 63 <b>Tom Xao Hoisin (scharf)</b> Gebratene Garnelen in Hoisin- Sauce mit Pilzen, Mini-Mais, Bambus, Zuckererbsen, Paprika und frischen Asia-Kräutern <sup>1,2,a,b,f</sup>	9,90
K 64 <b>Tom Xao Sacha (scharf)</b> Gebratene Garnelen in Sacha-Sauce mit Pilzen, Mini-Mais, Zuckererbsen, Paprika, Bambus und frischen Asia-Kräutern <sup>2,4,a,b,f</sup>	9,90



## GEBRATENER REIS

	<b>Euro</b>
K 70 <b>Com Chien Ga</b> Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, verschiedenem Gemüse, Frühlingszwiebeln und Ei <sup>a,c,g</sup>	7,90
K 71 <b>Com Chien Bo</b> Gebratener Reis mit Rinderlende, verschiedenem Gemüse, Frühlingszwiebeln und Ei <sup>a,c,f</sup>	10,40
K 72 <b>Com Chien Tom</b> Gebratener Reis mit Garnelen, verschiedenem Gemüse, Frühlingszwiebeln und Ei <sup>a,b,c,f</sup>	9,40
K 73 <b>Nasi Goreng (leicht scharf)</b> Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Rinderlende, Garnelen, verschiedenem Gemüse, Frühlingszwiebeln und Ei <sup>2,a,b,c,f</sup>	9,90



kim phat  
vietnamese cuisine



## GEBRATENE NUDELN

	<b>Euro</b>
K 75 <b>Mi Xao Ga</b> Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, verschiedenem Gemüse, Frühlingszwiebeln und Ei <sup>a,</sup> c,f	7,90
K 76 <b>Mi Xao Bo</b> Gebratene Nudeln mit Rinderlende, verschiedenem Gemüse, Frühlingszwiebeln und Ei <sup>a,c,f</sup>	10,40
K 77 <b>Mi Xao Tom</b> Gebratene Nudeln mit Garnelen, verschiedenem Gemüse, Frühlingszwiebeln und Ei <sup>a,b,c,f</sup>	9,40
K 78 <b>Bami Goreng (leicht scharf)</b> Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Rinderlende, Garnelen, verschiedenem Gemüse, Frühlingszwiebeln und Ei <sup>2,a,b,c,f</sup>	9,90



## KIM PHAT SPEZIALITÄTEN

	<b>Euro</b>
K 80 <b>Ga Chien Gion Hoisin (scharf)</b> Knuspriges Hühnerfleisch mit Paprika, Bambus, Pilzen, Zuckererbsen, Mini-Mais, Frühlingszwiebeln und frischen Asia-Kräutern <sup>1,2,a,f</sup>	10,90
K 81 <b>Ga Chien Gion Thai-Rotcurry (scharf)</b> Knuspriges Hühnerfleisch mit Pilzen, Zuckererbsen, Mini-Mais, Paprika, Bambus, Frühlingszwiebeln in Thai-Rotcurry mit Kokosmilch und Asia-Kräutern <sup>g</sup>	10,90
K 82 <b>Ga Chien Gion Sacha (scharf)</b> Knuspriges Hühnerfleisch in Sacha-Sauce mit Paprika, Bambus, Pilzen, Zuckererbsen, Mini-Mais, Frühlingszwiebeln und frischen Asia-Kräutern <sup>2,4,a,b,f</sup>	10,90
K 83 <b>Pho Xao Bo (leicht scharf)</b> Gebratene breite Reismudeln mit Rinderlende, Pilzen, Mini-Mais, Zuckererbsen, Europagrass, Basilikum und frischen Asia-Kräutern <sup>2,a,f</sup>	11,40
K 84 <b>Mien Xao Tom (leicht scharf)</b> Gebratene Glasnudeln mit Garnelen, Pilzen, Zuckererbsen, Mini-Mais, Frühlingszwiebeln und frischen Asia-Kräutern <sup>2,a,b,f</sup>	10,40
K 85 <b>Acht Kostbarkeiten (scharf)</b> Gebratenes Hühnerfleisch und Rinderlende, Garnelen, Tintenfisch, Pilzen, Zuckererbsen, Mini-Mais, Bambus, Paprika und frischen Asia-Kräutern in Sacha-Sauce <sup>2,4,a,b,f</sup>	11,90



kim phat  
vietnamese cuisine



**NACHSPEISEN**

Gebackene Banane mit Honig <sup>a,c,f,g,h</sup>

**Euro**

3,90

Gebackener Apfel mit Honig <sup>a,c,f,g,h</sup>

3,90



kim phat  
vietnamese cuisine



## Zeichenerklärung

### 1.) Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoffen,
- 2 = mit Konservierungsstoffen,
- 3 = mit Antioxidationsmittel,
- 4 = mit Geschmacksverstärkern,
- 5 = mit Schwefeldioxid,
- 6 = mit Schwärzungsmittel,
- 7 = mit Phosphat,
- 8 = mit Milcheiweiß,
- 9 = koffeinhaltig,
- 10 = chininhaltig,
- 11 = mit Süßungsmitteln,
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle,
- 13 = gewachst,
- 14 = mit Nitritpökelsalz,
- 15 = Taurin,
- 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

### 2.) Allergene

- a = glutenhaltiges Getreide (Art des Getreides angeben),
- b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- c = Eier und Eierzeugnisse,
- d = Fisch und Fischerzeugnisse,
- e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse,
- f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse,
- g = Milch und Milcherzeugnisse,
- h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse),
- i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse,
- k = Senf und Senferzeugnisse,
- l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse,
- m = Schwefeldioxid und Sulphite,
- n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse,
- o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse