



MIJU

VORSPEISEN

1	SUMMER ROLLS (GOI CUON) <i>Frische Reispapierrollen gefüllt mit Reisnudeln, Mango, Salat, Gurken und Minze, serviert mit Hoisin-Erdnuss-Dip.</i> a. Tofu b. Hähnchen c. Garnelen e. Ente	4,5 5,5 5,5 5,5
2	NEM HA NOI <i>Hausgemachte Frühlingsrollen, gefüllt mit gemischtem Hackfleisch, Garnelen, Glasnudeln und Gemüse, serviert mit hausgemachter Fischesauce.</i>	5,5
3	VEGAN SPRING ROLLS <i>Knusprige Reispapierrollen, gefüllt mit Glasnudeln, Morcheln, Shiitake-Pilzen und Gemüse, serviert mit Süß-Sauer-Sauce.</i>	4,5
4	TOFU CHIEN COM <i>Seidiger Tofu, ummantelt mit knusprigen grünen Reisflocken, serviert mit hausgemachter Fischesauce.</i>	4,5
5	TOM CHIEN COM <i>Garnelen in knusprigem Reismantel, serviert mit hausgemachter Mayonnaise.</i>	6
6	HA CAO (DIM SUM) <i>Gedämpfte Reisteigtaschen, gefüllt mit Garnelen, serviert mit Sojasauce.</i>	5
7	EDAMAME <i>Gedämpfte Edamame-Bohnen mit Meersalz.</i>	5
8	COLOURFUL VEGGIE / VEGAN <i>Frittierte Brokkoli, Auberginen, Lotuswurzeln und Süßkartoffeln, serviert mit Süß-Sauer-Sauce.</i>	5,5
9	VAN THAN CHIEN <i>Knusprige Wan-Tan-Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen und Hähnchen, serviert mit Süß-Sauer-Sauce.</i>	5,5
10	BANH TOM HO TAY <i>Kartoffeln mit Garnelen im Teig gebacken, serviert mit frischem Salat und Limetten-Dressing.</i>	7
11	SÜSSKARTOFFELPOMMES <i>Frittierte Süßkartoffel-Sticks mit hausgemachter Chili-Mayonnaise.</i>	5,5
12	MY BAO <i>Gedämpftes Hefebrötchen, gefüllt mit Gurken, Mango, knuspriger Ente, Teriyaki-Sauce, Mayonnaise, Koriander und Röstzwiebeln.</i>	6,5
13	GYOZA <i>Gebratene Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchen und Gemüse.</i>	5

SUPPEN

14	SUP SUA DUA <i>Kokosmilchsuppe mit Pilzen, Zitronengras und Kräutern.</i> a. Tofu b. Hähnchen c. Großgarnelen	5 5,5 6
15	WANTAN SUPPE <i>Hausgemachte Teigtaschen mit Hähnchen- und Garnelenfüllung, Pak-Choi, Sesamöl.</i>	6



SALAT

17	GOI XOAI <i>Knackiger, süß-saurer Salat aus Mango, Gurken, Cherrytomaten, Sojasprossen, Lotusstängeln, Paprika, Zwiebeln, Kräutern und Erdnüssen, serviert mit Limetten-Dressing.</i> a. Hähnchen b. Ente c. Großgarnelen	8,5 9 9,5
18	GOI DU DU <i>Knackiger, süß-saurer Salat aus grüner Papaya, Karotten, Kohlrabi, Cherrytomaten, Kräutern und Erdnüssen mit Chili-Knoblauch-Dressing.</i> a. Hähnchen b. Ente c. Großgarnelen	9,5 10 11

BUN

Die große lauwarme Reisnudelschale wird mit Salat, Kräutern, Erdnüssen und Fisch-Limetten-Sauce serviert.

23	BUN NEM <i>Bun mit knusprigen Frühlingsrollen.</i>	14,5
24	BUN GA XAO XA OT <i>Bun mit gebratenem Hähnchenfilet, Chilischoten und Zitronengras, leicht scharf.</i>	14,5
25	BUN GA NUONG <i>Bun mit gegrilltem Hähnchen.</i>	15
26	BUN BO XAO XA OT <i>Bun mit gebratenem Rindfleisch, Chilischoten und Zitronengras.</i>	15,5
27	BUN BO NUONG <i>Bun mit gegrilltem Rindsentrecôte.</i>	17,5
28	BUN TOM XA OT <i>Bun mit gebratenen Großgarnelen, Chilischoten und Zitronengras.</i>	17,5
29	BUN DAU <i>Bun mit gebratenem Tofu.</i>	13,5
30	BUN CHA <i>Gegrilltes, mariniertes Schweinefleisch und Hackbällchen, serviert mit Reisnudeln, frischem Salat, Koriander und Limetten-Dressing.</i>	16,5

PHO

Traditionelle vietnamesische Suppe mit aromatischer Brühe, Reisbandnudeln, frischen Kräutern und Frühlingszwiebeln.

41	PHO TOFU	13,5
42	PHO HÄHNCHEN	14,5
43	PHO BO TAI HOAC CHIN <i>a. medium gegartes Roastbeef oder b. gekochtes Rindfleisch.</i>	15,5
44	PHO SOT VANG <i>Mit vietnamesischem Rindergulasch, Karotten, fünf Gewürzen, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander.</i>	16,5
45	PHO AP CHAO <i>Mit im Wok geschwenktem Rindfleisch und Knoblauch.</i>	15,5
46	PHO BO DAC BIET <i>Mit Eiern, medium gegartem Rindfleisch und gekochtem Rindfleisch.</i>	17,5

NUDELNGERICHTE

- 47

PHO KOKOS-CURRY

Cremige Kokos-Curry-Sauce mit Reisbandnudeln und gemischtem Salat.
- 48

PHO XAO

Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse, Kräutern und Erdnüssen.
- 49

BANH CANH XAO

Gebratene Udonnudeln mit frischem Gemüse in Sojasauce, serviert mit Salat, Koriander und Röstzwiebeln.
- WAHLWEISE MIT:

a. Tofu

13,5

b. gegrilltes Hähnchenfilet

14,5

c. knuspriges Hähnchenfilet

14,5

d. knuspriger Pangasius

14,5

e. Rindfleisch

15,5

f. Großgarnelen

16,5

g. knusprige Ente kross

15,5

- 58

BO KHO

Vietnamesisches Rindergulasch mit Karotten, Fünf-Gewürze-Mischung, Frühlingszwiebeln, Koriander und Salat, serviert mit Reisbandnudeln oder Baguette.
- 60

BANH MI CHAO

Gebratenes zartes Rindfleisch mit Omelett, vietnamesischem Pâté, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Spezi­alsauce, serviert mit Baguette.



MIJU SPECIAL

- 50

FLYING PHO CURRY XANH

Grünes Curry mit Avocado, Kokosmilch, frischem Gemüse und Salat, serviert mit fliegenden Reisbandnudeln.
- a. gegrilltes Hähnchenfilet

15,5
- b. knuspriges Hähnchenfilet

15,5
- c. knuspriger Pangasius

15,5
- d. gebratenes Rindfleisch

16
- e. Großgarnelen

17,5
- f. knusprige Ente kross

16,5
- 51

XAO XA OT

Im Wok gebraten mit Marktgemüse, Chilischoten und Zitronengras; scharf. Serviert mit Reis.
- a. Hähnchen

14,5
- b. Rindfleisch

15,5
- c. Großgarnelen

17
- 54

BO LUC LAC

Im Wok geschwenkte Rinderwürfel mit Schalotten, Pfeffer und Pfeffersauce. Serviert mit Reis.
- 56

CHA CA LA VONG

Gebratener Pangasius in Spezi­alsauce mit Kurkuma, Galgant und Zitronengras, dazu Dill, Lauchzwiebeln, Salat, Erdnüsse, Reismudeln und Kräuter.

SAUCEN

Serviert mit Salat und Jasmin-Duftreis.

- 71

ROTES CURRY

Rotes Kokos-Curry mit Chili, Basilikum und Gemüse; leicht scharf.
- 72

MANGO SAUCE

Die Mango-Sauce wird mit saisonalem Gemüse serviert.
- 73

KOKOS PEANUT SAUCE

Die Kokos-Erdnuss-Sauce wird mit saisonalem Gemüse serviert.
- 74

WOK YOUR HEARTS

Im Wok geschwenktes Gemüse, Shiitake und Morcheln in Austernsauce.
- WAHLWEISE:

a. gegrilltes Hähnchenfilet

15,5

b. knuspriges Hähnchenfilet

15,5

c. knuspriger Pangasius

15,5

d. gebratenes Rindfleisch

16,5

e. Großgarnelen

17,5

f. knusprige Ente kross

16,5

g. Mix (Hähnchen, Rindfleisch und Garnelen)

18

VEGETARISCH

(auf Wunsch vegan möglich)

- 81

ROTES CURRY

Rotes Kokos-Curry mit Chili, Basilikum und Gemüse; leicht scharf. Serviert mit Salat und Jasmin-Duftreis.
- a. Tofu

13,5
- b. knuspriges vegane Hähnchenfilet

15,5
- c. knusprige vegane Ente kross

15,5
- 82

MANGO SAUCE

Die Mango-Sauce wird mit saisonalem Gemüse serviert. Serviert mit Salat und Jasmin-Duftreis.
- a. Tofu

13,5
- b. knuspriges vegane Hähnchenfilet

15,5
- c. knusprige vegane Ente kross

15,5
- 83

PAK CHOI XAO TOI

Pak Choi, im Wok gebraten mit Ingwerstreifen und Knoblauch.
- 84

RAU XAO THAP CAM

Marktgemüse im Wok gebraten.
- 85

DAU XAO XA OT

Gebratenes Gemüse mit Tofu und Zitronengras; scharf.

DESSERT

- 91

STICKY RICE MONKEY

Gegrillte Banane mit Klebreis, serviert in Kokosmilch mit Erdnüssen.
- 92

SUA CHUA NEP CAM

Schwarzer Klebreis mit veganem Bio-Joghurt, Mangopüree, Chiasamen, frischer Mango und Minze.
- 93

XOI XOAI

Pandan-Klebreis mit Kokosmilch, reifer Mango und frischen Früchten.
- 94

KEM XOI

Pandan-Klebreis mit einer Kugel Eis, gerösteten Kokosraspeln und frischen Kokosstreifen.
- 95

MOCHI

Mochi in drei verschiedenen Sorten.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie in unserer separaten Allergen- und Zusatzstoffübersicht. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

MIJU