TAPAS

Unsere vietnamesischen Tapas sind ein toller Weg, die vietnamesische Küche auf unterhaltsame, neue Weise zu genießen. Tapas sind kleine Gerichte, die dazu gedacht sind, mit mehreren Menschen geteilt zu werden. Die Geschmacksnoten unserer Tapas sind leicht, frisch und aufregend. Lassen Sie sich beeindrucken!
Teilen Sie Ihre Auswahl und erleben Sie die Geschmacksvielfalt gemeinsam.

1. MY BAO [mi bao] 6,2

Der traditionelle vietnamesische Hefekloß gefüllt mit Bohnen, Glasnudeln, Morcheln und Shiitake-Pilzen erst gedämpft und dann frittiert, serviert mit unserer hausgemachten Kondensmilch.

2. SÚP CÔCÔ [sup no] 5,4

Diese süß-scharfe Kokos-Suppe wird mit Tofu, Edamame und Karotten zubereitet. Sie ist reich an Nährstoffen und die Limettenblätter verleihen ihr den charakteristischen Geschmack.

3. SÚP VẰN THẮN [sup wan tan] 6,2

Diese köstliche vietnamesische Teigtaschensuppe wird mit einer reichhaltigen Brühe und frischem Gemüse zubereitet. Unser Familienrezept mit Morcheln, frischen Kräutern und Tofu bietet einen Geschmack, den Sie sicher lieben werden.

4. GỎI CUỐN [rooi qun] 5,9

Frische Sommerrollen, gefüllt mit weichem Tofu, Reisnudeln, Salat und Kräutern, serviert mit einem schmackhaften Erdnussdip.

5. CHẢ GIÒ [tchah soh] ★ 5,9

Gold gebackene Rollen aus Reispapier, gefüllt mit Tofu, Morcheln, Shiitake-Pilzen, Glasnudeln und knackigem Gemüse, serviert mit hausgemachter Soja-Sauce

Der **Banh Bao** ist eine feine Leckerei, die in Asien traditionell gedämpft und mit den Händen gegessen wird. Man sagt, frittiert schmeckt alles besser und wir können bestätigen: auch der Banh Bao schmeckt frittiert ganz besonders.
P.S. Wer nett fragt, bekommt den Hefekloß sicher auch in der gedämpften Originalform.

Chay Long
THE ART OF VEGAN

★ My's Empfehlung
★ Hien's Empfehlung

6. HIEN'S SATE [hjens satee] 5,9
Veganer „Fleischspieß"* mit Erdnuss-Dip

7. EDAMAME [edamame] 4,9
Frisch blanchierte grüne Sojabohnen mit Meersalz

8. GỎI ĐU ĐỦ [rooi du du] 7,5
Frischer, leicht pikanter grüner Papayasalat mit Karotten, Koriander und Erdnüssen

9. HÁ CẢO HẤP [ha' qao hop] 5,2
Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, Tofu und Sojabohnen übergossen mit Soja-Dip

10. BUDDHA STICKS 5,5
Frittierte Süßkartoffelstreifen mit aromatischem Mango-Dip

11. PYRAMID DUMPLING ★ 6,9
Unsere nordvietnamesische Spezialität wird mit Reismehl, Pilzen und veganem „Hackfleisch" zubereitet, alles kunstvoll eingewickelt in ein Bananenblatt. Es erwartet Sie etwas Außergewöhnliches.

Die Verarbeitung aller Zutaten zu einem **Pyramid Dumpling** ist ein mühsamer und arbeitsintensiver Prozess. Zuerst werden die gehackten Zutaten für die Füllung angebraten.
Danach wird das Reismehl unter Rühren zu einem dicken weißen Teig verarbeitet. Die Bananenblätter werden gesäubert und blanchiert, um sie weich zu machen. Dann wird alles kombiniert und für eine Stunde gekocht.

12. GREEN ROLLS 6,2
Reispapierrollen mit veganem „Hühnchen"*, Salat und Kräuterseitling serviert mit Soja-Soße

13. NỘM XOÀI [no'm ßoai] 7,2
Frischer Salat mit Mango und hausgemachtem Dressing, garniert mit gerösteten Erdnüssen

14. COLORS OF LIGHTS 5,9
Fein gewürfeltes Gemüse, gebraten mit Erbsen und Karotten, gelöffelt mit vegetarischem Krupuk. Ein vietnamesisch inspiriertes Gericht, das alle Zutaten in jedem Bissen vereint.

Chay Long
THE ART OF VEGAN

★ My's Empfehlung
★ Hien's Empfehlung

16. FUNKY TOM [fanki tom] 6,9

Knusprig lecker frittierte vegane „Garnelen"* im Tempuramantel mit Mango-Dip

19. MAGIC MUSHROOMS ★ 6,5

Ein bisschen Magie kann viel bewirken. Mit einer knusprigen Tempura-Außenschicht und einer leichten, saftigen Textur sind die Kräuterseitlinge unwiderstehlich.

S1. BEST OF CHAY LONG für 2 Personen 17,9

Für die Unentschlossenen haben wir eine große Auswahl von sieben Tapas zusammengestellt: Hien's Sate, Frühlingsrollen, Sommerrollen, Edamame, Wakame, Buddha Sticks und Magic Mushrooms.

S2. CRUNCH FEST für 2 Personen 16,9

Eine köstliche Auswahl von sechs knusprigen Leckerbissen auf einem Teller: Frühlingsrollen, Magic Mushrooms, Funky Tom, Buddha Sticks, Hien's Sate und gebackene Wantan.

Chay Long

THE ART OF VEGAN

★ My's Empfehlung
★ Hien's Empfehlung

GROßE SPEISEN

„Dieses Essen ist ein Geschenk des ganzen Universums, des Himmels, der Erde und vieler harter Arbeit.“ - Thich Nhat Hanh (†).
Mögen wir diese Essensgaben dankbar annehmen. Wusstet Ihr, dass wir im Buddhismus mit den ersten drei Bissen beten, bevor wir richtig zu essen beginnen? Hierbei danken wir Buddha, der Erde, dem Bauern und auch demjenigen der uns dieses Essen zubereitet hat. Wir sind dankbar dafür, dass ihr unser Essen annehmt und unsere Liebe beim Zubereiten spürt.

20. FOUR SEASONS BOWL ★ 12,5

Reis, serviert mit einer gefüllten Paprika, gegrilltem Kräuterseitling, Edamame, eingelegtem Gemüse, Roter Beete, frischen Kräuter, Wakame und einem bunten Salat. Die Bowl wird abgerundet mit einer scharfen hausgemachten Soja-Sauce, Sesamdressing und Cashew Nüssen.

21. PHỞ BÒ 12,9

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit veganem „Rindfleisch“, Ingwer und Sojasprossen

22. BÚN CÁ HẢI PHÒNG ★ 13,9

Würzige „Fischnudelsuppe“* mit veganen „Fischfrikadellen“*, Riesen-Elefantenohr und Tomaten. Verfeinert mit diversen Kräutern und Tamarinde.

23. CƠM CÀ RI [qom ka ri] 12,9

Reis mit hausgemachtem Curry aus scharfer Curry-Kokos-Soße und frischem Gemüse mit

a. Tofu
b. veganem „Hühnchen“* (+2,4)
c. veganer „Ente“* (+2,9)

Bún Cá Hải Phòng, die Suppe des Meeres, meiner Heimat und meiner Kindheit. Die würzige Suppe ist traditionell eine perfekte Mischung von Land- und Meereszutaten. Lange gab es diese Suppe bei uns Zuhause ohne die Fischfrikadellen, aber nun können wir die Suppe in all ihrer Vielfalt vegan servieren.

Das **Riesen-Elefantenohr**, auch Indische Taro, ist eine große tropische Blattpflanze, deren Stängel in der Küche wie Gemüse zubereitet werden können.

Chay Long
THE ART OF VEGAN

★ My's Empfehlung
★ Hien's Empfehlung

24. CƠM SỐT LẠC [qom ßod lag] 12,9

Verschiedenes Gemüse in hausgemachter Erdnusssoße und Reis mit

a. Tofu
b. veganem „Hühnchen“* (+2,4)
c. veganer „Ente“* (+2,9)

25. SOMMER HÈ HÈ BOWL 13,5

Frischer Salat mit Reisbandnudeln, Kurkuma, Seitan-Stücken und vietnamesischen Kräutern. Verfeinert mit Avocado, Edamame, Roter Beete, eingelegtem Gemüse und unserer hausgemachten Soja-Sauce mit Sesam-Dressing und gerösteten Erdnüssen.

26. MỲ UDON XÀO [mi udon ßao] 13,9

Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse, Tofu, Seitan und Koriander

27. CHAY LONG MONASTERY ★ 13,9

Hausgemachtes Seitan-Geschnetzeltes nach traditioneller Klosterküche geschwenkt in Chili und Zitronengras mit verschiedenem Gemüse, serviert mit Reis

Die buddhistische Klosterküche ist eine pflanzliche. Bei uns gibt es durch unser enges Engagement mit der Pagode Chùa Từ Ân, den Mönchen und Nonnen aus diesem Grund auch einige Gerichte der Klosterküche.

28. BOWL SOT CA 12,5

Reisnudelbowl mit würziger Tomatensauce auf goldgebackenem Tofu, Sojasprossen, Edamame, eingelegtem Gemüse, Erdnüssen, Wakame und Koriander mit Soja-Sesam-Dressing.

29. BÁNH XÈO [beng ßäau] 14,9

Knuspriger Pfannkuchen mit Tofu, Seitan, Champignons und Sojasprossen, serviert mit hausgemachtem Dip und frischen Kräutern

Essen Sie den Pfannkuchen wie in Vietnam: Nehmen Sie ein Salatblatt; Legen Sie Kräuter hinzu; Reißen Sie Stücke vom Pfannkuchen; Legen Sie die Füllung auf das Salatblatt; Nun das Salatblatt rollen und in die Soße dippen.

Chay Long

THE ART OF VEGAN

★ My's Empfehlung
★ Hien's Empfehlung

DESSERTS

Mit diesen köstlichen vietnamesischen Desserts können Sie Ihr Essen mit einer süßen Note abrunden. Ob Sesambällchen zum Teilen oder Klebreis mit Kokosmilch - der perfekte Abschluss für ein fantastisches Essen.

30. BÁNH RÁN [beng sahn] 5,2
Sesambällchen gefüllt mit einer süßen roten Bohnenpaste

31. NẾP CẨM 5,9
Schwarzer leicht gewärmter Klebreis mit vietnamesischem Jogurt

32. REISWÖLKCHEN 6,9
Zarte Mochis (Reiskuchenteigbällchen) mit Füllungen aus süßer roter Bohnenpaste, Erdnuss- und Matcha-Creme, die mit ihrer zart-weichen Konsistenz ein Geschmackserlebnis bieten

BEILAGEN

REIS 1,8

REISNUDELN; REISBANDNUDELN 2,0

UDON-NUDELN 3,0

VEGANES „HÜHNCHEN“*; VEGANE „ENTE“* 4,9

GEMÜSE 4,2
gekochtes Gemüse, ungesalzen, blanchiert

TOFU 3,5

HAUSGEMACHTER DIP 0,8

Chay Long
THE ART OF VEGAN

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

41. NƯỚC CHANH SẢ ĐÁ [nuok tchaing ßa da] 0,4l **5,9**
Zitronengras-Eistee aus Limetten, Rohrzucker, Zitronengras und Crusheis

42. LONG TIME NO SEE [loong teim noh si] 0,4l **5,9**
Frische Limetten mit Rohrzucker, Minze und Ginger Ale

43. STRAWBERRY SODA 0,4l **5,9**
Belebende Limonade mit Beeren, Rohrzucker und Crushed Ice

44. CHAY LONG 0,4l **5,9**
Maracuja im Lycheesaft, Kokossirup und Crusheis

45. CLIMBING LIME 0,4l **5,9**
Erfrischende Maracuja-Limonade mit Sprite und crushed Eis

46. PINK LADY 0,4l **5,9**
Hausgemachter Eistee aus Schwarz- und Jasmintee mit naturtrüben Rhabarbersaft und Rohrzucker

SMOOTHIES & SHAKES

50. XOÀI DỪA [ßoai suah] 0,44l **6,9**
Smoothie aus Mango, Ananas, Apfel und frischer Minze

51. DÂU CHUỐI [sau tchui] 0,44l **6,9**
Smoothie aus Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Apfel und Banane

52. XOÀI SHAKE [ßoai schäjk] 0,44l **5,9**
Mangoshake aus Kokosmilch und Mangopüree

54. XOÀI BƠ SHAKE [ßoai bo schäjk] 0,44l **6,5**
Mango-Avocado-Shake

Chay Long

THE ART OF VEGAN

SÄFTE

	0,2l / 0,4l
60. **BAUER FRUCHTSAFTGETRÄNKE** Apfel / Orange / KiBa	2,8 / 3,9
62. **BAUER FRUCHTSCHORLEN**	2,5 / 3,6
63. **FRUCHTSAFTGETRÄNKE** Ananas / Guave / Lychee / Mango / Maracuja	2,8 / 3,9

SOFTDRINKS

71. **FRITZ-KOLA ORIGINAL / OHNE ZUCKER** **FRITZ-LIMO ORANGE / ZITRONE** 0,2l	2,9
72. **MINERALWASSER** 0,25l	2,9
73. **WASSER, STILL** 0,25l	2,9
74. **WASSERFLASCHE** 0,75l	6,5

TEE

92. **TRÀ BLUE** [tcha blu] Blauer Tee mit Agavensirup	4,2
94. **TRÀ CHANH** [tcha tcheng] Frische Ingwerstreifen, Zitronengras, Limettenscheiben, Agavensirup	4,2
95. **TRÀ CAM** [tcha gam] Frische Ingwerstreifen, Zitronengras, Orangenscheiben, Agavensirup	4,2
97. **VERY BERRY TEA** Leichter Jasmintee mit Gojibeeren und Agavensirup	4,2

Chay Long

THE ART OF VEGAN

96. TEEKANNE 4,5
Schwarztee oder Jasmintee

KAFFEE

97. CÀFÊ NÂU [Kaffee nou] 0,1l 3,8
Traditioneller vietnamesischer Kaffee mit hausgemachter Soja-Kondensmilch

98. CÀFÊ SỮA ĐÁ [Kaffee suah da] 0,1l 4,9
Traditioneller vietnamesischer Eiskaffee mit hausgemachter Soja-Kondensmilch

BIER

100. PAULANER HEFEWEIZEN 0,5l 4,9

101. PAULANER ALKOHOLFREI 0,5l 4,9

104. TIGER-BIER VOM FASS 0,33l / 0,5l 3,6 / 4,9

105. CLAUSTHALER ALKOHOLFREI 0,33l 3,8

Chay Long
THE ART OF VEGAN

WEIßWEIN

0,2l / 0,5l

110. RIESLING 5,5 / 11,0
QbA, Deutschland, halbtrocken, **vegan**

111. WEIßER BURGUNDER/RIVANER (CUVÉE) 5,7 / 11,4
QbA, Deutschland, trocken, **vegan**

112. CHARDONNAY 5,5 / 11,0
IGP, Italien, trocken, **vegan**

ROTWEIN

115. SANGIOVESE 5,9 / 11,8
IGT, Italien, halbtrocken

113. TEMPRANILLO 5,5 / 11,0
IGP, Spanien, trocken, **vegan**

ROSÉWEIN

116. SYRAH (CUVÉE) 5,9 / 11,8
VDP, Frankreich, trocken

118. LOS CÁNTAROS ROSADO (CUVÉE) 5,5 / 11,0
Spanien, trocken, **vegan**

119. APEROL SPRITZ 0,2l 6,5

Anmerkungen
* auf Seitan- und Sojabasis

Informationen zu den Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Personal!
Alle Preisangaben in Euro.

Chay Long
THE ART OF VEGAN