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 und werden Sie sicher beeindrucken!
Wir empfehlen viele verschiedene auszuwählen und zu teilen.

1. BÁNH BAO [beng bao] 5,9

Hausgemachter gedämpfter Hefekloß mit einer schmackhaften Füllung aus Morcheln, Shiitake, Glasnudeln und Bohnen.

2. SÚP CÔCÔ [sup qo qo] 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.

Um die Füllung so köstlich wie möglich zu machen, werden die Zutaten zunächst gebraten, um sie zu karamellisieren, und dann sorgfältig vermischt. Dann wird jede Teigtasche gefüllt und sorgfältig verschlossen. Unser Rezept mit Tofu ergibt eine zarte, weiche Füllung, die bei der Zubereitung und beim Verspeisen eine gewisse Finesse erfordert.

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

Chay Long
THE ART OF VEGAN

6. HIEN'S SATE [hjens satee] 5,9

Veganer „Fleischspieß“* mit Erdnuss-Dip

7. EDAMAME [edamame] 4,5

Gesalzene, frisch blanchierte grüne Sojabohnen

8. GỎI ĐU ĐỦ 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.

12. HÁ CẢO CHIÊN [ha' qao tchjen] 5,9

Knusprig gebackene Teigtaschen mit einem Soja-Dip

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.

Chay Long

THE ART OF VEGAN

15. CHẢ LÁ LỐT 6,9

Gegrillter Tofu, verschiedene Pilze und Kräuter eingewickelt in wilden pikanten Betelblättern

16. FUNKY TOM [fanki tohm] 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.

Betelblätter sind die Blätter der Betelpfeffer-Pflanze, diese stammt aus Südost-Asien und gehört zu den Pfefferpflanzen. Keine Sorge denn im zubereiteten Zustand sind sie nicht etwa scharf, sondern angenehm würzig.

Chay Long

THE ART OF VEGAN

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 bevor wir richtig zu essen beginnen mit den ersten drei Bissen beten? 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.

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.

20. BÁNH XÈO [beng ßäau] 13,9

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

21. PHỞ [foh] 12,9

Reisbandnudelsuppe aus kräftiger Gemüsebrühe und zartem Tofu, verfeinert mit frischem Koriander und Sojasprossen

22. BÚN BÒ HUẾ [buhn boh huä] 12,9

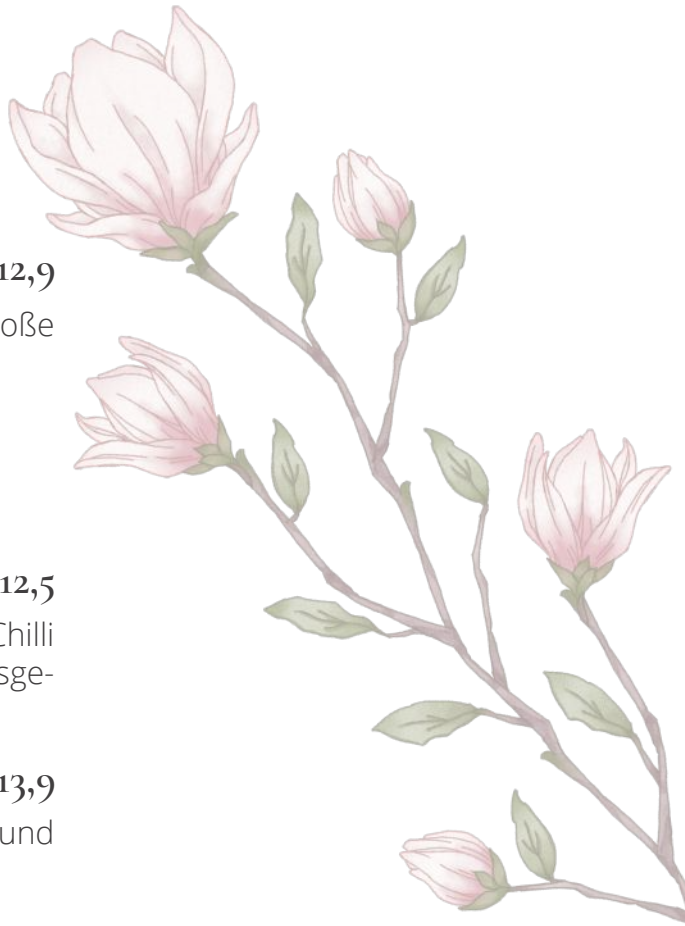
Unsere Version der klassischen Reisnudelsuppe verwendet Kräuterseitlinge und veganes „Rindfleisch", für eine würzige und leckere Suppe. Kenner geben als Ausgleich zur kräftigen Brühe etwas Salat hinzu.

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)

Chay Long
THE ART OF VEGAN



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. BÚN SẢ ỚT [buhn ßah ohd] **12,5**

Reisnudeln mit Gemüse, Salat, Tofu und Seitan mit Chilli und Zitronengras, serviert mit Kräutern und hausgemachtem Dressing

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 Chilli und Zitronengras mit verschiedenem Gemüse

35. SOLO MEAL **14,9**

Eine ausgewogene Mahlzeit bestehend aus einem Tofu-Auberginen Eintopf, einer Suppe, eingelegtem Gemüse und einer Schale Reis.

In Vietnam werden traditionell drei bis vier verschiedene Gerichte serviert: Reis oder Nudeln, ein deftiges Gericht, Gemüse und eine Suppe. Die vier unterschiedlichen Gerichte zeichnen sich vor allem durch unterschiedliche Zubereitung und beim Essen durch den Geschmack aus.

Chay Long

THE ART OF VEGAN

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. CHUỐI HẤP [tchui hop] 5,4
Leicht gewärmte Banane mit Klebereis umwickelt, dazu Kokosmilch, Agavensirup und Erdnüsse

32. CHUỐI CHIÊN [ßoai tchjen] 5,9
Banane in knusprigem Klebreis, dazu Kokosmilch, garniert mit Erdnüssen und geröstetem Sesam

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

DIP 0,5

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 0,4l — **5,9**
Frische Limetten mit Rohrzucker, Minze und Ginger Ale

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

45. COOL AS A CUCUMBER 0,4l — **5,9**
Frische Gurken-Minz-Limonade mit Crusheis

46. MANGO TANGO 0,4l — **5,9**
Kühler Eistee aus Schwarz- und Jasmintee mit Mangosaft, Rohrzucker und Crushed Eis

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 / 0,375l
60. FRUCHTSAFTGETRÄNKE Apfel / Orange / Ananas / KiBa / Guave / Lychee / Mango / Maracuja	2,8 / 3,9
62. FRUCHTSCHORLEN	2,5 / 3,6

SOFTDRINKS

70. COLA / COLA ZERO / SPRITE 0,3l	3,4
71. GINGER ALE 0,3l	3,4
72. MINERALWASSER	1,9 / 3,2
73. WASSER, STILL	1,9 / 3,2
WASSERFLASCHE 0,75l	5,9

TEE

91. TRÀ NHÀI [tcha njaj] 0,35l Aromatischer Jasmintee mit Agavendicksaft	4,9
92. TRÀ BLUE [tcha blu] 0,35l Blauer Tee mit Agavendicksaft	4,2
94. TRÀ CHANH [tcha tcheng] 0,35l Frische Ingwerstreifen, Zitronengras, Limettenscheiben, Agavendicksaft	4,2
95. TRÀ CAM [tcha gam] 0,35l Frische Ingwerstreifen, Zitronengras, Orangenscheiben, Agavendicksaft	4,2

Chay Long

THE ART OF VEGAN

99. VERY BERRY TEA 0,35l 4,2
Leichter Schwarztee mit Gojibeeren, Jasminblüten und Agavendicksaft

96. TEEKANNE 0,35l 4,5
Schwarztee oder Grüntee

KAFFEE

97. CÀFÊ NÂU [Kaffee nou] 0,1l 3,9
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. ERDINGER HEFEWEIZEN 0,5l 4,9

101. ERDINGER ALKOHOLFREI 0,5l 4,9

102. BECK'S PILS 0,33l 4,5

103. BECK'S BLUE 0,33l 4,5

104. TIGER BIER 0,33l 4,9

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 / 11,5
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

Bei Fragen zu Allergien steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung!
Alle Preisangaben in Euro.

Chay Long
THE ART OF VEGAN