Starter to share [b,d] €

1. Vegan spring rolls [a1,2] 9,90

2. Crispy spring rolls [c,a] 11,90
   Hopfen-Reispapier gefüllt mit Schweinefleisch, Glasnudeln & Gemüse

3. Jack's Tiger spring rolls (pfeffrig) [c, a1,b] TIP 13,90
   Riesen Black Tiger Garnelen, Schweinefleisch, Gemüse, Glasnudeln & Kräuter

4. Die 4 Rundungen [a1,2] TIP (Fantastic Beef Salad ~ on Chips) 8,90
   Fantastische Rindersalat ~ auf Krabbenchips (nicht roh)

5. Crispy veggie Dumplings [a1, 2] 8,90

6. Crispy chicken Dumplings [a1, 2] 8,90

Grill to share [b,d,] (zusätzl. mit Hausgemachte Schnittlauch-Öl)

7. Fire red Beef (Grilled) [c] 12,90
   Traditionell auf offenem Feuer gegrillte Rindfleischspieße mit Zitronengras

8. Fire black-Tiger-Prawn [a1] (pikant leicht scharf) 15,90
   Garnelen auf offener Flamme gegrillt mit traditioneller Sauce aus Jack`s Heimat

10. Fire grill Scallops [b] Tiefsee Jakobmuschel auf offener Flamme gegrillt 16,90

11. Starter Selection (ab 2 Pers.) [a1, b, c,2, d] TIP TIP TIP pro Pers. 25,90
    Gemischter Vorspeiseteller mit alle Frühlingsrollen Sorten, Veggie Sommerrollen, Dumplings, Feuer Rind & Rinder Salat, Edamame dazu verschiedene Saucen
    „ Mixed starter plate with all types of spring rolls, veggie summer rolls, dumplings fire beef, beef salad, edamame with various sauces „

Soups b,g,d,i,w,4 "als Vorspeise" €

12. Shaolin soup 9,90
Kokos mit Tofu, Zitronengras, Pilzen & Kräutern
„Coconut with tofu, lemongrass, mushrooms & herbs"

13. Fitness - soup 9,90
Tamarinden süß – sauer – scharf mit Garnelen & Tintenfisch
„Tamarinds sweet - sour - hot with shrimp & squid"

14. Coconutcream soup 12,90
Garnelen, Tintenfisch, Hühnerfleisch, Pilzen, Zitronengras & frischen Kräuter
„Prawns, squid, chicken, mushrooms, lemongrass & fresh herbs"

Kristall Rolls b,d,

Reispapier gefüllt mit Minze, eingelegten Gemüse zusammen mit verschiedenen Kräutern, Mango, Sojasprossen, Erdnüssen & Reisnudeln dazu eine hausgemachte Sauce

15. - Tofu 9,90
16. - Garnelen (prawns) 11,90
17. - Ente (duck) 10,90

Kalte - Vorspeisen a1, d, (als Kleinigkeit & Vegan möglich)

18. Wakame „Seatang Salat" 6,90
Meeres Algen Salat / Sesamdressing
19. Avocado Tartar „Mango & avocado" 8,90
Mango / Avocado / Sesamdressing
20. Lachs Tartar „Salmon & avocado" 11,90
Lachs / Avocado / Meeres Algen / Sesamdressing
21. Gestrandete Mango „Mango prawn salad" 14,90
Junge Mango/Garnelen/ Kräuter/ Erdnüsse (scharf)
22. Enten Nest „Mango duck salad" 15,90
knuspriger Enten – Salat knackigen jungen Mango (mind. leicht scharf)

GEDÄMPFT (Kleinigkeiten)

23. Gyoza VEGGIE (4 Stk.)	9,90
24. Gyoza Chicken (4 Stk.)	9,90
25. Dumplings Garnelen „Ha Cao“ (4 Stk.)	9,90
26. Dumplings Variation (6 Stk.) (Veggie, Pork, Garnelen)	11,90
27. Bao Buns mit Shiitake	9,90
28. Bao Buns mit Chicken Teriyaki	9,90
029. Edamame Klassisch (gesalzen)	6,90
299. Edamame Chili (Chili-Flocken & gesalzen)	6,90

Die Zukunft isst pflanzlich 1,i,d,w, f,e

---

42. I`m so beautiful a1,e 22,90

Naturtofu, Zitronengras, Röllchen, lauwarmen Reisnudeln
Salat, Gurken, Erdnüsse, Sojasprossen dazu hausgemachte Limonen-Sauce
(Tofu, lemongrass, lukewarm rice noodles, Peanuts, lime sauce)

44. Hexen Wok 22,90

Gebratener Naturtofu, knackigen Gemüse, pikanter -Ingwer- Sauce & Reis
(Fried natural tofu, crunchy vegetables, spicy ginger sauce & rice)

45. Der heise Reisbauer 22,90

Kokos-Curry, Tofu, Lotuswurzeln, Zitronengras, Gemüse dazu Reis
(Coconut curry, tofu, lotus roots, lemongrass, vegetables with rice)

47. Tofu im Urwald 23,90

Gebratener Naturtofu mit Wok- gemüse & Pfeffer-Duftblätte dazu Reis
(Fried natural tofu with stir-fried vegetables & pepper leaves with rice)

Die Nudelstrasse 1,b,d, w, f,e „Wir empfehlen einen Lugana dazu“

---

50. Ihre Nudel Schüssel 25,90

Hühnerbrustfilet, Zitronengras, lauwarme Reisnudeln, Kräuter & Erdnüsse
„ Chicken breast fillet, lemongrass, lukewarm rice noodles, herbs & peanuts „

52. Wir Nudeln ;) a1, b, 33,90

Ente, Garnelen, Tintenfisch, Zitronengras, knusprige Röllchen mit Schweinefleisch,
hauseingelegtes Gemüse, Kräutern &Limonen-Fisch-Sauce auf lauwarmen Reisnudeln
„ Duck, shrimp, squid, lemongrass, crispy pork rolls, herbs, lime sauce, lukewarm rice noodles“

57. The Handsome Guy a1, b (unwiderstehlich scharf) 26,90

Rinderfilet, Pfefferduftblättern, lauwarmen Reisnudeln, frischem Salat,
knackigen jungen Gurken, Erdnüsse, & Sojasprossen garniert, hausgemachte Sauce
„Beef fillet, pepper leaves, lukewarm rice noodles, lettuce, cucumber & peanuts

Große Nudel-Suppe 4, b, f

56. Saigon Beef Bowl Rinderkraftbrühe „ Phở Bò “ 24,90

Reisbandnudeln, Rinderlendenscheiben, , Sternanis,

Kardamom, Ingwer, Zimt & Basilikum

„ Rice noodles, beef sirloin strips, beef broth, star anise, cardamom, Ginger,

cinnamon, bean sprouts, coriander & basil „

Kokos Inseln 1,2,b,i,d,g, a1 „Wir empfehlen einen Lugana dazu“ €

63. Kokos Tsunami 25,90

Hühnerfleisch, gelben Kokos- Currysauce, Gemüse & Reis

„ chicken, yellow coconut curry sauce, & various vegetables & rice“

65. Ente im Kokosteich 28,90

Knusprige Ente/ gelben Kokos -Currysauce / Gemüse dazu Reis

„ Crispy duck,/yellow coconut curry sauce / vegetables with rice“

68. Tiger Curry (mittel-scharf) 28,90

Tiger-Garnelen / Currysauce /Saison Gemüse / Reis

Prawn / curry sauce / seasonal vegetables / rice

69. Yellow Salmon (mittel-scharf) 29,90

Lachs /Currysauce /Saison Gemüse / Reis

Salmon /currysauce / seasonal vegetable /Rice

EXTRA – kleine Beilagen w, f, e

80. Duft-Reis (pro Schale) 3,90

82. Wok Gemüse 8,90

85. Gekochte Nudeln 4,90

Spezialitäten

l,i,o,d „Wir empfehlen einen kräftigen Primitivo dazu“ €

31. **Enten Schatten Wok** a1, 4, b, l, o — 28,90

Knusprige Ente /Wok-Gemüse /Ingwer Sauce / Reis

Crispy duck /wok vegetables /wild ginger sauce / rice

32. **Blackpeper Beef** + (mittel-scharf) — 26,90

Black Angus vom Rind / Wok Gemüse / Reis

Beef / fried wok vegetable / spicy teriyaki sauce / rice

33. **Ginger Terra-Kotta Topf** s,m,+

— 28,90

Geschmortes Huhn in Ingwer Soße, dazu Reis

(In begrenzter Menge vorhanden!)

Braised chicken, ginger sauce and "raw" tomatoes & cucumber

(We recommend a strong red wine such as our super Primitivo)

34. **My delight Entrecote** a1, b,

— 35,90

Rib eye Steak Filet mit frischen Saisongemüse im Wok, dazu Reis

(In begrenzter Menge vorhanden!)

Entrecote (rib eye steak) fillet with fresh seasonal vegetables in a wok, with rice

(We recommend a strong red wine)

35. **The first Salmon** 1,2,9,b,d, l,i

— 28,90

Lachs mit Wok Gemüsen, dazu Reis (Pikant)

Salmon with wok vegetables, with rice (spicy)

36. **Pacific Time** — 28,90

Garnelen, Zitronengras, Chili & Riesling Sauce dazu Reis

„ prawns, lemongrass, chili & Riesling sauce with rice „

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

Dessert 1,8,c,g (Fingerfood- in begrenzter Menge angeboten &Vegan möglich! €

90. "The Sugar in my eyes " 3, (Das National-Dessert aus Vietnam) 8,90

Taro-perle, Kochbanane, Kokosnuss, Pandan, Vanille & Erdnüsse

„ Plantain, taro pearl, coconut, pandan, vanilla & peanuts "

92. Banana- Classic a1,c, 9,90

Gebackene Banane, goldklarem Imker Blütenhonig, Zimt & Eis

„ Baked banana, golden beekeeper blossom honey, cinnamon & ice cream"

93. Finde dein 5-Dragonballs a1,c 7,90

Knusprige Sesambällen mit Süß Bohnen-Füllung

"Crispy sesame balls with sweet bean filling"

94. Mango & Sticky Rice spezial c,1,2 TIP 12,90

dazu Taro-perle in Kokosmilch, Erdnuss, Kokosraspeln & Sesam

„ with taro pearl in coconut milk, peanut, desiccated coconut & sesame"

95. ICE cream Vanille-Frucht-Eisbecher 7,90

96. Black Panda (Schoko Kuchen) 7,90

97. Ginger Crème Brûlée c,g TIP (Geburtstag Dessert) 9,90

Kumquat & Wild Ingwer, dazu Flambieren

„ Kumquat & wild ginger, with flambée "

98. Gemischte Dessertplatte TIP (Party Dessert) 25,90

Variation aus 5 Desserts 1,2, a1, c

„ Mixed dessert platter variation of 5 desserts „

„ Eine Party ohne Dessert ist nur ein Meeting "