

FOOD MENU

Fresh!

sip & savour
with a Viet Twist

VORSPEISE

Not your Honey

Tomate, Pflaume, Chao (Viet. fermentierter Tofu), Kürbiskern, Viet. Basilikum

9 €

Der Spieß

Lammspieß gegrillt, nordvietnamesische Glasur, Kartoffel-Pavé, Pickles

15 €

Das Duo

Ikejime Lachs Loch Duart Sashimi & Tatar, MENMÖ ein Jahr Sojasoße, Hot Sauce, Zitrus, Chips

14 €

Thinh n Talk

Austernpilz-Tempura, Malzessig, Thinh (gerösteter Reis), Shiso

12 €

Ich hab noch Hunger!

Fried Chicken, Chili-Crisp, Pickles

14 €

Childhood MENMOries

Ikejime Lachs Loch Duart, XO Soße, Kohlrabi, Seetang, Galangal

14 €

So Deep

Jakobsmuscheln mit Rieu Cua (vietnamesische Krabbensauce), Lotuswurzel, grüner Rettich

16 €

HAUPTSPEISE

WANTAN

Viet. Teigtaschen, Spitzkohl, Chili Crisp, eingelegte Senfkörner, Quẩy (aufgebackener Hefeteig)

gefüllt mit	* Tofu & Gemüse , dazu Cashew-Curry-Chao (fermentierter Tofu) Soße	17 €
	* Garnelen , dazu XO-Soße	17 €
	* Mais-Entenkeule , dazu getrocknete Shiitake-Soße	17 €
	* Tofu und Gemüse , dazu zwölf Stunden lang geschmortes Rinderrippchen, fermentierte Mungobohnen-Soße	25 €

Duck n Go

28 €

Dry Aged Mais-Entenbrust, Mác khén (viet. Bergpfeffer), Flower Sprouts, Kartoffel Pavé

Dry Aged Entrecôte 200gr, 250gr oder 300gr

auch zum teilen. je 100 gr 18 €

Schwarzer Knoblauch, Topinambur, Wilder Blumenkohl, Kartoffel Pavé

Beilagen & Extras

* Reis 3 €

* Kartoffel Pavé (1 Stück) 3 €

DESSERT

Cheese Please!

Cheesecake, Litschi, Kokos, Cốm (junge Reisflocken)

9 €

Schoko-Brownies

Schwarzer Sesam, Honeycomb, Kumquat

9 €