KAISERS WOK

Vietnamesische Spezialitäten
Chinesische Klassiker

Asiatische Küche mit Herz



Unsere Öffnungszeiten:
Montag - Freitag: 11:00 - 15:00 & 17:00 - 22:00 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertage: 16:00 - 22:00 Uhr

Reservierungen unter:
***Website**: www.kaiserswok-hannover.de*
***Tel**: 0511 353 99 245*

Instagram: *kaiserswok.hannover*
Facebook: *Kaisers Wok Hannover*

Ein Brief an Mama

“Mama,

manchmal fühlt sich Hannover sehr weit weg von zu Hause an. Doch wenn eine Brühe leise duftet, Reis im heißen Wok knistert und frische Kräuter auf den Tisch kommen, bin ich für einen Augenblick wieder bei Dir.

Nicht jedes Rezept auf dieser Karte stammt aus Deiner Küche. Aber von Dir habe ich gelernt, was gutes Kochen bedeutet: Geduld, Achtung vor den Zutaten und die Wärme, mit der Du selbst aus einem einfachen Essen ein Zuhause gemacht hast.

Heute verbinden sich in unserer Küche vietnamesische Erinnerungen, chinesische Wok-Klassiker und Gerichte, die auf meinem Weg bis nach Hannover entstanden sind. Manche schmecken nach Kindheit, andere erzählen von einem neuen Anfang – doch alle werden mit derselben Sorgfalt und von Herzen gekocht.

Wer bei uns Platz nimmt, sitzt für einen Moment mit an unserem Familientisch. Denn was Du mir mitgegeben hast, soll hier weiterleben: die Wärme, mit der aus einem einfachen Essen ein Stück Heimat werden kann”

In Liebe,
Dein Kind

Der Kaiser ist der Gast, der heute bei uns sitzt

UNSERE EMPFEHLUNGEN

Sechs Gerichte, die unsere Küche erzählen/ Six dishes that define our kitchen





Rau tiến vua
Kaisergemüse aus dem Wok[4,10,13,S]

KAISER'S ORIGINAL

Knackiges vietnamesisches Kaisergemüse, kurz im Wok gebraten, mit Knoblauch, Ingwer und unserer Kaiser-Woksauce

Crisp Vietnamese emperor's vegetable, flash-fried with garlic, ginger and our house wok sauce

ab 15,90 €

Mâm ngự thiện
Kaisers Dreiklang[4,5,13,F]

KAISER'S ORIGINAL

Huhn, knusprige Ente und Riesengarnelen mit Wokgemüse, Teriyaki-Sauce und Jasminreis

Chicken, crispy duck and king prawns with wok vegetables, teriyaki sauce and jasmine rice

18,90 €

Khai vị thập cẩm
Kaisers Auftakt[1,2,4,5,13]

ZUM TEILEN

Unsere gemischte Vorspeisenplatte für zwei: 2 Nem, 2 Mini-Frühlingsrollen, 2 Sommerrollen nach Wahl, 2 Torpedo-Garnelen und zwei Dips

Our sharing platter for two: two nem, two mini spring rolls, two fresh summer rolls of your choice, two torpedo prawns and two dips

13,90 €

Vịt giòn
Knusprige Ente

BESTSELLER

Knusprige Ente mit Wokgemüse, Jasminreis und Sauce nach Wahl

Crispy duck with wok vegetables, jasmine rice and your choice of sauce

16,90 €





Phở bò
die Seele Vietnams[3,13]

VIETNAMESISCHER KLASSIKER

Reisbandnudeln in klarer Gewürzbrühe mit Rindfleisch, Kräutern, Limette

Flat rice noodles in aromatic broth with beef, pak choi, herbs, lime and bean sprouts

13,90 €



Bún nem Hà Nội
Bún mit Frühlingsrollen[1,2,3,T]

ZUM TEILEN

Kühle Reisnudeln mit vietnamesischen Frühlingsrollen, Salat, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Limetten-Fischsaucen-Dressing

Cool rice vermicelli with Vietnamese spring rolls, salad, herbs, peanuts, crispy onions and lime fish-sauce dressing

14,90 €

SUPPEN

Súp — der aromatische Auftakt/ Soups — the aromatic overture

Von Mama habe ich gelernt: Eine gute Brühe braucht keine Eile
nur Zeit, Geduld und leise Hitze

① Súp chua cay
sauer-scharfe Suppe[1,4,13,T,P]

Unsere sauer-scharfe Klassikersuppe: eine kräftige Hühnerbrühe mit Ei, Bambus, Morcheln und Tofu, abgerundet mit Reisessig und frischer Chili

Our hot-and-sour classic: rich chicken broth with egg, bamboo shoots, wood ear mushrooms and tofu, brightened with rice vinegar and fresh chilli

4,90 €



② Súp gà măng tây
Hühnersuppe mit Spargel[1,T]

Mild und wärmend: klare Hühnerbrühe mit zartem Hühnerfleisch, Spargel, Champignons

A mild, comforting soup of clear chicken broth, tender chicken, asparagus, mushrooms

5,90 €

③ Súp hoành thánh
Wan-Tan-Suppe[1,4,13,T]

Hausgemachte Wan-Tan mit Schweinefleisch und Champignons in klarer Hühnerbrühe

Homemade pork and mushroom wontons in clear chicken broth

5,90 €



④ Súp dừa sả
Kokos-Zitronengras-Suppe[13,T,Q]

Cremige Kokossuppe mit Zitronengras, Galgant, Limettenblättern und frischen Kräutern — südostasiatische Wärme in der Schale

A creamy coconut soup scented with lemongrass, galangal, lime leaves and fresh herbs — a warm taste of Southeast Asia

a. Tofu (vegetarisch)	**5,20 €**
b. Hühnerfleisch	**5,90 €**
c. Garnelen[5]	**6,90 €**

⑤ Tom Yum
scharf-saure Garnelensuppe[5,T,P]

Kräftig, sauer und richtig scharf: Garnelen, Zitronengras, Limettenblätter und ausgewähltes Gemüse der Saison in würziger Brühe

Bold, tangy and properly spicy: prawns, lemongrass, lime leaves and seasonal vegetables in an aromatic broth

6,90 €



VORSPEISEN & SALATE

Khai vị — frisch, knusprig und zum Teilen/ Starters — fresh, crispy and made for sharing

Kleine Gerichte zum Teilen, Probieren und gemeinsamen Genießen



⑩ Gỏi cuốn
Sommerrollen[2,13]

Zwei kalte Sommerrollen aus zartem Reispapier mit Reisnudeln, Salat und Kräutern, dazu unser cremiger Erdnuss-Dip

Two fresh rice-paper rolls filled with rice noodles, crisp salad and herbs, served with our creamy peanut dip

a. Tofu (vegetarisch)	**5,20 €**
b. Hühnerfleisch	**5,50 €**
c. Garnelen[5]	**5,90 €**

(11) Nem rán
vietnamesische Frühlingsrollen[1,4,13,F,P]

zwei vietnamesische Frühlingsrollen im Reispapier, gefüllt mit Schweinefleisch, Gemüse und Glasnudeln, dazu ein würziger Fischsaucen

Two Vietnamese spring rolls in delicate rice paper, filled with minced pork, vegetables and glass noodles, with a savoury fish-sauce

6,90 €



(12) Gyoza
japanische Teigtaschen[4,13]

Vier japanische Teigtaschen, goldbraun gebraten, mit unserer würzigen Soja-Sesam-Sauce

Four Japanese dumplings, pan-fried until golden, served with our savoury soy-sesame sauce

a. Spinat 5,60 €
Spinach
b. Hühnerfleisch 5,90 €
Chicken

(13) Chả giò mini
Mini-Frühlingsrollen[4,13,K,P]

Sechs kleine, knusprige Frühlingsrollen mit Gemüse und Glasnudeln, dazu eine fruchtige süß-saure Sauce

Six small, crispy spring rolls filled with vegetables and glass noodles, served with a fruity sweet-and-sour sauce

4,50 €

(14) Tôm chiên xù
Panko-Garnelen[1,4,5,P]

Fünf Garnelen in luftiger Panko-Panade frittiert, dazu unsere süß-pikante Chili-Sauce

Five prawns in a light, crisp panko coating, served with our sweet chilli sauce

6,90 €

(15) Wantan Chiên

Fünf knusprige Wantan-Teigtaschen mit würziger Schweinefleisch-Füllung, dazu süß-saure Sauce

Five crispy wonton dumplings with a savoury pork filling, served with a sweet-and-sour sauce

4,90 €



FÜR ZWEI — ZUM TEILEN

(16) Khai vị thập cẩm
Kaisers Auftakt[1,2,4,5,13]

★ ZUM TEILEN

Unsere gemischte Vorspeisenplatte für zwei: 2 Nem, 2 Mini-Frühlingsrollen, 2 Sommerrollen nach Wahl, 2 Torpedo-Garnelen und zwei Dips

Our sharing platter for two: two nem, two mini spring rolls, two fresh summer rolls of your choice, two torpedo prawns and two dips

13,90 €

SALATE — FRISCH & LEICHT

(17) Salat đậu phụ
Salat mit Tofu [2,11,13,T]

VEGETARISCH

Frischer Salat mit gebratenem Tofu, Karotte und Kräutern, dazu Röstzwiebeln, Erdnüsse und unser frisches Limetten-Dressing

Fresh salad with stir-fried tofu, carrot and herbs, topped with crispy onions and peanuts and served with our fresh lime dressing

7,90 €



(18) Salat gà
Salat mit Hühnerfleisch[2,11,13,T]

Frischer Salat mit gebratenem Hühnerfleisch, Karotte und Kräutern, dazu Röstzwiebeln, Erdnüsse und unser frisches Limetten-Dressing

A fresh salad with stir-fried chicken, carrot and herbs, topped with crispy onions and peanuts and served with our fresh lime dressing

8,90 €



(19) Salat cá hồi
Salat mit Lachs[2,11,13,T]

Der gleiche frische Salat, aber mit gebratenem Lachsfilet — leicht, klar und mit Limette abgeschmeckt

Our fresh herb salad topped with pan-seared salmon and finished with carrot, crispy onions, peanuts and a lively lime dressing

9,90 €

KAISER'S ORIGINALS

Unsere unverwechselbaren Spezialitäten/ Our signature dishes

Unsere eigenen Kreationen verbinden vietnamesische Wurzeln, chinesische Wok-Tradition und Ideen, die hier in Hannover entstanden sind „Kaiser" steht dabei nicht für Prunk, sondern für unseren Anspruch: Jeder Gast verdient Aufmerksamkeit, Sorgfalt und einen Teller, den wir mit Stolz servieren

K1 Rau tiến vua
Kaisergemüse aus dem Wok

SIGNATURE

In Vietnam trägt dieses außergewöhnlich knackige Gemüse den Namen „Gemüse für den Kaiser" Bei uns kommt es kurz und heiß aus dem Wok — mit Knoblauch, Ingwer und unserer Kaiser-Woksauce nach Art des Hauses

In Vietnam, this wonderfully crisp celtuce is known as "the emperor's vegetable" We flash-fry it with garlic and ginger and serve it with our house-style Kaiser wok sauce

a. Tofu[4,10,13,S]	**15,90 €**
b. Hühnerfleisch[4,10,13,S]	**16,90 €**
c. Rindfleisch[4,10,13,S]	**17,90 €**
d. knusprige Ente[4,10,13,S]	**18,90 €**
e. Riesengarnelen[4,5,10,13,S]	**19,90 €**



K2 Mâm ngự thiện
Kaisers Dreiklang[4,5,13,F]

SIGNATURE

Drei Lieblinge auf einem Teller: Hühner- und Entenfleisch mit Garnelen, dazu ausgewähltes Gemüse der Saison in aromatischer Teriyaki-Sauce und Jasminreis

Three favourites on one plate: chicken, duck and prawns with selected seasonal vegetables, aromatic teriyaki sauce and fragrant jasmine rice

18,90 €

K3 Tôm xào Tứ Xuyên
Kaisers Feuer[5,13,F]

SIGNATURE

Für alle, die es richtig würzig mögen: Riesengarnelen mit Knoblauch, Chili und Szechuanpfeffer, dazu ausgewähltes Gemüse der Saison und Jasminreis

For guests who enjoy real heat: king prawns with garlic, chilli and Sichuan pepper, served with selected seasonal vegetables and jasmine rice

16,90 €



VIETNAMESISCHE SEELE

Phở & Bún — warm wie Zuhause, frisch wie Saigon/ Vietnam in every bowl

Phở und Bún erzählen auf unterschiedliche Weise von Vietnam —
von Wärme, Frische und dem Geschmack von Zuhause

PHỞ – DIE SEELE VIETNAMS

Wer in Vietnam aufwächst, kennt diesen Moment: Es ist noch früh, die Straße erwacht, und irgendwo dampft schon ein Topf Phở. Die Brühe hat die ganze Nacht geköchelt — mit Zimt, Sternanis, Ingwer und der Ruhe, die gute Dinge eben brauchen. Heute wird Phở überall auf der Welt geliebt, doch ihr Herz hat sich nie verändert: Sie ist eine Einladung, sich hinzusetzen, sich Zeit zu nehmen und sich willkommen zu fühlen

Klare Gewürzbrühe mit Reisbandnudeln, Kräutern und Limette. Wählen Sie Ihre Lieblingsvariante:



20 Phở chay
Tofu mit Pakchoi[13,F]

VEGETARISCH

Flat rice noodles in clear vegetable broth with tofu, pak choi, onion, herbs, lime and bean sprouts

11,90 €

21 Phở gà
Hühnerfleisch[3,13]

Flat rice noodles in aromatic broth with chicken, onion, herbs, lime and bean sprouts

12,90 €



22 Phở bò
Rindfleisch[3,13]

★ BESTSELLER

Flat rice noodles in aromatic broth with beef, onion, herbs, lime and bean sprouts

13,90 €

23 Phở vịt giòn
knusprige Ente mit Pakchoi[3,4,13]

Flat rice noodles in aromatic broth with crispy duck, pak choi, herbs, lime and bean sprouts

14,90 €

24 Phở tôm
Riesengarnelen mit Pakchoi[3,5,13]

Flat rice noodles in aromatic broth with king prawns, pak choi, herbs, lime and bean sprouts

15,90 €



BÚN NAM BỘ
FRISCH, LEICHT & VOLLER KRÄUTER

Es gibt Gerichte, die eine kleine Geschichte über Vietnam erzählen — Bún Nam Bộ ist so eines. Der Name verspricht den Süden: großzügig, sonnig, ein bisschen süßer als der Rest des Landes. Groß geworden ist die Schale aber in Hanoi, wo man das Beste aus beiden Welten übereinanderschichtete: unten kühle Nudeln und knackige Kräuter, darüber heißes, duftendes Zitronengras-Rind, Erdnüsse, Röstzwiebeln — und zum Schluss das Dressing, das alles zum Klingen bringt. Man rührt einmal um, und Nord und Süd sitzen am selben Tisch.

Reisnudeln mit Salat, Gurke, Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln. Dazu, je nach Variante, veganes Limetten-Soja-Dressing oder Limetten-Fischsaucen-Dressing

25 Bún đậu Tofu[2,3,T]

VEGAN

Rice vermicelli with tofu, salad, cucumber, herbs, peanuts and crispy onions, served with vegan lime-soy dressing

11,90 €



26 Bún gà – Hühnerfleisch[2,3,T]

Rice vermicelli with chicken, salad, cucumber, herbs, peanuts and crispy onions, served with lime fish-sauce dressing

12,90 €

27 Bún bò Zitronengras-Rind[2,3,T]

★ KLASSIKER

Rice vermicelli with lemongrass beef, salad, cucumber, herbs, peanuts and crispy onions, served with lime fish-sauce dressing

13,90 €

28 Bún nem Frühlingsrollen[1,2,3,T]

★ FRISCH & KNUSPRIG

Rice vermicelli with Vietnamese spring rolls, salad, cucumber, herbs, peanuts and crispy onions, served with lime fish-sauce dressing

14,90 €

29 Bún tôm Riesengarnelen[2,3,5,T]

Rice vermicelli with king prawns, salad, cucumber, herbs, peanuts and crispy onions, served with lime fish-sauce dressing

15,90 €

30 Cá viên chiên Bún mit knusprigen Fischbällchen[3,4,S]

★ NEU

Rice vermicelli with king prawns, salad, cucumber, herbs, peanuts and crispy onions, served with lime fish-sauce dressing

14,90 €



WOK-KLASSIKER

Chinesische Klassiker — heiß, duftend und frisch aus dem Wok
Chinese classics, fresh from the wok

Hohe Hitze, kurze Garzeit und kräftige Aromen —
Wokgerichte leben vom richtigen Augenblick

KNUSPRIGE ENTE

31 Vịt xào Chop Suey
Ente mit Wokgemüse[4,13,F]

Gebratenes Entenfleisch mit buntem, knackigem Wokgemüse in aromatischer Teriyaki-Sauce, dazu Jasminreis

Tender duck stir-fried with colourful, crisp wok vegetables in aromatic teriyaki sauce, served with jasmine rice

14,90 €

HUHN

33 Gà xào Chop Suey
Huhn mit Wokgemüse[4,13,F]

Zartes Hühnerfleisch mit buntem, knackigem Wokgemüse in aromatischer Teriyaki-Sauce, dazu Jasminreis

Tender chicken with colourful, crisp wok vegetables in aromatic teriyaki sauce, served with jasmine rice

13,90 €

34 Gà cà ri dừa
Huhn in Curry-Kokos[4,7,F,S]

Hühnerfleisch in milder Curry-Kokos-Sauce mit knackigem Gemüse, dazu Jasminreis

Tender chicken and crisp vegetables in a mild coconut curry sauce, served with jasmine rice

13,90 €

35 Gà xào sả ớt
Huhn mit Zitronengras & Chili[13,T]

Hühnerfleisch aus dem Wok mit Zitronengras, Knoblauch und Chili — kräftig gewürzt, dazu Gemüse und Jasminreis

Chicken stir-fried with lemongrass, garlic and chilli, served with vegetables and jasmine rice — fragrant, lively and full

13,90 €

RIND

40 Bò xào Chop Suey
Rind mit Wokgemüse[4,13,F]

Zartes Rindfleisch mit buntem, knackigem Wokgemüse in aromatischer Teriyaki-Sauce, dazu Jasminreis

Tender beef with colourful, crisp wok vegetables in aromatic teriyaki sauce, served with jasmine rice

15,90 €

41 Bò cà ri dừa
Rind in Curry-Kokos[4,7,F,S]

Rindfleisch in milder Curry-Kokos-Sauce mit knackigem Gemüse, dazu Jasminreis

Tender beef and crisp vegetables in a mild coconut curry sauce, served with jasmine rice

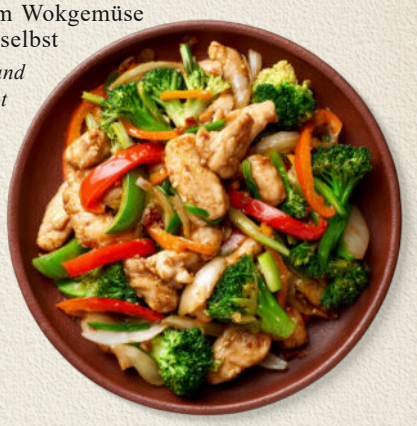
15,90 €

32 Vịt giòn
knusprige Ente

★ BESTSELLER

Knusprig gebackene Ente mit knackigem Wokgemüse und Jasminreis — die Sauce wählen Sie selbst

Crispy duck with crisp wok vegetables and jasmine rice — choose the sauce you love best



a. Ananas süß-sauer[4,K,P]
Pineapple sweet-and-sour

b. Curry-Kokos[4,7,F,S]
Coconut curry

c. Erdnuss[2,4,7,T]
Peanut

d. Hoisin-Knoblauch[4,13,T]
Hoisin-garlic

e. Herzhafte Champignon-Sauce
Savoury mushroom sauce

16,90 €

36 Gà giòn
knusprige Hühnerbrust

Knusprig gebackene Hühnerbrust mit knackigem Wokgemüse und Jasminreis — dazu Ihre Lieblingssauce

Crispy chicken breast with crisp wok vegetables and jasmine rice, served with your favourite sauce

a. Ananas süß-sauer[4,K,P]
Pineapple sweet-and-sour

b. Curry-Kokos[4,7,F,S]
Coconut curry

c. Erdnuss[2,4,7,T]
Peanut

d. Hoisin-Knoblauch[4,13,T]
Hoisin-garlic

14,90 €





42 Bò xào hành tây
Rind mit Zwiebeln[13,S]

Rindfleisch mit Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in kräftiger dunkler Wok-Sauce, dazu Jasminreis

Tender beef with onions and spring onions in a rich dark wok sauce, served with jasmine rice

15,90 €

44 Bò xào nấm
Rind mit Pilzen[13,S]

Rindfleisch mit Morcheln, chinesischen Pilzen und ausgewähltem Gemüse der Saison, dazu Jasminreis

Tender beef with wood ear mushrooms, Chinese mushrooms and selected seasonal vegetables, served with jasmine rice

16,90 €

43 Bò xào sả ớt
Rind mit Zitronengras & Chili[13,S]

Rindfleisch mit Zitronengras, Knoblauch und Chili aus dem heißen Wok, dazu Gemüse und Jasminreis

Beef stir-fried with lemongrass, garlic and chilli, served with vegetables and jasmine rice

15,90 €



Meer & Wok

45 Tôm sú xào
Riesengarnelen aus dem Wok

Gebratene Riesengarnelen mit knackigem Wokgemüse und Jasminreis — die Sauce wählen Sie selbst

King prawns stir-fried with crisp wok vegetables and served with jasmine rice — choose your favourite sauce

a. Kaiser-Woksauce[4,5,13,F]
House wok sauce

b. Knoblauch-Chili[5,13,T]
Garlic-chilli

c. Curry-Kokos[4,5,7,F,S]
Coconut curry

17,90 €

46 Tôm sú chiên giòn
Panko-Riesengarnelen[1,4,5,K,P]

Riesengarnelen in luftiger Panko-Panade gebacken, dazu eine fruchtige süß-saure Sauce und Jasminreis

King prawns in a light, crisp panko coating, served with a fruity sweet-and-sour sauce and jasmine rice

17,90 €



47 Mực xào
Tintenfisch aus dem Wok

Zarter Tintenfisch, kurz gebraten mit ausgewähltem Wokgemüse und Jasminreis — dazu Ihre Sauce nach Wahl

Tender squid, briefly stir-fried with selected wok vegetables and served with jasmine rice and your choice of sauce

a. Aromatische Teriyaki-Sauce[4,13,14,F]
House wok sauce

b. Knoblauch-Chili[13,14,T]
Garlic-chilli

c. Curry-Kokos[4,7,14,F,S]
Coconut curry

15,90 €

48 Cá hồi nướng nước dừa
Lachs in Kokos-Sauce[4,7,F,S]

Gegrilltes Lachsfilet auf knackigem Gemüse mit einer aromatischen Kokos-Sauce, dazu Jasminreis

Grilled salmon on crisp vegetables with an aromatic coconut sauce, served with jasmine rice

17,90 €

Cơm Rang & Mì xào

Aus dem heißen Wok/ Fresh from the wok

Aus einfachen Zutaten machte Mama oft die Gerichte,
an die ich mich bis heute erinnere

CƠM RANG
GEBRATENER JASMINREIS



50 Cơm rang gebratener Jasminreis

Jasminreis aus dem Wok mit Ei, Erbsen, Karotte und Zwiebeln — mit der Zutat Ihrer Wahl

Jasmine rice wok-fried with egg, peas, carrot, onion and soy sauce, finished with your choice of topping

a. Hühnerfleisch[1,13,S] ***Chicken***	**13,90 €**
b. Rindfleisch[1,13,S] ***Beef***	**14,90 €**
c. Huhn, Shrimps & Schinken[1,5,13,S,M] ***Chicken, shrimps & ham***	**14,90 €**
d. Riesengarnelen[1,5,13,S] ***King prawns***	**15,90 €**

MÌ XÀO
GEBRATENE NUDELN

51 Mì xào gebratene Nudeln

Weizennudeln aus dem Wok mit Ei, buntem Gemüse — mit der Zutat Ihrer Wahl

Golden wheat noodles stir-fried with egg, colourful vegetables and soy sauce, finished with your choice of topping

a. Hühnerfleisch[1,13,T] ***Chicken***	**13,90 €**
b. Rindfleisch[1,13,T] ***Beef***	**14,90 €**
c. Thập cẩm[1,13,T] ***Chicken & beef***	**14,90 €**
d. Curry Spezial[1,4,5,7,T] ***Chicken, shrimps & ham***	**14,90 €**
e. Riesengarnelen[1,5,13,T] ***King prawns***	**15,90 €**



UDON
KLEINE AUSWAHL

52 Yaki Udon Tofu[13,T]

VEGETARISCH

Dicke Udon-Nudeln mit Tofu, Wokgemüse

Thick udon noodles with tofu, wok vegetables

13,90 €

53 Yaki Udon Huhn[13,T]

Dicke Udon-Nudeln mit Hühnerfleisch, Wokgemüse

Thick udon noodles with chicken, wok vegetables

14,90 €



54 Yaki Udon Rindfleisch[13,T]

Dicke Udon-Nudeln mit Rindfleisch, Wokgemüse

Thick udon noodles with beef, wok vegetables

15,90 €

55 Udon Vịt giòn[4,13,T]

Dicke Udon-Nudeln mit knuspriger Ente, Wokgemüse

Thick udon noodles with crispy duck, wok vegetables

16,90 €

56 Udon hải sản Meeresfrüchte-Suppe[1,3,5,13,T]

Udon-Nudelsuppe mit Garnelen, Lachs und Fischbällchen

Udon noodle soup with prawns, salmon and fish balls

17,90 €

VEGETARISCH & VEGAN

Món chay — frisch, leicht und voller Geschmack/ Fresh, light and full of flavour

Frisches Gemüse, Tofu und aromatische Saucen
— leicht gekocht, aber voller Geschmack

60 Rau xào chay Wokgemüse[13]

VEGAN

Knackiges Wokgemüse mit Knoblauch und veganer Sojasauce, dazu Jasminreis

Crisp wok vegetables flash-fried with garlic and vegan soy sauce, served with fragrant jasmine rice

12,90 €

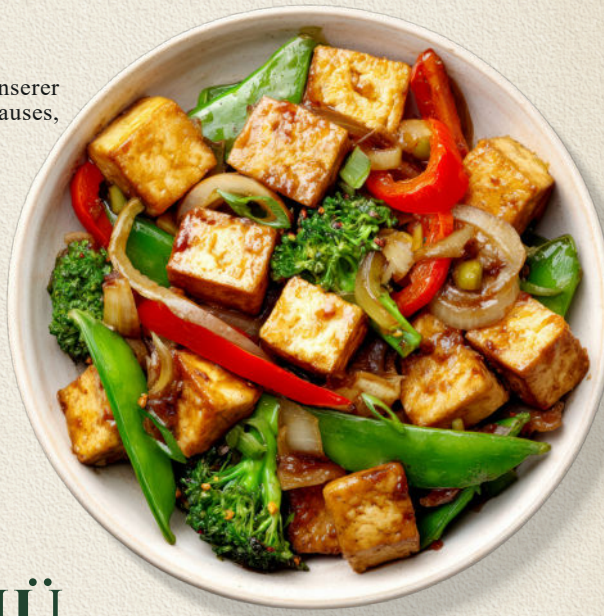
61 Đậu phụ xào rau Tofu mit Gemüse[13]

VEGAN

Gebratener Tofu mit Gemüse in unserer veganen Wok-Sauce nach Art des Hauses, dazu Jasminreis

Golden-fried tofu with vegetables in our vegan house-style wok sauce, served with fragrant jasmine rice

13,90 €



62 Đậu phụ cà ri Tofu-Curry mit Wokgemüse[4,7,13,F,S]

VEGETARISCH

Gebratener Tofu mit knackigem Wokgemüse in milder Curry-Kokos-Sauce, dazu Jasminreis

Golden-fried tofu with crisp wok vegetables in a mild coconut curry sauce, served with jasmine rice

13,90 €

KINDERMENÜ

Thực đơn trẻ em — kleine Portionen, mild gewürzt
Kids' menu — smaller portions, mildly seasoned

Am Familientisch sollen sich auch die Kleinsten wohlfühlen
— mit kleineren Portionen und milden Aromen



70 Gà viên giòn Hühnerbrust-Stückchen mit Pommes[1,4,F]

Knusprige Hühnerbrust-Stückchen mit Pommes und Ketchup

Crispy chicken breast bites with fries and ketchup

10,90 €

71 Vịt chiên giòn knusprige Ente, kleine Portion[1,4,10,K]

Knusprige Ente mit mildem Wokgemüse und Jasminreis

Kids' portion of crispy duck with mild wok vegetables and jasmine rice

12,90 €

NACHTISCH

Tráng miệng — der süße Abschluss/ Desserts — a sweet finish

Etwas Süßes zum Abschluss — zum Teilen oder ganz für sich allein

80 Chuối chiên frittierte Banane[4,7]

Warme, im Teig frittierte Banane mit Honig

Warm battered banana with honey

5,90 €

81 Bánh mè Sesambällchen[4,12]

Frittierte Sesambällchen mit süßer Mungbohnenpaste

Crispy sesame balls with sweet mung-bean filling

5,90 €

82 Kem Mochi Mochi-Eis[7]

Mochi-Eis pro Stück:
Mango oder grüner Tee

Mochi ice cream per piece:
Mango or green tea

2,50 €

GETRÄNKEKARTE

Hausgemacht · asiatisch inspiriert · lokal in Hannover

HAUSGEMACHTE LIMONADE & EISTEE

Täglich frisch zubereitet
unsere Empfehlung als alkoholfreier Aperitif

Trà Chanh Đá — 4,50 €
Vietnamesischer Jasmin-Eistee mit frischer Limette

Matcha Eistee — 5,50 €
Matcha, Soda, Limette

Yuzu-Limonade — 5,50 €
Yuzu, frische Zitrone, Soda

Grüner Kaiser — 4,90 €
Frische Zitrone, Gurke, Minze & Holunderblütensirup

Aloe Chia Limette — 4,90 €
Frische Limetten, Aloe Vera & Chia-Samen

Guaven-Limonade — 4,90 €
Guavesaft, Limetten, Agavensyrup



ALKOHOLFREIE APERITIFS

Frisch, aromatisch und ideal als alkoholfreier Auftakt

Kaiser Spritz — 6,90 €
Yuzu, Holunderblüte, Limette, Soda

Guava Ginger Fizz [E] — 6,90 €
Guave, Ginger Ale, Limette, Minze

APERITIF & SPRITZ

Alle Aperitifs mit Prosecco — enthalten Sulfite (9)

Hugo[9] — 7,50 €
Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette, Soda

Guava Sunset Spritz[E,9] — 7,90 €
Prosecco, Aperol, Guavensaft, Minze, Orangen, Soda

Aperol Spritz [E,9] — 7,90 €
Prosecco, Aperol, Soda

Rhabarber Spritz [9] — 7,90 €
Prosecco, Rhabarber, Soda

Maracuja Spritz [9] — 7,90 €
Prosecco, Maracuja, Soda, Limette

Sarti Spritz [E,9] — 7,90 €
Prosecco, Sarti Rosa, Soda

Prosecco [9] — *0,1 l* — 4,50 €



Softgetränke

Coca-Cola [E,J]	0,33	3,60 €
Coca-Cola Zero [B,E,J] *mit Süßungsmitteln enthält eine Phenylalaninquelle*	0,33	3,60 €
Fanta [E]	0,33	3,60 €
Sprite	0,33	3,60 €
Spezi [E,J]	0,33	3,60 €
Schweppes Tonic Water [C] *chininhaltig*	0,2 l	3,60 €
Schweppes Ginger Ale [E]	0,2 l	3,60 €
Staatl.Fachingen *Medium /Naturell*	0,25	2,80 €
Medium /Naturell	0,75	7,20 €

Tee & Kaffee

Frischer Ingwertee *frischer Ingwer & Honig*	3,90 €
Frischer Minztee *frische Minze*	3,90 €
Frischer Orangen-Ingwer-Tee *frische Orange, Ingwer & Honig*	3,90 €
Grüner Tee *Kännchen*	6,50 €
Espresso	2,80 €
Espresso doppelt	4,20 €
Cappuccino [7]	3,80 €
Cà Phê Sữa Đá [J,7] *Vietnamesischer Filterkaffee mit gesüßter Kondensmilch, auf Eis*	4,50 €
Cà Phê Phin Đen [J] *Vietnamesischer Filterkaffee, schwarz heiß*	4,50 €



Saft & Schorle

Saft/Nektar *Apfel · Mango · Maracuja · Rhabarber*	0,2 l 0,4 l	3,50 € 5,50 €
Asia-Säfte *Lychee · Guave*	0,2 l 0,4 l	3,70 € 5,80 €
Saftschorle **jeder Saft auch als Schorle**	0,2 l 0,4 l	3,10 € 4,90 €

Bier aus Hannover

Vom Fass

Herrenhäuser Pilsener [4]	0,3 l 0,5 l	4,00 € 5,50 €
Radler [4]	0,3 l 0,5 l	4,00 € 5,50 €

Alkoholfrei

Herrenhäuser Alkoholfreies Pils[4]	0,33	4,00 €
Herrenhäuser Alkoholfreies Weizen[4]	0,5 l	5,50 €

Asiatische Biere

Saigon Beer [4] *Vietnam*	0,33	4,20 €
Tiger Beer [4] *Singapur*	0,33	4,20 €
Tsingtao Beer [4] *China*	0,33	4,20 €

Digestif

Pflaumenwein [9]	2 cl	3,50 €

Wein & Weinschorle

Alle Weine enthalten Sulfite (9)

Grauburgunder trocken, Baden *Empfehlung zu Fisch, Meeresfrüchten und milden Wokgerichten*	0,2 l 1 l	6,50 € 25,50 €
Merlot al Piano, trocken *Empfehlung zu Rindfleisch und kräftigen Wok-Saucen*	0,2 l 1 l	6,80 € 26,50 €
Weinschorle weiß *Weißwein mit Gerolsteiner*	0,2 l	5,50 €

LEGENDE
ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

Diese Kennzeichnung gilt gemeinsam für Speise- und Getränkekarte Zahlen kennzeichnen Allergene, Buchstaben kennzeichnen Zusatzstoffe / This legend applies to both the food and beverage menu Numbers indicate allergens; letters indicate additives

Nr	Allergene / allergens	Nr	Zusatzstoffe / additives
1	Eier und Eierzeugnisse/ eggs	A	Antioxidationsmittel / antioxidant
2	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / peanuts	B	Aspartam — enthält eine Phenylalaninquelle / aspartame
3	Fisch und Fischerzeugnisse / fish	C	Chininhaltig / contains quinine
4	Glutenhaltiges Getreide / cereals containing gluten	D	Erhöhter Koffeingehalt — für Kinder sowie schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen / high caffeine content
5	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / crustaceans	E	Mit Farbstoff / with colouring
6	Lupinen und Lupinenerzeugnisse / lupin	F	Mit Geschmacksverstärker / with flavour enhancer
7	Milch und Milcherzeugnisse, einschließlich Laktose / milk incl lactose	G	Geschwärzt / blackened
8	Schalenfrüchte / tree nuts	H	Gewachst / waxed
9	Schwefeldioxid und Sulfite / sulphur dioxide and sulphites	I	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken / may have a laxative effect
10	Sellerie und Sellerieerzeugnisse / celery	J	Koffeinhaltig / contains caffeine
11	Senf und Senferzeugnisse / mustard	K	Mit Konservierungsstoff / with preservative
12	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse / sesame	L	Nitrat / nitrate
13	Sojabohnen und Sojaerzeugnisse / soybeans	M	Nitritpökelsalz / nitrite curing salt
14	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / molluscs	N	Nitritpökelsalz und Nitrat / nitrite curing salt and nitrate
		O	Mit Phosphat / with phosphate
		P	Mit Säuerungsmittel / with acidifier
		Q	Mit Stabilisatoren / with stabilisers
		R	Süßholz / liquorice
		S	Mit Süßungsmittel / with sweetener
		T	Mit Zucker und Süßungsmittel / with sugar and sweetener

Hinweis Getränke: Alle Weine, Weinschorlen, Aperitifs mit Prosecco und Pflaumenwein enthalten Sulfite (9) Bier enthält glutenhaltiges Getreide (4) Coca-Cola Zero enthält Süßungsmittel und eine Phenylalaninquelle (B,S)

Alle Preise in Euro inkl gesetzlicher MwSt · Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns bitte an