



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. **MY BAO** [mi bao] G 5,4

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

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.

2. **SUP NGO S** 4,9

Aromatische vietnamesische Maissuppe mit Cherry-tomaten, Morcheln und Sojamilch

P.S. Wer nett fragt, bekommt den Hefekloß sicher auch in der Originalform.

3. **SÚP VẦN THẮN** [sup wan tan] S,G,A,2 5,6

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] E,G,S,1 5,2

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

5. **CHẢ GIÒ** [tchah soh] G,S,1,4 5,4

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

6. **HIEN'S SATE** [hjens satee] G,S,1 5,4

Veganer „Fleischspieß“* mit Erdnuss-Dip

Chay Long

THE ART OF VEGAN



7. **EDAMAME** [edamame] s 4,5
Frisch blanchierte grüne Sojabohnen mit Meersalz
8. **GỎI ĐU ĐỦ** [rooi du du] E,G,S 6,5
Frischer, leicht pikanter grüner Papayasalat mit Karotten, Koriander und Erdnüssen
9. **HÁ CẢO HẤP** [ha' qao hop] G,S,1,2 4,9
Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, Tofu und Sojabohnen übergossen mit Soja-Dip
10. **BUDDHA STICKS** G 4,9
Frittierte Süßkartoffelstreifen mit aromatischem Mango-Dip
11. **PYRAMID DUMPLING** G,1,2,4 6,5
Unsere nordvietnamesische Spezialität wird mit Reismehl, Pilzen und veganem „Hackfleisch“ zubereitet, alles kunstvoll eingewickelt in ein Bananenblatt. Es erwartet Sie etwas Außergewöhnliches.
12. **GREEN ROLLS** G,S 5,4
Reispapierrollen mit veganem „Hühnchen“, Salat und Kräuterseitling serviert mit einem pikanten Limetten Dip
13. **NỘM XOÀI** [nóm xoai] S,E 6,5
Frischer Salat mit Mango und hausgemachtem Dressing, garniert mit gerösteten Erdnüssen
14. **COLORS OF LIGHTS** 5,9
Erbsen, Karotten und verschiedenes Gemüse in kleinen feinen Würfeln geschnitten und gebraten. Serviert mit vegetarischem Krupuk zum Löffeln um das Gemüse wie in Vietnam zu genießen.

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



16. FUNKY TOM [fanki tom] G,1,2 6,2

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

19. MAGIC MUSHROOMS G,S,1 5,9

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



Chay Long

THE ART OF VEGAN



GROÙE 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 annimmt und unsere Liebe beim Zubereiten spürt.

20. FOUR SEASONS BOWL G, S, N, A 10,9

Reis, serviert mit einer gefllten Paprika, gegrilltem Kräuterseitling, Edamame, eingelegtem Gemüse, Roter Beete, frischen Kräutern und einem bunten Salat. Die Bowl wird abgerundet mit einer scharfen hausgemachten Soja Sauce, Sesamdressing und Cashew Nssen.

21. PH B G, S 11,5

Traditionelle Reisbaldnudelsuppe mit veganem „Rindfleisch“, Ingwer und Sojasprossen

22. BN C HI PHNG G, S 13,9

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

23. CM C RI [qom ka ri] S 10,9

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

- a. Tofu s
- b. veganem „Hhnchen“* (+2,4) G
- c. veganer „Ente“* (+2,9) G,SS

Bn C Hi Phng, 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.

Chay Long

THE ART OF VEGAN



24. CƠM SỐT LẠC [qom ßod lag] E,S,1 **10,9**

Verschiedenes Gemüse in hausgemachter Erdnusssoße und Reis mit

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

25. SOMMER HÈ HÈ BOWL E,G,S,A **11,5**

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. MỠ UDON XÀO [mi udon ßao] G,S,1,2,4 **11,9**

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

27. CHAY LONG MONASTERY **12,9**
G,S,1,2,4

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

28. BOWL SOT CA E,S,A **10,9**

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

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.

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] A,G 4,9
Sesambällchen gefüllt mit einer süßen roten Bohnenpaste
31. **NÉP CẨM** [tchui hop] S 5,2
Schwarzer leicht gewärmter Klebreis mit vietnamesischen Joghurt
[Boai tchjen]

BEILAGEN

- REIS 1,5
- REISNUDELN, REISBANDNUDELN 2,0
- UDON-NUDELN G 3,0
- VEGANES „HÜHNCHEN“*, VEGANE „ENTE“* G 4,5
- GEMÜSE 3,8

Chay Long

THE ART OF VEGAN



HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

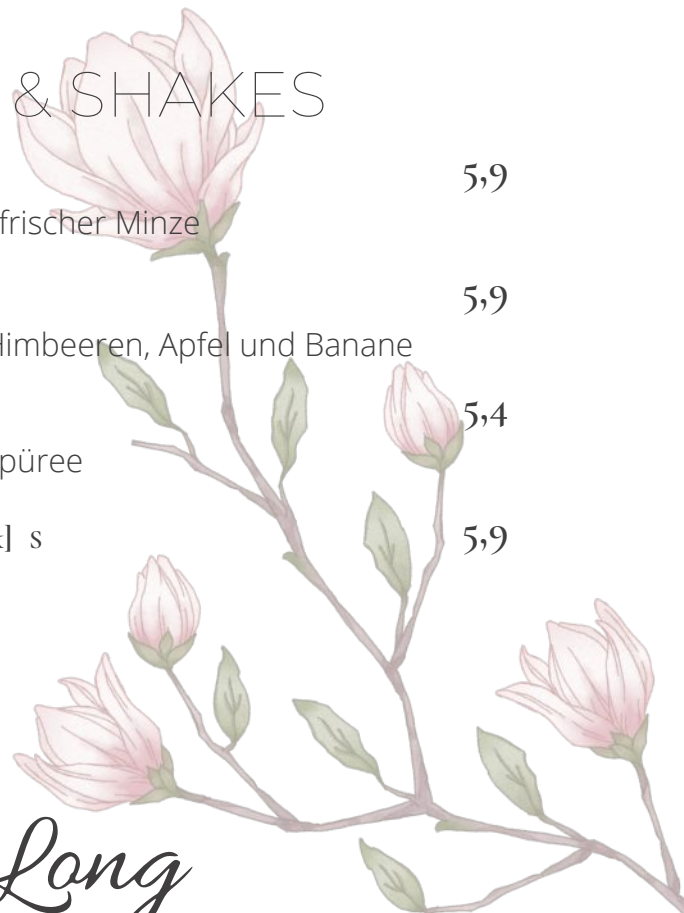
41. **NƯỚC CHANH SẢ ĐÁ** [nuok tchaing sả da] 5,4
Zitronengras-Eistee aus Limetten, Rohrzucker, Zitronengras und Crusheis
42. **LONG TIME NO SEE** [loong teim noh si] 3, 4 5,4
Frische Limetten mit Rohrzucker, Minze und Ginger Ale
43. **STRAWBERRY SODA** 5,4
Belebende Limonade mit Beeren, Rohrzucker und Crushed Ice
44. **CHAY LONG** 5,4
Maracuja im Lycheesaft, Kokossirup und Crusheis
45. **CLIMBING LIME** 5,4
Erfrischende Maracuja-Limonade mit Sprite und crushed Eis
46. **PINK LADY** 5,4
Hausgemachter Eistee aus Schwarz- und Jasmintee mit naturtrüben Rhabarbersaft und Rohrzucker

SMOOTHIES & SHAKES

50. **XOÀI DỪA** [soai suah] 5,9
Smoothie aus Mango, Ananas, Apfel und frischer Minze
51. **DÂU CHUỐI** [sau tchui] 5,9
Smoothie aus Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Apfel und Banane
52. **XOÀI SHAKE** [soai schäjk] 5,4
Mangoshake aus Kokosmilch und Mangopüree
54. **XOÀI BƠ SHAKE** [soai bo schäjk] 5,9
Mango-Avocado-Shake

Chay Long

THE ART OF VEGAN





SÄFTE

60. BAUER FRUCHTSAFTGETRÄNKE 3

Apfel / Orange / KiBa

62. BAUER FRUCHTSCHORLEN 3

63. FRUCHTSAFTGETRÄNKE 3

Ananas / Guave / Lychee / Mango / Maracuja

klein / groß

2,5 / 3,8

2,1 / 3,6

2,5 / 3,8

SOFTDRINKS

71. FRITZ-KOLA ORIGINAL / BIO / OHNE ZUCKER FRITZ-LIMO ORANGE / ZITRONE

2,9

72. MINERALWASSER

2,9

73. WASSER, STILL

2,9

WASSERFLASCHE (0,75L)

6,5

TEE

92. TRÀ BLUE [tcha blu]

Blauer Tee mit Agavensirup

3,8

94. TRÀ CHANH [tcha tcheng]

Frische Ingwerstreifen, Zitronengras, Limettenscheiben, Agavensirup

3,8

95. TRÀ CAM [tcha gam]

Frische Ingwerstreifen, Zitronengras, Orangenscheiben, Agavensirup

3,8

97. VERY BERRY TEA

Leichter Jasmin Tee mit Gojibeeren und Agavensirup

3,8

Chay Long

THE ART OF VEGAN



96. TEEKANNE

Schwarztee oder Jasmintee

4,5

KAFFEE

97. CÀFÊ NÂU [Kaffee nou] S,7

Traditioneller vietnamesischer Kaffee mit hausgemachter Soja-Kondensmilch

3,8

98. CÀFÊ SỮA ĐÁ [Kaffee suah da] S,7

Traditioneller vietnamesischer Eiskaffee mit hausgemachter Soja-Kondensmilch

4,5

BIER

100. PAULANER HEFEWEIZEN 0,5L G

4,2

101. PAULANER ALKOHOLFREI 0,5L G

4,2

104. TIGER-BIER VOM FASS G

3,5 / 4,9

105. CLAUSTHALER ALKOHOLFREI 0,33L G

3,1

Chay Long

THE ART OF VEGAN



WEIßWEIN

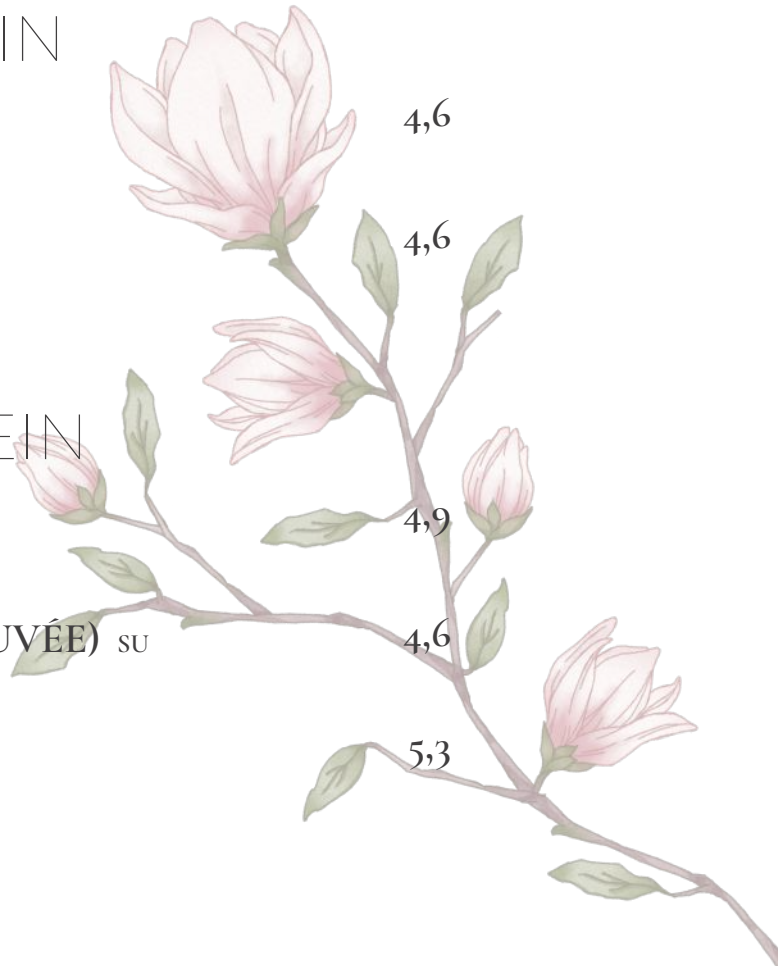
	0,21
110. RIESLING SU	4,6
QbA, Deutschland, halbtrocken, vegan	
111. WEIßER BURGUNDER/RIVANER (CUVÉE) SU	4,5
QbA, Deutschland, trocken, vegan	
112. CHARDONNAY SU	4,6
IGP, Italien, trocken, vegan	

ROTWEIN

115. SANGIOVESE SU	4,6
IGT, Italien, halbtrocken	
113. TEMPRANILLO SU	4,6
IGP, Spanien, trocken, vegan	

ROSÉWEIN

116. SYRAH (CUVÉE) SU	4,9
VDP, Frankreich, trocken	
118. LOS CÁNTAROS ROSADO (CUVÉE) SU	4,6
Spanien, trocken, vegan	
119. APEROL SPRITZ 4,8,11 SU	5,3



Chay Long

THE ART OF VEGAN



Allergene

E	Erdnüsse
G	Glutenhaltiges Getreide
S	Sojabohnen
A	Sesamsamen
SU	Sulfite
N	Nüsse

Zusatzstoffe

1	mit Konservierungsstoff
2	mit Geschmacksverstärker
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Farbstoff
5	mit Phosphat
6	mit Süßungsmittel
7	koffeinhaltig
8	chininhaltig
9	geschwärzt
10	enthält Apspartam, Phenylalaninquelle
11	geschwefelt

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