




Starter to share ^{b,d}

€

1. Vegan spring rolls ^{a1,2}  5,90
2. Crispy spring rolls ^c  9,90
Hopfen-Reispapier gefüllt mit Schweinefleisch, Glasnudeln & Gemüse
3. Jack's Tiger spring rolls (pfeffrig) ^{c,a1,b} 10,90
Riesen Black Tiger Garnelen, Schweinefleisch, Gemüse, Glasnudeln & Kräuter
4. Die 4 Rundungen ^{a1,2}  (Fantastic Beef Salad - Tartare on Chips) 6,90
Fantastische Rindersalat - Tartar auf Krabbenchips (nicht roh)

Summer'n Rolls ^{b,d}

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

5. - Tofu  8,90
6. - Garnelen & Hühner (prawns & chicken) 9,90

Grill to share ^{b,d} (zusätzl. mit Hausgemachte Schnittlauch-Öl)

7. Fire beefballs (Grilled) ^c  8,90
Traditionell auf offenem Feuer gegrillte Rindfleischspieße mit Zitronengras
8. Fire black Tiger Prawn  (pikant leicht scharf) 12,90
Garnelen auf offener Flamme gegrillt mit traditioneller Sauce aus Jack's Heimat
9. Crispy veggie Dumplings ^{a1,2}  8,90
10. Fire grill scallops ^b Tiefsee Jakobmuschel auf offener Flamme gegrillt 15,90
11. Starter Selection (ab 2 Pers.) ^{a1,b,c,d}    pro Pers. 18,90
Gemischter Vorspeiseteller mit alle Frühlingsrollen Sorten, Veggies 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,d,i,w,t



„als Vorspeise“

€

12. Shaolin soup



Kokos mit Tofu, Zitronengras, Pilzen & Kräutern
„Coconut with tofu, lemongrass, mushrooms & herbs“

7,90

13. Fitness - soup

Tamarinden süß – sauer – scharf mit Garnelen & Tintenfisch
„Tamarinds sweet - sour - hot with shrimp & squid“

9,90

14. Coconutcream soup



Garnelen, Tintenfisch, Hühnerfleisch, Pilzen, Zitronengras & frischen Kräuter
„Prawns, squid, chicken, mushrooms, lemongrass & fresh herbs“

11,90

Salads a1, b,d



„als Kleinigkeit & Vegan möglich“

21. Gestrandete Mango

„Mango prawn salad“

Junge Mango-Garnelen-Salat mit verschiedenen Kräutern & Erdnüssen

12,90

22. Enten Nest

„Mango duck salad“

knuspriger Enten - Salat mit gut selektierten, frischen, knackigen jungen Mango









12,90



...alle Salate mit verschiedenen Kräutern & Erdnüssen, dazu Haus-Dressing (mind. leicht scharf)

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

€

42. I'm so beautiful a1,e  17,90
Naturtofu, Zitronengras, Röllchen, lauwarmen Reisnudeln
Salat, Gurken, Erdnüsse, Sojasprossen dazu hausgemachte Limonen-Sauce
(Tofu, lemongrass, lukewarm rice noodles, Peanuts, lime sauce)
43. Nudel von Fern Ost   17,90
Gebratene Reisbandnudeln, Naturtofu & Saison Gemüse
(Fried flat rice noodles, natural tofu & seasonal vegetables)
44. Hexen Wok   17,90
Gebratener Naturtofu, knackigen Gemüse, pikanter-Ingwer- Sauce & Reis
(Fried natural tofu, crunchy vegetables, spicy ginger sauce & rice)
45. Der heisse Reisbauer   18,90
Kokos-Curry, Tofu, Lotuswurzeln, Zitronengras, Broccoli Röschen dazu Reis
(Coconut curry, tofu, lotus roots, lemongrass, broccoli florets with rice)
47. Tofu im Urwald   17,90
Gebratener Naturtofu mit Wok- gemüse & Pfeffer-Duftblätte dazu Reis
(Fried natural tofu with stir-fried vegetables & pepper leaves with rice)

Veggie Soups 1,b,d,i,w,t,a1,f



(Vegan möglich)

40. Wasserkastanien Nudel-Kokos Suppe (mittel scharf)  19,90
Dicksten Nudeln der asiatische Küche mit Tofu, Lotuswurzeln Sojakeimen & Pilzen
(thickest Asian noodles with lotus root, mushrooms, tofu, sugar beans and lemongrass)
41. Tränen-Baum-Suppe    (mittel-scharf) 18,90


Teufelszunge -Konjak-Nudel mit Natur-Tofu, Sojakeimen, Kräutern & Koriander
(devil's Tongue -Konjac noodles, tofu, bean sprouts, herbs and coriander)

Zitat: „Niemand ist perfekt, doch als Veganer ist man verdammt nah dran“ ;)

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



50. Ihre Nudel Schüssel 19,90
Hühnerbrustfilet, Zitronengras, lauwarme Reisnudeln, Kräuter & Erdnüsse
„Chicken breast fillet, lemongrass, lukewarm rice noodles, herbs & peanuts „
51. Sein Nudel Teller  21,90
Reisbandnudeln, Rindfleisch, Tomaten, Gemüse & Kräutern
„Flat rice noodles, beef, tomatoes, vegetables & herbs „
52. Wir Nudeln ;) ^{a1,b,}  27,90
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. Handsome Guy ^{a1,b} (unwiderstehlich scharf) 22,90
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 ^{1,b,d,t,b,f}

54. Kaiser Suppe  „aus der Kaiserstadt Hue“ (scharf) 19,90
Sternrosescheiben vom Rind & Schwein in duftender Rinderkraftbrühe
Reisnudeln, Zitronengras, Kräutern „Ich bin kein Phở Bò und nur für den Kenner! „
„Beef & pork in fragrant beef broth Rice noodles, lemongrass & herbs“

56. Saigon Beef Bowl   „Phở Bò“ 19,90
- Reisbandnudeln, Rinderlendenscheiben, Rinderkraftbrühe, Steranis, Kardamom, Ingwer, Zimt, Sojasprossen, Stachelkoriander & Basilikum
- „Rice noodles, beef sirloin strips, beef broth, star anise, cardamom, Ginger, cinnamon, bean sprouts, coriander & basil „

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

63. Kokos Tsunami   20,90
- Hühnerfleisch, gelben Kokos- Currysauce, Lotuswurzeln, Broccoli Röschen , Basilikum, Süßkartoffeln, verschiedenes Gemüse & Reis
- „ chicken, yellow coconut curry sauce, lotus roots, Broccoli florets, basil, sweet potatoes & various vegetables & rice“

65. Ente im Kokosteich 21,90
- Knusprige Ente, Lotuswurzeln, Basilikum, Süßkartoffeln, Zuckerbohnen Zitronengras, Kräuter, cremig gelben Kokos -Currysauce & Gemüse dazu Reis
- „Crispy duck, lotus roots, basil, sweet potatoes, sugar beans Lemongrass, herbs, creamy yellow coconut curry sauce & vegetables with rice“

Früchte des Meeres ^{1,2,9,b,d,l,i} „Wir empfehlen einen kräftigen Riesling dazu“

72. Pacific Time  22,90
- Garnelen, Tintenfisch, Zitronengras, Chili & Riesling Sauce dazu Reis
- „ prawns, titfish, lemongrass, chili & Riesling sauce with rice „

74. Tintenfisch Nest  20,90
- Tintenfisch, Zitronengras, Schuss Weißwein gebraten, Kräuter, Gemüse,

Sojakeime, lauwarme Reismudeln & hausgemachter Limonen-Tintenfisch-Sauce
„Octopus, lemongrass, dash of white wine fried, herbs, vegetables,
Soy germ, lukewarm rice noodles & homemade lime squid sauce“

Zitat: Hinter einer langen Ehe steht immer eine sehr kluge Frau. (Ephraim Kishon)

Spezialitäten

li, o, d

„Wir empfehlen einen kräftigen Primitivo dazu“

€

31. Enten Schatten Wok ^{a1, +, b, l, o}

21,90

Knusprige Ente auf gebratenem Wok-Gemüse in pikanter Wild Ingwer Sauce, dazu Reis

Crispy duck on fried wok vegetables in spicy wild ginger sauce, with rice

(We recommend a strong white or red wine)

33. Ginger Terra-Kotta Topf ^{3, m, +}



21,90

Geschmortes Huhn in Goji Beeren, Ingwer, Zimtstange, Kardamon & Sternanis Sauce

nach Großmutter Rezeptur & dazu traditionellen hauseingelegtem Rettich, Karotte

und "rohen" Tomaten & knackigen jungen Herzgurkenscheiben, dazu Reis

In begrenzter Menge vorhanden!

Braised chicken in goji berries, ginger, cinnamon stick, cardamom & star anise sauce

according to grandmother recipe & traditional homemade radish, carrot

and "raw" tomatoes & crunchy young cucumber slices Available in limited quantities!

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

34. Die 5te Jahreszeit ^{a1, b,}



29,90

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

Rib eye steak fillet with fresh seasonal vegetables in a wok, with rice

(We recommend a strong red wine)



35. The first Salmon

23,90

Lachs mit Wok Gemüse, dazu Reis (Pikant)

Salmon with wok vegetables, with rice (spicy)

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) 6,90
Taro-perle, Kochbanane, Kokosnuss, Pandan, Vanille & Erdnüsse
„Plantain, taro pearl, coconut, pandan, vanilla & peanuts“
91. Warum ist die Banane krumm? ⁴ 12,90
Gegrillte Chiquita Banane mit Kumquat & Zimt, Taro-perle in Kokosmilch,
leicht gesalzene Erdnüsse & Eis, dazu Naturelles-Wabenstück in
goldklarem Imker Blütenhonig (Flambiert mit Grand Marnier)
92. Banana-Classic ^{a1,c} 9,90
Gebackene Banane, goldklarem Imker Blütenhonig, Zimt & Eis
„Baked banana, golden beekeeper blossom honey, cinnamon & ice cream“
93. 5 Dragonballs ^{a1,c}  6,90
Knusprige Sesambällen mit Süß Bohnen-Füllung
„Crispy sesame balls with sweet bean filling“
- Neu** 94. Mango & Sticky Rice spezial ^{c,1,2}    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. Violet Sticky Rice ^{1,2} (Fingerfood)   7,90
Naturelles-Violett- Sticky Rice Gebäck, Kokosraspeln & Sesam
„Natural Violet Sticky Rice, Coconut Flakes & Sesame“ 

97. **Ginger Crème Brûlée** ^{cs}  (Geburtstag Dessert) 9,90
Kumquat & Wild Ingwer, dazu Flambieren
„Kumquat & wild ginger, with flambée“

98. **Gemischte Dessertplatte**    (Feier Dessert) 23,90
Variation aus 5 Desserts ^{1,2,a1,c}
„Mixed dessert platter variation of 5 desserts“

„Eine Party ohne Dessert ist nur ein Meeting“