

Der Gedanke einer kulinarischen Küche mit einer variationsreichen Geschmackswahrnehmungen kam uns auf einer Reise durch die Länder Asiens, aus denen unsere Gerichte stammen. Auf dieser Reise begleitete uns die Redewendung

„You don't need a silver fork to eat good food“

und inspirierte uns zu weiteren Kreationen. Jeder von uns kennt das Gefühl, dass ein Lieblingsgericht aus der Kindheit viele unterschiedliche Gefühle in uns erwecken kann. Ob es Heimweh oder ein kurzes Glücksgefühl ist, dieser kurze Rückblick umhüllt uns meistens mit einer gewohnten Wärme, die wir nicht vergessen können. So möchten wir unseren Gästen in einem ausgeglichenen Zusammenspiel zwischen zeitgenössischen Einflüssen aus Asien und das Gefühl des sich heimischen Wohlfühlens aus der Kindheit auf die Reise mit einzigartigen Geschmackserlebnissen mitnehmen.

***„Gutes Essen ist für Buddhisten etwas Besonderes!
Es bedeutet die Zeit gemeinsam zu genießen.“***

Jeder Gast hat einen einzigartigen Geschmack und bestimmte Vorlieben. So macht es uns erst glücklich, wenn unsere Gäste das Essen so genießen können, wie sie es möchten. Sprechen Sie uns gerne an! Für unsere Vegetarier und Veganer versuchen wir unser Bestes und hoffen, dass wir gemeinsam neue Gerichte kreieren können.

Ihre Ca Go Familie und Chefkoch Doan!



C O L D S T A R T E R S

	GOI CUON	Classic Summer Roll Vietnamesische Sommerrollen mit Topping	
101	Garnelen		■ 8,9
102	Huhn		■ 7,9
103	Tofu „Vegan“		■ 7,9
104	Cuon Ba Loi Summer Paradise	dreierlei Sommerrollen / Mangosalat	■ 11,9
112	Bo Tataki Beef Tataki	Roastbeef / Frühlingszwiebeln / Avocado / hausgemachte Sesam Sauce	■ 14,9
113	Ca Ngu Tataki Tuna Tataki	Tuna gegrillt / Frühlingszwiebeln / Avocado / hausgemachte Sesam Sauce	■ 14,9

S A L A D S

105	Goi Du Du Tom Pawpaw Garnelen	grüner Papayasalat / Black Tiger Prawn / Thai-Basilikum / Röstzwiebeln / Erdnüsse / Kräuter	■ 9,9
106	Goi Du Du Chay Veggie Pawpaw	grüner Papayasalat / Basilikum / Röstzwiebeln / Erdnüsse / Kräuter	■ 7,9
107	Goi Xoai Vit Mango Ente	Mangostreifen/ knusprige Ente / Schalotten / Erdnüsse / Kräuter	■ 8,9
108	Goi Xoai Chay Mango Veggie	Mangostreifen / Schalotten / Erdnüsse / Kräuter	■ 7,9
109	Goi Ga Grilled Chicken	Avocado / Hähnchenbrust / Gurke / Mango / Schalotten / Kräuter	■ 9,9
110	Bo Tai Chanh Beef Sweet Lemon	Peperoni / Kräuter / Schalotte / Roastbeef / Limetten / Minze	■ 14,9

W A R M S T A R T E R S

200	Dau Xanh Edamame	Japanische Sojabohnen / Himalayasalz 	5,9
201	Nem Cuon Crispy Nem	Hähnchen-Garnelen Füllung	6,9
201	Nem Cuon Chay Crispy Nem Veggie	Tofu-Bohn-Gemüse Füllung	6,9
244	Rau Chien Gion Crispy Veggie Tempura	Lotuswurzeln / Aubergine im Tempurateig / Dressing nach Hausrezept  „Vegan“	8,9
299	Wantan Chien Crispy Wantan	Garnelen / Hünchen / gebacken	7,9
204	Ga Sate Chicken Sate	Hähnchenspieße / Erdnusssoße	8,9
203	Suon Nuong Grilled Baby-Spareribs	Baby-Spareribs / Sesam / hausgemachte Barbecue-Tamarinde Sauce	11,9
211	Muc Chien Red Calamari Tempura	Baby Camalari / Kaffir / Limette / geröstet	9,9
208	Cua Lot Rang Muoi Salty Softshell	Butterkrebse / Himalayasalz / Pfeffer	14,9
206	Tom Rang Muoi Salty Butter Prawn	Black Tiger Garnelen / Frühlingszwiebeln / geröstet	13,9
205	Mon An Choi God of Sharing ab 2 Personen Preis pro Person	Frühlingrollen Mix / Gyoza / Sommerrolle / Crispy Wantan / Mango Salat Ente / Calamari / Hacao & Xiu Mai	17,9

D U M P L I N G S

210	Hacao & Xiumai	Garnelen-Hähnchen Dumplings	8,9
2112	Hacao Chay Veggie Gyoza	Gemüse in Teigtasche  „Vegan“	7,9
213	Ba Loai Hap Mixed Dumplings	Gemischte Dumplings	11,9
222	Wantan Sot Cay Spicy Wantan	Teigtasche / Hähnchen-Garnelen-Paste / hausgemachte Chili-Sauce	8,9

CLASSIC CURRY

alle roten Currygerichte werden mit Jasminreis
und frischem saisonalem Gemüse serviert

841	Ga Chicken	Hähnchenfilet / gegrillt	18,9
842	Vit Nice Old Duck	Entenbrust / knusprig	20,9
843	Tom Trapped Prawn	Black Tiger Prawn	24,9
844	Tofu Tasty Tofu	Tofu	16,9
8400	Cua Lot Spice Spice Softshell	Butterkrebse im Teigmantel	21,9

MINI SOUPS

301	Soup Chua Cay Hot'nd hotter soup	Garnelen / Austern-Seitlinge / Limetten / Kräuter	9,9
-----	--	---	-----

Mini PHO

303	Pho Bo nho	Black Angus Rind	9,9
305	Pho Ga nho	Chicken	9,9
303	Pho Tofu nho	Tofu	9,9

DAILY'S GRILL

911	Bo Tieu Den Pepper Entrecôte	Entrecôte / Spargel / Zuckerschoten / Shitakepilze / Black Pepper Sauce / Batatepüree	24,9
912	Ca Ngu Tieu Den Pepper Tuna Tuna	Tuna Filet / Sesam / Gemüse / Black Pepper Sauce	24,9
913	Ca Ngu Sot Teri Teri Tuna Tuna	Tuna Filet / Gemüse / Sesam / Kräuter-Seitling / Teriyaki-Sauce	24,9
914	Nuong Tom Bo Tommy Beef	Entrecôte / Black Tiger Prawn / grüner Spargel / Teriyaki-Sesam-Sauer Sauce nach Hausrezept / Batatepüree	29,9
916	Ca Hoi Sot Teri The Salmon Choice	Lachs Filet / Gemüse / hausgemachte Sesam-Teriyaki Sauce	27,9

„Sprechen Sie uns gerne an wenn Sie eine andere Soße
zu Ihrem Gericht haben möchten und wir versuchen unser Bestes“





W O K

Alle Wokgerichte werden mit Jasminreis und frischem
saisonaalem Gemüse serviert

809	Ga Sot Teri Chicken Teri	Hähnchenbrustfilet gegrillt / Teriyaki Sauce nach Hausrezept	18,9
825	Ga Xa Ot Chicken Lemon Zee	Hähnchenbrustfilet / Zitronengrass / Peperoni / Austern-Sauce	17,9
8005	Com Rang Vit Crispy Rice'n Duck	Eierreis mit Gemüse/ knusprige Entenbrust / Erdnuss-Soße	18,9
810	Vit Gung Ginger Duck	knusprige Entenbrust / Ingwer-Sojasoße	20,9
815	Vit Sot Tieu Den Black Pepper Duck	knusprige Entenbrust / Buttercreme / schwarzer Pfeffer / schwarze Bohnen	20,9
820	Bo Xa Ot Beef Lemonzee	Black Angus / Peperoni / Zitronengrass	18,9
808	Bo Luc Lac Shaking Beef	Entrecôte Würfel / Zuckerschoten / Spargel / Teriyaki Sauce nach Hausrezept	23,9
817	Tom La Que Tom Basil	Black Tiger Prawn / mariniert / Kräuterseitling / Pilze / Thai-Basilikum Sauce nach Hausrezept	23,9
8999	Com Nieu Claypot Rice	gegrillter Reis / Black Tiger Prawn / Jakobsmuscheln / Black Angus / Hühnerbrustfilet	21,9

VEGGIE WOK

Alle Wokgerichte werden mit Jasminreis und frischem
saisonaalem Gemüse serviert *Vegan*

853	Tofu Teri	Tofu / Teriyaki Sauce nach Hausrezept	17,9
850	Rau Xao Vegetable Wok	verschiedenes Gemüse / Sojabohnenpaste 	17,9
852	Tofu Xa Ot Tofu Lemon Zee	Tofu / Zitronengrass / Peperoni / Sojabohnenpaste 	17,9
854	Tofu Com Chay Tofu Claypot	Tofu / mariniert / gegrillter Jasminreis / Gemüse / Sojabohnenpaste 	17,9
855	Tofu Om Nam	karamelisiertes Tofu / Shitake Pilze / Sojabohnenpaste 	17,9

NOODLE SOUPS

WHAT THE PHO

Große Reisbandnudelsuppe serviert mit frischen Kräutern und einer hausgemachten Rinderbrühe sowie einer Hoisin - Chili Sauce


401	Pho Bo	Black Angus	■ 18,9
402	Pho Ga	Hühnerbrustfilet	■ 17,9
403	Pho Tofu	Tofu	■ 17,9

RAMEN SOUP

405	Mi Vit	Ramen / knusprige Entenbrust / Hühnerbrühe / Pak-Choi / frische Kräuter / Lotuswurzel	■ 19,9
406	Mi Tofu Tofu So Spicy	Ramen / Tofu / Gemüsebrühe / Pak-Choi / frische Kräuter / Lotuswurzel	■ 17,9
407	Mi Ga Mama's Ramen	Ramen / Hähnchenbrust / gegrillt / Hühnerbrühe / Pak-Choi / frische Kräuter / Lotuswurzel	■ 17,9

BUN BOWLS

lauwarme Reisnudelschale mit verschiedenen Kräutern, Erdnüssen und frischem Salat serviert mit hausgemachter Limetten-Chili-Dressing oder veganem Dressing

501	Bun bo	marinierter Black Angus / hausgemachte Frühlingsrolle	■ 18,9
502	Bun Ga	Hühnerbrustfilet gegrillt / hausgemachte Frühlingsrolle	■ 17,9
503	Bun Vit	Entenbrust / knusprig	■ 19,9
504	Bun Tofu 	mariniertes Tofu „Vegan“	■ 17,9

PHO XAO - PADTHAI

Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Kräutern, Tamarindesoße, marinierte Chiliflöckchen, Erdnüssen und Röstzwiebeln

705	Bo Black Angus	Black Angus Beef	■ 18,9
706	Vit	Ente	■ 19,9
707	Ga	Chicken	■ 17,9
708	Tom Black Tiger	Black Tiger Prawn	■ 22,9
709	Tofu 	Tofu „Vegan“	■ 17,9