

menü

SMALL HAPPINESS

● ● ● TO SHARE

5.9

Unsere Empfehlung: alle guten Dinge sind 3

- 1. GOLDEN OYSTER MUSHROOMS** ^G
Knusprig gebackener Austern-Seitling.
Serviert mit einer hausgemachten Tamarindensauce.
- 2. CRUNCHY BALL** ^G
Knusprige Blumenkohl-Tempura, serviert mit einem hausgemachten Himbeer-Chilli-Dip.
- 3 SUMMER IN ROLLS** ^{G,E,S - glutenfrei möglich}
Frische Reispapierrollen, gefüllt mit Reismudeln, frischem Salat, Mango und Tofu. Serviert mit einem Hoisin-Erdnuss-Dip.
- 4. CRISPY SEA BITES** ^G
Knusprig vegane Shrimps. Serviert mit einer hausgemachten Tamarindensauce.
- 5. BAO BURGER** ^{A,G,L,S}
Gedämpftes Hefebrötchen, gefüllt mit einem knackigen Sojapatty, frischem Salat der Saison und Röstzwiebeln. Serviert mit einer Hoisin-Chili-Mayonnaise.
- 6. EXOTIC TEMPTATION** ^{A,E}
Saftige Mango-Julienne, vermengt mit frischen Gurkenstreifen. Mit gerösteten Erdnüssen, Sesam und Koriander verfeinert. Abgerundet mit einem Yuzu-Limetten-Dressing.
- 7. SPRING IN ROLLS** ^{G,S}
Knusprig gold gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Tofu, Morcheln und Karotten. Dazu eine hausgemachte Tamarindensauce.
- 8. CHAM'S PERLE** ^{A,G,S} (leicht scharf) 
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Sojabohnen, übergossen mit einer Hoisin-Chili-Mayonnaise
- 9. WONTON WONDER SOUP** ^{A,G,S}
Heiße klare Brühe mit Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Tofu und Glasnudeln, dazu Pak-Choi, frische Frühlingszwiebeln und reines Sesamöl.
- 10. ZEN GARDEN** ^{A,G,S - glutenfrei möglich} 
Verschiedenes Gemüse der Saison in einer Zitronengras-Chili-Sojasauce im Wok geschwenkt, dazu würzig marinierte Tofuwürfel kurz angebraten
Dazu empfehlen wir Jasminreis
- 11. BE(AN) GREEN**
Gedämpfte Edamame mit Meersalz.
- 12. SWEET FRIEND FRIED** ^{A,G}
Knusprig gebackene Süßkartoffelpommes, serviert mit einer hausgemachten Trüffelmayonnaise.
- 13. CHAM'S POCKET** ^{A,G,S}
Knusprig gebackene Teigtaschen mit einer Karotten-Rettich-Knoblauchfüllung. Dazu ein hausgemachtes Limetten-Chili-Dressing.
- 14. AVO DREAM**
Frischer Avocadosalat mit einer hausgemachten Maracuja-Limetten-Dressing.
- 15. TOFU IN PYJAMAS** ^G
Knuspriger Tofu mit Gurke und Mangostreifen in Pfannkuchen gerollt. Serviert mit einer hausgemachten Hoisinsauce.
- 16. GREEN PAPAYA**
Knackiger Papayasalat mit Karotten, gerösteten Erdnüssen und einem hausgemachten Limetten-Chili-Dressing.
- 17. GOLDEN HOUR** (leicht scharf) ^G 
Knusprige Tofuwürfel und frisches Gemüse in einem roten Kokos-Curry: *Dazu empfehlen wir Jasminreis.*
- 18. PEANUT YOU** ^{E,S}
Saisonales Gemüse blanchiert, mit einer Erdnusssauce übergossen. Dazu geröstete Erdnüsse und Sesam.
- 19. CRUNCHY TOFU STICKS** ^{E,S}
Knusprig seidiger Tofustick, ummantelt von Crispy Rice Flakes. Serviert mit einem Himbeer-Chili-Dip.
- 20. GREEN ROLLS** ^{A,G,S}
Gegrillter Tofu, Kräuterseitling und Sojaschnetzel umwickelt von saftig-grünen Betelblättern, mit geröstetem Sesam verfeinert.

EXTRAS	+	Reis	2.5
	+	Reismudeln	2.5
	+	Reisbandnudeln	2.5
	+	Udonnudeln	2.5


THE VEGAN KITCHEN




CHAM's

SIGNATURE SETS

Aus jahrelanger Erfahrung basieren unsere SETS aus den beliebtesten Tapas. Wir achten dabei auf **Frische, Abwechslung** und **Ausgewogenheit**.

SET FOR 1: Wonton Wonder Soup
 Cham's Perle
Cham's Pocket **17**

SET FOR 2: Cham's Perle
 Mangosalat | Crispy Sea Bites
Zen Garden | Golden Hour
Reis **32**

Die Sets sind fest vorgegeben und nicht veränderbar.
Bei sonstigen Fragen spricht gerne unsere Mitarbeiter an.

BIG BOWL OF LOVE

- 21. VEGAN PHO' YOU** 13.9
Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe. Eine frische Gemüsebrühe aus Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sternanis und Zimt. Dazu Pilze und Gemüse der Saison, verfeinert mit Koriander und Frühlingszwiebeln.
21 A. Tofu
21 B. Veganes Rindfleisch aus Sojafasern + 2.0
- 22. CREAMY SOUP** ^{S,G - glutenfrei möglich} 13.9
Eine pikante, cremige Reismudelsuppe mit Tofu, Shiitake Pilzen, Morcheln, fein abgeschmeckt mit Kokosmilch und Erdnüssen. Dazu zwei knusprige Crunchy Balls.
- 23. PEANUT LOVER** (leicht scharf)  13.9
Frisches Gemüse der Saison und knuspriger Tofu im Wok kurz angebraten. Serviert mit einer cremigen Erdnusssauce auf Reis. Dazu ein Peanut Skewer.
Unsere Empfehlung:
statt Tofu mit gegrillten V-Garnelen + 3.0
- 24. ATSUI UDON** ^{A,G,E,S} 13.9
Japanische Udonnudeln, gedämpft mit Tofu, Sojabohnen und frischem Gemüse der Saison in einer herzhaften Sojasauce, verfeinert mit geröstetem Sesam und Röstzwiebeln. Dazu einen Crunchy Tofu Stick.
- 25. RICE HERE RICE NOW** ^{A,G,E,S - glutenfrei möglich} 13.9
Im Wok geschwenkter Tofu, Sojaschnetzel mit verschiedenem Gemüse der Saison & aromatischen Betelblättern auf Reis. Mit exotischen Mangostreifen, gerösteten Erdnüssen, Sesam und Röstzwiebeln. Dazu ein knuspriges Cham's Pocket.
Unsere Empfehlung: statt Tofu mit V-Rind +2 oder mit gegrillten V-Garnelen +3.

THE HAPPY END - Dessert -

- | | |
|--|------------|
| COCO & BANA | 5.9 |
| Hausgemachter Bananenkuchen, überzogen von einer cremigen Kokosmilchsauce, garniert mit geröstetem Sesam und Erdnüssen. | |
| MOCHI & ICE | 5.9 |
| Japanisches Eis überzogen mit einer fruchtigen Mango-Beeren-Creme. | |
| CRUNCHY & SWEET | 7.5 |
| Knusprige Teigtaschen gefüllt mit einer Süßkartoffelpaste. Überzogen von einer fruchtigen Mangocreme, serviert mit einem Sorbet. | |

GETRÄNKE

WATER & JUICES

Gefiltertes Wasser still/sprudel	0,2l	2.5
	1l	6.0
Apfelsaft		4.5
Maracujasaft		4.5
Mangosaft		4.5
Sauerkirschsafft		4.5
Litschisaft		4.5
Alle Säfte auch als Schorle möglich		

HOMEMADE & SMOOTHIE

DA CHANH	5,5
Hausgemachte Limonade Limetten Soda Rohrzucker	
JASMIN BREEZE	5,5
Jasmineestee Limetten Rohrzucker Hauch Holunder Blüte	
HIBILYCHEE	5,9
Hibiskuseistee mit frischem Yuzusaft Litschisaft Gojibeeren	
PEACH PLEASE	5,9
Hausgemachter Eistee aus sonnengereiftem Pfirsich Jasmintee Holunder frischem Limettensaft	
ALOHAVERA	5,9
Aloe Vera Limettensaft Chiasamen Himbeere Püree	
PASSIONATE ASIAN	5,9
Hausgemachte Limonade aus frischem Maracujasaft Minze	
BERRY ME	5,9
Hausgemachte Limonade aus frischen Heidelbeeren Limetten Minze	
POPEYE DRINK	5,5
Babyspinat Banane Ananassaft Limetten Matcha Rohrzucker	
GOLDEN ANGKOR	5,5
Smoothie aus sonnengereifter Honigmango Kokosmilch	

COCKTAILS

10.9

CHAM SOUR
Regionaler Reisvodka Limette Bourbon Vanille Optional: mit Aquafaba
PORNO MARTINI
Vodka frische Maracuja Limette Prosecco
CHAMPOLITON
Zitronengras regionaler Reisvodka Cointreau Hibiskus Limette Aquafaba
BROWN CLOUD
Vietnamesischer Espresso regionaler Reisvodka Kahlúa
MATCHA MARTINI
Reisvodka Thai Greentea Matcha Kokosnut
THE LAST SAMURAI
Gin Sake Yuzu Aquafaba

TEA

JASMINTEE Mit Gojibeeren	4.7
GRÜNTEE Mit Gojibeeren	4.7
CUP OF ROSE	4.9
Limmete , Hibikus , Rosenknospen	
ZEN KLANG	4.9
Tee aus der asiatischen Heilkräutermedizin Gojibeeren Jasminblüten Longan Perlen Süßholzwurzel	
HUE'S MORNING	4.9
Ingwertee mit frischer Orangenscheibe Yuzu Minzblätter Limettensaft	

COFFEE

VN CAFÉ	3.9
Traditionell vietnamesischer Filterkaffee Kokos süße Creme	
VN EISCAFÉ	4.5
Traditionell vietnamesischer Eiscafé Kokos süße Creme	

BEER

TIGER	0,33l	3.9
Flaschenbier aus Singapur		
CHAM BEER	0,4l	4.5
Frisches Bier vom Fass		
ALKOHOLFREIES BIER	0,33l	3.5

APERITIF

6.9

APEROL SPRITZ
Prosecco Soda frische Orange Aperol
LILLET WILDBERRY
Lillet Berry Tonic frische Beeren der Saison
PASSION SPRITZ
Hausgemachter Maracuja-Premix Limette Prosecco Minze
HUGO
Prosecco Minze Limette Holunder Soda

LONGDRINK

9.9

HOI AN MULE
Regionaler Reisvodka Limette Ginger Beer Ingwer Anchan Blüten
GREENTEA MOJITO
Grüntee infused Rum Rohrzucker Limette
MARAGRASSKA
Zitronengras regionaler Reisvodka frische Maracuja Maracujasaft Hibiskus

WEIN

WEIßWEIN

0,1 / 0,2 / 0,75 l

GRAUBURGUNDER	6.0 / 8.5 / 29.0
Birne Pfirsich Ananas Hauch von Vanille	
RIESLING	6.0 / 8.5 / 29.0
Apfel Nektarine leichte Zitrusnoten	
MIRAL GRILLO	30.0
Weißer Pfirsich mediterranen Kräutern Hauch von Kiwi.	
KEBRILLA GRILLO	32.0
Weißer Pfirsich Mirabelle Birnenmus reife Banane Anklängen von Gewürznelke und Vanilleschote	
MAMARI SAUVIGNON BLANC	34.0
Ananas Banane blumige Noten von Holunder, Ginster und Weißdorn	

ROSÉ

0,1 / 0,2 / 0,75 l

KLARET ROSÉ	6.5 / 8.5 / 32.0
Frisch rote Fruchtaromen	

ROTWEIN

MIRAL NERO D'AVOLA	6.0 / 8.5 / 29.0
Schwarze Pflaume sanfte Veilchenaromen Lakritze Kräutern	