

Ab 01.09.2022  
Hauptspeisen + 1,00 €  
Vorspeisen/Beilage/  
Nachtisch + 0,30 €

## VIETNAMESISCHE SPEISEN

TEL. 0 65 04 / 95 67 93 9

THALFANG  
AB JANUAR 2022

## VON VIETNAM NACH DEUTSCHLAND

Wir sind von Vietnam nach Deutschland gekommen und haben uns vor allem eins bewahrt:  
Das Geheimnis des vietnamesischen Nationalgerichts.

Dieses Stück unserer Heimat und Geschichte möchten wir gerne mit Ihnen teilen.

Die vietnamesischen Speisen und Getränke verwenden oft viele interessante und exotische Zutaten, um die perfekten Gerichte zu kreieren, die sowohl gut aussehen als auch lecker schmecken und die Gesundheit fördern.

Zu den häufigsten Zutaten gehören Fischsauce, Garnelenpaste, Sojasauce, Reis, frische Kräuter, Obst und Gemüse mit minimalem Einsatz von Milch und Öl.

Mit dem Gleichgewicht zwischen frischen Kräutern und Fleisch und dem gezielten Einsatz von Gewürzen für einen guten Geschmack, gilt vietnamesisches Essen als eines der gesündesten der Welt.

Ihre Familie Vu



## VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

**NEM** Frittierte Frühlingsrolle gefüllt mit Schweinefleisch, Glasnudeln, Morcheln und Kohlsalat, serviert mit Sweet Chili Soße (2 Stück) 4,50 €

**SOMMERROLLEN** - Vietnamesische Lieblings-Spezialitäten (2 Stück) (nur so lange der Vorrat reicht)

V1. Vietnamesische Sommerrolle mit Garnelen, zarter Hühnerbrust, Reismudeln und Kräutern in Reispapier-Blättern, dazu hausgemachte Hoisin-Kokoscreme-Soße 4,90 €

V2. Vietnamesische Sommerrolle mit Tofu, Reismudeln und Kräutern in Reispapier-Blättern, dazu hausgemachte Hoisin-Kokoscreme-Soße **VEGETARISCH** 4,90 €

**PHO** - Suppe nach Hanoi-Art

Kräftige Brühe mit Zimt, Anisstern und Ingwer, serviert mit Reisbandnudeln, Zwiebeln und Koriander

V3. mit zarter Hühnerbrust 9,50 €

V4. mit Rindfleisch 10,50 €

~~V5. mit Tofu und Gemüse **VEGAN, GLUTENFREI** 8,50 €~~

**BUN** - Lauwarme schmale Reismudeln in großer Schale mit Kräutern, Salat, Erdnuss und Dressing serviert

V6. mit frittierter Frühlingsrolle 8,50 €

V7. mit gebratenem Hühnerfleisch 8,50 €

V8. mit gebratenem Rindfleisch 9,90 €

V9. mit gebratener Garnele 10,50 €

V10. mit TOFU und Gemüse 8,50 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte direkt an uns.



WIR KOCHEN **OHNE GLUTAMAT**

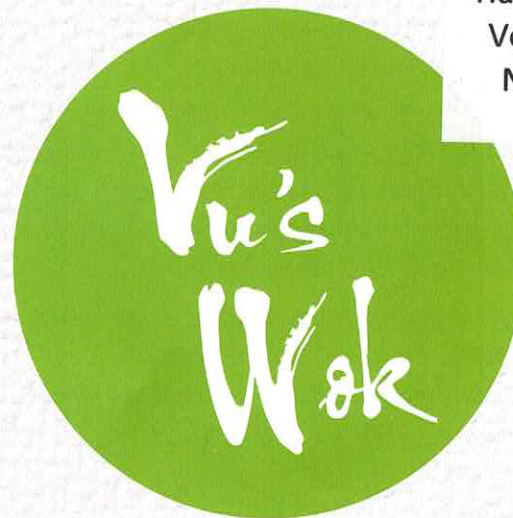
**VU'S WOK**  
**SAARSTRASSE 2**  
**54424 THALFANG**  
**06504/9567939**

**ÖFFNUNGSZEITEN**

Dienstag bis Freitag  
11.30 - 14.00 Uhr und 17.00 - 21.00 Uhr

Samstag  
17.00 - 21.00 Uhr

Sonntag und Feiertag  
11.30 - 14.00 Uhr und 17.00 - 20.30 Uhr



Ab 01.09.2022  
Hauptspeisen + 1,00 €  
Vorspeisen/Beilage/  
Nachtsch + 0,30 €

**MODERNE ASIATISCHE KÜCHE**

**TEL. 0 65 04 / 95 67 93 9**

**THALFANG**  
**AB JANUAR 2022**

## HERZLICH WILLKOMMEN IN VU'S WOK

2012 kam ich mit meiner Frau und zwei Kindern nach Thalfang. Seitdem bieten wir Ihnen dort in unserem kleinen Lokal eine Auswahl moderner asiatischer Gerichte an.

Kommen Sie vorbei und schauen Sie dem Koch über die Schulter. Erleben Sie die einzigartigen Aromen eines echten Thai-Currys. Genießen Sie die cremigen Konsistenzen unserer asiatischen Saßen und bestimmen Sie den Schärfegrad selbst. Unsere Gerichte sind geprägt durch die Frische und Leichtigkeit der asiatischen Küche. Neben einem authentischen Geschmack legen wir besonderen Wert auf die Qualität der Produkte und die Bekömmlichkeit unsere Zusammenstellungen.

So versuchen wir kalorienarm und natürlich im Geschmack zu kochen. Deswegen verwenden wir keinerlei zusätzliche Geschmacksverstärker, wie Glutamat oder Hefeextrakt.

Wir bieten Ihnen in Vu's Wok Thalfang zusätzlich eine Auswahl vietnamesischer Spezialitäten und abwechslungsreiche Gerichte an.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,  
Ihre Familie Vu



## WIR KOCHEN OHNE GLUTAMAT

TEL. 0 65 04 / 95 67 93 9

### ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Freitag 11.30 - 14.00 Uhr und 17.00 - 21.00 Uhr  
Samstag 17.00 - 21.00 Uhr  
Sonntag und Feiertag 11.30 - 14.00 Uhr und 17.00 - 20.30 Uhr

## SUPPEN

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 1. | Peking Suppe <sup>18</sup>  | 2,50 € |
| 2. | Thailand Suppe <sup>17, 19</sup> <br>mit Krabben, Hühnerfleisch und Gemüse       | 3,30 € |
| 3. | Tom Kha Kai Suppe <sup>17, 19</sup> <br>mit Hühnerfleisch, Kokosmilch und Gemüse | 3,30 € |

## VORSPEISEN

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 7.  | Krabbenchips   | 2,00 € |
| 8.  | Mini Frühlingsrollen (6 Stück) <sup>4, 16</sup> <b>VEGETARISCH</b><br>Gebackener Blätterteig mit Gemüse und Sweet Chili Saße | 2,30 € |
| 9.  | China Frühlingsrolle <sup>16, 18</sup><br>Gebackener Blätterteig mit Gemüse und Hühnerfleisch mit Sweet Chili Saße           | 2,60 € |
| 10. | Hausgemachte Wantan <sup>16</sup> (5 Stück)<br>Gebackene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Sweet Chili Saße                  | 2,60 € |

## WOK EIERNUDELN <sup>15, 16, 29</sup>

- |     |                                   |                   |
|-----|-----------------------------------|-------------------|
| 20. | nur mit Gemüse <b>VEGETARISCH</b> | 5,50 €            |
| 21. | mit Gemüse und Hühnerfleisch      | 6,50 €            |
| 22. | mit Gemüse und Rindfleisch        | 7,20 €            |
| 23. | mit paniertem Hühnchen            | <del>7,50 €</del> |
| 24. | mit knuspriger Ente               | <del>8,00 €</del> |
- 7,90 €  
9,50 €

## KURKUMA REIS <sup>15, 29</sup>

Hauseigener Kurkuma-Reis mit Erbsen, Mais, Kokosraspeln und Gemüse

30.	mit Gemüse <b>VEGAN, GLUTENFREI</b>	5,50 €
31.	mit Hühnerfleisch	6,50 €
32.	mit Rindfleisch	7,20 €
33.	mit paniertem Hühnchen	<del>7,50 €</del>
34.	mit knuspriger Ente	<del>8,00 €</del>

7,90 €  
9,50 €

## HÜHNERFLEISCH PANIERT IN DER HAUSEIGENEN KRUSTE <sup>16, 18</sup>

mit gekochtem Reis und Gemüse; alternativ Kurkuma-Reis/Nudeln <sup>16</sup> +1,80€

40.	und süß-saure Soße	8,00 €
41.	und dunkle Soße <sup>15, 19</sup>	8,00 €
42.	und Erdnuss-Kokosmilch-Soße	8,30 €
43.	und hauseigene Mango-Curry-Soße <sup>29</sup>	8,30 €
44a.	und Thai Rot-Curry und Kokosmilch <sup>11, 19</sup> ✂	8,30 €
44b.	und Thai Grün-Curry und Kokosmilch <sup>11, 19</sup> ✂✂	8,30 €

## ~~GEBACKENES HÜHNERFLEISCH <sup>16, 18</sup>~~

~~mit gekochtem Reis und Gemüse; alternativ Kurkuma-Reis/Nudeln <sup>16</sup> +1,80€~~

45.	und süß-saure Soße	8,70 €
46.	und dunkle Soße <sup>15, 19</sup>	8,70 €
47.	und Erdnuss-Kokosmilch-Soße	9,00 €
48.	und hauseigene Mango-Curry-Soße <sup>29</sup>	9,00 €
49a.	und Thai Rot-Curry und Kokosmilch <sup>11, 19</sup> ✂	9,00 €
49b.	und Thai Grün-Curry und Kokosmilch <sup>11, 19</sup> ✂✂	9,00 €

## GEBRATENES HÜHNERFLEISCH

mit gekochtem Reis und Gemüse; alternativ Kurkuma-Reis/Nudeln <sup>16</sup> +1,80€

60.	in dunkler Soße	8,00 €
61.	in dunkler Soße mit Knoblauch und Pfeffer ✂	8,10 €
62.	Kung Pao Art <sup>2, 4</sup> ✂	8,30 €
63.	in hauseigener Mango-Curry-Soße <sup>29, 18</sup> <b>GLUTENFREI</b>	8,30 €
64a.	mit Thai Rot-Curry und Kokosmilch <sup>11</sup> ✂	8,30 €
64b.	mit Thai Grün-Curry und Kokosmilch <sup>11</sup> ✂✂	8,30 €

## ENTE KNUSPRIG <sup>16, 18</sup>

mit gekochtem Reis und Gemüse; alternativ Kurkuma-Reis/Nudeln <sup>16</sup> +1,80€

50.	und süß-saure Soße	9,80 €
51.	und dunkle Soße <sup>15, 19</sup>	9,80 €
52.	und Erdnuss-Kokosmilch-Soße	10,20 €
53.	und hauseigene Mango-Curry-Soße <sup>29</sup>	10,20 €
54a.	und Thai Rot-Curry und Kokosmilch <sup>11, 19</sup> ✂	10,20 €
54b.	und Thai Grün-Curry und Kokosmilch <sup>11, 19</sup> ✂✂	10,20 €

## GEBRATENES RINDFLEISCH

mit gekochtem Reis und Gemüse; alternativ Kurkuma-Reis/Nudeln <sup>16</sup> +1,80€

70.	mit Gemüse in dunkler Soße <sup>15, 19</sup>	8,80 €
71.	in dunkler Soße mit Knoblauch und Pfeffer <sup>15, 19</sup> ✂	8,90 €
72.	mit Ingwer in dunkler Soße	8,90 €
73.	Szechuan Art <sup>2, 4</sup> ✂	9,20 €
74a.	mit Thai Rot-Curry und Kokosmilch <sup>11, 19</sup> ✂	9,20 €
74b.	mit Thai Grün-Curry und Kokosmilch <sup>11, 19</sup> ✂✂	9,20 €

## VERSCHIEDENE GERICHTE MIT GARNELEN UND TINTENFISCH

mit gekochtem Reis und Gemüse; alternativ Kurkuma-Reis/Nudeln <sup>16</sup> +1,80€

80.	Alles Gute - Krabben, Hühnerfleisch, Rindfleisch in dunkler Soße <sup>15, 19</sup>	9,50 €
81.	PAK PAO LAKTCHAIN Kung Pao Art <sup>2, 4</sup> ✂ mit Krabben, Hühnerfleisch, Rindfleisch	9,90 €
82.	THAILAND SPEZIALITÄT Krabben, Hühnerfleisch in Kokosmilchsoße mit Knoblauch <sup>11, 19</sup> ✂	9,90 €
83.	Krabben, Hühnerfleisch, Rindfleisch mit Ingwer in dunkler Soße <sup>15, 19</sup>	9,70 €
84.	Krabben Kung Pao Art <sup>2, 4</sup> ✂	10,50 €
85a.	Krabben in Thai Rot-Curry und Kokosmilch <sup>11, 19</sup> ✂	10,50 €
85b.	Krabben in Thai Grün-Curry und Kokosmilch <sup>11, 19</sup> ✂✂	10,50 €
86a.	Tintenfisch in Thai Rot-Curry und Kokosmilch <sup>11, 19</sup> ✂	9,90 €
86b.	Tintenfisch in Thai Grün-Curry und Kokosmilch <sup>11, 19</sup> ✂✂	9,90 €
87a.	Tintenfisch und Krabben in Thai Rot-Curry und Kokosmilch <sup>11, 19</sup> ✂	10,50 €
87b.	Tintenfisch und Krabben in Thai Grün-Curry und Kokosmilch <sup>11, 19</sup> ✂✂	10,50 €

## GEBRATENES GEMÜSE

mit gekochtem Reis und Gemüse; alternativ Kurkuma-Reis/Nudeln <sup>16</sup> +1,80€

90.	in dunkler Soße	7,50 €
91a.	in Thai Rot-Curry-Kokosmilch <sup>11, 19</sup> VEGETARISCH ✂	7,70 €
91b.	in Thai Grün-Curry-Kokosmilch <sup>11, 19</sup> VEGETARISCH ✂✂	7,70 €
92.	in haus eigener Mango-Curry-Soße <sup>29</sup> VEGAN, GLUTENFREI	7,70 €
93.	mit Tofu VEGAN, GLUTENFREI in haus eigener Mango-Curry-Soße <sup>29</sup>	8,50 €
94.	mit Tempeh (Fermentiert Sojaprodukt) in Haus eigener Mango-Curry-Soße <sup>29</sup> VEGAN	8,50 €

## DESSERTS

N1.	Gebackene Bananentasche mit Schokofüllung und Honig serviert <sup>16, 18</sup>	2,50 €
-----	--	--------

## BEILAGE

B1.	Gekochter Reis VEGAN, GLUTENFREI	2,00 €
B2.	Gebratene Wok-Eiernudeln mit Gemüse <sup>16, 18</sup> VEGETARISCH	3,20 €
B3.	Kurkuma-Reis mit Gemüse VEGAN, GLUTENFREI	3,20 €

## HAUSEIGENE SOBEN

B4.	Süß-saure Soße VEGAN, GLUTENFREI	je 2,00 €
B5.	Dunkle Soße <sup>15, 18</sup>	
B6.	Thai Curry Soße <sup>11, 19</sup> VEGETARISCH ✂	
B7.	Erdnuss Soße VEGETARISCH	
B8.	Mango Curry Soße <sup>29</sup> VEGAN, GLUTENFREI	

Zusatzstoffe:  
2. mit Farbstoff  
3. Konservierungsstoffe  
4. mit Geschmacksverstärker

11. unter Verwendung von Sahne  
14. mit Milcheiweiß  
15. Soja und Sojaerzeugnisse  
16. Gluten haltiges Weizen

17. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse  
18. Eier und Eierzeugnisse\*  
19. Fisch und Fischerzeugnisse  
20. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

21. Schalenfrüchte  
24. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse  
28. Weichtiere (Mollusken)  
29. Koriander samen, Kreuz Kümmel, Zimt