XIN CHÀO

Willkommen im Sapa, wir freuen uns sehr Sie hier begrüßen zu dürfen. Das größte Glück für uns besteht darin Ihnen unsere vietnamesische Küche vorzustellen.

Genießen Sie den Aufenthalt und lassen Sie es sich schmecken!

Ihr Sapa Team

Öffnungszeiten

Sonntag bis Freitag (und Feiertage)
11.30 - 14.30 Uhr
18.00 - 23.30 Uhr

Samstag
18.00 -24.00 Uhr
Warme Küche & Sushi-Bar täglich bis 22.30 Uhr

Mittagsbuffet

Montag - Freitag
11.30 - 14.30 Uhr

Täglich wechselndes Mittagsbuffet auch mit Sushi
ab 8,80 € pro Person.

Happy Hour täglich von 18.00 -20.00 Uhr

In unseren Gerichten werden teilweise Geschmacksverstärker verwendet. Für weitere Informationen fragen Sie unser Personal.

EIN PERFEKTER START

– KNACKIGE & FRISCHE REISPAPIERROLLEN –

GLÜCKSROLLE

Nem cuốn chao

09 **Butterfrüchterrolle** 4,80 €

Frische Rollen in Reispapier mit Avocado, Philadelphia, Minze, Gurken, Karotten, Eierstreifen, Salat und Reisnudeln. Dazu zwei verschiedene Soßen.

Nem cuốn chay

13 **Goldene Tempel** 4,60 €

Frische Reispapierrollen mit Tofu, Gurken, Karotten, Eierstreifen, Salat, frischen Kräutern und Reisnudeln. Serviert mit zwei verschiedenen Soßen.

FRÜHLINGSROLLEN

Nem lợn rán
10 **Frühlingsrolle mit Schwein** 4,80 €

Traditionelle Frühlingsrollen in Reispapier mit Schweinefleisch, Eier, Morcheln, Gemüse und Glasnudeln mit pikanter Fischsoße (3 Stück).

Nem tôm rán
11 **Garnele-Frühlingsrolle** 5,80€

Vietnamesische Frühlingsrollen in Reispapier mit Garnelen, Sojasprossen, Glasnudeln, Morcheln und Eier. Serviert mit Minze und pikanter Fischsoße.

Nem chay rán
12 **Vegetarische Frühlingsrollen** 5,50 €

Vietnamesische Frühlingsrollen in Reispapier mit Sojasprossen, Morcheln, Tofu, Eier und Glasnudeln. Mit Salat und pikanter Fischsoße.

SOMMERROLLEN

Nem cuốn tôm
07 **Knackige Garnelenrolle** 5,50 €

Frische Sommerrollen in Reispapier mit Garnelen, Kräutern, Gurken, Karotten, Eierstreifen, Salat, Gurken und Reisnudeln. Serviert mit zwei verschiedenen Soßen(Hoisin- und Fisch süß-sauer Soßen).

Frittiert

HERBSTROLLEN

Nem cuốn thịt gà
02 **Herbsrolle mit Huhn** 4,80 €

Frische Reispapierrollen mit Hühnerfleischstreifen, Rühreistreifen, Salat, Gurken, Karotten, Kräutern und Reisnudeln. Serviert mit Hoisin- und Fisch süß-sauer Soßen.

Nem cuốn thịt bò
03 **Herbsrolle mit Rindfleisch** 4,80 €

Knackige Herbstrollen in Reispapier mit mariniertem Rindfleisch, Salat, Gurken, Karotten, Eierstreifen, frischen Kräutern und Reisnudeln (pikant). Dazu Hoisin- und Fisch süß-sauer Soßen.

WINTERROLLEN

Nem cuốn cá hồi
04 **Winterrolle mit Lachs** 5,20 €

Schmackhafte Winterrollen in Reispapier mit geräuchertem Lachs, Mango, Gurken, Karotten, Minze und Reisnudeln. Serviert mit 2 verschiedenen Soßen.

Nem cuốn cá ngừ
05 **Sesam-Thunfischrolle** 5,50 €

Besondere Winterrollen in Reispapier mit sehr gut würzigem und Thunfisch, Salat, Dill, Sesam, Gurken, Karotten, Minze und Reisnudeln (pikant). Dazu 2 verschiedene Soßen.

KLEINE SUPPEN

Canh cá
40 **Lachs-Suppe** 4,80 €

Fein und bekömmliche Fischsuppe mit Lachs, Tomaten, Ananas, frischer Koriander, Sojasprossen, Dill, Zitronensaft und Chili.

Canh tôm
41 **Garnelensuppe** 5,10 €

Geschmackvoll pikante Garnelensuppe mit Ingwer, Champignons, Zitronengras, Chilischoten, Kokosmilch, Limettenblätter und Basilikum.

Canh chay
43 **Gemüsesuppe** 4,20 €

Leicht verdauliche Gemüsesuppe mit Tofu, Champignons, Karotten, Tomaten, Koriander und Ingwer.

Miến gà
44 **Glasnudelsuppe** 4,80 €

Mundend und ansprechende Suppe mit Glasnudeln, Hühnerfleisch, Sojasprossen, Morcheln, Frühlingszwiebeln, frischer Koriander, Schnittlauch und Ingwer.

HERZHAFTES FINGERFOOD – TREND MIT TRADITION

Gà xiên nướng xả
20 **Hähnchenspieße** 4,20 €

Zwei würzig gegrillte Hähnchenspieße mit Zitronengras, verfeinert mit Chilischoten und Ingwer. Serviert mit Erdnusssoße und Feuer zum selber Grillen.

Chả cá chiên
21 **Vietnamesische Fischspieße** 4,90 €

Einladende Fischspieße nach vietnamesischer Art mit Gurkenkraut (Dill), Schnittlauch und Chili. Dazu Salat, Erdnusssoße und Nuoc mam-Soße.

Bò xiên nướng
23 **Rindfleisch-Spieße** 5,80 €

Gegrillte Spieße mit Knoblauch, Chili und Teriyaki-Sesam-Soße.

Bò cuốn lá lốt
24 **Rindfleisch in Lot-Blättern** 5,80 €

Gegrillte Duftblätterröllchen (saftig-grüne Betelblätter) gefüllt mit zartem Rindfleisch, Zitronengras und Knoblauch. Das Rindfleisch nimmt beim Grillen den Geschmack der Lot-Blätter an. Serviert mit Nuoc mam-Soße.

SALATE

Nộm gà
30 **Ausgewogener Hühnerfleischsalat** 7,00 €

Frischer Salat mit Hühnerstreifen, Karotten, Gurke, Sojasprossen, Basilikum, Koriander, frischer Limettensaft und Erdnüssen.

Nộm bò
31 **Würziger Rindfleischsalat** 7,80 €

Vietnamesischer Salat mit Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Erdnüssen, Zitronengras, frischer Limettensaft, Gurke, Karotten, Koriander und Basilikum.

Nộm đu đủ
33 **Exotischer Papaya Salat** 8,80 €

Vietnamesischer Salat mit Papaya, Karotten, Gurke, frischer Limettensaft, gerösteten Erdnüssen, Koriander, Basilikum, Chilischoten.

Nộm xoài
34 **Aromatischer Mangosalat** 8,50 €

Köstlicher Salat mit Mango, Garnelen, Karotten, frischer Limettensaft, Chilischoten, Basilikum und Koriander.

HAUPTGERICHTE

- TRADITIONELLE SUPPEN DER VIETNAMESISCHEN KÜCHE -

Phở Bò

50 **Nudelsuppe mit Rindfleisch** 9,80 €

Eine kräftige grosse Suppe mit kurz blanchiertem Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Ingwer in duftig gekochter Rindbrühe. Serviert mit frischen Kräutern, Zitronenviertel, Chili- und Hoisin Soße.

Phở gà

52 **Nudelsuppe mit Hühnerfleisch** 9,80 €

Einladende Suppe mit Hähnchenfleischstreifen, Lauchzwiebeln und Ingwer in duftig gekochter Brühe. Dazu frischen Kräutern, Zitronenviertel, Chili- und Hoisin Soße.

REISFADENNUDELSUPPE – BÚN NƯỚC

54 **Bún riêu tôm**
Reisfadennudeln mit Garnelen 10,80 €

Reichhaltige Suppe mit Reisfadennudeln, Garnelen, Eier, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Tofu, Tamarinde, Kräutern und Zitronenviertel.

55 **Bún cá**
Gebratener Lachs mit Reisfadennudelsuppe 10,80 €

Große Suppe mit gebratenem Lachs, Dill, Lauchzwiebeln, Tomaten, frischen Kräutern und Sojasprossen.

GEBRATENE REISBANDNUDELN – PHỞ XÀO

60 **Phở xào tôm muc**
Gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen und Tintenfisch 14,50 €

Vollmundig gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Frühlingszwiebeln, Sellerie, Sojakeimen, frischem Basilikum, Minze.

61 **Phở xào bò**
Gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch 12,80 €

Geschmackvolle Reisbandnudeln mit pfannenangerührtem Rindfleisch, Sellerie, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, Knoblauch, frischem Basilikum und Koriander.

Wir bieten auch vegetarische gebratene Reisbandnudeln an für 10,80 €.

REISFADENNUDELN (OHNE SUPPE) – BÚN KHÔ

62 **Bún Thịt Nướng**
Nudeln mit gegrilltem Schweinefleisch 13,50 €

Kombination zwischen Reisfadennudeln, gegrilltem Schweinefleisch, frischen Kräutern und spezieller Soße.

63 **Bún bò Nam Bộ**
Reisnudelsalat mit Rindfleisch 12,80 €

Genussreich angebratenes Rindfleisch auf Reisfadennudeln, knackigem Salat und Sojasprossen. Es wird mit frischen Kräutern und speziell verfeinerter Fischsoße serviert.

GEBRATENE EIERNUDELN – MỲ XÀO

Mỳ gà Hanoi
65 **Hanoi-Nudeln** 11,50 €

Gut gebratene würzige Eiernudeln mit Hühnerfleisch, verschiedenem Gemüse, frischem Basilikum und Zitronenblättern.

Mỳ tôm Saigon
66 **Saigon-Nudeln** 13,50 €

Fein gebratene Eiernudeln mit Garnelen, Karotten, Sojakeimen, Zwiebeln, Chilischoten, Basilikum, Koriander.

Mỳ xào chay
67 **Vegetarische-Nudeln** 9,80 €

Gebratene Eiernudeln mit Sojasprossen, Karotten, Zwiebeln und Basilikum.

Eiernudeln können Weizen enthalten

HÄHNCHENSPEZIALITÄTEN - Gà

Gà xào sả ớt
70 **Huhn mit Zitronengras** 12,80 €

Gebratenes Hähnchen mit Zitronengras und Gemüse der Saison.

Gà xào dứa
71 **Huhn in süß-sauer-Soße** 12,80 €

Schmackhaft gebratenes Hähnchen mit frischer Ananas, Champignons, Karotten, Zwiebeln, Rettich, Broccoli, Paprika.

Leicht scharf

Scharf

Gà cà ri
72 **Huhn mit Kokosmilch** 12,80 €

Pfannenangerührtes Hühnerfleisch mit frischen Süsskartoffeln und Gemüse in Kokosmilchsoße.

RINDFLEISCHSPEZIALITÄTEN - BÒ

Bò nướng

90 **Saftiges Rindfleisch vom Grill** 16,80 €

Kurz angebratenes Rindfleisch (200g) mit Pak Choi, Champignons und Teriyaki-Soße.

Bò xào thập cẩm

94 **Mixed gebratenes Rindfleisch** 14,50 €

Saftiges Rindfleisch mit buntem Gemüse und Ingwer.

Bò xào sả ớt

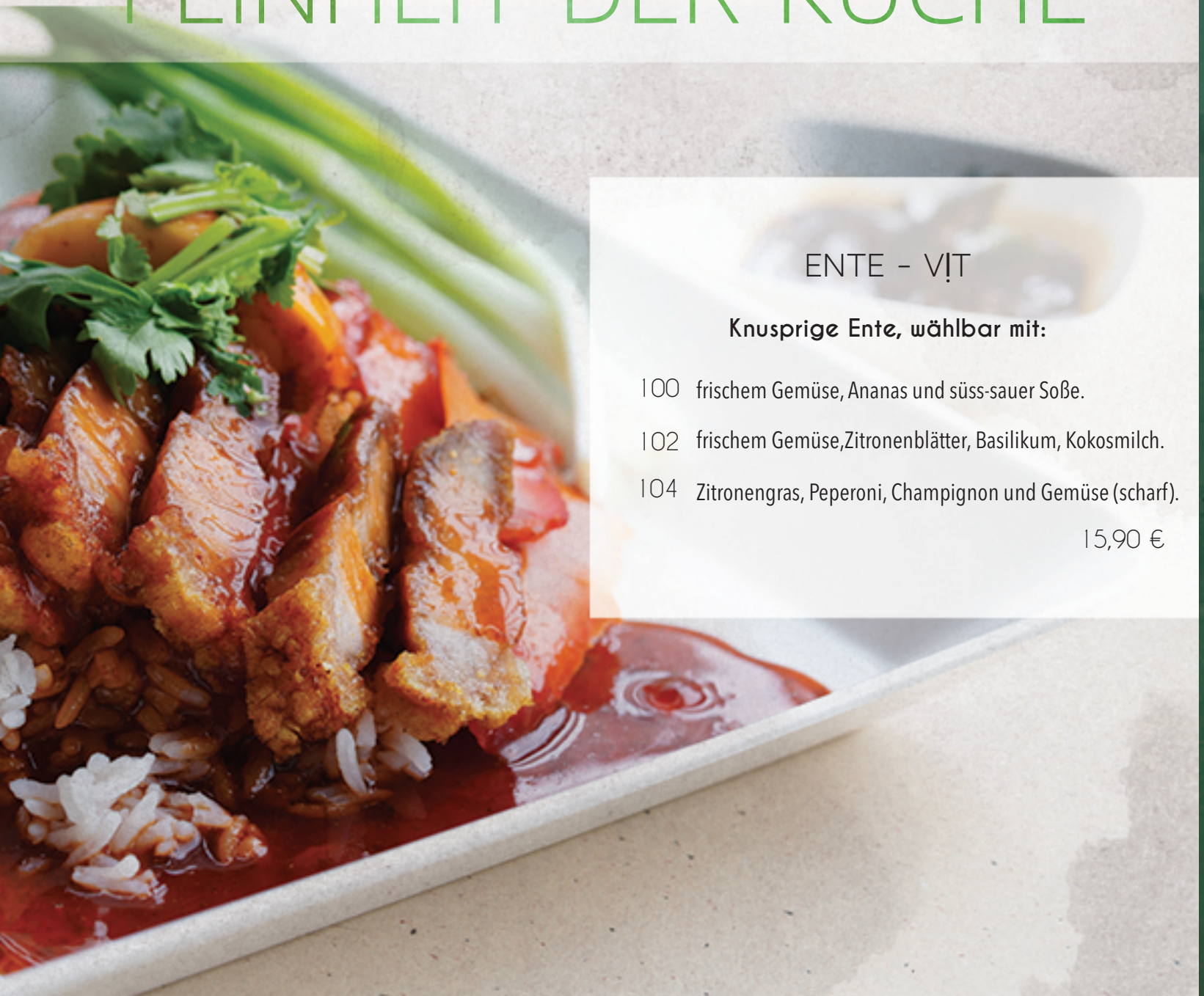
91 **Rindfleisch mit Zitronengras** 13,80 €

Gut angebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, Paprika, Champignons, Sellerie und Chili.

Leicht scharf

Scharf

FEINHEIT DER KÜCHE



ENTE - VỊT

Knusprige Ente, wählbar mit:

100 frischem Gemüse, Ananas und süss-sauer Soße.

102 frischem Gemüse,Zitronenblätter, Basilikum, Kokosmilch.

104 Zitronengras, Peperoni, Champignon und Gemüse (scharf).

15,90 €

MEERESFRÜCHTE - HẢI SẢN

Cá sốt cà chua
110 **Vietnamesischer Fisch in Tomatensoße** 12,80 €

Welsfilet-Pangasius aus Südostasien (Mekong-Gebiet), mit Frühlingszwiebeln, Dill, Tomaten und verschiedenem Gemüse.

Mực xào thập cẩm
114 **Tintenfisch mit Gemüse der Saison** 13,80 €

Gebratener Tintenfisch mit Frühlingszwiebeln, frischem Gemüse , Chilischoten, Knoblauch und Koriandergrün.

Tôm cà ri
116 **Garnelen mit Kokosnussmilch** 16,80 €

Garnelenspezialität mit Kokosnussmilch, Zitronengras, Chilischoten, Rettich, Zuchini, Karotten (leicht scharf).

Tôm xào rau quế
117 **Garnelen mit Basilikum** 16,80 €

Im Wok gechwenkte Garnele mit Gemüse, Knoblauch, Chilischoten und Basilikum (leicht scharf).

Unsere Hauptgerichte werden ausschließlich mit frischen Jasmin-Reis serviert, ausgenommen sind Nudelgerichte.

Leicht scharf

Scharf

FÜR VEGGIE-LIEBHABER

– Vegetarisch, ausgewogen & gesund –

120 **Cà dái dê bung**
Aubergine im Topf 9,50 €

Aubergine gebraten mit Tofu, Tomaten, Karotten, Rettich, Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern.

121 **Đậu phụ kho**
Tofu im Tontopf 9,80 €

Geschmorter Tofu mit Shitakepilzen, Karotten, Rettich in leckerer Karamellsoße.

123 **Bún chay**
Frühlingshafte Nudelsuppe 9,50 €

Grosse Reisfadennudelsuppe mit Tofu, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Basilikum.

124 **Rau xào thập cẩm**
Frisches Wokgemüse 10,50 €

Buntes Wokgemüse mit gerösteten Erdnüssen und Koriandergrün.

DESSERTS

Hoa quả chiên
150 **Gebackene Früchte im Ausbackteig** 4,90 €
Knusprig gebackene Früchte mit Honig, Erdnüsse und Vanilleeiscreme.

Chè đậu xanh nước cốt dừa
151 **Sago Cream** 5,20 €
Sago-cream aus weich gekochtem Mungbohnen. Serviert mit Sesam, Minze und Kokosmilch (warm).

Táo chiên kem quế
152 **Gebackene Äpfel Zimt** 5,50 €
Knusprige Äpfel im Teigmantel mit Zimt und Vanileeis.

153 **Mango-Coco** 5,20 €
Leckere Mangocreme mit Cocos-Tapioca-Soße.

Hoa quả với kem
154 **Frische Früchte mit Eis** 6,20 €
Grünteeeis oder Vanilleeis mit exotischem Frischobst der Saison und Früchte-Soße.

Kem
155 **Eiskugel** 2,10 €
Grünteeeis oder Vanilleeis mit dekoriertem Obst und Minze.

GETRÄNKE

APERITIFS

343 **Prosecco** 0,1L 3,50 €

203 **Sake** 0,15L 4,80 €
Japanischer Reiswein

204 **Aperol Spritz** 0,2L 5,80 €
Prosecco, Aperol, Soda, Orange

205 **Hugo** 0,15L 5,80 €
Prosecco, Limetten, Minze, Mineral-wasser,Holundersirup

BIER

		0,3 l	0,5 l
210	**Warsteiner Pils vom Fass**	2,60 €	3,40 €
211	**Radler**	2,60 €	
220	**Wölfshöher Urhell**		3,20 €
221	**Wölfshöher Schwarzbier**		3,20 €
222	**Wölfshöher Hefeweißbier hell**		3,20 €
223	**Wölfshöher Hefeweißbier dunkel**		3,20 €
224	**Wölfshöher Hefeweißbier leicht**		3,20 €

		0,3 l	0,5 l
225	**Alkoholfreies Weizen**		3,20 €
226	**Colaweizen**		3,20 €
227	**Russen**		3,20 €
228	**Saigon Bier**	2,90 €	
229	**Japan Bier**	2,90 €	

SOFT DRINKS

		0,2 l	0,4 l
230	**Tafelwasser**	1,60 €	2,60 €
233	**Aqua Panna** (0,25/0,75L)	1,90 €	4,80 €
235	**San Pelegrino** (0,75L)		4,80 €
236	**Bionade (Holunder)**	2,90 €	
237	**Bionade (Ingwer)**	2,90 €	
240	**Coca Cola**[2]	1,80 €	3,20 €
242	**Coca Cola Light**[1,2,4]	1,80 €	3,20 €

		0,2 l	0,4 l
244	**Fanta**[3]	1,80 €	3,20 €
246	**Sprite**[2,3]	1,80 €	3,20 €
248	**Spezi**[1,2]	1,80 €	3,20 €
250	**Tonic Water**	2,00 €	3,40 €
251	**Bitter lemon**	2,00 €	3,40 €
252	**Ginger Ale**[1]	2,00 €	3,40 €

1. mit Farbstoff | 2. koffeinhaltig | 3. chininhaltig | 4. Phenylalaninsquelle m. Süßungsmitteln Ganze Flasche

SÄFTE

		0,2 l	0,4 l
260	**Apfelsaft**	2,50 €	4,20 €
264	**Orangesaft**	2,50 €	4,20 €
268	**Mangosaft**	2,50 €	4,20 €
272	**Maracujasaft**	2,50 €	4,20 €
276	**Ananassaft**	2,50 €	4,20 €
250	**Traubensaft**	2,50 €	4,20 €
280	**Lychee-/Cocos-/ Guavensaft**	2,80 €	

SAFTSCHORLEN

Unsere Säfte sind auch als Saftschorle erhältlich.

Saftschorle **0,2L / 0,4L**
1,80 € / 3,30 €

Lychee-/Cocos/Guavenschorle (0,4L)
3,60 €

283 **Mango Lassi**
Frische Mango, Milch, Joghurt, Sahne
5,20 €

OFFENE WEINE & FLASCHENWEINE (WEISS)

0,2L / Flasche

310/332 **Pinot Grigio Prestige** 4,50 € / 18,00 €

311/333 **Chardonnay** 4,50 € / 18,00 €
Frank-Languedoc, ausgewogene Note vom Pfirsich/Lunagarotti

312/331 **Sauvignon Blanc, Baron P. Rothschlild 2001** 4,50 € / 19,00 €

313/330 **Riesling Halbtrocken** 4,50 € / 18,00 €
Deutschland/Rheingau spritzig frisch und fruchtig

314 **Weinschorle** 4,00 € / 6,00 €
0,2L / 0,4L

OFFENE WEINE & FLASCHENWEINE (ROT)

0,2L / Flasche

320/340 **Chiaretto Roset** 4,50 € / 25,00 €
Aromatisch, fruchtig/ Ca Dei Frati

322 **Chianti Terra Di Priori** 4,50 €

323/341 **Rioja** 4,80 € / 18,00 €
Beerig, Fruchtiges Bukett/ Casa de la Reina

324 **Cabernet Sauvignon** 4,00 €

COCKTAILS

350 **Mai Tai** 7,50 €

Roter Rum, Weißer Rum, Mandelsirup,Maracuja-, Orangen-, Ananas- und Limettensaft.

351 **Caipirinha** 7,50 €

Weißer Rum, Limetten, brauner Zucker, Bitte Lemon.

352 **Pina-Colada** 7,50 €

Barcadi, Ananassaft, Kokossirup, Sahne.

353 **Mojito** 7,50 €

Havana Club, Limetten, brauner Zucker, Minze.

354 **Swimming Pool** 7,50 €

Havana Club, Wodka, Blue Caracao, Kokoscreme, Ananassaft, Sahne.

360 **Mekong Sour** 7,50 €

Mekong, Limettensaft, Zitronensaft, Orangensaft, Rohzucker.

361 **Saigon Sour** 7,50 €

Nep Moi Wodka, Limetten, brauner Zucker.

LONGDRINKS

370	**Cuba Libre**	5,80 €
371	**Whisky Cola**[1,2]	5,80 €
375	**Campari Orange**[1]	5,80 €
377	**Campari Soda**[1]	5,80 €
378	**Gin Tonic**[4]	5,80 €

1. mit Farbstoff | 2. koffeinhaltig | 3. chininhaltig | 4. Phenylalaninsquelle m. Süßungsmitteln

Special Homemade Drinks

384 **Mammachia** 7,00 €

erfrischendes Getränk mit Superfood Chia-Samen, Aloe Vera Saft, Beerenmix, frische Ananas und Minze.

385 **Prima Sapa** 6,00 €

Apfel-, Maracujasaft, Limetten, Bionade Kräuter, frische Ananas, frische Maracuja, Minze.

386 **Berry Island** 5,50 €

frische Himbeeren und Heidelbeeren, Limetten, Holundersirup, Soda, Minze.

387 **Guave-Ginger-Spritz** 5,50 €

Guavensaft, Ginger Ale, Apfelsaft, Limetten.

388 **Passion Tee** 6,00 €

frische Maracuja, Grüner Tee, Lychee, Maracujasirup, Limetten, Minze.

389 **Freshii Lemongras** 5,50 €

frische Orangen, Limetten, Zitronengras, Soda, Rohzuckersirup, Minze.

SPIRITUOSEN - DIGESTIF

400	Nep moi	2,80 €	2 cl
410	Aperol	2,60 €	2 cl
412	Ramazotti	3,60 €	4 cl
415	Absolut	2,60 €	2 cl

HEIßE GETRÄNKE

440	Espresso	2,00 €
441	Doppelter Espresso	3,20 €
442	Kaffee	2,40 €
443	Cappuccino	2,90 €
444	Latte Macchiato	2,90 €
446	Vietnamesischer Cafe Mit Kondensmilch	3,20 €
447	Vietnamesischer Eiscafe Mit Kondensmilch und Eiswürfel	3,50 €

TEE

450	Grüner Tee	2,30 €
451	Jasmintee	2,30 €
453	Artischoken Tee	2,30 €
455	Wohlfühl Tee	2,30 €
456	Abend Tee	2,30 €
457	Ingwer-Zitrone Tee	2,30 €

Hinweiß:

Zahlung mit EC-Karte ab 20,00 € möglich.