



VEGAN

- 27. CRUNCHY SESAME** ^{D,L,M} 12,8
 Verschiedenen saisonalen Gemüsesorten.
 Serviert mit Jasminreis. Wahlweise mit:
 f. Tofu e. Ente
- 28. DAU XAO CARI** ^{M,L,B} 11,8
 Gebratener Tofu mit Curry Paste,
 buntes Gemüse & Jasminreis
- 29. BUDDHAS FAVOURITE** ^{B,D} 11,8
 Knuspriger marinierte Bio-Tofu mit einer vietnamesischen Salz-Pfeffer-Kruste auf einem Salatbett mit einer hausgemachten Soße und Jasminreis

MINTY SPECIAL

- 30. FLYING CHICKEN** ^{L,M} 13,9
 Gegrillte Hähnchenbrust mit Zitronenblättern und Gewürzen, Aubergine, Pak Choi, hausgemachte Soße. Serviert mit Jasminreis und Sesam.
- 31. BEEF SUPREME** ^{L,M} 14,4
 Gegrilltes Dry-Aged Entrecote mit Gemüse, Salat, Aubergine, Pak Choi, hausgemachte Sosse, Pfeffer, Sesam und Jasminreis.
- 32. SHAKEN BEEF** ^{L,M} 14,8
 im Wok geschwenkte, medium gebratene Rindfleisch mit Knoblauch, Chili, Kartoffelwürfel, Paprika und Zwiebeln, dazu Salat mit Sesamkörnern. Serviert mit Jasminreis.



- 33. SHRIMP LOVER** ^{E,L,M} 15,6
 Großgarnelenspieße mit Gemüse, Sesam, Pfeffer, Jasminreis & hausgemachte Soße.
- 34. SEA DRAGON** ^{C,L,M} 15,6
 Gegrilltes Lachsfilet, Teriyakisauce, Sesam, Karotten, Pak Choi und Gemüse der Saison. Serviert mit Jasminreis.

- 35. STICKY MANGO** ^{B,D} 5,4
 Gebackener Klebreis mit Mango-Füllung, Erdnüssen, Sesam und einer Kokossoße
- 36. COCO BANANA** ^{B,D} 4,4
 Gebackene Banane mit Erdnüsse, Sesam und einer Kokossoße
- 37. MOCHI EIS** ^{B,D} 6,4
 Reiskuchen gefüllt mit Eis
- 38. PANACOTA** ^G 5,4
 Hausgemachter Panna-Cotta aus Kokosmilch und Zitronengras. Serviert man mit Mangosauce und Früchten.
- 39. SESAMBÄLLCHEN** ^{B,D} 5,2
 Gebackene Sesambällchen gefüllt mit einer Bohnenpaste.

DESSERT



Minty - Fusion-Asian Cuisine mit kreativer Kochkunst

Das Minty ist ein exzellentes Restaurant für Liebhaber einzigartiger und kunstvoller Küche. Mit seinem charakteristischen Fusion-Asian-Stil bietet das Restaurant nicht nur köstliche Speisen, sondern auch spannende und originelle kulinarische Erlebnisse für seine Gäste. Die erfahrenen und kreativen Küchenchefs im Minty verstehen es, traditionelle asiatische Zutaten wie Hähnchen, Ente, Gamelen, Fisch und Tofu auf besondere Weise zu verarbeiten. Diese Kombinationen schaffen nicht nur einzigartige Geschmackserlebnisse, sondern auch kunstvolle und ästhetische Gerichte.



VORSPEISE

1. SUP COCO ^G 4,8

Cremige Kokosmilchsuppe mit vers. Gemüse und frischen Kräutern, Kokosmilch, Zwiebeln, Pilze, Karotten. Wahlweise mit:

a. Huhn f. Tofu ^M c. Garnelen ^E

2. SUMMER ROLLS ^{B,L} 4,8

Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Erdnüssen, Sesam & Salat, serviert mit Hoisin-Erdnuss-Soße. Wahlweise mit:

a. Huhn f. Tofu ^M c. Garnelen ^E

3. HANOI ROLLS ^M 2 Stk. 4,8

Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen serviert mit Chili-Limetten-Dressing

a. Fleisch b. Vegi

4. GYOZA ^{C,D,M} 5 Stk. 4,6

Knusprige japanische Teigtaschen mit Teriyaki-Soße & Sesam

a. Fleisch
b. Vegi

5. CRUNCHY POCKETS ^{E,D} 4,8

Hausgemachte Wan Tan Taschen gefüllt mit Garnelen und Hähnchenbrust. Dazu Süß-Sauer-Soße.

6. SUP WAN TAN ^{E,D,J} 4,6

Wantan Suppe mit gefüllten Teigtaschen (Huhn & Garnelen), Gemüse, Sesam Öl, Koriander & Pfeffer

7. KHOAI LANG CHIEN ^D 5,2

Süßkartoffelpommes mit Mayonnaise oder süßer Soße.

8. GA SATE 2 Stk. ^B 5,2

Marinierte Hähnchenspieße mit Hoisin-Erdnüsse-Soße & Sesam

9. SNOWBALL 3 Stk. ^E 5,2

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung & Sesam

10. EDAMAME 4,8

japanische Sojabohnen mit Meersalz

11. BANH BAO 2 Stk. ^{A,D} 4,8

Gedämpfte Hefebrötchen mit Fleisch-Füllung



BEILAGEN

PORTION JASMIN REIS / NUDELN	2,0
EXTRA DIP / EXTRA KRÄUTER	2,0
EXTRA SOSSE	3,0

SALAT



13. DU DU GARDEN ^{B,C} 6,8

Grüner Papaya Salat bestehend aus frischen Papayas-treifen, Garnelen, Kräutern, Chili, Erdnüssen und verfeinert mit hausgemachtem Dressing

14. GOLDEN SEASON ^{B,C} 6,8

Frischer Mangosalat mit Rindfleisch, Erdnüsse, Minze und sesam in einer Chili-Limetten-Vinaigrette. Wahlweise mit:

a. Rindfleisch f. Tofu

15. AVOCADO DREAM ^{B,C} 6,8

Frischer Salat mit Avocado, Hähnchen, Erdnüssen, Sesam, Kräutern in hausgemachter Chili-Limetten-Vinaigrette

SUPPEN



16. PHO NAM DINH ^{C,M} 10,9

Traditionelle 5-Kräuter Brühe mit frischem Koriander und Reisband Nudeln. Serviert mit Thai-basilikum, Sojasprossen, Limette und Chili-Soße. Wahlweise mit

a. Huhn
b. Rindfleisch
f. Tofu

18. SIZZLING SAIGON NOODLES ^{A,M,E}

Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse und Sojasprossen. Dazu geröstete Zwiebeln. Wahlweise mit:

a Huhn 10,9
b. Rindfleisch 11,9
c. Garnelen 12,9
e. Ente 12,9
f. Tofu 10,9

17. SUP WAN TAN ^{E,D,J} 11,90

Wantantaschen gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch in 5-Kräuter Brühe mit Gemüse. Serviert mit Limette und Chili

19. STIR-FRIED UDON ^{A,L,M,E}

Gebratene japanische Udon Nudeln mit Gemüse, Röstzwiebeln & Koriander. Wahlweise mit:

a Huhn 10,9
b. Rindfleisch 11,9
c. Garnelen 12,9
f. Tofu 10,9

NUDELN & BOWL



20. NAM BO BOWL ^{B,C,J} 10,90

Im Wok geschwenktes Rindfleisch oder Tofu mit Knoblauch und Zitronengras auf hausgemachtem Reisnudelsalat. Verfeinert mit Kräutern, Erdnüssen, gerösteten Zwiebeln und Limetten Vinaigrette.

b. Rindfleisch f. Tofu

21. HA NOI BOWL ^{M,E,D} 10,90

Knusprige Teigrollen gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse auf Reisnudeln und Salat, dazu Kräutern, Erdnüssen, gerösteten Zwiebeln und Limetten-Chili-Soße. Wahlweise mit Fleisch oder Vegetarisch

a. Fleisch b. Vegi

SALAT

SALAT



REIS

22. CA RI ^{C,M,E}

Rotes Thai-Kokos-Curry mit Basilikum, Gemüse & Jasminreis. Wahlweise mit:

a. Huhn 10,9 b. Rindfleisch 11,9
c. Garnelen 12,9 d. Frittiert Hähnchen 11,9
e. Enter 12,9 f. Tofu 10,9

23. GOLDEN COCO ^{C,M,E}

Cremige Mango-Kokos-Soße mit Gemüse & Jasminreis. Wahlweise mit:

a. Huhn 10,9 b. Rindfleisch 11,9
c. Garnelen 12,9 d. Frittiert Hähnchen 11,9
e. Enter 12,9 f. Tofu 10,9

24. FLAMING SUMMER ^{J,M,E}

Wok-Gemüse in dunkler Soße, verfeinert mit Chili und Knoblauch. serviert mit Reis. Wahlweise mit:

a. Huhn 10,9 b. Rindfleisch 11,9
c. Garnelen 12,9 d. Frittiert Hähnchen 11,9
e. Enter 12,9 f. Tofu 10,9

25. SOUR PLUM ^{C,M} 12,9

Hausgemachte Pflaumensoße mit verschiedenen saisonalen Gemüsesorten, Sesamöl und Reis. Wahlweise mit knuspriger Ente oder gebratenes Hähnchen

a. Huhn e. Ente

ALLERGENE:

A. Eier - B. Erdnüsse - C. Fisch -
D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel)
E. Krebstiere - F. Lupinen -
G. Milch einschließlich Laktose -
H. Schalenfrüchte
I. Schwefeldioxid und Sulfite -
J. Sellerie - K. Senf - L. Sesamsamen -
M. Sojabohnen - N. Weichtiere (Mollusken)

ZUSATZSTOFFE:

1. mit Farbstoff -
2. Koffeinhaltig -
3. mit Antioxidationsmittel -
4. Säuerungsmittel -
5. mit Konservierungsmittel -
6. mit Süßstoff -
7. enthält eine Phenylalaninquelle -
8. chininhaltig -
9. Stabilisatoren
10. Geschmacksverstärkung -
11. Taurin