TASTE OF ASIA

AM MARKT 11 | 63450 HANAU

MARKTPLATZ PASSAGE

06181 413 3550

ÖFFNUNGSZEITEN

MO.	RUHETAG
DI. – SA. :	11^{30} – 15^{00} UHR
	17^{30} – 22^{00} UHR
SO. :	17^{30} – 22^{00} UHR

HERZLICH WILLKOMMEN

Willkommen im ZEN Restaurant! Seit meinem 11 Lebensjahr wohne ich in Deutschland, aber die Erinnerung an die vietnamesische Küche konnte ich nie vergessen. Ich kann mich deutlich an die Hitze des Feuerofens erinnern, seine Farbe, das Aroma und unsere Lachen voller Vorfreude. Als ich aufwuchs, wurde mir klar, wie wichtig mir diese Dinge sind und warum die traditionelle vietnamesische Küche über Generationen weitergegeben werden sollte. Unser Ziel ist es, Sie nicht nur satt zu machen. Wir möchten auch Ihre kulinarische Erfahrung verbessern, während Sie Ihre Zeit uns verbringen. Ihre Zufriedenheit ist einfach unser Glück!

Sind Sie bereit für kulinarische Erlebnisse?

Wir wünschen einen guten Appetit und ein schönes Erlebnis!

Ihr ZEN Team – Vietnamesische Hausmannskost

IHR ZEN-TEAM

Zahlungsmöglichkeiten:
EC-Kartenzahlungen ab 20 EURO,
keine Annahme von Kreditkarten / Credit Card not accepted

Liebe Gäste,
für Speisen, die im Restaurant konsumiert werden und anschließend eingepackt werden sollen, wird pro Verpackung 1 EURO berechnet. Vielen Dank

MITTAGSKARTE

(Dienstag - Freitag 11:30 - 15:00 Uhr, außer feiertags)
Alle Mittagsmenü werden mit Tagessuppe oder 4 Mini-Frühlingsrollen als Vorspeise serviert.

200. **PHỞ HÀ NỘI**
traditionelle Nudelsuppe mit Rindfleisch, Reisbandnudeln, Ingwer, Zwiebeln, Koriander, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, Basilikum und frischen Kräutern. Wahlweise mit:

a - Rindfleisch	11,90
b - Hühnerfleisch	10,90

201. **ZEN LUNCH MENU** 10,90
wechselt wöchentlich
Bitte fragen Sie Ihre Bedienung

leicht scharf vegetarisch

MITTAGSKARTE

(Dienstag - Freitag 11:30 - 15:00 Uhr, außer Feiertags)
Alle Mittagsmenü werden mit Tagessuppe oder 4 Mini-Frühlingsrollen als Vorspeise serviert.

202. **CƠM XÀO SẢ ỚT** F,M,N — 8,90
vietnamesisches Reisgericht mit Zitronengras und Chili, Paprika, grüner Spargel, Zwiebeln, Karotten, Lauch, Brokkoli, Zucchini, Champignons

203. **PHỞ XÀO** — 8,90
gebratene Reisbandnudeln mit frischem saisonalem Hanauer Marktgemüse im Wok geschwenkt mit Soja Sauce

204. **BÁNH CANH XÀO- UDON NUDELN** — 8,90
gebratene Weizennudeln mit frischem saisonalem Hanauer Marktgemüsee im Wok geschwenkt mit Soja Sauce

205. **PHỞ TRỘN CARI- REISBANDNUDELN COCOCREAM** D,F,K — 8,90
vietnamesische Reisbandnudeln mit cremiger Kokos-Curry-Sauce, Wildkräuter-Salat, Koriander, geröstete Erdnüsse und Sesam

206. **CARI ĐỎ- HAUSGEMACHTES ROTES CURRY** D,F,K — 8,90
saisonales frisches Hanauer Marktgemüse in rotem Curry, dazu Jasmin-Reis und Salat

207. **ZEN LOVERS** I — 8,90
saisonales frisches Hanauer Marktgemüse in ZEN-Special-Sauce, dazu Jasmin-Reis und Salat

ALLE GERICHTE MITTAGSKARTE VON 202- 207 WAHLWEISE MIT:

+ Gà - Hähnchenbrust-Streifen	2,00
+ Vịt - Entenbrust-Streifen	2,50
+ Đậu Hũ - Seidentofu	1,50
+ Tôm - Black-Tiger-Garnelen	3,00
+ Bò - Rindfleisch	3,00

VORSPEISEN

STARTERS

VORSPEISEN
STARTERS – KHAI VI

01. **EDAMAME** 6,50
gedämpfte Sojabohnen mit Himalaya Kristallsalz
steamed soybeans with Himalayan crystal salt

02. **MAULTASCHEN - GYOZA**
5 Stk. gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung, serviert mit Soja-Sauce. Wahlweise mit:
5 pcs. fried dumplings with vegetable filling and soy sauce. Optionally with:
a. vegetarisch — *vegetarian* 5,50
b. Hähnchen — *chicken* 6,50

03. **CRISPY POCKET** [c] **Tôm Khoai Tây** 5,90
5 Stk. Garnelen im knusprigem Kartoffelteigmantel, serviert mit süßer Chili-Sauce
5 pcs. prawns in crispy potato batter with sweet chili sauce

04. **MONEY BAG** [c] 6,90
5 Stk. kleine Teigsäckchen mit Garnelenfüllung mit Chili-Mayo
5 pcs.small dough bags with prawn filling with chili mayo

05. **GEDÄMPFTE DUMPLINGS** [c] **Dimsum** 6,90
5 Stk. Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, Sojabohnen, Karotten, serviert mit Soja-Sesamöl-Dip
5 pcs. dumplings filled with prawns, soybeans, carrot with a soy sesame oil dip

06. **SOMMERROLLEN** [b,h,f] **Gỏi Cuốn**
2 Stk. Reispapier gewickelte Sommerrollen, gefüllt mit frischen Kräutern, Karotten, Salat & Gurke, dazu eine leckere hausgemachte Hoisin-Sauce & geröstete Erdnüsse
2 pcs. wrapped in rice paper Summer rolls filled with fresh herbs, carrots, lettuce & cucumber, with a delicious homemade one Hoisin sauce & roasted peanuts
a. Seidentofu — *silk tofu* 5,50
b. Huhn — *chicken* 5,90
c. Garnelen — *prawns* 6,90

07. **CRISPY GARNELEN** [c] **Tôm Chiên Cốm** 5,90
2 Stk. Riesen Black-Tiger-Garnelen im Crispy-Rice-Mantel, serviert mit Süß-Sauer-Sauce
2 pcs. giant black tiger prawns in a crispy rice coat,with sweet and sour sauce

08. **FRÜHLINGSROLLEN** **Nem Rán** 4,90
2 Stk. gefüllt mit Ei, Karotten, Morcheln, Glasnudeln. Wahlweise mit:
2 pcs. filled with egg, carrots, morels, Glass noodles optionally with:
a. Vegetarisch — *vegetarian* 4,90
b. Hähnchen — *chicken* 5,90

09. **HOT BLACK TIGER** [c] **Tôm Chiên Giòn** 4,50
2 Stk. knusprige Riesen Black-Tiger-Garnelen in Panko-Flocken, serviert mit Süß-Sauer-Sauce
2 pcs. crispy black tiger prawns in panko flakes with sweet-sour sauce

VORSPEISEN

STARTERS – KHAI VI

10. **LA LOT** [b,h] (6 Stk.) **Chả Lá Lốt** 5,90
gegrillte Hackröllchen umwickelt mit Dattelblättern
minced beef wrapped in date leaves and grilled

11. **CRISPY WAN TAN** [c,h] **Wantan Chiên** 5,90
5 Stk. gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch
5 pcs. filled with prawns and chicken

12. **GA SATE** [h] (2 Spieße) **Gà Sate** 5,90
Hühnerfleisch-Spieße mit Erdnuss-Sauce
Chicken skewers with peanut sauce

13. **BANGKOK BABY** [b,h] **Vịt Trộn Thính** 9,90
krosse Entenwürfel mariniert mit Chili, Kräutern, Koriander und Zwiebeln
crispy duck cubes marinated with chili, herbs, coriander and onions

14. **FRIES LOVERS** [c] **Bánh Khoai Tôm** 7,90
2 Stk. gebackene Black-Tiger-Garnelen auf Süßkartoffel-Nestern
2 pcs. baked black tiger prawns on sweet potato nests

15. **CÁ HỒI XIÊN** (2 Spieße) 6,90
gebratene Lachs-Spieße mit Sesam-Teriyaki-Sauce
fried salmon skewer with sesame teriyaki sauce

16. **NEM LỤI** [h] (2 Stk.) 5,90
gehacktes Rindfleisch aufgespießt auf Zitronengras, serviert mit Hoisin-Erdnuss-Dip
Minced meat skewered in lemongrass, beef, lemongrass, served with hoisin peanut dip

17. **CRISPY ĐẬU HŨ** 5,90
Knusprige Tofu-Würfel mit Schalotten, Frühlingszwiebeln, Chiliflocken, Pfeffer & Meersalz
Crunchy tofu cubes with shallots, spring onions, chilli flakes, pepper & sea salt

VORSPEISEN

STARTERS – KHAI VI

18. **KHAI VỊ THẬP CẨM** [a,b,c,h] 15,90
verschiedene kleine kalte,
sowie warme Vorspeisen für 1 Person:
2 halbe Sommerrollen,
1 Frühlingsrolle,3 gegrillte
Hackröllchen umwickelt mit
Dattelblättern, 1 Hühnerfleisch-Spieß,
2 knusprige Wantan, 1 gehacktes
Rindfleisch aufgespießt auf
Zitronengras, Papaya Salat
mit Garnelen, 3 Dips
various small cold ones, as well as warm starters for 1 person:
2 half summer rolls, 1 spring roll, 3 grilled Chopping rolls wrapped with date leaves,
1 chicken skewer, 2 crispy wonton,
1 minced Skewered beef lemongrass,
papaya salad with prawns, 3 dips

19. **ZEN SPECIAL TAPAS VOM CHEF** [a,b,c,h] 29,90
(für 2 Personen / for 2 person)
verschiedene kleine kalte, sowie warme Vorspeisen Empfehlung ab 2 Personen:
2 halbe Sommerrollen, 2 Frühlingsrollen, 6 gegrillte Hackröllchen umwickelt mit Dattelblättern, 2 gebackene Black-Tiger-Garnelen auf Süßkartoffel-Nestern,2 Hühnerfleisch-Spieß,
2 knusprige Wantan, 2 gehacktes Rindfleisch aufgespießt auf Zitronengras,
Papaya Salat mit Garnelen, 4 Dips
various small cold ones, as well as warm starters
Recommendation for 2 or more people:
2 half summer rolls, 2 spring rolls, 6 grilled meat rolls wrapped in date leaves, 2 baked Black Tiger prawns on sweet potato nests, 2 chicken skewers, 2 crispy wonton, 2 minced beef skewered on lemongrass, Papaya salad with prawns, 4 dips

KLEINE SUPPEN

SMALL SOUPS – SÚP NHỎ

S20. **SÚP WAN TAN** 5,90
Gemüsesuppe mit Wantan Teigtaschen,
Pak Choi, Zucchini, Karotten,
Lauch, Champignons, Röstzwiebeln,
Koriander, Sesamöl
Vegetable soup with wonton dumplings,
pak choi, zucchini, carrots, leek,
mushrooms, fried onions, coriander, sesame oil

S21. **SÚP SỮA DỪA** [d]
Kokossuppe mit Hähnchenbrust-Streifen,
Zucchini, Zitronengras, Limettenblätter, Champignons und Koriander.
Wahlweise mit:
Coconut soup with strips of chicken breast,
courgette, lemongrass, lime leaves, mushrooms and coriander, optionally with:
a. Hühnerfleisch chicken 5,90
b. Garnelen prawns 6,90

S22. **SÚP CÁ HỒI CHUA** [c] 6,50
scharfe Suppe mit buntem Gemüse,
Ananas, Sojasprossen, Röstzwiebeln
und Dill
hot soup with colorful vegetables, pineapple,
soy sprouts, fried onions and dill

AUF WUNSCH BEKOMMEN SIE ALLE SUPPEN AUCH VEGETARISCH.

SALATE

SALADS – GOI / NOM

G30. **ZEN SPINAT** 6,90
blanchierter Spinat mit
Sesam-Erdnuss-Sauce
blanched spinach with sesame peanut sauce
auf Wunsch gebacken *on request baked*

G31. **ALGENSALAT** Nộm Rong Biển 5,90
Seetangsalat mit Sesam
Seaweed salad with sesame seeds

G32. **KIMCHI** Cải Thảo Muối 5,90
eingelegter Chinakohl mit Möhren,
Rettich, Ingwer und Knoblauch
pickled Chinese cabbage with carrots,
Radish, ginger and garlic

G33. **MANGOSALAT** [h] Gỏi Xoài
frische Mangostreifen mit Salatbouquet,
Limetten, Karotten, frischer Minze,
Koriander, Röstzwiebeln, gerösteten
Erdnüsse, hausgemachtes ZEN Dressing
mit Fischsauce, wahlweise mit:
fresh mango strips with salad bouquet, limes,
carrots, fresh mint, coriander, roasted onions,
roasted peanuts, homemade ZEN dressing with fish
sauce, optionally with:

a. vegetarisch	*vegetarian*	6,90
b. Hähnchen	*chicken*	7,90
c. knusprige Ente	*crispy duck*	8,90
d. Garnelen	*prawns*	8,90

G34. **PAPAYASALAT** [b,h] Gỏi Đu Đủ
Salat aus der grüner Papaya mit
Möhrenstreifen und Mango mit
Salatbouquet, Limetten,
frischer Minze, Koriander,
Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen,
hausgemachtem ZEN Dressing mit
Fischsauce, wahlweise mit:
Green papaya salad with carrot strips and mango
with salad bouquet, limes, mint, coriander,
fried onions, roasted peanuts, homemade
ZEN dressing with fish sauce. Optionally with:

a. vegetarisch	*vegetarian*	6,90
b. Seidentofu	*silk tofu*	7,50
c. knusprige Ente	*crispy duck*	8,90
d. Garnelen	*prawns*	8,90

G36. **LOTUSSPROSSEN-SALAT** [h] Gỏi Ngó Sen
mit Salatbouquet, Limetten, frischer
Minze, Koriander, Röstzwiebeln,
gerösteten Erdnüssen, und hausgemachtes
ZEN Dressing mit Fischsauce,
wahlweise mit:
Lotus sprout salad with lettuce bouquet, lime,
fresh mint, coriander, roasted onions, roasted
peanuts, homemade ZEN dressing with Fish sauce,
optionally with:

a. vegetarisch	*vegetarian*	6,90
b. Seidentofu	*silk tofu*	7,50
c. Hähnchen	*chicken*	7,90
d. knusprige Ente	*crispy duck*	8,90
e. Garnelen	*prawns*	8,90

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

TRADITIONELLE
GROSSE SUPPEN
BIG SOUPS – SÚP TO

S25. **PHỞ HÀ NỘI**
traditionelle Nudelsuppe mit Rindfleisch, Reisbandnudeln, Ingwer, Zwiebeln, Koriander, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, Basilikum und frischen Kräutern, wahlweise mit:
traditional noodle soup with beef, flat rice noodles, ginger, onions, coriander, spring onions, soy bean sprouts, basil and fresh herbs, optionally with:

a. Rindfleisch *beef* 13,90
b. Hühnerfleisch *chicken* 12,90

S26. **PHỞ CHAY** 12,90
traditionelle Nudelsuppe mit Seidentofu, Reisbandnudeln, Ingwer, Zwiebeln, Koriander, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, Basilikum und frischen Kräutern
traditional noodle soup with silken tofu, flat rice noodles, ginger, onions, coriander, spring onions, bean sprouts, basil & fresh herbs

S27. **BÚN CANH NƯỚC** [c] 13,90
Udon-Nudelsuppe, Hähnchenfleisch, Garnelen, Kohlrabi, Sojasprossen, Karotten, Rettich, Champignons, Röstzwiebeln und Koriander
Udon noodle soup, chicken, prawns, kohlrabi, soybean sprouts,carrots, radish, mushrooms, fried onions and coriander

S28. **BÚN CÁ** [b] 13,90
vietnamesische Fisch-Nudelsuppe, Reisnudeln, kross frittertes Fisch-Filet, Garnelen, Dill, Galadium, Tomaten, Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern
Vietnamese fish noodle soup, rice noodles, crispy fried fish fillet with prawns,dill, galadium, tomatoes, spring onions and herbs

S29. **BÚN BÒ HUẾ** [c] 13,90
scharfe vietnamesische Nudelsuppe nach „Hue“ Art, Reisnudeln, Rindfleisch, vietnamesische Rindwurst, Sojasprossen, Zwiebeln, Zitronengras, Chili, Lauchzwiebeln, Basilikum und Koriander
spicy Vietnamese noodle soup „Hue“ style, rice noodles, beef, Vietnamese beef sausage, soybean sprouts, onions, lemongrass, chili, spring onions, basil and coriander

REISGERICHTE
RICE DISHES – MÓN CƠM

C40. **BÒ XÀO HÀNH** 14,90

Rinderfiletspitzen mit Zwiebeln,
Cherry Tomaten in Zen-Spezialität-Sauce
Beef fillet tips with onions, cherry tomatoes in a zen specialty sauce

C41. **SENDO LOVERS** [i] 9,90

saisonales frisches Hanauer Marktgemüse
in dunkler SenDo Sesam-Teriyaki-Sauce.
serviert mit Jasmin-Reis und Salat
(auf Wunsch mit Kokos-Sauce)
seasonal fresh Hanau market vegetables in dark SenDo sesame-teriyaki sauce, with salad and jasmine rice (with coconut sauce on request)

a. Seidentofu	silk tofu	+3,50
b. Hähnchen	chicken	+5,00
c. Lachsfilet	salmon filet	+5,00
d. Ente	Duck	+5,00

EXTRA BEILAGE

Reis | Nudeln | Reisnudeln	2,00
Süß-Sauer-Sauce | Erdnuss-Sauce	2,00
Teriyaki-Sauce | Curry-Sauce | Hoisin-Sauce	2,00
Frische Chili | Kräuter	2,00

REISGERICHTE
RICE DISHES – MÓN CƠM

C42. **CƠM XÀO SẢ ỚT** f,m,n 9,90
vietnamesisches Reisgericht mit Zitronengras, Chili, Paprika, Pak Choi, Zwiebeln, Karotten, Lauch, Brokkoli, Zucchini, Champignons, serviert mit Jasmin-Reis und Salat
Vietnamese rice dish with lemongrass and chili, paprika, Pak Choi, onions, carrots, leek, broccoli, zucchini, mushrooms, with jasmine rice

C43. **CƠM RAU XÀO** f,m,n 9,90
gebratenes Wokgemüse, Paprika, Pak Choi, grüne Spargel, Zwiebeln, Karotten, Lauch, Brokkoli, Zucchini, Champignons, grüne Bohnen, serviert mit Jasmin-Reis und Salat
fried wok vegetables, peppers, Pak choi, green asparagus, onions, carrots, leek, broccoli, zucchini, mushrooms, green beans, served with lettuce and jasmine rice

C44. **CƠM SỐT ME** f,m,n 9,90
gebratenes frisches Hanauer Marktgemüse, Sojasprossen, Knoblauch, Zwiebeln mit Tamarind-Ingwer-Sauce, serviert mit Jasmin-Reis und Salat
fried fresh hanauer market vegetables, soybean sprouts, garlic, onions with tamarind-ginger sauce, served with lettuce and jasmine rice

C45. **CƠM CÀ RI VIỆT NAM** d,f,k 9,90
hausgemachtes rotes Curry, Kokosmilch, grüner Spargel, Paprika, Karotten, Brokkoli, Zwiebeln, Zucchini, Champignons, grüne Bohnen. mit Jasmin-Reis und Salat
homemade red curry, coconut milk, green asparagus, bell pepper, carrots, broccoli, onions, zucchini,mushrooms, green beans, with salad and jasmine rice

C46. **CƠM SỐT ĐẬU PHỘNG** d,f,h,k 9,90
gebratenes, frisches Hanauer Marktgemüse in hausgemachter Erdnuss-Sauce, Sojasprossen, serviert mit Jasmin-Reis und Salat
Fried fresh Hanau market vegetables in homemade peanut sauce, soy bean sprouts, served with salad and jasmine rice

ALLE REISGERICHTE C42.-C46. WAHLWEISE MIT:
ALL RICE DISHES C42.-C46. OPTIONALLY WITH:

a.	**Gà**	Hühnerfleisch	chicken	3,00
b.	**Vịt**	Ente	duck	5,00
c.	**Đậu Hũ**	Seidentofu	silk tofu	3,00
d.	**Tôm** c	Black-Tiger-Garnelen	black tiger prawns	5,00

NUDELSCHALEN
NOODLE DISHES – MÓN MÌ

N50. **PHỞ XÀO** [a,h] 9,50
gebratene Reisbandnudeln, Ei, Paprika, Sojasprossen, Zwiebeln, Karotten, Zucchini, Lauch, Champignons, Pak Choi, geröstete Erdnüsse und Röstzwiebeln
stir fried flat rice noodles, egg, paprika, soy bean sprouts, onions, carrots, zucchini, leek, mushrooms, pak choi, roasted peanuts and fried onions

N51. **PHỞ CÀ RI** [d,f] 9,90
cremige Kokos-Curry-Sauce auf vietnamesischen Reisbandnudeln, frisches Hanauer Marktgemüse, Wildkräuter-Salat, Koriander, gerösteten Erdnüsse und Röstzwiebeln
creamy coconut curry sauce vietnamese flat rice noodles,Hanau market vegetables, wild herb salad, coriander, roasted peanuts and roasted onions

N52. **BÁNH CANH XÀO** [f,i] 9,50
gebratene Udon Nudeln, Paprika, Sojasprossen, Zwiebeln, Karotten, Zucchini, Lauch, Champignons, Pak Choi, Röstzwiebeln, geröstete Erdnüsse und Sesam
fried udon noodles, peppers, bean sprouts, onions, carrots, zucchini, leek, mushrooms, Pak Choi, fried onions, roasted peanuts and sesame seeds

N53. **BÁNH CANH CÀ RI** [d,f] 9,90
Udon Nudeln mit hausgemachtem rotem Curry, Paprika, grünem Spargel, frischem Hanauer Marktgemüse, Zwiebeln, Karotten, Zucchini, Champignons, grüne Bohnen und Brokkoli
Udon noodles with homemade red curry, bell pepper, green asparagus, fresh Hanau market vegetables, onions, carrots, zucchini, mushrooms, green beans and broccoli

N54. **MÌ XÀO** [a,m] 8,90
gebratene Nudeln, Pak Choi, Ei, bunte Paprika, Sojasprossen, Karotten, Lauch, Zwiebeln, geröstete Erdnüsse, Sesam und Röstzwiebeln
fried noodles, pak choi, egg, colorful peppers, bean sprouts, carrots, leeks, onions, roasted peanuts, sesame seeds and fried onions

ALLE NUDELGERICHTE N50.-N54.
WAHLWEISE MIT:
ALL NOODLES DISHES N50.-N54.
OPTIONALLY WITH:

a. **Gà** 3,00
Hähnchenbrust-Streifen
chicken breast strips

b. **Gà Sả ớt** 4,00
Hähnchenbrust-Streifen mit Zitronengras
chicken breast strips with lemongrass

c. **Bò** 4,00
Rindfleisch - beef

d. **Gà Giòn** 4,00
knusprige Hähnchenstreifen
crispy chicken breast strips

e. **Tôm** 4,00
Black-Tiger-Garnelen
black tiger prawns

f. **Vịt** 5,00
knusp. Entenbrust-Streifen
crispy duck breast strips

g. **Đậu Hũ** 2,50
Seidentofu - silk tofu

NUDELSCHALEN
NOODLE DISHES – MÓN MÌ

N55. **VIETNAMESISCHE REISNUDEL-BOWL**
Eisbergsalat, Karotten, Gurke, eingelegter Krautsalat, frische Minze und Koriander, geröstete Erdnüsse, Röstzwiebeln, Chili, Knoblauch und frische Kräuter, dazu hausgemachtes ZEN Dressing, wahlweise mit:
Iceberg lettuce, carrots, cucumber, pickled coleslaw, fresh mint and coriander, roasted peanuts, fried onions, chilli, garlic and fresh herbs, with homemade ZEN dressing.
Optionally with:

a. **Đậu Hũ** 11,90
gebratenem Seidentofu mit hausgemachtem Soja-Sauce-Dressing
fried silken tofu with homemade Soy Sauce Dressing

b. **Gà Sả Ớt** 13,90
gebratene Hähnchenbrust-Streifen mit Zitronengras, Chili und Limettenblättern
fried chicken breast strips with lemongrass, chili and lime leaves

c. **Bò Nam Bộ** 13,90
gebratene Rindersteak-Streifen mit Zitronengras, Chili und Zwiebeln
fried beef steak strips with lemongrass, chilli and onions

f. **Thập Cẩm 3 Loại** 15,90
1 gegrillte Hackröllchen umwickelt mit Dattelblättern, 1 gehacktes Rindfleisch aufgespießt auf Zitronengras & 2 Frühlingsrollen
1 grilled meatball wrapped in date leaves, 1 minced beef skewered on lemongrass & 2 spring rolls

d. **Vịt Chiên** 13,90
knusprige Ente in hausgemachter Marinade
crispy duck in homemade marinate

e. **Chả Lá Lốt** [b,h] 14,90
gegrillte Hackröllchen, umwickelt mit Dattelblättern
grilled meat rolls coated in wild betel leaves

g. **Chả Cá** 13,90
hausgemachtem mariniertem Lachs mit Dill
homemade marinated salmon with dill

SPEZIALITÄTEN
SPECIAL DISHES – MÓN ĐẶC BIỆT

N56. **BO KHO** [i,n]
vietnamesisches Rindergulasch, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Koriander, Karotten, Asia-Basilikum, Koriander, Röstzwiebeln, serviert mit Reisbandnudeln oder Jasmin Reis
Vietnamese beef goulash, red onions, spring onions, coriander, carrots, asian basil, coriander, fried onions, served with flat rice noodles or jasmine rice
12,90

DESSERT
MÓN TRÁNG MIỆNG

MOCHI EIS 2 Stk. 4,90

CRÉME CARAMEL Banh Flan 4,90

SESAMKUGEL Sesame balls 2,90
Kugel Eis wahlweise mit : grüner Tee oder schwarze Sesam
Scoop of ice cream optionally with: green tea or black sesame

CHUỐI CHIÊN 4,90
gebackene Banane
baked bananas

CRÈME BRULÉE 4,20

COCOS 4,20
Kokospudding mit Erdbeersauce & Sahne
Coconut pudding with strawberry sauce & cream

GETRÄNKE

BEVERAGES

SOFTDRINKS

COCA-COLA / ZERO MIX [2,4,5,7]	0,33 L	3,30
GINGER ALE / TONIC WATER [1,2,5,6,8,9]	0,2 L	2,80
SELTERS MEDIUM / NATURELL	0,25 L	2,90
	0,75 L	6,50

SÄFTE / SAFTSCHORLEN
JUICES AND SPRITZER

APFEL	0,2 L	2,90	0,4 L	3,90
MARACUJA	0,2 L	2,90	0,4 L	3,90
ORANGE	0,2 L	2,90	0,4 L	3,90
LYCHEE	0,2 L	2,90	0,4 L	3,90
GUAVE	0,2 L	2,90	0,4 L	3,90
MANGO	0,2 L	2,90	0,4 L	3,90
GEPRESSTE ORANGE	0,2 L	3,90	0,4 L	4,90
SAFTSCHORLEN	0,2 L	2,70	0,4 L	3,70

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

HOMEMADE DRINKS

CHANH ĐÁ 5,90
hausgemachte Zitronenlimonade
mit Limetten & Minze
homemade lemonade with mint

CHANH SẢ GỪNG 5,90
hausgemachte Limonade mit
Zitronengras und Ingwer
homemade lemonade with
lemongrass and ginger

TRÀ XANH EISTEE ZEN [4,5,6] 5,90
hausgemacht aus grünem Tee mit Honig,
wahlweise mit:
Minze / Erdbeere / Lychee / Ingwer /
Zitronengras / Orange
homemade from green tea with honey. Optionally with:
Mint / strawberry / lychee / ginger /
lemongrass / orange

SỮA CHUA SODA - ZEN CALPICO 6,90
Erfrischungsgetränk mit Joghurtgeschmack
und Limette, wahlweise: mit oder
ohne Kohlensäure
Soft drink with yoghurt flavor and lime,
optionally: with or without carbonic acid

CHANH LEO TƯƠI 6,90
hausgemachter Maracujasaft mit
gelöffelter frischer Maracujafrucht
und Limette
homemade passion fruit juice with spooned
out fresh passion fruit and lime

GINGER COOLER 6,90
hausgemachte Limonade, Minze,
Limette, Gurke und Ingwer
homemade lemonade, mint,
lime, cucumber and ginger

WARME GETRÄNKE
HOT BEVERAGES

ZEN GARTEN - 3,90

Tee aus der asistischen Hei-Kräutermedizin. Gojibeeren, Ume Pflaumen, Süßholz, chrysanthemenblüten, Oolong Perlen & Asteraceae-Wurzel (Erfrischend & vitalisierend)

Tea from Asian Hei herbal medicine. Goji berries, ume plums, liquorice, chrysanthemum flowers, oolong pearls & Asteraceae root (refreshing & bitalizing)

CHÈ XANH GRÜNER TEE - green tea 3,50

CHÈ NHÀI JASMIN TEE - jasmine tea 3,50

CHE GẠO 3,90
gerösteter Reistee | roasted rice tea

CHÈ GỪNG CAM 3,90
frischer Ingwertee | fresh ginger tea

CHÈ BẠC HÀ 3,90
frischer Minztee | fresh mint tea

CHÈ CAM SẢ 3,90
Zitronengras-Tee mit frischer Orange
Lemon grass tea with fresh orange

CÀ PHÊ ĐEN NÓNG 3,50
vietnamesischer Kaffee, schwarz
Vietnamese coffee, black

CÀ PHÊ SỮA NÓNG 3,90
vietnamesischer Kaffee
mit Kondensmilch
Vietnamese coffee with condensed milk

CÀ PHÊ SỮA ĐÁ 4,90
vietnamesischer Eiskaffee
mit Kondensmilch
Vietnamese iced coffee with condensed milk

BIERE
BIA

BIERE 0,3 L 3,50 0,5 L 4,30
Radeberger Pilsner Fassbier /
auch als Radler
Radeberger Pilsner FL.0,33 L 3,80
Alkoholfrei - non alcoholic

TUCHER WEIZEN 0,5 L 4,30
Tucher Helles Hefeweizen
Tucher Hefeweizen Alkoholfrei

HOP HOUSE 13 LAGER 0,3 L 3,30 0,5 L 5,30

TIGER BEER 0,33 L 3,80

SAIGON BEER 0,33 L 3,80

DIGESTIFS

NẾP MỚI 4CL 3,50
vietnamesischer Reisschnaps
vietnamese rice wine

SAKE 4CL 3,50
japanischer Reiswein
japanese rice wine

SPIRITUOSEN 4CL 3,50
Vodka, Jägermeister, Ramazotti

ZEN APERITIFS

PROSECCO ZEN SPECIAL 0,1 L 4,50
Wahlweise mit : Lychee , Guave, Maracuja

UMESHU ROYAL (UMESHU, PROSECCO) 0,1 L 4,50

APEROL SPRITZ 6,50

HUGO 6,50

LILLET WILD BERRY 6,50

CAMPARI SODA / ORANGE / MARACUJA 6,50

MARTINI BIANCO/ ROSSO AUF EIS 5CL 4,90

WEINE RUOU VANG

WEISSWEIN

	0,1L	0,2L	FL.0,75L
WEISSWEINSCHORLE	3,10	4,90	
PINOT GRIGIO	3,30	5,90	18,50

Rebsorte: 100% Pinot Grigio Kellerei/Region: Matteo Braidot,Friaul
Alkoholgehalt: 13% vol.
Er ist von guter Struktur, frisch und sehr elegant. Mit einem Duft und Geschmack von weißen Blüten und weißen Früchten, ergeben zusammen ein sehr angenehmes, stimmiges Aromenbündel.

CHARDONNAY	4,00	5,90	21,50

Rebsorte: 100% Chardonnay
Kellerei/Region: Matteo Braidot, Friaul
Alkoholgehalt: 12,5% vol.
In der Nase ist er fruchtig, frisch und sortentypisch.
Düfte nach frisch geernteten Äpfeln.
Am Gaumen dann Noten von hellen Früchten mit ganz leichter Würze.

LUGANA	4,60	7,90	29,90

Rebsorte: 100% Trebiano di Lugana
Kellerei/Region: Feliciana, Lombardei
Alkoholgehalt: 13% vol.
In der Nase sehr würzig, mit frischen Kräutern, Pfirsich und Mandeln.
Am Gaumen zeigt er Biss und Kraft. Er verbindet Frucht, Cremigkeit und spannungsreiche Mineralik.

WEINE RUOU VANG

ROSEWEIN

	0,1L	0,2L	FL.0,75L
ROSADO TEMPRANILLO			
VIÑA SAN JUAN D.O	4,00	5,80	21,50

Rebsorte: 100% Tempranillo
Kellerei/Region: Felix Solis, La Mancha
Alkoholgehalt: 13,5% vol.
Leicht, rein, frisch und fruchtig.
Ursprüngliche Aromen von Erdbeeren und frischen roten Früchten in der Nase.
Am Gaumen ausgeglichen und erfrischend.

ROTWEIN

	0,1L	0,2L	FL.0,75L
TEMPRANILLO ARNEGUI D.O.C.			
	4,20	6,40	24,00

Rebsorte: 100% Tempranillo
Kellerei/Region: Pagos del Rey, Rioja
Alkoholgehalt: 13,5% vol.Ein Bukett von saftig-fruchtigen Süßkirschen,
roten Johannisbeeren und Orangenschalen,
gepaart mit einem Hauch von getrockneten Kräutern und dezenten,
sehr gut integrierten Holznuancen.

CUVÉE RÉSERVE DU COCHONNET IGP			
	4,30	5,90	21,50

Rebsorte: Cabernet Sauvignon,
Syrah,Grenache
Kellerei/Region: Matteo Braidot, Friaul
Alkoholgehalt: 13,5% vol.
Sattes Purpurrot. In der Nase entdeckt man beim Réserve du Cochonnet Pflaumen,
Kirsche und rauchige Tabaknoten. Im Mund entfalten sich delikate
Kafeenoten und dunkle Schokolade. Ein angenehmer, samtiger Abgang.

zen-hanau.de

ALLE PREISE IN EUR, INKL. GESETZL. MWST.

Alle Angaben ohne Gewähr. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten

Allergene & Zusatzstoff
Allergene/Zusatzstoffe A. Eier B. Fisch C. Krebstiere D. Milch E. Sellerie F. Sesamsamen G. Schwefeldioxid und Sulphite H. Erdnüsse I. Glutenhaltige Getreide J. Lupine K. Schalenfrüchte L. Senf M. Sojabohnen N. Weichtiere
1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker(n) 5. mit Schwefeldioxid 6. mit Schwärzungsmittel 7. mit Phosphat 8. mit Milcheiweiß 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde) 12. mit Taurin 13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)