



Herzlich willkommen im TiVu!

Liebe Gäste, im TiVu bieten wir euch vietnamesische “Tapas” an. Damit ihr möglichst viele verschiedene Gerichte probieren könnt, werden die Tapas im Sharing Style serviert.

Unsere Gerichte sind teilweise nicht traditionell vietnamesisch, da wir vor dem Hintergrund der vietnamesischen Aromatik Eigenkreationen erstellen möchten.

Wir geben uns größte Mühe, hochwertige Produkte zu kurieren und liebevoll zuzubereiten und anzurichten.

Pro Gast empfehlen wir drei bis vier Gerichte von der Karte. Alle Gerichte servieren wir nacheinander in einzelnen Gängen, damit ihr die Speisen in Ruhe genießen könnt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, sprecht uns gerne an. Anpassungen sind teilweise möglich.

Wenn es Fragen geben sollten, sprecht uns gerne an, wir helfen euch gerne weiter.

Wir freuen uns, dass ihr bei uns seid und hoffen, dass ihr einen schönen Abend habt.



CHEF'S CHOICE

Falls ihr euch überraschen lassen wollt, bieten wir auch ein kleines Sharing-Menü für 2 Personen an. Dieses enthält 8 kleine Speisen, die in 4 Gänge aufgeteilt werden.

Das Menü enthält Speisen von der regulären Karte, aber auch Speisen, die wir nicht ausgeschrieben haben.

Anpassungen sind natürlich möglich, sprecht dafür bitte unser Personal an.

45,- p.P



KALTE SPEISEN

SUMMER ROLLS I Shrimp mit Hoisin Soße	9
<i>SUMMER ROLLS I Tofu mit Hoisin Soße</i>	9
PAPAYA MANGO SALAD I Limetten Dressing & Erdnüsse	9
SPICY BEEF SALAD I Roastbeef mit Gurke & Chili	11
<i>SPITZKOHL I Sesamdressing, Edamame</i>	9
OCTOPUS I Gurke, Minze, Paprika	12
<i>GLASS NOODLE SALAD I mit Pilzen (Scharf)</i>	10
GLASS NOODLE SALAD I mit Roastbeef (Scharf)	12

WARME SPEISEN

<i>SPRING ROLLS I Mungbohnen Füllung & Sweet Chilli Soße</i>	10
SPRING ROLLS I Schwein mit Sweet Chilli Soße	10
LA LOT I Rinderhackfleisch in Betelblättern & Erdnuss Soße	10
WAN TAN I Teigtaschen mit Huhn & Shrimps	10
DUCK ROLLS I confierte Entenkeule in Crêpe Teig mit Hoisin Soße und Schnittlauch Mayo	12
CHICKEN DUMPLINGS I gedämpfte Teigtaschen	12
<i>Veggie DUMPLINGS I gedämpfte Teigtaschen Rotkraut</i>	12



SEAFOOD POPCORN I in Pankomehl frittierte Tintenfisch Ringe
und Shrimps mit Chilli Mayo 12

*STEAMED RICE RAVIOLI I gedämpfte Reisteigtaschen mit
Pilzfüllung und Ananas Vinaigrette 9*

CRISPY PORK BELLY I knuspriger Schweinebauch mit
Szechuan Pfeffer Soße 11

VEGAN FRIED CHICKEN I in frittierte Austernpilze mit Chili Mayo 10

AUS DEM WOK

GINGER PRAWNS I Riesengarnelen mit karamellisierten Zwiebeln
und Karotte 15

THAI BASIL BEEF I Entrecôte mit Wokgemüse und Thai Basilikum
Soße 15

CHILI LEMONGRASS CHICKEN I Maishähnchenbrust mit Wok
Gemüse und Zitronengras Soße 13

WATER SPINACH I mit Austernsoße und Knoblauch Chips 10

FRIED RICE I gebratener Reis mit Gemüse 8

*WOK RICE NOODLES I gebratene Reisbandnudeln mit
Austernpilze 8*

DESSERT

Sorbet des Tages 4,50

Dessert des Tages 10