TASTE OF ASIA

Am Markt 11 | 63450 Hanau
Marktplatz Passage

06181 413 3550

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-Kartenzahlung ab 20 Euro möglich.
Kreditkarten werden nicht akzeptiert.

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 4 Mini-Frühlingsrollen als Vorspeise serviert.

200. PHỞ HÀ NỘI (E,K) 13,90

Traditionelle Nudelsuppe mit Rindfleisch, Reisbandnudeln, Ingwer, Zwiebeln, Koriander, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, Basilikum und frischen Kräutern.
Traditional noodle soup with beef, rice noodles, ginger, onions, coriander, spring onions, bean sprouts, basil, and fresh herbs.

A - Rindfleisch	*Beef*
B - Hühnerfleisch	*Chicken*

201. BÚN (E,K) 13,90

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 cabbage salad, fresh mint and coriander, roasted peanuts, crispy fried onions, chili, garlic and fresh herbs, served with homemade ZEN dressing. Optional with:

A - Tofu	*Tofu*
B - Rindfleisch	*Beef*
C - Hühnerfleisch	*Chicken*



MITTAGSKARTE

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

202. CÀ RI ĐỎ (G,E,K) **13,90**

Hausgemachtes rotes Curry mit Kokosmilch, Paprika, Karotten, Brokkoli, Zucchini und Champignons, serviert mit Jasmin-Reis und Salat.
Homemade red curry with coconut milk, bell peppers, carrots, broccoli, zucchini, and mushrooms. Served with jasmine rice and salad.

A - Tofu	*Tofu*
B - Hühnerfleisch	*Chicken*
C - Knusprige Ente	*Crispy Duck*

203. BÁNH CANH XÀO (E,K) **13,90**

Gebratene Udon-Nudeln mit Paprika, Sojasprossen, Zwiebeln, Karotten, Zucchini, Lauch, Champignons und Pak Choi, garniert mit Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen und Sesam.
Stir-fried udon noodles with bell peppers, bean sprouts, onions, carrots, zucchini, leek, mushrooms, and pak choi, topped with crispy fried onions, roasted peanuts, and sesame seeds.

A - Tofu	*Tofu*
B - Rindfleisch	*Beef*
C - Hühnerfleisch	*Chicken*

205. ZEN LUNCH MENU (C,F)
(bitte fragen Sie Ihre bedienung)
(Feel free to ask your server)



VORSPEISEN
STARTERS

VORSPEISEN

STARTERS – KHAI VI

01. EDAMAME 6,90
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 - Tofu	vegetarian	5,90
B - Hähnchen	chicken	6,90

03. CRISPY POCKET (C) 6,90
TÔM KHOAI TÂY
5 Stk. Garnelen im knusprigem Kartoffelteigmantel, serviert mit süßer Chili-Sauce
5 pcs. prawns in crispy potato batter with sweet chili sauce

04. TINTENFISCHRINGE 6,90
VÒNG MỰC CHIÊN GIÒN
Panierter Tintenfisch mit Süß-Sauer-Sauce.
Breaded fried squid with sweet and sour sauce.

05. GEDÄMPFTE DUMPLINGS (C) 7,50
HÁ CẢO HẤP
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	5,90
B - Huhn	chicken	6,90
C - Garnelen	prawns	7,90

07. CRISPY GARNELEN (C) 7,90
TÔM CHIÊN CỐM
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**
2 Stk. gefüllt mit Ei, Karotten,Morcheln, Glasnudeln. Wahlweise mit:
2 pcs. filled with egg, carrots, morels, coat, Glass noodles optionally with:

A - Vegetarisch	vegetarian	5,50
B - Hähnchen	chicken	6,50

09. HOT BLACK TIGER (C) 6,90
TÔM CHIÊN XÙ
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. GÀ CHIÊN MẮM 7,90
SCHARF ODER NICHT SCHARF
Hühnerfleischspieße nach Hausrezept gewürzt mit Fischsauce.
Chicken skewers with homemade recipe seasoned with fish sauce.

11. CRISPY WAN TAN (C,B) 6,90
WANTAN CHIÊN
5 Stk. gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch.
5 pcs. filled with prawns and chicken.

12. GA SATE (H) **(2 SPIEßE)** 6,90
GÀ SATE
Hühnerfleisch-Spieße mit Erdnuss-Sauce.
Chicken skewers with peanut sauce.

13. SEETANG-FRÜHLINGSROLLEN 7,90
NEM RONG BIỂN
Knusprig frittierte Frühlingsrollen mit Glasnudeln, Gemüse und Seetang.
Crispy fried spring rolls filled with glass noodles, vegetables and seaweed.

14. CRISPY TOFU 6,90
ĐẬU PHỤ CHIÊN GIÒN
Knusprige Tofu-Würfel mit Schalotten, Frühlingszwiebeln, Chiliflocken, Pfeffer & Meersalz.
Crunchy tofu cubes with shallots, spring onions, chilli flakes, pepper & sea salt.

15. RINDFLEISCH IN LOTBLÄTTERN 7,90
BÒ LÁ LỐT
Gegrilltes Rindfleisch in aromatischen Lotblättern.
Grilled beef wrapped in aromatic betel leaves.



VORSPEISEN
STARTERS – KHAI VI

18. KHAI VỊ THẬP CẨM (A,B,C,H) **17,90**
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) **35,90**
(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 WANTAN **6,90**
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.
Wahlweise mit:
Coconut soup with strips of chicken breast, courgette, lemongrass, lime leaves, mushrooms.
Optionally with:

A - Huhn	*Chicken*	**6,90**
B - Garnelen	*Prawns*	**7,90**

S22. SÚP CHUA CAY C **7,90**
Scharfe Suppe mit buntem Gemüse, Ananas, Sojasprossen, Limettenblätter, Zitronengras, Galgant.
Hot soup with colorful vegetables, pineapple, soy sprouts, lime leaves, lemongrass, galangal.

A - Huhn	*Chicken*
B - Garnelen	*Prawns*



AUF WUNSCH BEKOMMEN SIE ALLE SUPPEN AUCH VEGETARISCH.

SALATE

SALADS – GOI / NOM

G30. NỘM SU HÀO (E,A) **7,90**

Traditioneller vietnamesischer Kohlrabisalat mit Karotten, Erdnüssen und frischen Kräutern. Wahlweise mit:

Traditional Vietnamese kohlrabi salad with carrots, peanuts, and fresh herbs. Optionally with:

A - Hühnerfleisch	*chicken*	
B - Rindfleisch	*beef*	
C - Garnelen	*prawns*	

G31. SA LÁT MIẾN (E,A) **8,90**

Traditioneller vietnamesischer Kohlrabisalat mit Karotten, Erdnüssen und frischen Kräutern. Wahlweise mit:

Traditional Vietnamese kohlrabi salad with carrots, peanuts, and fresh herbs. Optionally with:

A - Hühnerfleisch	*chicken*	
B - Rindfleisch	*beef*	
C - Garnelen	*prawns*	

G32. KIM CHI **6,90**

CẢI THẢO MUỐI

Eingelegter Chinakohl mit Möhren, Rettich, Ingwer und Knoblauch.

Pickled Chinese cabbage with carrots, radish, ginger and garlic.

G33. MANGOSALAT (K,E)

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*	**7,90**
B - Hühnerfleisch	*chicken*	**8,50**
C - Garnelen	*prawns*	**8,90**

G34. PAPAYASALAT (K,E)

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*	**7,90**
B - Hühnerfleisch	*chicken*	**8,50**
C - Garnelen	*prawns*	**8,90**

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES





TRADITIONELLE
GROSSE SUPPEN
BIG SOUPS – SÚP TO

S40. PHỞ HÀ NỘI **15,90**

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*

B - Hühnerfleisch *Chicken*

S41. PHỞ CHAY **14,90**

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.

EXTRA BEILAGEN

Reis | Nudeln | Reisnudeln	3,00
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. BÒ XÀO HÀNH (A,K) **17,90**

Mariniertes Rindfleisch im Wok geschwenkt mit Zwiebeln, Paprika, verschiedenen Gemüse, dazu serviert Jasminreis.

Marinated beef stir-fried in a wok with onions, bell peppers, various vegetables, served with jasmine rice.

A - Zwiebeln	*Onions*
B - Pilzen	*Mushroom*
C - Pak Choi	*Pak choi*

C43. ZEN LOVERS (A,K)

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*	14,90
B - Hähnchen	*Chicken*	16,90
C - Paniertes Hähnchenbrustfilet	*Breaded Chicken breast*	17,90
D - Knusprige Ente	*Crispy duck*	17,90
E - geb. Hähnchen	*Baked chicken*	17,90
F - Garnelen	*Prawns*	18,90
G - Lachs	*Salmon*	18,90

REISGERICHTE

RICE DISHES – MÓN CƠM

WAHLWEISE MIT :

OPTIONALLY WITH :

A - Seidentofu	*Silk tofu*	14,90
B - Hähnchen	*Chicken*	16,90
C - Paniertes Hähnchenbrustfilet	*Breaded Chicken breast*	17,90
D - Knusprige Ente	*Crispy duck*	17,90
E - geb. Hähnchen	*Baked chicken*	17,90
F - Garnelen	*Prawns*	18,90

C44. CƠM XÀO SẢ ỚT F,M,N

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.

C45. CƠM RAU XÀO (F,M,N)

Gebratenes Wokgemüse, Paprika, Pak Choi, Karotten, Lauch, Brokkoli, Zucchini, Champignons, serviert mit Jasmin-Reis und Salat.

Fried wok vegetables, peppers, Pak choi, carrots, leek, broccoli, zucchini, mushrooms, served with lettuce and jasmine rice.

REISGERICHTE

RICE DISHES – MÓN CƠM

WAHLWEISE MIT :

OPTIONALLY WITH :

A - Seidentofu	*Silk tofu*	14,90
B - Hähnchen	*Chicken*	16,90
C - Paniertes Hähnchenbrustfilet	*Breaded Chicken breast*	17,90
D - Knusprige Ente	*Crispy duck*	17,90
E - geb. Hähnchen	*Baked chicken*	17,90
F - Garnelen	*Prawns*	18,90

C46. CƠM SỐT ME (F,M,N)

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.

C47. CƠM CÀ RI VIỆT NAM (D,F,K)

Hausgemachtes rotes Curry, Kokosmilch, Paprika, Karotten, Brokkoli, Zucchini, Champignonsmit Jasmin-Reis und Salat.

homemade red curry, coconut milk, bell pepper, carrots, broccoli, zucchini,mushrooms, with salad and jasmine rice.

C48. CƠM SỐT ĐẬU PHỘNG (D,F,H,K)

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.





NUDELSCHALEN

NOODLE DISHES – MÓN MÌ

WAHLWEISE MIT :

OPTIONALLY WITH :

A - Seidentofu	*Silk tofu*	14,90
B - Hähnchen	*Chicken*	16,90
C - Paniertes Hähnchenbrustfilet	*Breaded Chicken breast*	17,90
D - Knusprige Ente	*Crispy duck*	17,90
E - geb. Hähnchen	*Baked chicken*	17,90
F - Garnelen	*Prawns*	18,90

N50. PHỞ XÀO (A,H)

Gebratene Reisbandnudeln, Paprika, Sojasprossen, Karotten, Zucchini, Lauch, Champignons, Pak Choi, geröstete Erdnüsse und Röstzwiebeln.

Stir fried flat rice noodles, egg, paprika, soy bean sprouts, carrots, zucchini, leek, mushrooms, pak choi, roasted peanuts and fried onions.

N51. PHỞ CÀ RI D,F

Cremige Kokos-Curry-Sauce auf vietnamesischen Reisbandnudeln, frisches Hanauer Marktgemüse, Wildkräuter-Salat, Koriander, gerösteten Erdnüsse und Röstzwiebeln.

Stir fried flat rice noodles, egg, paprika, soy bean sprouts, carrots, zucchini, leek, mushrooms, pak choi, roasted peanuts and fried onions.

N52. BÁNH CANH XÀO (F,I)

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

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. ZEN MÌ XÀO (A,M)

Gebratene Nudeln, Pak Choi, 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.

N55. VIETNAMESISCHE REISNUDEL-BOWL (K,D,A)

Eisbergsalat, Karotten, Gurke, eingelegter Krautsalat, frische Minze und Koriander, geröstete Erdnüsse, Röstzwiebeln, Chili, Knoblauchund frische Kräuter, dazu hausgemachtes Zen-Dressing, wahlweise mit:
Iceberg lettuce, carrots, cucumber, pickled cabbage salad, fresh mint and coriander, roasted peanuts, crispy fried onions, chili, garlic and fresh herbs, served with homemade Zen dressing, optionally with:

A. Đậu hũ **14,90**
Gebratener Seidentofu mit hausgemachtem Soja-Sauce-Dressing.
Fried silken tofu with homemade soy sauce dressing

B. Nem rán **16,90**
Frühlingsrollen gefüllt mit Ei, Karotten, Morcheln und Glasnudeln.
Spring rolls filled with egg, carrots, morels, and glass noodles.

C. Gà Nam Bộ **17,90**
Hühnerfleisch mit Zitronengras, Chili und Zwiebeln
Chicken withlemongrass, chilli and onions

D. Bò Nam Bộ **17,90**
Gebratene Rindersteak-Streifen mit Zitronengras, Chili und Zwiebeln.
Fried beef steak strips with lemongrass, chilli and onions.

E. Vịt Chiên **17,90**
Knusprige Ente in hausgemachter Marinade.
Crispy duck in homemade marinate.

F. Chả Lá ốt **17,90**
Gegrillte Hackröllchen, umwickelt mit Dattelblättern
Grilled meat rolls coated in wild betel leaves

G. Thập Cẩm 3 Loại **18,90**
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.

SPEZIALITÄTEN
SPECIAL DISHES – MÓN ĐẶC BIỆT

N56. BO KHO I,N — 16,90
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.

DESSERT

MÓN TRÁNG MIỆNG



SESAMKUGEL SESAME BALLS **Kugel Eis wahlweise mit: grüner Tee oder schwarze Sesam.** *Scoop of ice cream optionally with: green tea or black sesame.*	**4,90**
CRÈME BRULÉE	**4,90**
COCONUT **Kokospudding mit Erdbeersauce & Sahne.** *Coconut pudding with strawberry sauce & cream.*	**4,90**
TÁO CHIÊN **Gebackene Äpfel mit Honig, serviert mit Vanilleeis.** *Fried apples with honey, served with vanilla ice cream.*	**4,90**
DỨA CHIÊN **Gebackene Ananas mit Honig, serviert mit Vanilleeis** *Fried pineapple with honey, served with vanilla ice cream*	**4,90**
CHUỐI CHIÊN **Gebackene Banane mit Honig, serviert mit Vanilleeis** *Baked bananas with honey, served with vanilla ice cream*	**5,50**
MOCHI EIS 2 STK.	**5,50**
GOMA EIS	**4,90**
MATCHA EIS	**4,90**



GETRÄNKE

BEVERAGES

SOFTDRINKS

COCA-COLA / COLA ZERO [2,4,5,7]	0,33L	3,90
FANTA / SPRITE/ MEZZO MIX	0,33L	3,90
SELTERS MEDIUM / NATURELL	0,25L	3,50
	0,75L	6,90

SÄFTE / SAFTSCHORLEN

JUICES AND SPRITZER

APFEL	0,2L	3,50	0,4L	4,50
MARACUJA	0,2L	3,50	0,4L	4,50
LYCHEE	0,2L	3,50	0,4L	4,50
MANGO	0,2L	3,50	0,4L	4,50
SAFTSCHORLEN	0,2L	3,20	0,4L	4,20



HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

HOMEMADE DRINKS

TRÀ ZEN [4,5,6] **6,90**
Oolong-Tee mit Limette und Minze
Oolong tea with lime and mint

TRÀ ĐÀO CAM SẢ **6,90**
Oolong-Tee mit Pfirsich-Zitronengras
Oolong tea with peach lemongrass

TRÀ CAM QUẾ **6,90**
Oolong-Tee mit Zimt-Orangen
Oolong tea with cinnamon orange tea

TRÀ GỪNG BẠC HÀ **6,90**
Oolong-Tee mit Ingwer-Minz
Oolong tea with ginger mint tea

CHANH LEO ĐÁ **7,90**
Hausgemachter Maracujasaft mitgelöffelter frischer Maracujafrucht und Limette.
Homemade passion fruit juice with spooned out fresh passion fruit and lime.

GINGER COOLER **7,90**
Hausgemachte Limonade, Minze, Limette, Gurke und Ingwer.
Homemade lemonade, mint,lime, cucumber and ginger.

ME ĐÁ **6,90**
Hausgemachte Tamarindensauce, frischer Ingwer und Minze.
Homemade tamarind sauce, fresh ginger, and mint.



WARME GETRÄNKE

HOT BEVERAGES

CHÈ XANH **Grüner Tee** *Green tea*	**4,50**
CHÈ NHÀI **Jasmin Tee** *Jasmine tea*	**4,50**
CHÈ GỪNG **frischer Ingwertee** *Fresh ginger tea*	**4,50**
CHÈ BẠC HÀ **frischer Minztee** *Fresh mint tea*	**4,50**
CHÈ SẢ **Zitronengras-Tee** *Lemon grass tea*	**4,50**
CÀ PHÊ PHIN ĐEN **Schwarzer vietnamesischer Kaffee** *Black Vietnamese coffee*	**4,50**
CÀ PHÊ SỮA NÓNG **vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch** *Vietnamese coffee with condensed milk*	**4,90**
BẠC XỈU **vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch** *Vietnamese iced coffee with condensed milk*	**4,90**



BIERE

BIER VOM FASS – PILS	0,3L	**4,50**
	0,5L	**5,50**
RADLER	0,3L	**4,50**
	0,5L	**5,50**
BUBBLE WEIZEN		**5,50**
WEIßBIER ALKOHOLFREI		**4,80**
SAIGON BIER		**4,80**
TIGER BIER		**4,80**

DIGESTIFS

NẾP MỚI **vietnamesischer Reisschnaps** *vietnamese rice wine*	4CL	**3,90**
RƯỢU MƠ	4CL	**3,90**
SPIRITUOSEN **Vodka, Jägermeister, Ramazotti**	4CL	**3,90**

ZEN APERITIFS

PROSECCO ZEN SPECIAL **Wahlweise mit : Lychee, Maracuja**	0,1L	**5,50**
UMESHU ROYAL *(UMESHU, PROSECCO)*	0,1L	**5,50**
APEROL SPIRITZ		**8,50**
HUGO		**8,50**
LILLET WILD BERRY		**8,50**
LILLET WHITE PEACH		**8,50**
MAI TAI		**9,90**
ROKUJITO		**9,90**
PINA COLADA		**9,90**



WEINE RUOU VANG

WEISSWEIN	0,1L	0,2L	FL.0,75L
WEISSWEINSCHORLE	3,40	5,40	
PINOT GRIGIO Rebsorte: 100% Pinot Grigio Kellerei/Region: Matteo Braidot,Friaul Alkoholgehalt: 13% vol.Er ist von guter Struktur, frisch und sehr elegant. Mit einem Duftund Geschmack von weißen Blüten und weißen Früchten, ergeben zusammen ein sehr angenehmes, stimmiges Aromenbündel.	3,40	6,50	20,30
CHARDONNAY Rebsorte: 100% ChardonnayKellerei/Region: Matteo Braidot, FriaulAlkoholgehalt: 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.	4,40	6,50	23,60
LUGANA Rebsorte: 100% Trebiano di LuganaKellerei/Region: Feliciana, LombardeiAlkoholgehalt: 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.	5,10	8,70	32,90

WEINE RUOU VANG

ROSEWEIN

	0,1L	0,2L	FL.0,75L
ROSADO TEMPRANILLO	**4,40**	**6,30**	**23,60**

VIÑA SAN JUAN D.O
Rebsorte: 100% TempranilloKellerei/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
ARNEGUI TEMPRANILLO RIOJA D.O.C	**4,60**	**7,10**	**26,40**

PAGOS DEL REY
Rebsorte: 100% Tempranillo. Region: Rioja DOCa, Spanien
Alkoholgehalt: 13% vol. Weinstil: Trocken, fruchtig, samtig.
Ein leuchtendes Rubinrot im Glas. In der Nase entfalten sich Aromen von süßen Kirschen, Himbeeren, Veilchen und einem Hauch von Lakritz. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit einer samtigen Textur, ausgewogener Fruchtsäure und einem harmonischen, mittellangen Abgang.

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C	**4,70**	**6,50**	**23,60**

PAGOS DEL REY
Rebsorte: 100% Tempranillo. Region: Rioja D.O.Ca, Spanien
Alkoholgehalt: 13% vol. Weinstil: Trocken, fruchtig, samtig
Ausbau: Edelstahltank (Joven, ohne Holzreifung)
Leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase ein fruchtiger Duft von Süßkirschen, Himbeeren und floralen Noten, begleitet von einem Hauch Lakritz. Am Gaumen zeigt sich der Wein samtig mit weichen Tanninen, lebendiger Säure und einem fruchtigen Abgang.

Vegetarisch

Leicht scharf

ALLE PREISE IN EUR, INKL. GESETZL. MWST.
Alle Angaben ohne Gewähr. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten

Allergene

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

Zusatzstoff

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)

zen-hanau.de