

WILLKOMMEN



TEMPEL

Vietnamese Kitchen & Bar

WIR WÜRDEN UNS SEHR

ÜBER IHREN BESUCH IN EINEM
UNSERER ANDEREN RESTAURANTS FREUEN:



TEMPEL

Vietnamese Kitchen & Bar
www.tempel.asia



KOKONO[®]
Pan-Asian Cuisine & Sushi Bar



VIET VILLAGE
RESTAURANT



TEMPEL APERITIF 9.9

ARUBA SPRITZ

Myer's Rum / Pistazien Sirup / Maracuja Nektar / Prosecco / Minze

BLUE VELVET

Vermouth / Cranberry Sirup / Weisswein / Prosecco

NIGHT SKY

Hendrick's Gin / Schlehenlikör / Limetten / Gurke / Tonic Water

LILLET FIZZ

Lillet Blanc / Gurke / Limetten / Minze

LYCHEE COOLER

Absolut Vodka / Prosecco / Lycheelikör

PASSION FIZZ

Lillet Blanc / Passionsfrucht / Minze / Prosecco

PINK BUBBLE

Creme de Pamplemousse / Beere / Minze / Wild Russian Berry

PIMM'S CUP

Pimm / Gurke / Früchte / Ginger Ale

PRICKE BERRY

Lillet Rose / Gurke / Frische Erdbeere / Minze / Wild Russian Berry

RHABABER SPRITZ

L-Affaire Likör / Prosecco / Limetten

APEROL SPRITZ

CAMPARI SODA / ORANGE

HUGO

TEMPEL COCKTAILS 11.9

MAITAI

Spezial Mix nach Hausrezept

MOJITO (Classic / Ingwer / Lemongrass)

Captain Morgan Rum / Brauner Zucker / Minze / Limette

HANIS CREAM

Absolut Vodka / Limette / Kokosmilch / Ananassaft

Maracujasaft, Ananassaft, VanilleEis

MOSCOW MULE / MUNICH MULE

Absolut Vodka oder Gin

Spicy Ginger / Limetten

BOMBAY GINGER CRUSH

Bombay Gin / Frische Kumquats / Ingwer / Limette

CAIPIRINHA (Classic / Pineapple / Strawberry)

Pitu Cachaca / Limette / Brauner Zucker

ALKOHOLFREIE COCKTAILS 8.9

ELLA BELLA

Orangesaft / Maracujasaft / Kokosmilch / Frische Banane / Vanille Eis

SWEET NANA

Ananassaft / Mangosaft / Orangesaft / Grenadine / Vanille Eis

MR. VIP

Blue Curacao / Limettensaft / Mangosaft / Maracujasaft / Ananassaft

FRESH GARDEN

Kumquat / Limette / Brauner Zucker / Minze / Ginger Ale

WARME VORSPEISE

CHA GIO ^{A, C, D, E, N}

Frühlingsrollen / Hackfleischfüllung / Kräutern

Reisnudeln / Fischsauce-Dip 7.9

CHA GIO RE ^{A, B, D, E}

Frühlingsrollen / Meeresfrüchtefüllung / Fischsauce-Dip 7.9

CHA GIO MIX ^{A, B, C, D, E, N}

3Erlei von Frühlingsrollen

(Fleisch / Gemüse / Meeresfrüchte) Fischsauce-Dip 10.9

WANTAN CHIEN ^{A, B, D}

Crispy Wantan / Garnelen-Hühnerfleisch-Füllung / Ingwer-Dip 7.9

BO LA LOT ^{D, E}

Gegrilltes Rinderhackfleisch in Betelblätter gewickelt

Reisnudeln / Erdnüsse / Fischsauce-Dip 8.9

GA SA-TE ^E

Gegrillte Hühnerspieße / Erdnüsse / Erdnuss-Dip 7.9

SUON NUONG

Knusprige Spareribs vietnamesischer Art / Homemake-Dip 7.9

TOM CHIEN XU ^{A, B}

Gebackene Garnelen / Panko-Mantel / Ingwer-Dip 10.9

SO DIEP MO HANH ^R

Gegrillte Jakobsmuscheln / Frühlingszwiebeln-Pesto / Ingwer Dip 12.9

CUA LOT RANG MUOI ^{A, B}

Gerösteter Butterkrebis / Frühlingszwiebeln / Papaya Salat 12.9

BANH TRANG CUON ^{A, B}

Gebackene gefüllte Teigtaschen / Knusprige Ente / Salat / Gurke

Rettich / Karotte / Koriander / Hoisin-Dip 10.9

SUPPE

PHO wird auch 24 Stunden Suppe genannt und ist das bekannteste Nationalgericht Vietnams. Die kräftige Suppe mit frischen Kräutern, Reisbandnudeln.

PHO BO^D

Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch	(Klein)	8.9
	(Groß)	16.9

PHO GA^D

Hühnerbrustsfilet	(Klein)	7.9
	(Groß)	15.9

SUP WANTAN^B

Wantan-Suppe / Garnelen-Hühnerfleisch-Füllung / Pak-Choi	7.9
--	-----

SUP NUOC DUA^B

Kokosmilch-Suppe / Garnelen / Pilze / Koriander / Frühlingszwiebeln	8.9
---	-----

SUP TOM CHUA CAY^B

Sauer-Scharf-Suppe / Garnelen / Sojasprossen / Pilze / Ananas	9.9
---	-----

DUMPLINGS

BANH BAO^{A, D}

Gedämpfte Hefeteigtaschen gefüllt mit Huhn und Garnelen	7.9
---	-----

BANH BOT LOC^{A, B, D}

Tapiako-teig gefüllt mit Garnelen-Hackfleisch / Fischsauce-Dip	7.9
--	-----

SHAO MAI^{A, B, F, N}

Gedämpfte Wantan-Teigtaschen / Garnelenfüllung, Soja-Dip	7.9
--	-----

HA CAO^{B, F, N}

Gedämpfte Reisteigtaschen / Garnelenfüllung / Soja-Dip	7.9
--	-----

MIXED DUMPLINGS^{A, B, D, F, N}

4Erlei Dumplings, Fisch-Soja-Dips (Ha Cao / Shao Mai / Banh Bao / Banh Bot Loc)	10.9
--	------

SALATE

BUNTER GEMISCHTER SALAT, Homemake Dressing 11.9

Topping: Ente / Rinderfilet / Hünchenfilet /
Lachsfilet / Garnelen / Tofu

GOI DU DU ^{B, D, E}

Grüne Papaya / Garnelen / Röstzwiebeln / Erdnüsse / Kräutern 9.9

GOI XOAI VIT ^{D, E}

Ente / Mango / Röstzwiebeln / Kräutern 9.9

GOI BO ^{D, E, L}

Rindfleisch-Salat / Rote Zwiebeln / Zitronengras / Erdnüsse / Kräutern 9.9

SOMMERROLLEN

Sommerrollen mit Salat / Frischen Kräutern / Reisnudeln

wahlweise mit:

GOI CUON GA ^D

Gegrillt Hünchenfilet / Fischsauce-Dip 8.9

GOI CUON BO ^D

Rinder-Hüftsteak / Fischsauce-Dip 8.9

GOI CUON TOM ^{B, E}

Garnelen / Hoisin-Dip 8.9

GOI CUON CUA ^{A, B, D, E}

Panko-Softshell-Crabs / Ingwer-Dip 10.9

SHARING IS CARING

STARTER SELECTION ^{A, B, E, F, N}

AB 2 PERSONEN / PREIS PRO PERSON 15.9

Kombination aus gegrilltem Rindfleisch / Sommerrollen / Frühlingsrollen
Hühnerfleischspieße / Gebackenen Wantan
Mango-Ente-Salat / Papaya Salat / diverse Dips

SPEZIALITÄT & GRILL

COM NUONG ^{B, D, R}

gegrillter Jasmin Reis / Garnelen / Jakobsmuscheln
Rindfleisch / Hühnerfleisch / Gemüse / serviert im heißen Topf 24.9

BO THAN NUONG ^{D, E, R}

Rinderfiletsteak gegrillt / Grillgemüse / Salat / Basilikum-Sauce 26.9

SURF & TURF ^{B, D, E, R}

gegrilltes Rinderfiletsteak / gegrillte Garnelen / Grillgemüse
Salat / Basilikum-Limette-Sauce 27.9

BUN VIT NUONG GIENG ^{D, F}

gegrilltes Entenbrustfilet / Reisbandnudeln / Frischen Kräutern
Salat / Fisch-Sauce 22.9

VIT NUONG SOT ME ^D

saftiges Filet von der Barbarie-Ente rosa gegrillt / Gemüse
Baby-Mais / Zuckerschoten / Pilze / Tamarinden-Sauce 23.9

VIT NUONG SOT LA QUE ^{D, R, scharf}

saftiges Filet von der Barbarie-Ente rosa gegrillt / Gemüse
Baby-Mais / Peperoni / Frühlingszwiebeln / Basilikum-Sauce 23.9

TOM NUONG ^{B, D, E}

gegrillte Riesengarnelen / Grillgemüse / Basilikum-Limette-Sauce 27.9

TOM VA SO DIEP NUONG ^{B, D, E, R}

gegrillte Riesengarnelen / Jakobsmuscheln / Grillgemüse
Basilikum-Limette-Sauce 26.9

CA NUONG LA CHUOI ^{D, R}

gegrilltes Seeteufelsfilet in Bananenblatt
Pak-Choi / Zitronengras-Dip 24.9

SO DIEP XA OT LA CHANH ^{D, R, scharf}

gebratene Jakobsmuscheln / Zitronengras / Chili / Kaffir-Blatter 24.9

TOM XAO ME ^{B, D}

gebratene Garnelen / Zuckerschoten / Baby-Mais
Grüner Spargel / Austernpilze / Tamarinden-Sauce 26.9

AUS DEM WOK

GA XAO LA QUE ^{D, N, scharf}	
Zartes Gebratenes Hühnerfilet / Gemüse / Thai-Basilikum-Sauce	18.9
GA XAO XA OT ^{D, N, scharf}	
Zartes Gebratenes Hühnerfilet / Zitronengras / Gemüse	18.9
GA XAO SOT ME ^{D, N}	
Knuspriges Hähnchen / Gemüse / Tamarinde-Sauce	18.9
BO XAO KHOM ^{D, L}	
Saftiges Gebratenes Rinderhüftsteak / Ananas / Sellerie Baby-Mais / Zuckerschoten / Tomaten / Peperoni / Zwiebeln serviert in einer frischen Ananas	20.9
BO XAO LA QUE ^{D, N, scharf}	
Saftiges Gebratenes Rinderhüftsteak / Rote Zwiebeln Thai-Basilikum-Sauce / Gemüse	20.9
BO XAO XA OT ^{D, N, scharf}	
Saftiges Gebratenes Rinderhüftsteak / Rote Zwiebeln Zitronengras / Gemüse	20.9
VIT GION GUNG ^A	
Knusprige Ente / Ingwer / Gemüse	21.9
VIT GION PAKCHOI ^A	
Knusprige Ente / Pak-Choi	21.9
VIT GION SOT TOFU ^{A, scharf}	
Knusprige Ente in Tofu-Sauce / Gemüse	21.9
CA LOTTE XAO LA QUE ^{D, scharf}	
Gebratener Seeteufelsfilet in Thai-Basilikum-Sauce Frühlingszwiebeln / Peperoni / Gemüse	24.9
MUC XAO LA CHANH ^{D, R, scharf}	
Baby-Sepien scharf angebraten / Gemüse Limettenblätter / Cayenne-Pfeffer / Frühlingszwiebeln	21.9

NUDELSCHALE

Lauwarme, vietnamesische Reismudelschale mit Salat, roten Zwiebeln, Erdnüssen, frischen Kräutern, die mit einem leicht scharfen Fischsauce-Limetten-Chili-Dressing serviert wird.

Bun-Nudelschale wahlweise mit:

BUN THIT NUONG ^{D, E, F}

Gegrilltes Schweinefleisch 17.9

BUN GA CHA GIO ^{D, E, F}

Gegrilltes Hähnchenfilet, Frühlingsrollen 18.9

BUN BO NAM BO ^{D, E, F}

Rindfleisch, Frühlingsrollen 19.9

BUN LA LOT CHA GIO ^{D, E, F}

Gegrilltes Rinderhackfleisch in Betelblätter / Frühlingsrollen 19.9

BUN VIT ^{A, D, E, F}

Knusprige Ente 21.9

BUN TOM ^{B, D, E, F}

Gegrillte Riesengarnelen 22.9

ZUM SELBSTROLLEN

„Heute wird selbst gerollt“ ist das Motto. Immer dabei sind frische Kräuter, Salat, Reismudeln, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Reispapier und raffinierte Dips. Self Rolling Set wahlweise mit:

CUON GA NUONG ^{C, D, E, F}	
Gegrillte Hähnchenfilet	20.9
CUON BO LA LOT ^{C, D, E, F}	
Gegrilltes Rinderhackfleisch in Betelblätter gewickelt	21.9
CUON BO XAO ^{C, D, E, F}	
Gebratenes Rindfleisch	21.9
CUON VIT GION ^{A, C, D, E, F}	
Knusprige Ente	22.9
CUON TOM NUONG ^{B, C, D, E, F}	
Gegrillte Riesengarnelen	23.9
CUON CA LOTTE ^{C, D, E, F}	
würziger Seeteufel	23.9

ROLL IT ALL SPECIAL ^{A, B, C, D, E, F}

AB 2 PERSONEN / PREIS PRO PERSON

Garnelen / Seeteufel / Rindfleisch / Hähnchenfilet / Knusprige Ente 26.9

CURRYS

Rote Curry Gerichte schmecken durch die Verwendung von Kokosmilch und Sahne leicht süßlich und fruchtig. In Kombination mit frischem Gemüse, Süßkartoffeln und der natürlichen Schärfe wirken die Gerichte sehr frisch und leicht scharf.

Rotes Curry **scharf** wahlweise mit:

GA CURRY A, D, N

Knusprigem Hähnchen 18.9

BO CURRY D, G

Gebratenem Rindfleisch 19.9

VIT GION CURRY A, D, G

Knuspriger Ente 21.9

CA HOI CURRY D, G

Gegrilltem Lachsfilet 21.9

CUA LOT CURRY A, B, D, G

Gerösteter Butterkrebs 22.9

TOM CURRY B, D, G

Gebratene Riesengarnelen / serviert in junger Kokosnuss 24.9

TOFU CURRY D, F

Gebratener Tofu 17.9

VEGETARISCH

VORSPEISE

RAU CHIEN XU ^{A, D}

Tempura / Auberginen / Champignons

Spargel / Zucchini / Zuckerschoten

7.9

GOI CUON TOFU ^{F, D}

Sommerrollen mit Tofu / hausgemachter Hoisin Dip

7.9

CHA GIO CHAY ^A

vegetarische Frühlingsrollen

7.9

HA CAO CHAY ^{B, F, N}

gedämpfte Reisteigtaschen mit Gemüsefüllung / Soja-Sesam Dip

7.9

MIXED VEGATARIAN ^{A, B, F, N}

Cha Gio Chay / Ha Cao Chay / Soja-Sesam Dip

9.9

HAUPTGERICHTE

TOFU XA OT ^{F scharf}

Gewürzter Tofu aus dem Wok / Zitronengras / Gemüse

16.9

TOFU SOT TOFU ^{D, F scharf}

Gebratener Tofu in Tofu-Sauce

17.9

RAU XAO TAP CAM ^F

Gebratener Tofu / Pak-Choi / Gemüse / Austern-Sauce

16.9

BUN TOFU ^F

Lauwarme Reismudeln / Gebratener Tofu

Vegetarische Frühlingsrollen / Frischen Kräutern / Salat

17.9

CUON TOFU XA OT ^{D, F, N}

Sommerrollen zum Selberrollen / Würzig Gebratener Tofu

Frischen Kräutern / Salat / Reismudeln / Reispapier / raffiniertes Dip 17.9

SWEET TEMPTATIONS

KHOM NUONG^G

Gegrillte Sweet Ananas / Ingwer / Black Sesam Eis 6.9

BANANE-ROLLS^{A, G}

Gebackene Banane / Vanille Eis / Karamell-Sauce 6.9

STICKY REIS MANGO

Frische Mango / Klebereis in süße Kokoscreme 7.9

CREME BRULEE^{C, G}

Mit frischen Früchten 6.9

MATCHA LOVE CHOCOLATE^G

Schokoladen Souffle / Matcha Creme Füllung / Green Sorbet 6.9

MOCHI^G

3erlei Reiskuchen / verschiedenen Eiscremefüllungen 6.9

CHE CHUOI^{E, N}

Kochbanane in Kokosmilch / Sagoperlen
gerösteter Sesam / Erdnüsse 6.9

ALLERGENE:

A= glutenhaltiges Getreide B= Krebstiere C= Eier D= Fisch E= Erdnüsse F= Soja G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H= Schalenfruchte L= Sellerie M= Senf N= Sesamsamen O= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l P= Lupinen R= Weichtiere

SCHAUMWEINE	0,11	0,751
Cremant de Limoux AC / Dm J.Laurens Limoux / Languedoc - Frankreich	6.5	48.5
Rosé N° 7´ Cremant de Limoux Rosé AC Domaine J.Laurens Limoux / Languedoc – Frankreich	6.5	48.5
Champagne Brut Platine 1er Cru Nicolas Maillart Ecueil / Reims / Champagne – Frankreich	11.5	85.5
OFFENE WEISSWEINE	0,11	0,21
Saar – Riesling „Schiefer“ Oberemmel / Saar - Deuschland	4.5	8.0
Sauvignon Blanc Touraine AC BIO Domaine Baron / Touraine - Frankreich	4.0	7.5
Cuvee Ö Reserve QW / Ferdinand Mayr Burgenland - Österreich	4.0	7.5
OFFENE ROTWEINE	0,11	0,21
Merlot vondermark*walter Baden - Deutschland	4.0	7.5
Nero D´Avola Terre Siciliane DOC / Caruso e Minini Sizilien - Italien	3.5	6.5
Cotes du Rhone AOC / Domaine Paul Autard Südrhone - Frankreich	4.5	8.5
OFFEN ROSEWEIN	0,11	0,21
Spätburgunder Rose QbA / vonderMarkt*Walter Baden - Deutschland	3.5	6.5

WASSER & SOFTDRINKS

Petrusquelle	0,25l	2.9
	0,75l	6.9
Schweppes Bitter Lemon ¹² , Ginger Ale, Tonic Water ¹²	0,2l	3.5
Ginger Beer	0,2l	3.9
Cola ^{1, 11} , Cola Light ^{1, 9, 11} , Fanta ¹	0,2l	2.9
Spezi, Sprite	0,4l	3.9

SÄFTE & SCHORLEN

Rhabarber, Lychee, Mango, Johannisbeere,
Ananas, Maracuja, Apfel, Orange

Saft	0,4l	4.5
Schorle	0,4l	3.9

BIERE

Tegernseer Helles	0,5l	4.2
	0,33l	3.2
Franziskaner Weissbier	0,5l	4.2
Franziskaner Alkoholfreies Weissbier	0,5l	4.2
Becks Classic	0,3l	4.2
Becks Alkoholfrei	0,3l	4.2
Radler	0,5l	4.2
Singha Bier	0,33l	5.2
Saigon Bier	0,33l	5.2

ASIAN SPIRITS

Sake Reiswein	0,1l	12.5
-warm oder kalt-		
Pflaumenwein	0,1l	12.5
-warm oder kalt-		
Reisschnaps "Nep Moi"	4cl	6.5
Mekong Whiskey	4cl	6.5

SPIRITS & BITTER

Grappa Nonino Ribolla Cru Monovitigno	2cl	6.5
Ziegler Williams Birnenbrand	2cl	6.5
Ziegler Waldhimbeergeist	2cl	6.5
Ziegler Obstbrand	2cl	6.5
Ziegler Alte Zwetschge	2cl	7.5
Fernet Branca	4cl	4.5
Ramazotti	4cl	4.5
Averna	4cl	4.5
Sambuca	4cl	4.5

LONGDRINKS 12.9

Gin Tonic ¹²

Hendrick's Gin, Gurke, Tonic Water

Cuba Libre ^{1, 11}

Weißer, Kubanischer Rum, Limetten, Cola

Vodka Lemon ¹²

Absolut Vodka, Limetten, Biter Lemon

KAFFEE

Espresso / Macchiato	2.5 / 2.9
Espresso Doppio / Macchiato	3.5 / 3.9
Espresso auf Eis	4.5
Cappuccino	3.5
Latte Macchiato	3.9
Cafe Crema	3.5
Vietnamesischer Kaffee -warm oder kalt-	4.9

HEISSER TEE

Sencha Grün	3.9
Sencha Jasmin	3.9
Frischer Ingwertee	4.5
Frischer Minze mit Honig	4.5
Chrysanthementee	3.9

ZUSATZSTOFFE:

1= mit Farbstoff 2= mit Konservierungsstoff 3= mit Antioxidationsmittel 4= mit Geschmacksverstärker
5= geschwefelt 6= geschwärzt 7= gewachst 8= mit Phosphat 9= mit Süßungsmittel 10= Milcheiweiß
11= koffeinhaltig 12= chininhaltig