

### Suppen

2. Wantan Suppe <sup>a1,d,f</sup>	4,50
3. Thailändische Gemüsesuppe mit Kokosmilch (leicht scharf) <sup>f,1,2,4</sup>	4,00
4. Thailändische Hühnerfleischsuppe mit Kokosmilch (leicht scharf) <sup>f,1,2,4</sup>	4,50
5. Große Nudelsuppe zubereitet mit Gemüse und frischem Koriander (leicht scharf) <sup>f,1,2,4</sup>	11,50
6. Große Nudelsuppe zubereitet mit Gemüse, Hühnerfleisch und frischem Koriander (leicht scharf) <sup>f,1,2,4</sup>	12,50

### Vorspeisen

10. Vietnamesische Frühlingsrollen (2 Stück) <sup>d,f,4</sup>	4,50
11. Vegetarische Mini-Frühlingsrollen (5 Stück) <sup>1,2,4,a1,k</sup>	2,90
12. Hausgemachte gebackene Wantan (7 Stück) <sup>a,d,f</sup>	4,90
14. <i>Nem Cuon</i> : in Reispapier umwickelte Sommerrollen, gefüllt mit frischen Kräutern, Avocado, Garnelen, Hühnerbrustfilet, Salat und Reismudeln <sup>a1,f,k,1</sup> (oder vegetarisch mit Tofu)	5,90
15. Empfehlung des Chefs: Vorspeisenteller bestehend aus 3 Wantan, 3 Mini-Frühlingsrollen & 1 Vietnamesische Frühlingsrolle <sup>a1,d,f,k,1,2,4</sup>	5,90

### Salat

20. Gemischter Salat	5,50
22. Gemischter Salat mit paniertem Hühnerfleisch	8,50
23. Nom xoai: vietnamesischer Mangosalat mit Hühnerbrustfilet verfeinert mit Koriander, Minze, Erdnüssen, und Röstzwiebeln	11,90

### Vegetarische Gerichte mit Reis

30. Pikant gebratenes Gemüse mit frischem Ingwer, Zitronengras und Chili (leicht scharf) <sup>f,d,k</sup>	10,90
31. Gebratener Tofu mit Gemüse in Thai Curry und Kokosmilch (leicht scharf) <sup>f,g,d</sup>	12,50
32. Gebratener Tofu mit Gemüse und frischem Koriander <sup>a,f,n,1,4</sup>	12,50

33. Gemüse in Thai Curry, Kokosmilch (l. scharf) <sup>f,g,d</sup>	10,90
34. Pikant gebratenes Gemüse mit Mango & frischem Koriander (leicht scharf) <sup>f,g,d</sup>	10,90
36. Gemüse in Kokosmilch & Erdnusssoße (leicht scharf) <sup>e,f</sup>	10,90

### Gebratener Reis

51. mit Hühnerfleisch, Ei und Gemüse <sup>c,f</sup>	11,90
52. mit Rindfleisch, Ei und Gemüse <sup>c,f</sup>	12,90
53. Nasi Goreng: gebratener Reis mit Curry, Hühnerfleisch, Garnelen, Ei & Gemüse (l. scharf) <sup>c,f,b</sup>	12,90
54. mit Garnelen, Ei und Gemüse <sup>c,f,b</sup>	13,90
55. mit knusprig gebackener Ente, Ei und Gemüse <sup>c,f,a1</sup>	13,90
56. mit paniertem Hühnerfleisch, Ei & Gemüse <sup>c,f,a1</sup>	12,50

### Gebratene Nudeln

61. mit Hühnerfleisch, Ei und Gemüse <sup>c,f,a1</sup>	11,90
62. mit Rindfleisch, Ei und Gemüse <sup>c,f,a1</sup>	12,90
63. Bami Goreng: gebratene Nudeln mit Curry, Hühnerfleisch, Garnelen, Ei & Gemüse (l. scharf) <sup>c,f,a1,b</sup>	12,90
64. mit Garnelen, Ei und Gemüse <sup>c,f,a1,b</sup>	13,90
65. mit knusprig gebackener Ente, Ei und Gemüse <sup>c,f,a1</sup>	13,90
66. mit paniertem Hühnerfleisch, Ei & Gemüse <sup>c,f,a1</sup>	12,50

### Hühnerbrustfilet mit Reis

72. Gemüse in Hoi-Sin-Soße und Knoblauch (leicht scharf) <sup>a1,f,k,1</sup>	11,90
73. Gemüse in Thai Curry, Kokosmilch (leicht scharf) <sup>f,g,d</sup>	11,90
74. Gemüse mit Mango & frischem Koriander (leicht scharf) <sup>f,g,d</sup>	12,50
76. Gemüse in Kokosmilch und Erdnusssoße (leicht scharf) <sup>f,e</sup>	11,90

### Knusprig Paniertes Hühnerbrustfilet mit Reis

80. Gemüse in süßsaurer Soße <sup>a1,f</sup>	12,50
81. Gemüse in Currysoße (l. scharf) <sup>a1,f,g</sup>	12,50
82. Gemüse in Hoi-Sin-Soße & Knoblauch (leicht scharf) <sup>a1,f,k,1</sup>	12,50
83. Gemüse in Thai Curry, Kokosmilch (leicht scharf) <sup>a1,g,d,f</sup>	12,50
84. Gemüse mit Mango & frischem Koriander (leicht scharf) <sup>a1,g,d,f</sup>	12,50
86. Gemüse in Kokosmilch und Erdnusssoße (leicht scharf) <sup>a1,e,f</sup>	12,50

### Rind mit Reis

92. Gemüse in Hoi-Sin-Soße und Knoblauch (leicht scharf) <sup>a1,f,k,1</sup>	12,90
93. Gemüse in Thai Curry, Kokosmilch (l. scharf) <sup>g,d,f</sup>	12,90
94. Gemüse mit Mango & frischem Koriander (leicht scharf) <sup>g,d,f</sup>	12,90
96. Gemüse in Kokosmilch und Erdnusssoße (leicht scharf) <sup>e,a1,f</sup>	12,90

### Knusprig gebackene Ente mit Reis

101. Gemüse in Currysoße (leicht scharf) <sup>a1,g,f</sup>	13,90
102. Gemüse in Hoi-Sin-Soße und Knoblauch (l. scharf) <sup>a1,f,k,1</sup>	13,90
103. Gemüse in Thai Curry, Kokosmilch (l. scharf) <sup>g,d,a1,f</sup>	13,90
104. Gemüse mit Mango & frischem Koriander (leicht scharf) <sup>g,d,a1,f</sup>	13,90
106. Gemüse in Kokosmilch und Erdnusssoße (leicht scharf) <sup>a1,e,f</sup>	13,90
108. Gemüse in süßsaurer Soße <sup>a1,f</sup>	13,90

## Garnelen & Fisch mit Reis

112. Riesengarnelen mit Gemüse und Ingwer (l.scharf) <sub>a,1, b, f, n, l, 4</sub>  
 113. Riesengarnelen in Thai-Curry, Kokosmilch (l.scharf) <sub>f, g, d, b</sub>  
 114. Riesengarnelen mit Mango & frischem Koriander (leicht scharf) <sub>f, g, d, b</sub>  
 115. Gebratenes Lachsfilet verfeinert mit Zitronengras, Ingwer und Gemüse, serviert mit Reis (leicht scharf) <sub>f, b, d, k</sub>  
 116. Gebratenes Lachsfilet mit Gemüse in Thai-Curry, Kokosmilch (leicht scharf) <sub>f, g, d</sub>

## Vietnamesische Gerichte nach traditionellen Rezepten

120. Bun xao: Gebratene Reismudeln mit Ei, Gemüse, frischen Kräutern und Röstzwiebeln, wahlweise mit Tofu (leicht scharf) <sub>c, f</sub>  
 121. Bun xao ga: Gebratene Reismudeln mit Ei, Gemüse, frischen Kräutern und Röstzwiebeln mit Hühnerfleisch (leicht scharf) <sub>c, f</sub>  
 122. Bun xao bo: Gebratene Reismudeln mit Ei, Gemüse und Röstzwiebeln, frischen Kräutern mit Rind (leicht scharf) <sub>c, f</sub>  
 123. Pho: Reismudeln in kräftiger Brühe mit Zwiebeln, frischen Kräutern und Chili, wahlweise mit Tofu, Rind- oder Hühnerfleisch (leicht scharf) <sub>f</sub>  
 124. Pho Xao: Reismudeln gebraten mit Zwiebeln, frischen Kräutern, Chili und Röstzwiebeln, wahlweise mit Tofu, Rind- oder Hühnerfleisch (leicht scharf) <sub>f</sub>  
 125. Ga xao xoai: Pikant gebr. Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Mango, Zitronengras, Ingwer & frischem Koriander (leicht scharf) <sub>f, b, d, k</sub>  
 126. Bo xao sa: Pikant gebr. Rindfleisch mit Gemüse, Zitronengras, Ingwer & frischem Koriander, dazu Reis oder Reismudeln (leicht scharf) <sub>f, b, d, k</sub>

127. Tom xao sa: Pikant gebr. Riesengarnelen mit Gemüse, Zitronengras, Ingwer & frischem Koriander (leicht scharf), dazu Reismudeln <sub>f, b, e, d, k</sub> 14,90  
 129. Bun bo nam bo: Reismudeln mit in einer Spezialsoße geschwenktem Rindfleisch, angerichtet mit Salat, frischen Kräutern & Erdnüssen <sub>f, d, e, 4</sub> 13,90  
 130. Bun Nem: Reismudeln mit knusprigen Frühlingsrollen, vietnamesischem Krautsalat und frischen Kräutern <sub>f, d, e, 4</sub> 14,90

## Beilagen

- 15,90 Gebr. Reis oder Nudeln 4,50  
 15,90 Gekochter Reis 2,00  
 Extrazutaten (z.B. Soße etc) 2,00

## Desserts

- 12,90 Gebackene Apfelringe mit Honig 4,00  
 12,90 Gebackene Banane mit Honig 4,00

## Getränke

- 12,90 Asiatische Säfte: Lychee, Mango, Guave - 0,2l- 0,4l 3,3/4,5  
 Lychee-, Mango-, Guavenschorle - 0,2l- 0,4l 3,3/4,5  
 13,90 Cola, Fanta, Spezi, Apfelschorle, Sprite - 0,2l- 0,4l 3/4  
 Mineralwasser, Stilles Wasser - 0,2l- 0,4l 2,5/3,5  
 Stuttgarter Hofbräu, Radler - 0,3l- 0,5l 4,2/4,7  
 14,90 Hefe Hell, Kristall Weizen (0,5l) 4,7  
 Pflaumenwein (0,1l) 4,50  
 14,90 Deutscher trockener Rotwein, Trollinger (0,25l) 4,9  
 Deutscher trockener Weißwein, Riesling (0,25l) 4,9  
 Weinschorle (0,25l) 4,50

## Warme Getränke

- 12,90 Tee 3,80  
 Kännchen Grüner Tee, Jasmin Tee 4,50  
 13,90 Vietnamesischer Cafe 4,20

Für Allergenkarte, bitte Personal ansprechen.

## XIN CHÀO im Goldener Drachen



Asiatische Spezialitäten &  
Vietnamesische Gerichte nach traditionellen Rezepten

Olgastr. 68c, 70182 Stuttgart

0711/4704430

[www.goldener-drachen.de](http://www.goldener-drachen.de)

Unsere Öffnungszeiten:  
Montag-Freitag: 11-14:30 und 17-22:00 Uhr  
Samstag: Ruhetag  
Sonntag & Feiertag: 17-22:00 Uhr

*Wir kochen ohne Glutamat.*