



CHINAS & VIETNAM'S BAR KÜCHE

Sinam steht für unsere überzeugend authentische Küche ihrer Ursprungsländer China (Sino) und Vietnam (Annam). So lautet unser kulinarisches Konzept: eine **Verbindung** aus **Sino** und **Annam** **-SINAM-**

Um Sie herzlich bei uns begrüßen zu dürfen, haben wir Ihnen hierzu eine Auswahl an **traditionellen fernöstlichen Spezialitäten** zusammengestellt. Wir möchten Sie auf eine **kulinarische Reise** durch die unterschiedlichen Regionen Chinas bis nach Vietnam mitnehmen und Ihnen die **Vielfalt** der **Aromen, Gewürze und Kräuter** näherbringen. Qualitativ **hochwertige** und **frische Zutaten**, mit denen wir unsere Gerichte zubereiten, machen dies möglich.

Genießen Sie die **originalgetreue Chinesische** und **Vietnamesische Küche** bei **gemütlicher Atmosphäre** in einem modernen, **stilvollem asiatischem Ambiente**. Unser freundliches Servicepersonal sorgt dafür, dass Ihr Aufenthalt zu einem genussvollen Erlebnis wird.

Sinam stands for our convincingly authentic cuisine of its countries of origin **China (Sino)** and **Vietnam (Annam)**. This is our culinary concept: **a combination of Sino and Annam** **-SINAM-**
In order to welcome you warmly, we have put together a selection of **traditional Far Eastern specialities** for you. We would like to take you on a **culinary journey** from the different regions of China to Vietnam and introduce you to the **variety of aromas, spices and herbs**. This is made possible by the high quality and fresh ingredients we use to prepare our dishes..

Enjoy the **original Chinese** and **Vietnamese cuisine** in a **cosy atmosphere** in a **modern, stylish Asian ambience**. Our friendly service staff will ensure that your stay will be an enjoyable experience.

KENNZEICHNUNG VON ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

ALLERGENE

- A.** enthält glutenhaltiges Getreide
- B.** enthält Krebstiere c. enthält Eier
- D.** enthält Fisch
- E.** enthält Erdnüsse
- F.** enthält Sojabohnen G. enthält Milch
- H.** enthält Schalenfrüchte
- K.** enthält Sesamsamen

ZUSATZSTOFFE

- 1** mit Konservierungsstoff
- 4** mit Süßungsmittel
- 7** koffeinhaltig
- 8** chininhaltig
- 9** mit Farbstoff
- 10** mit Taurin

VORSPEISEN APPETIZERS

10. **CHA GIO** (2 STK.) 6.00€ *A;*E
Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Karotten, Weißkohl, Kohlrabi, Glasnudeln, Erdnüsse
Egg Rolls with pork, carrots, cabbage, kohlrabi, glass noodles, peanuts
11. **CHA GIO CHAY** (2 STK.) 5.50€ *A;*F
Vegane Frühlingsrollen mit Süßkartoffeln, Morcheln, Karotten, Weißkohl
Vegan springrolls with sweet potatoes, more! mushrooms, carrots, cabbage
13. **ZHA HUNTUN** (5 STK.) 5.50€ *A;*H
Knusprige Teigtaschen mit Hühnchen und Garnelen
Fried Wonton with chicken and shrimp
14. **JIAOZI** (5 STK.) 7.50€ *A;*K
Gedämpfte Gemüse-Teigtaschen mit Chili-Sesam-Dip und Koriander
Steamed Vegetable-dumplings with chili-sesame dipping sauce, coriander
15. **GOI CUON XOAI** (2 STK.) 7.00€ *A;*E;*F
Vegane Reispapierrollen mit Mango, Avocado, Reismudeln, Gurken, Sojasprossen, Minze und Koriander, Hoisin-Erdnuss-Dip
Vegan Rice Paper Rolls with mango, avocado, rice noodles, cucumber, beansprouts, mint, coriander, hoisin peanut dipping sauce
16. **GOI CUON** (2 STK.) 7.90€ *A;*B;*E;*F
Reispapierrollen mit Hühnchen, Garnelen, Reismudeln, Gurken, Minze, Koriander, Hoisin-Erdnuss-Dip
Rice Paper Rolls with chicken, prawns, rice noodles, cucumber, mint, coriander, hoisin peanut dipping sauce
17. **SÜSSKARTOFFELN** 4.90€
SWEET POTATOS
18. **EDAMAME** 6.00€
Gedämpften grüne japanische bohnen
Steamed Japanese beans
19. **GARNELEN SPIESSE** 7.00€
Gegrillten Garnelen spiesse mit dill, gewürzen und öl
Grilled shrimp with anethum and oil
- ### SUPPEN SOUPS
5. **SUAN LA TANG** 5.50€ *C;*1
Sauer-pikante Suppe, Entenfleisch, Gemüse, Schnittlauch
Sour-spicy-Soup, duck, vegetables, chives
6. **SUP CHAY** 4.80€ *F;*K
Ingwer - Gemüsesuppe, Pakchoi, Karotten, Chinakohl, Sojasprossen, Austern - und Enokipilze
Vegetable-Ginger-Soup, pak choy, carrots, Chinese cabbage, beansprouts, oyster and enoki mushrooms
- ### CANH CHUA
7. mit Tofu - *with tofu* 5.90€ *F
8. mit Garnelen - *with prawns* 7.80€ *B;*F
Sauer-scharfe Kokossuppe, Tomaten, Champignons, Chinakohl, Sojasprossen
Sour and spicy stock with coconut milk, tomato, mushrooms, chinese cabbage, beansprouts

NUDELSUPPEN NOODLE SOUPS

Nudelsuppen gelten in China und Vietnam als fester Bestandteil der leichten und aromatischen Küche. Sie werden vor allem in den Morgenstunden serviert und sowohl an fast jeder Straßenecke, als auch in den vornehmsten Restaurants angeboten. In Asien sind sie zu jeder Tageszeit beliebt. Unsere Nudelsuppen werden mit Sojasprossen, Limette, Koriander und süßem Basilikum serviert.

In China and Vietnam, noodle soups are an integral part of light and aromatic cuisine. They are served mainly in the morning hours and on almost every street corner as well as in the most elegant restaurants. However, they are popular in Asia at any time of the day. Our noodle soups are served with beansprouts, lime, coriander and sweet basil.

- 20. PHO BO** 14.50€ *F
Rinderbrühe, Rindersuppen- und Rindersteakfleisch, Reisbandnudeln
Beef-broth, beef and steak, rice noodles
- 21. PHO GA** 13.20€ *F
Ingwer-Anis-Hühnerbrühe, Limetten- Hühnchen, Reisbandnudeln
Chicken-broth with ginger and aniseed, lemon-chicken, rice noodles
- 23. PHO CHAY (VEGAN)** 12.00€ *F
Gemüse-Ingwerbrühe, Tofu, Reisbandnudeln, Chinakohl, Karotten, Zuckerschoten, Austern- und Enoki-Pilze
Vegan-ginger-broth, tofu, rice noodles, Chinese cabbage, carrots, snow peas, oyster and enoki mushrooms

REISNUDEL-SPEZIALITÄTEN RICE NOODLES SPECIALTIES

Neben Reis sind dünne Reisnudeln (Bun) und Reisbandnudeln (Pho) Hauptbestandteile in der Vietnamesischen Küche. Gebratenes Fleisch oder Meeresfrüchte werden zusammen mit warmen Reisnudeln, Minze, Koriander und Erdnüssen serviert. Die Fisch - Limettensoße wird beigemischt und verleiht dem Gericht dann die besondere würzige Frische.

Vermicelli rice noodles (bun) are one of the main ingredients in the Vietnamese cuisine besides steamed rice. Steamed vermicelli rice noodles are topped with roast meat or seafood and served with fresh mint, coriander and peanuts. The fish-limesauce added lends a special freshness to this dish.

- 30. BUN CHA GIO THIT NUONG** 16.00€ *A;*D;*E;*F
Xa-Xiu-mariniertes Hühnchen, Frühlingsrolle mit Schweinefleisch
Xa-Xiu-grilled chicken, pork egg roll
- 33. BUN BO XAO XA** 16.00€ *E;*F
Rindersteakhälfte, Zitronengras
Beef, lemongrass
- 32. BUN CA CHIEN ME** 17.50€ *D;*E;*K
Gebratener Lachs mit Sesam
Grilled salmon with sesame
- BUN TRON**
Reisnudeln mit wildkräutersalat, Rucola und gerösteten Erdnüssen in FischLimettensosse
Rice noodles with wild herb salad, rocket and roasted peanuts in fish-lime sauce
- 36. mit Hühnchen - with chicken**..... 13.00€
- 37. mit Garnelen - with prawns**..... 17,90€

SPEZIALITÄTEN MIT REIS

SPECIAL DISHES WITH STEAMED RICE

41. **LA JIANG JI** 13.50€ *E;*H
Hühnchen, Knoblauch, Zucchini, Paprika, Brokkoli,
Champignons, Cashewnüsse, Hoisinsoße,
Champignons, Chinakohl, Erdnüsse
*Chicken, garlic, zucchini, paprika, broccoli,
champignons, cashew nuts, peanuts*
34. **GA XAO XOAI** 14.80€ *F;*H
Hühnerbrustfilet, Mango, Paprika, Zuckerschoten,
Austernpilze, Cashewnüsse, Limonenblätter
*Chicken, mango, sweet pepper, snow peas, oyster
mushrooms, cashew nuts, lime-leaves*
45. **XIAOCHAO NIU ROU** 15.50€ *K
Rindersteakhälfte, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer,
Zuckerschoten Paprika, Chinakohl, Sojasprossen,
getrockneter Chili
*Beef, onions, garlic, ginger, snow peas, sweet pepper,
Chinese cabbage, beansprouts, sun-dried chili*
35. **BO XAO CARI** 15.90€ *F
Rindersteakhälfte, rotes scharfes Curry,
Paprika, Zucchini, Champignons
*Beef, hot red curry, sweet pepper, zucchini,
mushrooms*
46. **BO LUC LAC (BEEF RATTLES)** 19,90€
Hüftsteak gebraten mit zwiebeln, paprika,
champion, ananas, ingwer, soja, teriyaki
sosse, serviert im heissen topf
*Rump steak fried with onions, peppers,
mushrooms, pineapple, ginger, soy, teriyaki
sauce, served in a hot pot*

SALAT (REIS - FISCH - LIMETTENSOSSE)

SALAD (RICE FISCH SAUCE)

110. **SALAT XOAI CA THU** 19.90€
Mango Thunfisch Salat dill, Rucola, Schalotten,
Chewy Tomaten gerösteten Erdnüssen
*Mango tuna salad dill, arugula, scallions, chewy
tomatoes roasted peanuts*
111. **SALAT DUA TOM** 19.50€
Frische Ananas mit gebratenen Garnelen, Dill,
Rucola, Schalotten und gerösteten Erdnüssen
*Fresh pineapple with fried shrimp, dill, arugula,
shallots and roasted peanuts*
112. **SALAT GA** 14.90€
(Hühner-Salat) gebackene Hühnerbrust mit Salat,
Rucola Chicken Salad baked chicken breast with
lettuce, arugula
113. **SALAT CA HOI** 17.90€
(Lachs-Salat) Lachsfisch mit dill, Rucola, Sesam
und gerösteten Erdnüssen
*(Salmon Salad) salmon fish with dill, arugula, sesame
and roasted peanuts*
114. **SALAT BO** 16.90€
(Rinder-salat) gebratenes Hüftsteak mit salat,
Rucola, Schalotten und Erdnüssen
*(Beef Salad) roasted rump steak with lettuce,
arugula, shallots and peanuts*
- EXTRAS**
SIDE DISHES:
- HOISIN- ODER ERDNUSS SOSSE** 2.50€
Hoisin-, peanut- Sauce
- GEBRATENE REISBANDNUDELN** 6.00€
Roasted rice noodles

KNUSPRIGE ENTE MIT REIS

CRISPY DUCK DISHES WITH STEAMED RICE

51. **SHUCAI KAO YA** 16.50€ *A;*F

Hoisinsoße, Champignons, Chinakohl,
Sojasprossen, Brokkoli, Pakchoi, Karotten
*Hoisin sauce, champignons, chinese cabbage,
beansprouts, broccoli, pak choy, carrots*

52. **GALI KAO YA** 16.80€ *A;*F

Gelbes Curry, Zitronengras, Zucchini,
Chinakohl, Austernpilze, Zuckerschoten
*Yellow curry, lemongrass, zucchini, chinese
cabbage, oyster mushrooms, snow peas*

53. **VIT SATEE** 16.50€ *A;*E;*F

Satee-Erdnusssoße, Paprika, Zucchini,
Sojasprossen, Champignons
*Peanut sauce, sweet pepper, zucchini,
beansprouts, mushrooms*

54. **GAN GUO KAO YA** 17.50€ *A;*F

Zwiebeln, Karotten, Chinakohl, Sojasprossen,
Hoisin-Soße, serviert im heißen Topf
*Onions, carrots, chinese cabbage, beansprouts,
hoisin sauce, served in hot clay pot*

MEERESFRÜCHTE MIT REIS

SEAFOOD WITH STEAMED RICE

60. **TOM XÀO RAU** 20.50 *F

Garnelen, Ingwer, Brokkoli, Austernpilze,
Zuckerschoten, Chinakohl, Karotten, Sojasprossen
*Prawns, ginger, broccoli, oyster mushrooms, snow
peas, chinese cabbage, carrots, beansprouts*

61. **CA CARI** 18.50€ *D;*F;*K

Gebratener Lachs mit Sesam auf scharfem rotem Curry,
Champignons, Zuckerschoten, Zucchini, Kirschtomaten
*Grilled salmon with sesame on hot red curry, mushrooms,
snow peas, zucchini, cherry tomatoes*

62. **TOM CARI** 19,90€

Gebratenen Garnelen mit Rotem scharfcurry, frischen
Champignons, Ananas, Zuckerschoten, Austernpilze,
Kirschtomaten in Kokosmilch
*Fried prawns with red hot curry, fresh mushrooms,
pineapple, snow peas, oyster mushrooms, cherry tomatoes
in coconut milk*

GEBRATENE REISBANDNUDELN

FRIED RICE NOODLES

PHO XAO

Reisbandnudeln, Sojasprossen, Pakchoi,
Chinakohl, Karotten, Zwiebeln, Koriander, Erdnüsse,
Hoisin-Soße
*Rice noodles, beansprouts, pak choy, Chinese cabbage,
carrots, onions, coriander, peanuts, hoisin sauce*

71. mit Hühnchen - *with Chicken* 14.00€ *E*F

72. mit Rind - *with Beef* 15.80€ *E;*F

73. mit Garnelen - *with Prawns* 18.90€ *B;*E;*F

VEGANE GERICHTE

VEGAN DISHES

Vegetarische Gerichte waren in Asien bereits vor 3000 Jahren modern, es galt als gesund und lebensverlängernd. Nach buddhistischer Auffassung erschwert der Verzehr von Fleisch den Eintritt ins Nirwana. Die meisten Gemüsegerichte sind daher aus der Küchentradition buddhistischer Mönche entstanden. Das Gemüse wird auf zarte Weise gegart, eingelegt oder in seinem eigenen Saft gedünstet. Durch diese Zubereitungsmethoden bleiben Nähr- und Wirkstoffe vollständig erhalten.

In Asia, vegetarian dishes have been popular for 3000 years, since they were considered to be healthy and life-prolonging. According to Buddhist beliefs, the consumption of meat makes it difficult to enter nirvana. Most vegetable dishes have therefore come from the culinary tradition of Buddhist monks. The vegetables are gently cooked, pickled or steamed in their own juice. By these preparation methods, nutrients and active substances can be fully preserved.

80. RAU CARI 13.00€ *F;*K

Gelbes Curry, Zitronengras, Blumenkohl, Hokkaido-Kürbis, Süßkartoffeln, Zucchini, Champignons, Zuckerschoten, Sesam, Reis
Yellow Curry, lemongrass, cauliflower, pumpkin, sweet potatoes, zucchini, mushrooms, snow peas, sesame, steamed rice

82. XIAOCHAO DOUFU 12.50€ *F,*K

Scharf gebratener Tofu, Knoblauch, Ingwer, Chili, Zucchini, Zuckerschoten, Paprika, Chinakohl, Sojasprossen, Reis
Spicy fried tofu, garlic, ginger, chili, zucchini, snow peas, bell pepper, chinese cabbage, beansprouts, steamed rice

85. RAU SATEE 11.50€ *E*F

Satee-Erdnusssoße, Chinakohl, Zucchini, Paprika, Champignons, Sojasprossen, Zuckerschoten, Brokkoli, Reis
Peanut sauce, Chinese cabbage, zucchini, sweet pepper, mushrooms, beansprouts, snow peas, broccoli, steamed rice

86. PHO XAO CHAY 11.50€ *A;*E;*F

Gebratene Reisbandnudeln, Tofu, Sojasprossen, Pakchoi, Karotten, Chinakohl, Zwiebeln, Erdnüsse, Hoisin-Dip
Fried rice noodles, tofu, beansprouts, pak choy, carrots, Chinese cabbage, onions, peanuts, hoisin dipping sauce

87. BUN DAU HU 12.50€ *E;*F

Warme dünne Reisnudeln, gebratener Tofu mit Zitronengras, Sojasprossen, Chinakohl, Pakchoi, Karotten, Minze, Koriander, Erdnüsse, Limetten-Sojasoße
Steamed vermicelli rice noodles, fried tofu with lemongrass, beansprouts, Chinese Cabbage, pak choy, carrots, mint, coriander, peanuts, lime-soysauce

NACHTISCH DESSERTS

90. **XOI XOAI** 7.00€ *E

Klebreis in süßer Kokossoße mit Mango
und Erdnüssen

*Sticky rice in sweet coconut-sauce with
peanuts and fresh mango*

91. **CHUOI CHIEN** 6.50€ *A,*G

Gebackene Banane mit Honig,
Mandeln und Kokoseis

*Fried banana with honey, almonds and
coconut ice cream*

TEE TEA

BAMBUS TEE 3.50€

Bamboo Tea

OOLONG-MILCH 3.70€

Oolong-Milk

ZITRONENGRAS 3.50€

Lemongrass

KAMILLENBLÜTE 3.50€

Chamomile-Blossom

WEISSER TEE 3.70€

White Tea

BIO-FRÜCHTETEE 3.50€

Organic Fruit-Tea

HANDGEROLLTER JASMIN TEE 4.00€

Green Tea with Jasmine-Flowers

SCHWARZER TEE 3.00€

Black Tea

INGWER, HONIG, ZITRONE 4.50€

Ginger, Honey, Lemon

INGWER, HOLUNDER, MINZE, LIMETTE 4.80€

Ginger, Elderflower, Mint, Lime

CHAI-LATTE MIT HONIG 4.50€

Chai-Latte with honey

FRISCHE MINZE 3.50€

Fresh Mint