



CHINAS & VIETNAMS 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 specialties** 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.

VORSPEISEN APPETIZERS

10. **CHA GIO** (2 STK.) .A, E 6.00€
Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Karotten, Weißkohl, Kohlrabi, Glasnudeln, Erdnüsse
Egg Rolls with pork, carrots, cabbage, kohlrabi, glass, noodles, peanuts
11. **CHA GIO CHAY** (2 STK.) .A 5.50€
Vegane Frühlingsrollen mit Süßkartoffeln, Morcheln, Karotten, Weißkohl
Vegan springrolls with sweet potatoes, more! mushrooms, carrots, cabbage
13. **ZHA HUNTUN** (5 STK.) .A, B 5.50€
Knusprige Teigtaschen mit Hühnchen und Garnelen
Fried Wonton with chicken and shrimp
14. **JIAOZI** (5 STK.) .A, K 7.50€
Gedämpfte Gemüse-Teigtaschen mit Chili-Sesam-Dip und Koriander
Steamed Vegetable-dumplings with chili-sesame dipping sauce, coriander
15. **GOI CUON XOAI** (2 STK.) .A (Soße), E, F 7.00€
Vegane Reispapierrollen mit Mango, Avocado, Reisnudeln, 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.) .A (Soße), B, E, F 7.90€
Reispapierrollen mit Hühnchen, Garnelen, Reisnudeln, Gurken, Minze, Koriander, Hoisin-Erdnuss-Dip
Rice Paper Rolls with chicken, prawns, rice noodles, cucumber, mint, coriander, hoisin peanut dipping sauce

17. **SÜSSKARTOFFELN** 1, 4 4.90€
Süßkartoffelpommes mit Ketchup und Mayo
Sweet potato fries with ketchup and mayo
18. **EDAMAME** .F 6.00€
Gedämpfte grüne japanische Bohnen mit Salz
Steamed Japanese beans with salt
19. **GARNELEN SPIESSE** .B, E, F 7.90€
Gegrillte Garnelen spiesse auf Salat mit Limetten-Fischsosse
Grilled shrimp skewers with salad and lime-fish sauce

SUPPEN SOUPS

5. **SUAN LA TANG** 1, C 5.50€
Sauer-pikante Suppe, Entenfleisch, Gemüse, Schnittlauch
Sour-spicy-Soup, duck, vegetables, chives
6. **SUP CHAY** .F, K 4.80€
Ingwer-Gemüsesuppe, Pakchoi, Karotten, Chinakohl, Sojasprossen, Austern - und Enokipilze
Vegetable-Ginger-Soup, pak choy, carrots, Chinese cabbage, beansprouts, oyster and enoki mushrooms
7. mit Tofu - with tofu .F 5.90€
8. mit Garnelen - with prawns .B, F 7.80€
Sauer-scharfe Kokossuppe, Tomaten, Champignons, Chinakohl, Sojasprossen, Karotten
Sour and spicy stock with coconut milk, tomato, mushrooms, chinese cabbage, beansprouts, carrots

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** A (Soße), F, K 14.90€
Rinderbrühe, Rindersuppen- und Rindersteakfleisch, Reisbandnudeln
Beef-broth, beef and steak, rice noodles
- 21. PHO GA** A (Soße), F, K 14.50€
Ingwer-Anis-Hühnerbrühe, Limetten Hühnchen, Reisbandnudeln
Chicken-broth with ginger and aniseed, lemon-chicken, rice noodles
- 23. PHO CHAY (VEGAN)** A (Soße), F, K 13.90€
Gemüse-Ingwerbrühe, Tofu, Reisbandnudeln, Chinakohl, Karotten, Zuckerschoten, Austern- und, Enoki-Pilze
Vegan-ginger-broth, tofu, rice noodles, Chinese cabbage, carrots, sugar snap peas, oyster and enoki mushrooms

REISNUDEL-SPEZIALITÄTEN MIT LIMETTEN-FISCHSOSSE RICE NOODLES SPECIALTIES WITH LIME-FISH SAUCE

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** A, E, F 17.00€
Gegrilltes Hühnchen, Frühlingsrolle mit Schweinefleisch
Grilled chicken, pork egg roll
- 33. BUN BO XAO XA** A, E, F 17.50€
Rindersteakhälfte, Zitronengras
Beef, lemongrass
- 32. BUN CA CHIEN ME** A, D, E, F, K 18.50€
Gebratener Lachs mit Sesam
Grilled salmon with sesame
- BUN TRON**
Eisbergsalat, Lollo Rosso, Rucola mit gerösteten Erdnüssen
Iceberg lettuce, Lollo Rosso, arugula witht roasted peanuts
- 36. mit Hühnchen - with chicken** E, K 14.90€
- 37. mit Garnelen - with prawns** B, E, K 17.90€

SPEZIALITÄTEN MIT REIS

SPECIAL DISHES WITH STEAMED RICE

- 41. LA JIANG JI** . A, E, H, K 14.90€
Hähnchen, Knoblauch, Zucchini, Paprika,
Champignons, Cashewnüsse, Hoisinsoße,
Brokkoli, Erdnüsse
*Chicken, garlic, zucchini, paprika, mushrooms,
cashew nuts, hoisin sauce, broccoli, peanuts*
- 34. GA XAO XOAI** A, H, K 15.90€
Hühnerbrustfilet, Mango, Paprika,
Zuckerschoten, Brokkoli, Austernpilze,
Cashewnüsse, Limonenblätter
*Chicken, mango, sweet pepper,
sugar snap peas, broccoli, oyster mushrooms,
cashew nuts, lime-leaves*
- 45. XIAOCHAO NIU ROU** A, F, K 17.90€
Rindersteakhälfte, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer,
Zuckerschoten, Paprika, Zucchini, Chinakohl,
Sojasprossen, getrocknete Chili
*Beef, onions, garlic, ginger, sugar snap peas,
sweet pepper, zucchini, Chinese cabbage,
beansprouts, sun-dried chili*
- 35. BO XAO CARI** . A, F, K 17.90€
Rindersteakhälfte, rotes scharfes Curry, Paprika,
Zucchini, Champignons, Brokkoli, Zuckerschoten
*Beef, hot red curry, sweet pepper, zucchini,
mushrooms, broccoli, sugar snap peas*
- 46. BO LUC LAC** A, K 19.90€
Hüftsteak gebraten mit Zwiebeln, Paprika,
Champignons, Ananas, Ingwer, Lauchzwiebeln,
Teriyaki sosse, serviert im heißen Topf
*Rump steak with onions, sweet peppers,
mushrooms, pineapple, ginger, teriyaki
sauce, champignons, served in a hot pot*

SALAT MIT LIMETTEN- FISCHSOSSE UND REIS

SALAD WITH LIME-FISCH
SAUCE AND RICE

- 112. SALAT GA** . E, F, K 14.90€
Gegrilltes Hähnchen mit Zwiebeln, Karotten,
Sojasprossen und gerösteten Erdnüssen
*Grilled chicken with onions, carrots,
bean sprouts and roasted peanuts*
- 114. SALAT BO** E, F, K 17.90€
Gebratene Rinderhüfte mit Zwiebeln, Knoblauch,
Ingwer und gerösteten Erdnüssen
*Roast beef rump with onions, garlic, ginger
and roasted peanuts*
- 113. SALAT CA HOI** . D, E, F, K 19.50€
Gegrillter Lachs mit Dill, Zwiebeln,
Sesam und gerösteten Erdnüssen
*Grilled salmon with dill, onions, sesame
and roasted peanuts*
- 111. SALAT DUA TOM** B, E, F, K 19.50€
Gegrillte Garnelen mit Ananas, Dill,
Zwiebeln und gerösteten Erdnüssen
*Grilled shrimp with pineapple, dill, onions
and roasted peanuts*
- 110. SALAT XOAI CA THU** . D, E, F, K 20.90€
Gegrillter Thunfisch mit Mango, Dill,
Zwiebeln und gerösteten Erdnüssen
*Grilled tuna with mango, dill, onions
and roasted peanuts*

KNUSPRIGE ENTE MIT REIS

CRISPY DUCK DISHES WITH STEAMED RICE

51. **SHUCAI KAO YA** A, F 18.00€

Hoisinsoße, Champignons, Chinakohl,
Zuckerschoten, Sojasprossen, Brokkoli,
Pakchoi, Karotten

*Hoisin sauce, mushrooms, Chinese cabbage,
sugar snap peas, bean sprouts, broccoli,
pak choy, carrots*

52. **GALI KAO YA** A, F 18.00€

Gelbes Curry, Zitronengras, Zucchini,
Karotten, Chinakohl, Austernpilze,
Champignons, Zuckerschoten

*Yellow curry, lemongrass, zucchini, carrots,
Chinese cabbage, mushrooms,
sugar snap peas*

53. **VIT SATEE** A, E, F 18.00€

Satee-Erdnusssoße, Paprika, Zucchini,
Brokkoli, Sojasprossen, Champignons

*Peanut sauce, sweet pepper, zucchini,
broccoli, beansprouts, mushrooms*

54. **GAN GUO KAO YA** A, F 18.90€

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** A, B, D, F, K 20.50€

Garnelen, Ingwer, Brokkoli, Champignons,
Austernpilze, Zucchini, Zuckerschoten,
Chinakohl, Karotten, Paprika, Sojasprossen
*Shrimp, ginger, broccoli, mushrooms,
zucchini, sugar snap peas, Chinese cabbage,
carrots, sweet peppers, bean sprouts*

61. **CA CARI** D, F, K 19.90€

Gegrillter Lachs mit Sesam, scharfes
roten Curry, Champignons, Zuckerschoten,
Zucchini, Kirschtomaten, Paprika in Kokosmilch
*Grilled salmon with sesame, spicy red curry,
mushrooms, sugar snap peas, zucchini,
cherry tomatoes, sweet peppers in coconut milk*

62. **TOM CARI** B, F, K 19.90€

Garnelen, scharfes roten Curry,
Champignons, Austernpilze, Ananas,
Zuckerschoten, Kirschtomaten in kokosmilch
*Grilled shrimp, spicy red curry, mushrooms,
pineapple, sugar snap peas, cherry tomatoes
in coconut milk*

GEBRATENE REISBANDNUDELN

FRIED RICE NOODLES

PHO XAO (NACH VIETNAMESISCHER ART)

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 A, E, F 15.50€

72. mit Rind - with Beef A, E, F 17.50€

73. mit Garnelen - with Prawns A, B, E, F 18.90€

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 ... F, K 15.00€

Gelbes Curry, Zitronengras, Blumenkohl, Karotten Hokkaido-Kürbis, Süßkartoffeln, Zucchini, Champignons, Zuckerschoten, Sesam in Kokosmilch mit Reis
Yellow curry, lemongrass, cauliflower, carrots, Hokkaido pumpkin, sweet potatoes, zucchini, mushrooms, sugar snap peas, sesame in coconut milk with rice

82. XIAOCHAO DOUFU A, E, K 15.00€

Scharf gebratener Tofu, Knoblauch, Ingwer, Chili, Zucchini, Karotten, Paprika, Chinakohl, Sojasprossen mit Reis
Spicy fried tofu, garlic, ginger, chili, zucchini, carrots, sweet peppers, Chinese cabbage, bean sprouts with rice

85. RAU SATEE E, F 15.00€

Erdnusssoße, Chinakohl, Zucchini, Paprika, Champignons, Sojasprossen, Zuckerschoten, Karotten, Broccoli, Blumenkohl mit Reis
Peanut sauce, Chinese cabbage, zucchini, peppers, mushrooms, bean sprouts, sugar snap peas, carrots, broccoli, cauliflower with rice

86. PHO XAO CHAY A, E, F 13.90€

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

87. BUN DAU HU A, E, F 14.90€

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

EXTRAS

REIS 2.00€

Rice

HOISIN- ODER ERDNUSS SOSSE 2.50€

Hoisin or peanut Sauce

GEBRATENE REISBANDNUDELN 6.00€

(NACH VIETNAMESISCHER ART)

Fried noodles (vietnamese style)

NACHTISCH
DESSERTS

90. **XOI XOAI E** 7.00€

Klebreis in süßer Kokossoße mit Mango
und Erdnüssen

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

91. **CHUOI CHIEN A, H** 6.50€

Gebackene Banane mit Honig,
Mandeln

Fried banana with honey, almonds