

ASIA WOK

www.wok-asia.de

0391 5976 7617

Breiter Weg 254/255,
39104 Magdeburg





" ASIA WOK MAGDEBURG BIETET EINE
KREATIVE KÜCHE FÜR MENSCHEN, DIE
KÖSTLICHES ESSEN UND DABEI GUTE
LAUNE HABEN MÖCHTEN.

HIER ERWARTEN SIE FREUNDLICHER
SERVICE,
GASTFREUNDSCHAFT UND ESSEN AUF
HÖCHSTEM NIVEAU AUS VIETNAM.
GENIESSEN SIE UNVERGESSLICHEN
GESCHMACK DIESER EINZIGARTIGEN
KÜCHE.

ALLE GERICHTE WERDEN VON UNS FRISCH
UND NACH TRADITIONELLEN REZEPTEN
ZUBEREITET "



VORSPEISE



91. Súp Chay ^M 5,0€

Vegane Suppe mit Tofu, Gemüse und Pilzen
Vegan soup with tofu, vegetables and mushrooms

92. Tom Kha Gai 5,0€

Huhn, Kokossuppe, Gemüse, Zitronengras, Zitronenblätter und Kräuter
Chicken, Coconut soup, vegetables, lemongrass, lemon leaves and herbs



93. Tom Kha Gung € 5,0€

Garnelen, Kokossuppe, Gemüse, Zitronengras, Zitronenblätter und Kräuter
Chicken, Coconut soup, vegetables, lemongrass, lemon leaves and herbs



94. Nem Vietnam 2 Stk. 3,5€

Original Vietnamesische Frühlingsrollen, Glasnudeln, Eier, Kohlrabi, Morcheln, Shiitake-Pilze, Kräuter
Original Vietnamese spring rolls, glass noodles, eggs, kohlrabi, morels, shiitake mushrooms, herbs



95. Ha Cao Tom 5 Stk. ^E

4,5€

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen
Steamed shrimp dumplings

96. Ha Cao Chay 5 Stk.

4,5€

Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse
Steamed vegetable dumplings



97. Tom Bao

Canh En 3 Stk. ^{E,D}

6,0€

Wan Tan gebacken mit Garnelen und
Salat

Fried Wonton with shrimps and salad

**98. Dui Ech
Chien Bo**

6,0€

Froschschenkel in Butter
geschwenkt mit Salat
*Frog legs tossed in butter
with salad*



NỘM / VIETNAMESISCHE SALATE / VN SALADS ^H

Salat, Kohlrabi, Karotten, Ingwer, Zitronengras, vietnamesische Kräuter...
Lettuce, kohlrabi, carrots, ginger, lemongrass, Vietnamese herbs...



100. Nom Mien Chay Dau ^{M,H}

8.0€

Glasnudelsalat mit Tofu, Kohlrabi, Erdnüssen, Koriander, Minze, versch. Kräuter
Glass noodle salad with tofu, kohlrabi, peanuts, coriander, mint and various herbs

101. Nom Sach Bo ^H

15.0€

Kutteln, Kohlrabi, Erdnüsse, Koriander,
Minze, versch. Kräuter
*tripe, kohlrabi, peanuts, coriander, mint,
various herbs*

102. Nom Muc Nuong ^{N,H}

15.0€

Gegrillter Tintenfisch, Erdnüsse, Koriander,
Minze, versch. Kräuter
*Grilled squid, kohlrabi, peanuts, coriander, mint,
various herbs*

103. Nom Vo Bo ^H

15.0€

Rindfleisch mit Sehne, Erdnüsse,
Koriander, Mango, versch. Kräuter
*Beef tendons, peanuts, coriander, mango,
various herbs*

104. De Tai Chanh ^H

20.0€

Ziegenfleisch mariniert in Limettensoße mit
Zwiebeln, Koriander, versch. Kräuter
*Goat meat marinated in lime sauce with onions,
coriander, various herbs*

TÔM / GARNELEN / SHRIMPS ^E

Beilage: Reis, Fritten oder
Butterbrot
*Side dish: rice, fries or buttered
bread*

110. Tom Rang Muoi 18.0€

Gebratene Großgarnelen mit Salz und
versch. Kräuter
Fried king prawns with salt and various herbs



111. Tom Nuong Cot Dua 18.0€

Gegrillte Großgarnelen mit Kokossauce und
versch. Kräuter
*Grilled king prawns with coconut sauce and various
herbs*

CÁ - FISCH - FISH

Beilage: Reis, Fritten oder Butterbrot
Side dish: rice, fries or buttered bread

112. Ca Tam Nuong Gung

16,5 €

Gegrillter Stör mit Ingwer, Salat,
hausgemachte Sauce und versch. Kräuter
*Grilled sturgeon with ginger, salad, homemade sauce
and various herbs*



113. Ca Dieu Hong Nuong Nghe

16,5€

Marinierter Roter Schnappfisch gegrillt
mit Kurkuma, Salat, hausgemachte Sauce
und versch. Kräuter

*Marinated red snapper grilled with turmeric,
lettuce, homemade sauce and various herbs*



114. Ca Dieu Hong Chien Xu

16,5€

Frittierter Roter Schnappfisch,
Salat, hausgemachte Sauce
und versch. Kräuter
*Fried red snapper, salad, homemade
sauce and various herbs*



**GHE /
KRABBen /
CRABS €**

Beilage: Reis, Fritten oder
Butterbrot

*Side dish: rice, fries or but-
tered bread*

115. Ghe Hap Bier

18.0€

Bier gedämpfte Krabben, Zitronengras,
Zitronenblätter und Kräuter

*beer steamed crabs, lemongrass, lemon
leaves and herbs*



116. Ghe Rang Muoi

18.0€

Gebratene Krabben in Salz, Zitronen-
gras und Kräutern

Fried crabs in salt, lemongrass and herbs

MỰC / TINTENFISCH / SQUID ^N

Beilage: Reis, Fritten oder Butterbrot
Side dish: rice, fries or buttered bread

117. Muc Nuong Xa Xiu ^N

16.5€

Gegrillter Tintenfisch in Xa Xiu Gewürz
und versch. Kräuter

*Grilled squid in xa xiu spices and various
herbs*



118. Muc Nhoi Sot Hanh ^N

16.5€

Tintenfisch gefüllt mit Hühnerfleisch,
Shiitake-Pilze, Kräuter in hausgemach-
ter Zwiebelsauce

*Squid stuffed with chicken, Shiitake mush-
rooms, herbs, with homemade onion sauce*



ẾCH / FROSCH /FROG

Beilage: Reis, Fritten
oder Butterbrot
*Side dish: rice, fries or
buttered bread*

119. Ech Xao Mang La Lot

18.0€

Gebratene Froschschenkel mit Bambus
und La Lot Blätter, versch. Kräuter.
*Fried frog legs with bamboo and La Lot
leaves, various herbs*



120. Ech Om Chuoi Dau

18.0€

Im Tontopf geschmorte Froschschenkel mit
Kochbananen, Tofu und versch. Kräuter
*Frog legs braised in a clay pot with plantains, tofu
and various herbs*



NGAO / ỐC MUSCHELN / SCHNECKEN

Beilage: Reis, Fritten oder Butterbrot
Side dish: rice, fries or buttered bread



121. Ngao Sot Mo Hanh

18.0€

Gebratene grüne Muscheln in Zwiebelsauce
und versch. Kräuter

*Fried green mussels in onion sauce and various
herbs*

122. Ngao Xao

Bo Toi

18.0€

Gebratene grüne Muscheln in Zwiebel-
sauce, Butter, Zitronen Blätter, Chili,
Rotwein

*Fried green mussels in onion sauce, butter,
lemon leaves, chili, red wine*

123. Oc Huong

Xao Sa Ot

16.0€

Gebratene Schnecken mit Zitronengras
und Chili in hausgemachter Sauce

*Fried snail with lemongrass and chili with
homemade Sauce*

NACHTISCH / DESSERT



124. Chuoi Chien Mat Ong

3,5€

Banane, Honig
banana, honey

125. Dua Chien Mat Ong

3,5€

Ananas, Honig
pineapple, honey

EXTRAS ZUM FEUERTOPF / LẤU

Gemüse / vegetables:

Kleiner Teller Gemüse:

Kleiner Teller / small plate: 5,0€

Großer Teller / big plate: 10,0€

Fleisch & Garnelen / meat & shrimps:

Kleiner Teller / small plate: 10,0€

Großer Teller / big plate: 20,0€

ZUSATZSTOFFE

A. Eier
B. Erdnüsse
C. Fisch
D. Glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel)
E. Krebstiere
F. Lupinen
G. Milch einschließlich Laktose
H. Schalenfrüchte
I. Schwefeldioxid und Sulfite

J. Sellerie
K. Senf
L. Sesamsamen
M. Sojabohnen
N. Weichtiere (Mollusken)

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE:

1. mit Farbstoff
2. Koffeinhaltig
3. mit Antioxidationsmittel
4. Säuerungsmittel
5. mit Konservierungsmittel
6. mit Süßstoff
7. enthält eine Phenylalaninquelle
8. chininhaltig
9. Stabilisatoren
10. Geschmacksverstärker
11. Taurin
12. enthält Sulfite

LÀU – FEUERTOPF-HOTPOT



130. Lau Thap Cam

Fleisch: Rindfleisch, Huhn, Garnelen,
Fisch, Tintenfisch...

Meat: beef, chicken, shrimp, fish, squid...

Gemüse: frisches Gemüse der Saison,
versch. Pilze

*Vegetables: fresh seasonal vegetables, vari-
ous mushrooms*

2. Pers. 40€

6. Pers. 100€

131. Lau Ga Nam

Fleisch: Huhn

Meat: chicken

Gemüse: versch. Gemüse und versch.
Pilze

*Vegetables: various vegetables and various
mushrooms*

2. Pers. 38€

6. Pers. 90€

132. Lau Ga Thuoc Bac

Fleisch: Huhn

Meat: chicken

Gemüse: versch. Gemüse, Lotuskerne,
versch. Medizin Kräuter, vitalisierend und
gesundheitsfördernd

*Vegetables: various vegetables, lotus seeds,
various medicine herbs, good for health*

2. Pers. 50€

6. Pers. 100€

133. Lau De Thuoc Bac

Fleisch: Ziege

Meat: goat

Gemüse: versch. Gemüse, Lotuskerne,
versch. Medizin Kräuter, vitalisierend und
gesundheitsfördernd

*Vegetables: various vegetables, lotus seeds,
various medicine herbs, good for health*

2. Pers. 60€

6. Pers. 120€

GETRÄNKE / DRINKS

WEIN

WEISSWEIN TROCKEN ODER LIEBLICH

0,2 ml **5,5**

1Fl. **29.0**

ROTWEIN TROCKEN ODER LIEBLICH

0,2 ml **5,5**

1Fl. **29.0**

WODKA

GOLD RUSSLAND

0,2 ml **3,0**

1Fl. **25.0**

BELUGA, CHIVAS

COCKTAILS

PINA COLADA ²

4,5

Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem karibischen Geschmack von weißem Rum und Kokosnuss (enthält Haselnussextrakt, Gluten, Milch und Milchbestandteile)

TEQUILA SUNRISE ¹

4,5

Fruchtig frischer Cocktail mit dem Geschmack von Tequila, Grenadine und Orange (enthält Gluten und Schalenfrüchte)

ZOMBIE ^{1,2}

4,5

Cocktail mit Orangen und Ananassaft und dem kräftigen Aroma von weißem Rum Apricot Brandy, Grenadine und Maracuja (enthält Mandel und Walnussextrakt)

SWIMMING POOL ^{1,2}

4,5

Exotisch - herber Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem perfekten Geschmackserlebnis aus weißem Rum, Wodka, Blu Curacao und Kokosnuss (enthält Gluten, Soja, Milch und Milchbestandteile)

HOME MADE DRINKS

INGWER TEE MIT HONIG	3,0
ZITRONENGRAS TEE MIT HONIG	3,0
ZITRONENWASSER MIT FRISCHEN LIMETTEN UND ICE	3,0

HAUSGEMACHTER EISTEE

ERDBEER	3,0
KOKOS	3,0
ZITRONE	3,0
KIWI	3,0
ANANAS	3,0
VANILLE	3,0

KAFFEE

02.VIETNAMESESISCHER KAFFEE ¹	3,0
Kaffee ist für uns kein Geschäft, sondern eine Leidenschaft. warm oder kalt	

GETRÄNKEFLASCHEN

ALLE FLASCHEN ^{1,2,6}	2,0
COCA COLA, FANTA, SPRITE, MINERALWASSER, BIER, ASIATISCHE SÄFTE UND ANDERE ...	



