



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 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.

VORSPEISEN APPETIZERS

10. **CHA GIO** (2 STK.)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.)5.50€

Vegane Frühlingsrollen mit Süßkartoffeln,
Morcheln, Karotten, Weißkohl
*Vegan springrolls with sweet potatoes,
more! mushrooms, carrots, cabbage*

13. **ZHA HUNTUN** (5 STK.)5.50€

Knusprige Teigtaschen mit Hühnchen und Garnelen
Fried Wonton with chicken and shrimp

14. **JIAOZI** (5 STK.)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.)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.)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**4.90€

Süßkartoffelpommes mit Ketchup und Mayo
Sweet potato fries with ketchup and mayo

18. **EDAMAME**6.00€

Gedämpfte grüne japanische Bohnen mit Salz
Steamed Japanese beans with salt

19. **GARNELEN SPIESSE**7.90€

Gegrillte Garnelen spiesse auf Salat mit
Limetten-Fischsosse
*Grilled shrimp skewers with salat and
lime-fish sauce*

SUPPEN SOUPS

5. **SUAN LA TANG**5.50€

Sauer-pikante Suppe, Entenfleisch, Gemüse,
Schnittlauch
Sour-spicy-Soup, duck, vegetables, chives

6. **SUP CHAY**4.80€

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€

8. mit Garnelen - *with prawns*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** 14.90€
Rinderbrühe, Rindersuppen- und Rindersteakfleisch, Reisbandnudeln
Beef-broth, beef and steak, rice noodles
- 21. PHO GA** 14.50€
Ingwer-Anis-Hühnerbrühe, Limetten Hühnchen, Reisbandnudeln
Chicken-broth with ginger and aniseed, lemon-chicken, rice noodles
- 23. PHO CHAY (VEGAN)** 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 UND REIS 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** 17.00€
Gegrilltes Hühnchen, Frühlingsrolle mit Schweinefleisch
Grilled chicken, pork egg roll
- 33. BUN BO XAO XA** 17.50€
Rindersteakhälfte, Zitronengras
Beef, lemongrass
- 32. BUN CA CHIEN ME** 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** 14.90€
37. mit Garnelen - with prawns 17.90€

SPEZIALITÄTEN MIT REIS

SPECIAL DISHES WITH STEAMED RICE

41. LA JIANG JI14.90€

Hähnchen, Knoblauch, Zucchini, Paprika,
Champignons, Cashewnüsse, Hoisinsoße,
Brokkoli, Erdnüsse

*Chicken, garlic, zucchini, paprika, mushrooms,
cashew nuts, hoisin sauce, broccoli, peanuts*

34. GA XAO XOAI15.90€

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 ROU17.90€

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 CARI17.90€

Rindersteakhälfte, rotes scharfes Curry, Paprika,
Zucchini, Champignons, Brokkoli, Zuckerschoten

*Beef, hot red curry, sweet pepper, zucchini,
mushrooms, broccoli, sugar snap peas*

46. BO LUC LAC19.90€

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 GA14.90€

Gegrilltes Hähnchen mit Zwiebeln, Karotten,
Sojasprossen und gerösteten Erdnüssen

*Grilled chicken with onions, carrots,
bean sprouts and roasted peanuts*

114. SALAT BO17.90€

Gebratene Rinderhüfte mit Zwiebeln, Knoblauch,
Ingwer und gerösteten Erdnüssen

*Roast beef rump with onions, garlic, ginger
and roasted peanuts*

113. SALAT CA HOI19.50€

Gegrillter Lachs mit Dill, Zwiebeln,
Sesam und gerösteten Erdnüssen

*Grilled salmon with dill, onions, sesame
and roasted peanuts*

111. SALAT DUA TOM19.50€

Gegrillte Garnelen mit Ananas, Dill,
Zwiebeln und gerösteten Erdnüssen

*Grilled shrimp with pineapple, dill, onions
and roasted peanuts*

110. SALAT XOAI CA THU20.90€

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 YA18.00€

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 YA18.00€

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

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

53. VIT SATEE18.00€

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

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

54. GAN GUO KAO YA18.90€

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 RAU20.50€

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 CARI19.90€

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 CARI19.90€

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 Chicken15.50€

72. mit Rind - with Beef17.50€

73. mit Garnelen - with Prawns18.90€

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.

80. RAU CARI15.00€

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 DOUFU15.00€

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 SATEE15.00€

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

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.

86. PHO XAO CHAY13.90€

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 HU14.90€

Warme dünne Reismnudeln, 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

EXTRAS

REIS2.00€

Rice

HOISIN- ODER ERDNUSS SOSSE2.50€

Hoisin or peanut Sauce

GEBRATENE REISBANDNUDELN6.00€

(NACH VIETNAMESISCHER ART)

Fried noodles (vietnamese style)

NACHTISCH DESSERTS

90. **XOI XOAI** 7.00€

Klebreis in süßer Kokossoße mit Mango
und Erdnüssen
*Sticky rice in sweet coconut-sauce with
peanuts and fresh mango*

91. **CHUOI CHIEN** 6.50€

Gebackene Banane mit Honig,
Mandeln
Fried banana with honey, almonds