





Herzlich willkommen, liebe Gäste!

Was erwartet Euch bei Thi Time?
Eine vietnamesische Küche mit europäischen Einflüssen.

Mit frischen Produkten und asiatischen Kochtechniken zaubern wir Gerichte, die Euren Gaumen erfreuen sollen. Viele Gerichte und Saucen werden nach den traditionellen Rezepten meiner Mutter zubereitet.

Habt eine tolle Zeit bei uns!

Für mehr Infos findet Ihr auf www.thi-time.de die Links zu unseren Social Media Kanälen. Es wäre schön, wenn Ihr uns dort folgen würdet!   

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag - Mittwoch	11.30 - 19.00 Uhr *
Donnerstag - Samstag	11.30 - 22.00 Uhr
Sonntag/Montag	Ruhetag

*Ab 19.00 Uhr wird das Restaurant dem Kirchengemeinde-Verbund St. Franziskus für Veranstaltungen zur Verfügung gestellt.

Warme Küche von 12.00 - 21.00 bzw. 18.30 Uhr

Gerne könnt Ihr auch zum Mitnehmen bestellen, aber bitte seht es uns nach, falls wir zu viel zu tun haben und Eure Bestellung nicht annehmen können.

Tel. 0221-42332318



SPEISEKARTE

VORSPEISEN

BÁNH TÔM 10,90

3 fritierte Süßkartoffel Garnelen Küchlein serviert auf Salat mit frischen Kräutern und zum dippen Fisch Limetten Vinaigrette B, D, F, N

HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN 7,90

gefüllt mit Gemüse, Morcheln, Hackfleisch dazu hausgemachte Chilisauce B, C, D, E, F, N

VEGETARISCH 7,10 A, F, N

2 Stück gefüllt mit Gemüse, Morcheln und hausgemachter Chilisauce

Im Süden heißen Frühlingsrollen Chả Giò, im Norden Nem Rán. Eine Delikatesse, die niemals beim Neujahrsfest fehlen darf.

XA LÁT MIEN 8,90

Glasnudelsalat mit Gurken, Möhren, Sojasproßen, Kohl, Frühlingszwiebeln, Mango Erdnusstopping mit einer würzigen Zitronen Soja Vinaigrette A, F, N, E

Mit Hähnchenfleisch 9,90

Mit vegan Chicken 9,90

Mit Garnelen 10,90

HAUSGEMACHTE DIM SUM 7,80

4 gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Hackfleisch auf Soja Chili Ingwer Sauce A, D, F, N

ROTE BEETE CARPACCIO 8,90

eingelegte Rote Beete Carpaccio in Soja Ingwer Dressing mit Tofu und gerösteten Erdnüssen

A, F, M, N, E

GEMÜSE GYOZA 7,90

5 Gemüse Gyoza mit Soja Ingwer Sauce A, F, M, N

THỊT GÀ CHIÊN 8,90

Knusprige Hähnchensticks mit Zitronengras mariniert in Pankopanade mit hausgemachter Chili Mango Sauce A, C, D, N

SOMMERLICHE REISROLLEN 8,60

gefüllt mit Zitronengras Hähnchen, Minze, Koriander, Sojasprossen, Salat, Gurke, Reisnudeln dazu Hoisin-Erdnussauce B, D, E, F,

 Vegetarische Variante mit Tofu, Mango, Minze, Koriander, Sojasprossen, Salat, Gurke, Reisnudeln 7,90 A, F, N, L

Auf vietnamesisch: Gỏi Cuốn, eines der bekanntesten und leckersten Gerichte Vietnams. Meine Soul Food Empfehlung.

WAN TAN CHIÊN 9,90

5 gebackene Wantan gefüllt mit Hackfleisch, Frühlingszwiebeln, Möhren dazu Süß-Sauer Sauce B, D, F, N

FRITIERTE SÜSSKARTOFFELN 5,60

hausgemachte Süßkartoffeln mit Chili Mango sauce c

KRABBENCHIPS 4,90 B

EDAMAME 5,40

ein herrlich gesunder Snack aus unreif geernteten Sojabohnen mit Meersalz und Sesamsamen

VORSPEISENPLATTE FÜR ZWEI 29,90

2 Frühlingsrollen, 2 Dim Sum, Rote Beete Carpaccio, 2 Reisrollen, 2 Gemüse Gyoza, 2 Hähnchensticks, 2 gebackene Wan Tan serviert mit Chilisauce, Mango Chili Sauce und Hoi Sin Erdnussauce A, F, N, E, D



SPEISEKARTE

KLEINE SUPPEN

WAN TAN SUPPE 8,90

mit Glasnudeln, gefüllten Hackfleisch Teigtaschen, Pak Choi und frischen Kräutern
A, D, F, N

HAUPTSPEISEN

ENTE DAO 22,90

knusprige Ente mit gebratenen Nudeln, Gemüse und frischen Kräutern mit einer hausgemachten Pflaumensauce D, E, F, N, L

BÚN XÀO BÒ 21,90

gebratenes Rindfleisch mit Reismudeln und Gemüse D, F, N, L

BÚN THỊT NƯỚNG 19,90

Reismudeln mit gegrillten Schweinefleisch, Frühlingsrollen, Salat, Gurken, eingelegten Gemüse & frischen Kräutern dazu Knoblauch Fischsauce Vinaigrette mit gerösteten Erdnusstopping
(Lauwarmes Gericht) D, F, E, N,

ERDNUSS HEAVEN 18,90

Hähnchenfleisch in Erdnusss-Kokos Sauce mit Gemüse und Reis D, E, F, N, L

WÜRZIGES HÄHNCHENCURRY 18,90

mit Reis, Hähnchenfleisch, Gemüse, Koriander, Kokosmilch, gerösteten Erdnüssen D, E, F, N, L

GEBRATENE NUDELN 18,90

mit Hähnchenfleisch und Gemüse und frischen Kräutern D, F, A, M, N

mit Rindfleisch 20,90

BÁNH CUỐN 17,90

Gedämpfte Reismehlpfannkuchen gefüllt mit Hackfleisch, Pilzen und Sojasproßen serviert mit frischen Kräutern, Salat und Fischsauce Vinaigrette B, D, E, F, H

CÁ CHIÊN 19,90

Gebratener Rotbarschfilet mit Gemüse in Ingwer Soja Sauce mit Reis
A, B, C, D, F, H, N

VEGANE GERICHTE

GEMÜSECURRY 17,90

Curry Gemüsepfanne mit Reis und gerösteten Erdnusstopping L, E, F, N

mit veganen chicken 18,90

REISNUDELBOWL 18,90

Reismudeln mit vegan Chicken, Salat, Gurken, Sojasproßen, eingelegtem Gemüse & frischen Kräutern dazu Soja Ingwer Sauce mit geröstetem L, E, F, N Erdnusstopping

ĐẬU HŨ 17,90

Köstlich Mariniertes Tofu mit Reis und Gemüse E, F, N

GEBRATENE NUDELN 16,90

mit Gemüse und frischen Kräutern E, F, N

mit vegan Chicken 18,90

extra Sauce	2,00
Nudeln anstatt Reis	1,90
extra Tofu.	2,90
extra Reis.	2,50



SPEISEKARTE

NUDELSUPPEN

PHO GA 16,90

Reisnudelsuppe mit Hähnchenfleisch, in einer aromatischen Brühe aus frischen Kräutern und Gewürzen D, L, F, N

ZITRONENGRAS SUPPE 16,90

Leicht scharfe Nudelsuppe mit Schweinefleisch, Salat, Zwiebeln, Koriander, Minze, Sojasprossen D, L, F, N

KINDER MENÜ

MULAN 8,90

Reis mit Gemüse und Hähnchen A, F, D

HIMMEL & HUHN 8,90

gebratene Nudeln mit Hähnchen & Gemüse A, F, D

BAMBI 2,90

2 Kugeln Eis

DESSERT

REISPAPIER BANANEN 6,90

frittierte Bananen ummantelt mit Reispapier, Schokolade und gerösteten Erdnüssen

PANDAN WAFFELN 7,90

Mit Vanilleeis, Beerensauce & Sahne

MANGO KOKOSNUSS PANNA COTTA 6,90

MITTAGSTISCH

Von Dienstag - Samstag haben wir von 12.00-16.00 Uhr alle 14 Tage eine wechselnde Mittagskarte.

Brunch & Wein Tasting

Wir laden Euch zu unserem exklusiven Brunch & Wein Tasting ein.

Jeden 2. Samstag im Monat von 12.00 - 17.00 Uhr.

Köstlicher Brunch mit frisch zubereiteten Spezialitäten. Eine sorgfältige Auswahl erlesener Weine .

Verbringt einen genussvollen Tag mit uns und last Euch von unseren Köstlichkeiten und feinen Weinen verwöhnen!

Reservierung: 0221 - 423 323 18 oder
thitimekoeln@icloud.com
39,90€ pro Person inkl. MwSt.

Wir wünschen Euch einen guten Appetit!

Abkürzungen in Buchstabenform (laut der WKO) für Allergene sind:

- A = glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere- und -erzeugnisse
- C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D = Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E = Erdnüsse und -erzeugnisse
- F = Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G = Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L = Sellerie und -erzeugnisse
- M = Senf- und Senferzeugnisse
- N = Sesamsamen und -erzeugnisse
- O = Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P = Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische u. daraus hergestellte Produkte