



LUNCH

LUNCH

Starter (optional):

Mini Spring Rolls (3 Stück), vegetarische Mini Spring Rolls (2 Stück) oder Lunchsuppe + 1 Euro
täglich an jedem Werktag | auch samstags 11.30 – 14.30 Uhr

- CHICKEN 12.5 -

#103 CHICKEN THAI BASIL
Gebratenes Hühnerfleisch mit
regionalem Marktgemüse &
Thai-Basilikum

**#104 CHICKEN LEAFY
GREENS** Crispy Chicken mit
Blattgemüse & Ingwerstreifen

#105 RED CURRY CHICKEN
Gebratenes Hühnerfleisch mit
regionalem Marktgemüse in
roter Kokos-Currysauce, leicht
scharf

- FRIED NOODLES -

**#117 STIR FRIED UDON &
BEEF** Gebratene Udon-Nudeln
mit Rindfleisch & regionalem
Marktgemüse 12.9

**#118 STIR FRIED CHINESE
NOODLES** Gebratene Eiernudeln
mit regionalem Marktgemüse &
Hühnerfleisch 11.9

**#116 STIR FRIED UDON &
TOFU** 
Gebratene Udon-Nudeln mit
Natur-Tofu & regionalem
Marktgemüse 11.9

- SOUP -

#114 PHO GA Traditionelle
vietnamesische Hühnerbrühe
mit Reisbandnudeln &
Hühnerfleisch 12.9

#115 MI VIT Vietnamesische
Suppe mit Eiernudeln &
knuspriger Ente 14.9

- BEEF 12.9 -

#106 LEMONGRASS BEEF
Gebratenes Rindfleisch mit
regionalem Marktgemüse,
Zitronengras & Chili

#123 BEEF CARRI AN
Gebratenes Rindfleisch mit
regionalem Marktgemüse in
pikanter Currysauce

- RICE NOODLE BOWL -
Lauwarme Reisnudelschale mit
Salat, verschiedenen asiatischen
Kräutern, Gurken, Erdnüssen,
Chili-Limetten-Nuoc-Mam-Sauce
&..

#109 ...NATUR-TOFU 
Gebratener Natur-Tofu 11.9

#110 ...SPRING ROLLS
Knusprige Frühlingsrollen 11.9

#125 ...CRISPY DUCK
Knusprige Ente 14.9

**#108 ...LEMONGRASS
CHICKEN** Gegrilltes
Hühnerbrustfilet &
Zitronengras 12.9

**#126 ...VEGGIE SPRING
ROLLS**  Knusprige
vegetarische Frühlingsrollen
11.9

- DUCK 14.9 -

Premiumqualität

#100 RED CURRY DUCK
Knusprige Ente mit regionalem
Marktgemüse in roter Kokos-
Currysauce, leicht scharf

#101 GINGER STRIPS DUCK
Knusprige Ente mit
regionalem Marktgemüse &
Ingwerstreifen

#102 DUCK SATÉ Knusprige
Ente mit regionalem
Marktgemüse & Erdnussauce

- VEGGIE 11.9 -

#111 RED CURRY TOFU
Gebratener Natur-Tofu mit
regionalem Marktgemüse in
roter Kokos-Currysauce, leicht
scharf

#112 LEMONGRASS TOFU
Gebratener Natur-Tofu mit
regionalem Marktgemüse,
Chili & Zitronengras

#113 TOFU XAO THAP CAM
Gebratener Natur-Tofu mit
regionalem Marktgemüse

- MIDDAY SWEETS -

#130 LUNCH AFFOGATO AL CAFFÈ
Espresso auf Vanilleeis 3.9

#131 CHE CHUOI
Vietnamesische Kochbanane mit Tapioka & Kokos 2.9

#132 JACCI GUNG LIMONADE
Hausgemachte Ingwerlimonade 4.9


A traditional East Asian ink wash painting of a wetland landscape. The scene is dominated by a large, calm body of water in the center, surrounded by dense, tall grasses and reeds. In the foreground, a crane is captured in mid-flight, its wings fully extended, showing intricate feather patterns. The crane has a white body, a black neck, and a distinctive red patch on its forehead. The background features a misty, hazy atmosphere with a few palm trees visible on the horizon. The overall style is characteristic of traditional Chinese or Japanese ink painting, with a focus on naturalistic detail and atmospheric perspective.

STARTER

JACCI

STARTERS

- APERITIVO -

#22 EDAMAME  Gedämpfte japanische Bohnen mit Meersalz oder Hot Chili 5.9

- CHEF'S CHOICE -

#25 JACCI APPETIZER PLATE (AB 2 PERSONEN)

Vorspeisenplatte kombiniert mit verschiedenen Crispy Rolls | Rice Paper Summer Rolls | Entensalat | Grüner-Papayasalat | La Lot Beef | Hühnerfleisch & Garnelenspießchen mit Hibachi Feuer | Crispy Wan Tan | serviert mit einer Variation an hausgemachten Dips | pro Person 17.9

#300 LE THON

Thunfischtartar mit Sesam, Sojaöl & japanische Reiscracker, leicht scharf 15.9

#18 JACCI SOFT-SHELL

CRAB Soft-Shell Crab mit Frühlingzwiebeln, Meersalz & Pfeffer 16.9

#21 TANGY TASTE

SPARERIBS Gegrillte japanisch marinierte Spareribs 14.5

#301 CRISPY CHILI FLAKE

PRAWNS Crispy Garnelen mit Chiliflocken & Walnüssen 15.9

#440 GRILLED SCALLOPS

Gegrillte Jakobsmuscheln auf Thai-Spargel 15.9

#23 LA LOT BEEF

Gegrilltes Rindfleisch im Wildbetelblättermantel 10.9

- STEAMED BAOZIS -

#441 TOFU BAOZI

Vietnamesische Dampfnudel mit Natur-Tofu 9.9

#46 DUCK BAOZI

Vietnamesische Dampfnudel mit knuspriger Ente, Ingwer & Gurkenstreifen 11.9

#442 SOFT-SHELL CRAB

BAOZI Vietnamesische Dampfnudel mit Soft-Shell-Crabs (Butterkrebs) 14.9

- GOI SALAD & MORE -

#48 GOI VIT DUCK SALAD

Grüner-Mango-Salat mit Entenstreifen, Koriander & Schalotten 14.9

#49 GOI DUDU PAPAYA SALAD & TIGER PRAWNS

Grüner-Papayasalat mit Riesengarnelen & Thaibasilikum 14.9

#50 GOI BEEF SALAD

Grüner-Mango-Salat mit Rindfleisch, Koriander & Schalotten 14.9

#480 HÖRENSŌ SALAD

Crispy Natur-Tofu, Baby-Blattspinat, Schalotten, Sesam, Sesamdressing 11.9

STARTERS

#443 SOFT-SHELL ROLL

Butterkrebis gerollt in Reispapier, frischen asiatischen Kräutern, Gurkenstreifen, Pflücksalat & Frühlingszwiebeln 15.9

- RICE PAPER ROLLS -

2 Sommerrollen in Reispapier gewickelt mit frischen asiatischen Kräutern wie Thai Basilikum, Koriander, Minze und Pflücksalat, serviert mit einer hausgemachten Hoisinsauce* | Tamarindensauce** & ..

#26 ...BEEF Rindfleisch** 10.9

#28 ...DUCK Ente* 11.9

#30 ...TOFU  Natur-Tofu* 8.9

#27 ...PRAWNS Riesengarnelen* 10.9

#29 ...CHICKEN Hühnerfleisch** 9.9

- SATE HIBACHI FIRE -

Saté-Spießchen serviert mit hausgemachter Satésauce & Hibachi-Feuer zum Grillen direkt am Tisch mit..

... PRAWNS Garnelen

#31 ..3 Spießchen | 12.9

#310 ..2 Spießchen | 9.9

... CHICKEN Hühnerfleisch

#32 ..3 Spießchen | 10.9

#320 ..2 Spießchen | 7.9

#15 TRIO MIX

CHA GIO Kombination aus drei verschiedenen Arten von Frühlingsrollen:

CHA GIO RE Nest-Frühlingsrollen mit Tarowurzel & Garnelen

+ CHA GIO TOM Frühlingsrollen mit Garnelen & Krebsfleisch

BIO CHA GIO THIT Frühlingsrollen mit Schweinefleisch & Gemüse

—
12.5

TEMPURA & CRISPY IMPERIAL ROLLS

#14 BIO CHA GIO THIT

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Schweinefleisch & Gemüse 8.9

#16 CHA GIO CHAY

Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen 8.9

#17 CRISPY WAN TAN

Teigtaschen mit Garnelen & Hühnerfleischfüllung 10.9

#10 CRISPY CALAMARIS

Crispy Calamari mit Limette & Meersalz im Tempura-Teig 13.9

#11 TOKYO SHRIMP TEMPURA

Knusprige Tiger-Prawns im Tempura-Teig [scharf] 12.9

#12 CHA GIO TOM

Frühlingsrollen mit Garnelen & Krebsfleisch 8.9

JACCI

STARTERS

- DUMPLINGS -

#40 SHRIMPS HA CAO

Teigtaschen aus Reismehlteig & Garnelenfüllung | 4 Stk. | 12.9

#43 SPINACH HA CAO

Spinat-Teigtaschen mit Gemüse & Taro | 3 Stk. | 9.5

#41 PRAWNS XIU MAI

Wan-Tan-Teigtaschen mit Garnelen 4 Stk. | 12.9

#45 VEGGIE HA CAO

Veggie Teigtaschen mit Gemüse 3 Stk. | 9.5

#44 PORK HA CAO HEO

Teigtaschen mit Schweinefleisch & Gemüse | 3 Stk. | 9.9

#42 MUNG BEANS BANH IT

Reisbällchen mit Mungobohnen & Garnelen | 4 Stk. | 12.9

PHO

Die Pho Suppe ist in Vietnam ein Nationalgericht, das zu jeder Tageszeit gegessen wird. Bei der traditionellen Pho handelt es sich um eine aromatische Suppe mit Reisbandnudeln. Das Geheimnis einer guten Pho ist die Brühe. Pho ist auch als „24 Stunden-Suppe“ bekannt, weil die Pho-Brühe 24 Stunden köcheln sollte.

Angereichert wird die Brühe bei uns mit Rinderknochen, Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen wie Zimt, Sternanis, Kardamom & Gewürznelken. Wir servieren im JACCI das Gericht mit frischen asiatischen Kräutern wie Minze, Koriander, Thai Basilikum, Sojasprossen, Limetten und Chilis.

#34 PHO BEEF

mit Rindfleisch
klein 9.9 | groß 17.5

#35 PHO CHICKEN

mit Hühnerfleisch
klein 8.9 | groß 16.5

#36 COCONUT SOUP

Kokossuppe mit Zitronengras & Austernpilze [scharf]

+ **Hühnerfleisch** | klein 9.5 | groß 15.9

+ **Natur-Tofu**  | klein 8.9 | groß 13.9

#38 VEGGIE TOFU SOUP

Fensi-Glasnudelsuppe mit Gemüse & Natur-Tofu

klein 8.9 | groß 12.9

A painting of a tropical landscape. In the foreground, a white bird with a red crest and black wings is perched on a green plant. The middle ground features several palm trees with large, fan-like fronds. The background shows a body of water and more palm trees under a hazy sky. The text "MAIN & DESSERT" is overlaid in the center.

MAIN &
DESSERT

JACCI

MAIN

- CHEF'S CHOICE -

#311 HOT CHICKEN CLAY POT

Karamellisiertes Hühnerbrustfilet mit Marktgemüse & getrockneten Chilischoten, serviert im Tontopf 22.9

#61 CRISPY BEEF & TAMARINDE SAUCE

Rindfleisch im Tempuramantel mit Chilischoten, Zwiebeln & grünem Marktgemüse in Tamarindensauce 24.9

#312 RAINBOW CLAY POT

Jakobsmuscheln, Black Tiger Riesengarnelen, Rindfleisch & Hühnerbrustfilet gebraten mit regionalem Marktgemüse, serviert auf knusprigem Reis im Tontopf 28.9

#55 JACCI VIT QUAY

Würzig aromatisch gegrillte Ente mit gebratenem Eierreis & Gemüse, serviert mit hausgemachter Hoisinsauce 25.9

- RICE NOODLE BOWL -

Lauwarme Reismudelschale mit einer Vielzahl an verschiedenen frischen asiatischen Kräutern, Pflücksalat, Karotten, Rettich, Erdnüssen, Chili-Limetten-Nuoc-Mam-Sauce &...

#80 ...NATUR-TOFU

Gebratener Natur-Tofu
17.9

#82 ...BEEF & SPRING ROLL DUO

Gebratenes Rindfleisch & Frühlingsrollen 19.9

#81 ...TIGER PRAWNS

Gegrillte Riesengarnelen
(Größe 6/8) 25.9

#78 ...DUCK

Knusprige Ente
22.9

#821 ...VEGGIE SPRING ROLLS

Vegetarische Frühlingsrollen
mit Gemüsefüllung 18.5

#77 ...GRILLED CHICKEN

Gegrilltes Hühnerbrustfilet
& Zitronengras 20.9

#820 ...SPRING ROLLS

Frühlingsrollen mit
Schweinefleisch & Gemüse
18.5

#79 ...LA LOT BEEF

Gegrilltes Rindfleisch im
Wildbetelblättermantel
19.9

- DUCK -

Premiumqualität

#51 RED CURRY DUCK

Knusprige Ente mit
regionalem Marktgemüse in
roter Kokos-Currysauce,
leicht scharf 24.5

#52 GINGER STRIPS DUCK

Knusprige Ente mit regionalem
Marktgemüse &
Ingwerstreifen
24.5

#54 DUCK & PAK CHOI

GINGER Knusprige Ente
mit Pak Choi Gemüse &
Ingwer in Sojasauce
24.5

#53 DUCK SATÉ Knusprige Ente mit Gemüse & Erdnussauce 24.5

JACCI

MAIN

- CHICKEN -

#58 CHICKEN KUNG PAO

Hühnerbrustfilet mit regionalem Marktgemüse & Cashewnüssen in pikanter Sauce 19.9

#59 CHICKEN RED CURRY

Hühnerfleisch mit regionalem Marktgemüse in roter Kokos-Currysauce, leicht scharf 19.5

#57 CRISPY SOY CHICKEN

Knusprig gegrilltes Hühnerbrustfilet mit regionalem Marktgemüse in Sojasauce 19.9

#56 CHICKEN THAI BASIL

Hühnerfleisch mit regionalem Marktgemüse & Thai-Basilikum 19.9

#400 SWEET & SOUR CRISPY CHICKEN

Knuspriges Hühnerbrustfilet im Tempuramantel mit grünem Marktgemüse in Tamarinden-Chili-Sauce 21.9

#439 CHICKEN HOT LEMONGRASS

Hühnerfleisch mit regionalem Marktgemüse, Zitronengras & Chili 19.9

#438 STIR FRIED UDON & CHICKEN

Gebratene Udon-Nudeln mit Hühnerbrustfilet & regionalem Marktgemüse 19.9

#428 CELLOPHANE NOODLES & CHICKEN

Gebratene Glasnudeln mit Hühnerbrustfilet & regionalem Marktgemüse 19.9

- BEEF -

#60 HOT BEEF LEMONGRASS

Rindfleisch mit regionalen Marktgemüse, Chili & Zitronengras 22.5

#410 BLACK BEANS BEEF

Rindfleisch mit regionalen Marktgemüse & schwarzen Bohnen 22.9

#417 STIR FRIED UDON

Gebratene Udon-Nudeln mit Rindfleisch & regionalem Marktgemüse 22.9

#62 BÒ BEEF CUBES & SNOW PEAS

Rindfleischwürfel mit grünem Spargel, Zuckerschoten, rotem Pfeffer 22.9

#425 BÒ THAI BASIL

Rindfleisch mit regionalen Marktgemüse, Chili, Thai-Basilikum 22.5

#418 THAI ASPARAGUS BEEF

Rindfleisch mit grünem Thai-Spargel in pikanter Sauce 22.9

- FISH & SEAFOOD -

#411 CELLOPHANE NOODLES & KING PRAWNS*

Gebratene Glasnudeln mit Riesengarnelen & regionalem Marktgemüse 26.9

#64 THAI BASIL MONKFISH

Gebratener Seeteufel mit regionalem Marktgemüse, Chili & Thai-Basilikum 25.9

#63 DORADE ROYALE & PAK CHOI

Knusprige Dorade mit Pak Choi Gemüse & Chili-Limetten-Nuoc-Mam-Sauce 25.5

#412 CA RI KING PRAWNS*

Riesengarnelen mit regionalem Marktgemüse in roter Kokos-Currysauce, leicht scharf 26.9

#68 TAMARINDE-CHILI TEMPURA PRAWNS*

Riesengarnelen im Tempuramantel mit grünem Spargel, Zuckerschoten Schalotten, Chili & Tamarindensauce 26.9

#67 THAI BASIL TIGER PRAWNS*

Riesengarnelen mit regionalem Marktgemüse, Chili & Thai-Basilikum 26.9

*Wir verwenden ausschließlich **Black Tiger Riesengarnelen ab Größe 6/8.**

- RICEPAPER ROLLS ADVENTURE -

Do Cuon Sommerrollen zum Selberrollen: Als Basis servieren wir Ihnen Reispapier, Reismudeln, Erdnüsse, eine Vielzahl an frischen asiatischen Kräutern, Salat, Sojasprossen, Hoisinsauce, Chili-Limetten-Nuoc-Mam-Sauce, die Sie dann je nach Geschmack am Tisch rollen - wahlweise mit ...

#74 ...LA LOT BEEF

Gegrilltes Rindfleisch im Wildbetelblättermantel 20.5

#73 ...DUCK

Knusprige Ente 23.9

#72 ...GRILLED CHICKEN

Gegrilltes Hühnerbrustfilet & Zitronengras 19.9

#75 ...NATUR-TOFU

Gebratener Natur-Tofu
18.9

#76 ...TIGER PRAWNS*

Gegrillte Riesengarnelen
26.5

- VEGETARIAN -

#70 HOT LEMONGRASS

TOFU Gebratener Natur-Tofu mit regionalem Marktgemüse, Chili & Zitronengras
17.9

#427 CELLOPHANE

NOODLES & TOFU Gebratene Glasnudeln mit Natur-Tofu und regionalem Marktgemüse
17.9

#69 TOFU RED CURRY

Gebratener Natur-Tofu mit regionalem Marktgemüse in roter Kokos-Currysauce
17.9

#426 THAI BASIL TOFU

Gebratener Natur-Tofu mit regionalem Marktgemüse, Chili & Thai Basilikum 17.9

#71 TOFU & SEASONAL VEGETABLES

Gebratener Natur-Tofu mit saisonalem Gemüse 17.9

#423 GREEN LEAFY

VEGETABLES Gebratenes grünes Blattgemüse
17.9

SWEETS

#87 CRÈME BRÛLÉE

Crème Brûlée mit kandiertem Ingwer 6.9

#84 KOKOS PANNA COTTA

Kokos-Panna-Cotta mit kandierten Kokosstreifen 6.9

#92 CHOCOLATE AFFAIRE

Warmer Lavakuchen mit zartschmelzendem Schokoladenkern & Bourbon-Vanilleeis | 8.9

#89 COCONUT CHE CHUOI

Südvietnamesischer Dessert-Klassiker mit Banane-Kokos-Creme aus Kochbananen, Tapiokaperlen, Kokosmilch geröstetem Sesam & Erdnüssen | 6.9

ICE CREAM

#88 MATCHA

Japanisches-Grüntee-Eis
4.9

#86 BLACK SESAM

Schwarzes-Sesam-Eis 4.9



#133 AFFOGATO AL CAFFÈ

Espresso auf Vanilleeis | 4.9

