



**VIETNAM**  
*-gourmet-*

Authentische vietnamesische Küche

## Öffnungszeiten

Mo – Sa: 11:00 – 22:00

So: Ruhetag

# Willkommen im Vietnam Gourmet

Seit März 2018 freuen wir uns, Sie hier auf eine kleine kulinarische Reise nach Vietnam einladen zu dürfen.

Gönnen Sie sich eine Pause von Ihrem Alltag mit unseren exotischen Spezialitäten. Möge jeder Bissen Sie in die Welt des Genusses tragen.

Alle unsere Speisen sind frisch, hausgemacht und mit einer großen Portion Liebe zubereitet.

Wir haben nach bestem Wissen und Gewissen alle Allergene in unserer Speisekarte gekennzeichnet.

Im Falle einer Allergie weisen Sie uns bitte dennoch darauf hin, da wir versuchen so saisonal und regional wie möglich unsere Zutaten zu beziehen und daher von Zeit zu Zeit kleine Veränderungen unserer Zusammenstellungen vorkommen.

Fast alle unserer Speisen können auch vegetarisch oder vegan zubereitet werden. Bitte fragen Sie unser Personal.

Alle Speisen bieten wir auch zum Mitnehmen an.

**Hinweis:** Bitte beachten Sie, dass wir nur Bargeld annehmen können.

Wir wünschen Guten Appetit!

# Đồ uống – Getränke

## Alkoholfreie Getränke

	<b>0,21</b>	<b>0,41</b>
Wasser (classic oder still)	2,50	4,00
Coca Cola <sup>1,2,3</sup> , Coca Cola Light <sup>1,2,3</sup> , Fanta <sup>1,3</sup> , Sprite <sup>1,3</sup>	3,00	4,50
Apfel- <sup>3</sup> , Lychee- <sup>3</sup> , Mango- <sup>3</sup> oder Guavensaft <sup>3</sup>	3,50	5,00
Nước Chanh Đá - Limettenlimonade <sup>3</sup> <i>Hausgemacht und erfrischend mit Minze, Rohrzucker &amp; Sprudelwasser.</i>		5,00
Nước Chanh Leo - Passionsfruchtlimonade <sup>3</sup> <i>Fein säuerlich und leicht herb im Geschmack: frische Passionsfrucht mit Minze, Rohrzucker und stillem Wasser.</i>		5,50

## Trà – Tee

		<b>Tasse</b>
Vietnamesischer Tee <sup>1,3</sup> <i>Grüntee aus Vietnam, bitte etwa 2 Minuten ziehen lassen.</i>		3,50
Frischer Ingwertee <i>Dieser Aufguss ist eine traditionelle Mixtur mit vietnamesischem Tee, Minze, Süßholz und Honig.</i>		3,50
Jasmintee <sup>2</sup> <i>Zubereitet mit Süßholz und Honig, bitte etwa 2 Minuten ziehen lassen.</i>		3,50

## Cà Phê – Kaffee

		<b>Tasse</b>
Vietnamesischer Kaffee <i>Besonders im Geschmack, traditionell gebrüht mit gezuckerter Kondensmilch. Sehr aromatisch, aber weich mit einer leichten Kakaonote.</i>		5,00
Vietnamesischer Eiskaffee <i>Kalt, süß, aber nicht weniger kräftig als der vietnamesische Kaffee.</i>		5,50

## Bia – Bier

	<b>0,31</b>	<b>0,51</b>
„Radeberger“ vom Faß <sup>1,3</sup>	4,00	5,00
„Franziskaner“ Hefeweizen <sup>1,3</sup> <i>Bitte wählen Sie: hell, dunkel oder alkoholfrei.</i>		5,00

## Rượu – Wein

		<b>0,21</b>
Weißwein (halbtrocken oder trocken)		5,00
Pflaumenwein		5,00

# Món khai vị – Vorspeisen

## Nem – Frühlingsrollen

Knusprig frittierte Reispapierrollen gefüllt mit Glasnudeln, Morcheln und Gemüse, sowie einem hausgemachten Limetten-Dressing.

- |   |  |      |
|---|--|------|
| 1 | <b>Hà Nội</b> – Schweinehack und Ei <sup>b, c, g</sup> | 6,00 |
| 2 | <b>Chay</b> – Sojabohnen <sup>b, c, f, g</sup>         | 6,00 |

## Nem Cuốn – Sommerrollen

Frische Reispapierrollen gefüllt mit Reismudeln, Salat, Kräutern und Erdnüssen, sowie einem hausgemachten Limetten-Dressing.

- |   |  |      |
|---|--|------|
| 3 | <b>Tôm</b> – Garnelen und Ei <sup>a, d</sup>     | 6,00 |
| 4 | <b>Gà</b> – Hühnerfleisch und Ei <sup>c, d</sup> | 5,50 |
| 5 | <b>Chay</b> – Tofu <sup>c, d, e</sup>            | 5,50 |

## Bánh Bao – Vietnamesischer Hefekloß

Typisch vietnamesische Vorspeise, gedämpft & gefüllt mit Glasnudeln & Morcheln, 1 Stück

- |   |   |      |
|---|---|------|
| 6 | <b>Bánh Bao</b> – klassisch mit Schweinehack und Ei <sup>b, d, f, g</sup> | 6,00 |
| 7 | <b>Bánh Bao</b> – Sojabohnen, Süßkartoffel <sup>b, d, e, f, g</sup>       | 6,00 |

## Súp Nhỏ – Vietnamesische Vorsuppen

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 10 | <b>Súp Xoài</b> – Mangosuppe mit Hähnchen, Kokosmilch, verschiedenem Gemüse und Kräutern. <sup>f</sup>  | 5,50 |
| 11 | <b>Canh Chua Nam Bô Tôm</b> – Hausgemachte Brühe mit verschiedenem Gemüse, einem Schuss Limettensaft und Garnelen (leicht scharf). <sup>a</sup> | 5,50 |

## Nộm Xoài Ngó Sen – Mangosalat

Frische Mangostreifen mit Lotusstängel, verschiedenem Gemüse, Erdnüssen, Kräutern und einem hausgemachten Limetten-Dressing.

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 20 | <b>Gà</b> – Hühnerfleisch <sup>c, d</sup>    | 7,00 |
| 21 | <b>Chay</b> – vegetarisch <sup>c, d, e</sup> | 6,00 |

# Phở – Ein Kulturgut Vietnams

Reisbandnudelsuppe mit hausgemachter Brühe und frischen Kräutern.

»Die beliebtesten vietnamesischen Reisbandnudeln«

Ob Schüler·Innen, Angestellte oder Marktfrauen - alle essen Phở, meistens auswärts in den Garküchen. In Vietnam und besonders in der Hauptstadt Hà Nội isst man Phở zu jeder Tageszeit. Dampfende Suppenschalen, aus denen man schlürft, gehören zu den Ritualen des vietnamesischen Alltagslebens.

Die Zubereitung einer klassischen Phở verlangt viel Zeit und ebenso viele Zutaten. Die frisch gekochten Reisbandnudeln und zarten Fleischscheibchen werden mit einer heißen, kräftigen Fleischbrühe übergossen, welche stundenlang unter Sternanis, Zimt, Zwiebeln, frischem Ingwer und schwarzem Kardamom köchelte.

Verfeinert wird die Phở mit klein gehackten Lauchzwiebeln, frischen Kräutern, Sojasprossen, frischem Chili und Limetten.

Chúc ngon miệng! Guten Appetit!

30	<b>Bò</b> – Rindfleisch <sup>e</sup>	13,00
31	<b>Gà</b> – Hühnerfleisch <sup>e</sup>	12,00
32	<b>Chay</b> – Tofu <sup>e</sup>	12,00

Ein weises Sprichwort aus Vietnam:

Cuộc sống quá ngắn để ăn súp xấu.

Das Leben ist zu kurz, um schlechte Suppe zu essen.

# Món chính – Hauptspeisen

## Bún Sài Gòn – Reissnudelsalat mit heißem Topping

Nach südvietnamesischer Art: angebratene Fleischstreifen, würzig mariniert mit Zitronengras und Chili, serviert auf Reissnudeln, Salat, Erdnüssen, Kräutern und einem hausgemachten Limetten-Dressing.

Achtung! Dieses Gericht hat Schärfe im Gepäck. Diese kann auf Wunsch reduziert werden.

40	<b>Bò</b> – Rindfleisch <sup>c, d</sup>	14,00
41	<b>Gà</b> – Hühnerfleisch <sup>c, d</sup>	13,00
42	<b>Tôm</b> – gebratene Garnelen <sup>a, d, f</sup>	14,50
43	<b>Chay</b> – Tofu <sup>c, d, e</sup>	13,00

## Bún Nem – Reissnudelsalat mit Frühlingsrollen

Salat, Erdnüsse und Kräuter serviert auf Reissnudeln und einem hausgemachten Limetten-Dressing. Bitte wählen Sie dazu die knusprig frittierten Frühlingsrollen in den Sorten:

44	<b>Hà Nội</b> – Schweinehack und Ei <sup>a, b, c, d</sup>	13,00
45	<b>Chay</b> – Sojabohnen <sup>a, b, c, d, e</sup>	13,00

## Com Rau Xào – Reis mit Wok-Gemüse

Im Wok geschwenktes Gemüse, serviert auf Reis, Salat, Erdnüssen und Kräutern.

Achtung! Dieses Gericht hat Schärfe im Gepäck. Diese kann auf Wunsch reduziert werden.

50	<b>Bò</b> – Rindfleisch <sup>d</sup>	13,50
51	<b>Gà</b> – Hühnerfleisch <sup>d</sup>	12,00
52	<b>Tôm</b> – gebratene Garnelen <sup>a, d, f</sup>	14,50
53	<b>Chay</b> – Tofu <sup>c, d, e</sup>	12,00
54	<b>Vịt</b> – gebackene Ente <sup>d, f</sup>	16,50
55	<b>Cá hồi</b> – gegrillter Lachs <sup>d, f</sup>	20,00

# Món chính – Hauptspeisen

## Com Cà Ri – Reis mit vietnamesischem Curry

Cremig-würziges Curry mit verschiedenem Gemüse, serviert mit Reis, Salat, Erdnüssen und Kräutern.

### Erdnusscurry

60	<b>Bò</b> – gegrilltes Rindfleisch (Rumpsteak) <sup>d, f</sup>	20,00
61	<b>Gà</b> – gegrilltes Hühnerfleisch <sup>d, f</sup>	13,50
62	<b>Tôm</b> – gegrillte Garnelen <sup>a, d, f</sup>	15,50
63	<b>Chay</b> – Tofu <sup>d, e, f</sup>	13,50
64	<b>Vịt</b> – gebackene Ente <sup>d, f</sup>	16,50
65	<b>Cá hồi</b> – gegrillter Lachs <sup>d, f</sup>	20,00

### Kokoscurry (pikant)

70	<b>Bò</b> – gegrilltes Rindfleisch (Rumpsteak) <sup>d, f</sup>	20,00
71	<b>Gà</b> – gegrilltes Hühnerfleisch <sup>d, f</sup>	13,50
72	<b>Tôm</b> – gegrillte Garnelen <sup>a, d, f</sup>	15,50
73	<b>Chay</b> – Tofu <sup>d, e, f</sup>	13,50
74	<b>Vịt</b> – gebackene Ente <sup>d, f</sup>	16,50
75	<b>Cá hồi</b> – gegrillter Lachs <sup>d, f</sup>	20,00

### Mangocurry

80	<b>Bò</b> – gegrilltes Rindfleisch (Rumpsteak) <sup>d, f</sup>	20,00
81	<b>Gà</b> – gegrilltes Hühnerfleisch <sup>d, f</sup>	13,50
82	<b>Tôm</b> – gegrillte Garnelen <sup>a, d, f</sup>	15,50
83	<b>Chay</b> – Tofu <sup>d, e, f</sup>	13,50
84	<b>Vịt</b> – gebackene Ente <sup>d, f</sup>	16,50
85	<b>Cá hồi</b> – gegrillter Lachs <sup>d, f</sup>	20,00

# Món chính – Hauptspeisen

## Mì Xào – gebratene Weizennudeln

Typische Weizenmehlnudeln aus Vietnam im Wok gebraten, serviert mit gedünstetem Gemüse, Kräutern und Röstzwiebeln.

90	<b>Bò</b> – gebratenes Rindfleisch <sup>d, f, g</sup>	15,00
91	<b>Gà</b> – gebratenes Hühnerfleisch <sup>d, f, g</sup>	12,00
92	<b>Tôm</b> – gebratene Garnelen <sup>a, d, f, g</sup>	15,00
93	<b>Chay</b> – Tofu <sup>d, e, f, g</sup>	12,00
94	<b>Vịt</b> – gebackene Ente <sup>d, f, g</sup>	17,00

## Phở Xào – gebratene Reisbandnudeln

Typische Phở-Nudeln aus Vietnam im Wok gebraten, serviert mit gedünstetem Gemüse, Kräutern und Röstzwiebeln.

110	<b>Bò</b> – gebratenes Rindfleisch <sup>d, f, g</sup>	16,00
111	<b>Gà</b> – gebratenes Hühnerfleisch <sup>d, f, g</sup>	13,00
112	<b>Tôm</b> – gebratene Garnelen <sup>a, d, f, g</sup>	16,00
113	<b>Chay</b> – Tofu <sup>d, e, f, g</sup>	13,00
114	<b>Vịt</b> – gebackene Ente <sup>d, f, g</sup>	18,00

## Bún chả – süßlich, nussiger Klassiker

Süßlich mariniertes Schweinefleisch gebraten, serviert mit Reisnudeln, Salat, Kräutern, Sesam und einem hausgemachten Limetten-Dressing. <sup>c</sup>

100	<b>Bún chả</b> – nur Schweinefleisch	16,00
101	<b>Bún chả Nem Hà Nội</b> – typisch vietnamesisch Kombination mit Frühlingsrollen	19,50

## Bún Bò lá lốt – vietnamesischer Klassiker

Zartes Rinderhackfleisch ummantelt von saftig-grünen Betelblättern als kleine Röllchen gegrillt, serviert auf Reisnudeln, Salat, Kräutern und einem hausgemachten Limetten-Dressing

102	<b>Bún Bò lá lốt</b> <sup>c</sup>	20,00
-----	-----------------------------------	-------

# Món chính – Hauptspeisen

## Miến Trộn – Vietnamesische Glasnudeln

Lauwarmer Glasnudelsalat mit gedünstetem Gemüse, Salat, Erdnüssen, Kräutern, Röstzwiebeln und einer hausgemachten Limetten-Soja-Soße.

Achtung! Dieses Gericht hat Schärfe im Gepäck. Diese kann auf Wunsch reduziert werden.

130	<b>Bò</b> – gebratenes Rindfleisch <sup>d, f, g</sup>	17,00
131	<b>Gà</b> – gebratenes Hühnerfleisch <sup>d, f, g</sup>	14,00
132	<b>Tôm</b> – gebratene Garnelen <sup>a, d, f, g</sup>	17,00
133	<b>Chay</b> – Tofu <sup>d, e, f, g</sup>	14,00
134	<b>Vịt</b> – gebackene Ente <sup>d, f, g</sup>	18,00

In Vietnam heißt es auch:

Nếu bạn thu thập trái cây,  
hãy nhớ những người đã trồng cây.

Sammelst du Früchte, so gedenke auch derer,  
die den Baum gepflanzt haben.

# Trang Mieng – Dessert

## Bánh Flan – Karamellpudding

„Bánh” ist eine Sammelbezeichnung für alle Gerichte aus einer Art Teig. Über die Jahre hat jede Region in Vietnam ihre eigenen Bánh-Spezialitäten entwickelt, manchmal sogar jedes einzelne Dorf. Es ist heute noch üblich, bei Ausflügen in bestimmte Regionen die ortsspezifische Süßspeise mitzubringen. Die süßen Bánh werden oft zu grünem Tee gereicht. Einige Sorten werden auch als Zwischenmahlzeit gegessen.

Der Bánh Flan ist ein Karamellpudding mit französischen Wurzeln, der in der vietnamesischen Küche weiterentwickelt wurde.

120 Die hausgemachte, vietnamesische Interpretation eines leichten Panna Cotta aus Kokosnussmilch mit selbstgemachter Karamellsauce und frischen Mangostückchen. 5,00

## Mochi – Klebreiskuchen

Mochi sind traditionelle japanische kleine Küchlein aus einem speziellen Reis. Laut einer Legende symbolisieren sie Glück und Wohlstand. Während des Tages werden Mochi oft bei Familien-treffen und an Feiertagen verzehrt oder als Geschenk verschickt.

121 Bitte wählen Sie 2 Stück aus den folgenden Sorten: 4,00

- Grüntee
- Sesam
- Taro
- Rote Bohne
- Kokos Pandan

## Xôi Xoài – Klebreis

Vietnamesischer Klebreis mit Mango und Kokos

122 Xôi Xoài 6,00

# Ăn trưa – Mittagsangebote

Montag – Samstag, 11:00 Uhr – 15:00 Uhr

## Com Cà Ri – Reis mit vietnamesischem Curry

Cremig, aromatisches Curry, serviert mit Reis, Salat, Erdnüssen und Kräutern.

<b>Gà Nuong</b>	M1	Erdnusscurry <sup>d, f</sup>	8,50
Gegrilltes Hühnerfleisch	M2	Kokoscurry (pikant) <sup>f</sup>	8,50
	M3	Mangocurry <sup>f</sup>	8,50
<b>Chay</b>	M4	Erdnusscurry <sup>d, f</sup>	8,50
Tofu	M5	Kokoscurry (pikant) <sup>f</sup>	8,50
	M6	Mangocurry <sup>f</sup>	8,50

## Bún Sài Gòn

Nach südvietnamesischer Art: angebratene Fleischstreifen, würzig mariniert mit Zitronengras und Chili, serviert auf Reismudeln, Salat, Erdnüssen, Kräutern und einem hausgemachten Limetten-Dressing.

Achtung! Dieses Gericht hat Schärfe im Gepäck. Diese kann auf Wunsch reduziert werden.

M7	<b>Gà</b> – Hühnerfleisch <sup>c, d</sup>	8,50
----	---	------

## Bún Nem

Salat, Erdnüsse und Kräuter serviert auf Reismudeln und einem hausgemachten Limetten-Dressing. Als Topping knusprig frittierte Frühlingsrollen in den Sorten:

M8	<b>Hà Nội</b> – Schweinehack und Ei <sup>a, b, c, d</sup>	8,50
M9	<b>Chay</b> – Sojabohnen <sup>b, c, d</sup>	8,50

# Ăn trưa – Mittagsangebote

Montag – Samstag, 11:00 Uhr – 15:00 Uhr

## Mì Xào

Typische Weizenmehlnudeln aus Vietnam im Wok gebraten, serviert mit gedünstetem Gemüse, Kräutern und Röstzwiebeln.

M10	<b>Bò</b> – gebratenes Rindfleisch	8,50
M11	<b>Gà</b> – gebratenes Hühnerfleisch	8,50
M12	<b>Chay</b> – Tofu <sup>e</sup>	8,50

## Phở Xào

Typische Reisbandnudeln aus Vietnam im Wok gebraten, serviert mit gedünstetem Gemüse, Kräutern und Röstzwiebeln.

M13	<b>Bò</b> – gebratenes Rindfleisch	8,50
M14	<b>Gà</b> – gebratenes Hühnerfleisch	8,50
M15	<b>Chay</b> – Tofu <sup>e</sup>	8,50

Eine Redensart aus Vietnam lautet:

Lấy bát mồ hôi đổi bát cơm.

Ein Schälchen Schweiß, ein Schälchen Reis.

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

**Hinweis:** Bitte beachten Sie,  
dass wir nur Bargeld annehmen können.

Getränke-Zusatzstoffe:

1 - Farbstoff | 2 - Koffeinhaltig | 3 - mit Süßungsmittel

Speisen-Allergene:

a - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | b - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | c - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | d - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | e - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | f - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse | g - glutenhaltiges Getreide | h - Geschmacksverstärker

Folgen Sie uns auf Facebook:

<https://www.facebook.com/VietnamGourmetStendal>

Folgen Sie uns auf Instagram:

[https://www.instagram.com/vietnam\\_gourmet\\_stendal/](https://www.instagram.com/vietnam_gourmet_stendal/)

Besuchen Sie unsere Website:

<https://www.vietnam-gourmet-stendal.de>