

VIETNAM *-gourmet-*

AUTHENTISCHE VIETNAMESISCHE KÜCHE



**GENIESSEN SIE IHR MITTAGESSEN
ODER IHR ABENDESSEN BEI UNS!**



Món khai vị
VORSPEISEN

Món khai vị

VORSPEISEN

NEM – FRÜHLINGSROLLEN

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

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Hà Nội – Schweinehack und Ei ^{b, c, g} | 5,50 |
| 2 | Chay – Sojabohnen ^{b, c, f, g}  | 4,50 |

NEM CUỐN – SOMMERROLLEN

Frische Reispapierrollen gefüllt mit Reismudeln, Salat, Kräutern und Erdnüssen

- | | | |
|---|--|------|
| 3 | Tôm – Garnelen und Ei ^{a, d} | 5,50 |
| 4 | Gà – Hähnchenfilet und Ei ^{c, d} | 5,00 |
| 5 | Chay – Tofu ^{c, d, e}  | 5,00 |

BÁNH BAO – VIETNAMESISCHER HEFEKLOSS

Typisch vietnamesische Vorspeise in gedämpfter Form, gefüllt mit Glasnudeln und Morcheln, 1 Stück

- | | | |
|---|--|------|
| 6 | Bánh Bao ^{klassisch} – Schweinehackfleisch, Ei ^{b, d, f, g} | 5,50 |
| 7 | Bánh Bao ^{vegetar.} – Sojabohnen, Süßkartoffel ^{b, d, e, f, g}  | 5,50 |

SÚP NHỎ – VORSUPPEN

- | | | |
|----|--|------|
| 10 | Súp Xoài
Mangosuppe mit Hähnchen, Kokosmilch, Gemüse und Kräutern | 5,00 |
| 11 | Canh Chua Nam Bô Tôm
Hausgemachte Brühe mit Gemüse, einem Schuss Limettensaft und Garnelen ^a (leicht scharf) | 5,00 |

NỘM XOÀI NGÓ SEN – MANGOSALAT

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

- | | | |
|----|---|------|
| 20 | Gà – Hähnchenfilet ^{c, d} | 6,50 |
| 21 | Chay – Vegetarisch ^{c, d, e}  | 5,50 |



Món chính
HAUPTSPEISEN



PHỞ – DIE BELIEBTEN 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)!

REISBAND-
NUDELSUPPE

Món chính

HAUPTSPEISEN

PHỞ – REISBANDNUDELSUPPE

Reisbandnudelsuppe mit hausgemachter Brühe und frischen Kräutern

30	Bò – Rindfleisch ^e	11,00
31	Gà – Hähnchenfilet ^e	10,00
32	Chay – Tofu ^e 	10,00

BÚN SÀI GÒN – REISNUDELN

Lauwarme Reisnudeln nach südvietnamesischer Art: angebratene Fleischstreifen, würzig mariniert mit Zitronengras und etwas Chili, serviert auf Reisnudeln, Salat, Erdnüssen, Kräutern und einem hausgemachten Limetten-Dressing

40	Bún Bò Nam Bộ ^{Klassisch} – Rindfleisch ^{c, d}	13,00
41	Gà – Hähnchenfilet ^{c, d}	12,00
42	Tôm – gebratene Garnelen ^{a, d, f}	13,00
43	Chay – Tofu ^{c, d, e} 	11,00

BÚN NEM – REISNUDELN MIT FRÜHLINGSROLLEN

Knusprig frittierte Reispapierrollen gefüllt mit Glasnudeln, Ei, Morcheln und Gemüse, serviert auf Reisnudeln, Salat, Erdnüssen, Kräutern und einem hausgemachten Limetten-Dressing

44	Hà Nội – Schweinehack und Ei ^{b, c, d, g}	12,00
45	Chay – Sojabohnen ^{b, c, d, e, g} 	11,00

COM RAU XÀO – REIS MIT WOK-GEMÜSE

Im Wok geschwenktes Gemüse mit Knoblauch, Zitronengras und etwas Chili, serviert auf Reis, Salat, Erdnüssen und Kräutern

50	Bò – Rindfleisch ^d	12,00
51	Gà – Hähnchenfilet ^d	11,00
52	Tôm – gebratene Garnelen ^{a, d, f}	13,00
53	Chay – Tofu ^{d, e} 	11,00
54	Vịt – gebackene Ente ^{d, f}	15,00

Món chính

HAUPTSPEISEN

COM CÀ RI – REIS MIT VIETNAMESISCHEM CURRY

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

ERDNUSS-CURRY

60	Bò – gegrilltes Rumpsteak (200 g) ^{d, f}	16,00
61	Gà – gegrilltes Hähnchenfilet ^{d, f}	12,00
62	Tôm – gegrillte Garnelen ^{a, d, f}	14,00
63	Chay – Tofu ^{d, e, f} 	11,00
64	Vịt – gebackene Ente ^{d, f}	14,00

KOKOS-CURRY

70	Bò – gegrilltes Rumpsteak (200 g) ^{d, f}	16,00
71	Gà – gegrilltes Hähnchenfilet ^{d, f}	12,00
72	Tôm – gegrillte Garnelen ^{a, d, f}	14,00
73	Chay – Tofu ^{d, e, f} 	11,00
74	Vịt – gebackene Ente ^{d, f}	14,00

MANGO-CURRY

80	Bò – gegrilltes Rumpsteak (200 g) ^{d, f}	16,00
81	Gà – gegrilltes Hähnchenfilet ^{d, f}	12,00
82	Tôm – gegrillte Garnelen ^{a, d, f}	14,00
83	Chay – Tofu ^{d, e, f} 	11,00
84	Vịt – gebackene Ente ^{d, f}	14,00

Đồ Xào

GEBRATENES

MÌ XÀO – VIETNAMESSISCHE MIE-NUDELN

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

90	Bò – gebratenes Rindfleisch ^{d, f, g}	13,50
91	Gà – gebratenes Hähnchenfilet ^{d, f, g}	10,50
92	Tôm – gebratene Garnelen ^{a, d, f, g}	13,50
93	Chay – Tofu ^{d, e, f, g} 	10,50
94	Vịt – gebackene Ente ^{d, f, g}	14,50

PHỞ XÀO – VIETNAMESSISCHE REISBANDNUDELN

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

110	Bò – gebratenes Rindfleisch ^{d, f, h}	14,50
111	Gà – gebratenes Hähnchenfilet ^{d, f, h}	11,50
112	Tôm – gebratene Garnelen ^{a, d, f, h}	14,50
113	Chay – Tofu ^{d, e, f, h} 	11,50
114	Vịt – gebackene Ente ^{d, f, h}	15,50



= vegetarisch



= vegan

Auf Nachfrage sind fast alle Speisen auch als vegane Variante möglich.

Legende Allergene

a - Krebstiere | 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

Món mới

NEUE SPEISEN

BÁNH BAO – VIETNAMESISCHER HEFEKLOSS

Typisch vietnamesische Vorspeise in gedämpfter Form, gefüllt mit Glasnudeln und Morcheln, 1 Stück

- 6** Bánh Bao klassisch – Schweinehackfleisch, Ei b, d, f, g **5,50**
7 Bánh Bao vegetar. – Sojabohnen, Süßkartoffel b, d, e, f, g  **5,50**

BÚN CHẢ

Gegrilltes Schweinefleisch (süßlich mariniert) serviert auf Reisnudeln, Salat, Kräutern und einem hausgemachten Limetten-Dressing

- 100** Bún chả **13,50**
101 Bún chả Nem Hà Nội (typisch vietnamesisch Kombination) **17,00**

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** Bún Bò Lá Lốt ^c **17,00**

MIẾN TRỘN – VIETNAMESISCHE GLASNUDELN

Lauwarmer Glasnudelsalat mit gedünstetem Gemüse, serviert mit Salat, Erdnüssen, Kräutern, Röstzwiebeln und einer hausgemachten Limetten-Soja-Sauce (leicht scharf)

- 130** Bò – Rind d, f, g **15,00**
131 Gà – Hähnchenfilet d, f, g **12,00**
132 Tôm – gegrillte Garnelen a, d, f, g **15,00**
133 Chay – Tofu d, e, f, g  **12,00**
134 Vịt – gebackene Ente d, f, g **16,00**

BÚN MỘC – NUDELSUPPE MIT HACKBÄLLCHEN

Warme Reisnudelsuppe mit selbstgemachter Brühe Schweinehackbällchen, Morcheln, Shiitake-Pilze

- 140** Bún Mộc **13,00**



BÁNH FLAN

Vietnamesischer 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 Bánh Flan-Vietnamesische Pannacotta

4,00

Tráng miện
DESSERT

Tráng miện

DESSERT

BÁNH FLAN – KARAMELLPUDDING

Typische vietnamesische Süßspeise mit französischem Ursprung

120 Bánh Flan **4,00**

MOCHI – KLEBREISKUCHEN

Kleine süße Klebreisküchlein, verschiedene Füllungen, 2 Stück

121 Mochi (Grüntee, Sesam, Taro, Rote Bohne, Kokos) **3,50**

XÔI XOÀI – KLEBREIS

Vietnamesischer Klebreis mit frischer Mango und Kokos

122 Xôi Xoài **5,00**



Đồ uống
GETRÄNKE

Đồ uống

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
Wasser (Naturell, Classic)	2,50	3,50
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite ^{1,2,3}	2,50	4,00
Apfel-, Litschi-, Mango- oder Guavensaft ³	3,00	4,50
Nước Chanh Leo – Passionsfruchtlimonade ³		4,50
Nước Chanh Đá – Limettenlimonade ³		4,50

CÀ PHÊ & TRÀ – KAFFEE & TEE

	Tasse
Vietnamesischer Kaffee	3,50
Vietnamesischer Eiskaffee	3,50
Vietnamesischer Tee ^{1,3}	2,70
Frischer Ingwer-Tee	2,70
Jasmintee ²	2,70

BIA – BIER

	0,3 l	0,5 l
Radeberger von Fass ^{1,3}	3,00	4,00
Franziskaner Hefeweizen (Naturtrüb, Alkoholfrei) ^{1,3}		4,00

RƯỢU – WEIN

	0,2 l
Weißwein (Halbtrocken, Trocken)	4,00
Pflaumenwein	4,00

Zusatzstoffe Getränke

1 - Farbstoff | 2 - Koffein | 3 - Süßungsmittel