

VORSPEISE

1. Gỏi Cuốn ^{1,12,14}

Reispapier gefüllt mit Eisbergsalat, Karotten, Gurke, Koriander & Reismudeln dazu eine hausgemachte Sauce

- a) Hühnerfleisch 5,5 €
- b) Rindfleisch 6,0 €
- c) Garnelen 6,0 €
- d) Gebackene Ente 6,5 €
- e) Gebackener Tofu 5,0 €

2. Gỏi Cuốn Chả lá lốt ^{1,2}

Reispapier gefüllt mit eingelegtem Gemischhackfleisch und verschiedene Kräuter in Betelblättern eingewickelt

8,0 €

3. Nộm

Grüner Salat mit Kräutern, Erdnüssen, Chili-Lemon-Fish-Sauce und hausgemachtem Sauerkraut

- a) Hühnerfleisch mit Glasnudeln ^{2,14} 8,0 €
- b) Rindfleisch ^{2,14} 9,0 €
- c) Garnelen mit Mango ^{2,3,14} 9,5 €
- d) Tofu ^{2,12} 7,0 €

4. Khoai lang chiên

Frisch frittierte asiatische Süßkartoffel-Pommes

6,0 €

5. Nem Chiên ^{1,2,9,1}

Traditionell knusprige Frühling

6,0 €

6. Nem Chay ^{1,12}

Frühlingsrolle gefüllt mit Soja - Granulat, Gemüse und veganer Sauce

5,5 €

7. Đậu xanh non hấp muối ¹²

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz

5,5 €

8. Há Cảo Hấp ^{1,3,12}

Verschiedene Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung und Gemüse

8,0 €

9. Bánh Bao Hấp ¹

Gedämpfte Bao Brötchen gefüllt

- a) Traditionell mit Rinderhackfleisch & hausgemacht Sauerkraut 8,0 €
- b) Traditionell Grill-Hähnchenspieße und hausgemacht Sauerkraut 7,5 €
- c) Veggie mit Soja - Granulat und Sauerkraut → dazu Tamarind Sauce 7,0 €

SUPPEN

10. Súp miến gà ^{2,4} Hühner Suppe mit Glasnudeln und gemix Gemüse.	6,0 €
11. Súp Tôm ^{3,5,d} Garnelen-Suppe mit Tom-Yum und Kokosmilch	7,0 €
12. Súp đậu phụ ^{12,d} Tofu-Suppe mit Pak-Choi & Ingwer	5,5 €
13. Phở nhỏ ^{2,d} Kleine Rindfleischsuppe mit Frühlingszwiebeln und Koriander	
a) Hühnerfleisch	10,5 €
b) Rindfleisch	12,5 €
c) Tofu	9,5 €
14. Canh Chua Cá hồi ^{2,5} Vietnamesische Süß-Saure Suppe mit Lachs Ananas Tomaten, Kräutern und Lauchzwiebel	8,0 €

HAUPTGERICHTE

15. Phở Việt Nam ^{2,d} Traditionell vietnamesische klare aromatische Brühe mit Reismudeln, serviert mit Frühlingszwiebeln, Koriander und Röstzwiebeln	
a) Phở gà Mit Hähnchen	15 €
b) Phở bò tái lăn Mit gebratene Rindfleisch und Knoblauch	17 €
c) Phở bò chín Mit Rind durch gegart	17 €
d) Phở bò tái Mit Rind halbgar	17 €
16. Phở Chua ^{1,2,a,d} Reisbandnudeln mit zartem Rindfleisch und Garnelen, frischen Kräutern und einer hausgemachten süß-sauer Sauce nach nordvietnamesischer Art. Sojasprossen, Frühlingszwiebeln & Koriander	18 €
17. Bún cá ^{2,5} Vietnamesische Fisch Suppe kleine aromatische Brühe mit Reismudeln, Lachsfilet Tomaten, Ananas und frischen Kräuter	21 €
18. Bún Bò Nam Bộ ^{2,14} Traditionell gegrilltes Rindfleisch mit Sojasprossen, Reismudeln Salat mit hausgemachter Fisch Sauce Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln	16 €
19. Bún chả ^{2,4} Reismudeln serviert mit Kräutern dazu hausgemachte Fisch Sauce - auf Holzkohle gegrilltes Schweinebauch	17 €

HAUPTGERICHTE

20. Bún Nem ^{2,9,14} **16 €**
Knusprige Frühlingsrolle (Garnelen, Schweinehackfleisch, Karotten, Glassnudeln, Kohlrabi, Ohrpilz) und frischen Salat, asiatischen Kräutern und Glasnudeln serviert mit hausgemachtem Limetten Chilli-Dressing

21. Bún Nem Chay ^{1,4,12,14} **15,5 €**
Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Soja Granulat, Gemüse und gerösteten Zwiebeln

22. Phở Trộn ^{2,4,12,14}
Reisbandnudeln Schale gemischt mit saisonalem Gemüse, Erdnüssen, pikant geröstete Zwiebelflocken in einer leicht pikanten Sauce

a) Mit knuspriger Ente **18 €**
b) Mit Hähnchen Spieße **16 €**
c) Mit Tofu (vegetarisch) **14 €**

23. Phở Xào ^{2,5,7,12}
Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse (Pakchoi, Möhren, Zucchini, Champignons, Paprika, Sellerie und Sojasprossen) Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln

a) Mit knuspriger Ente **18 €**
b) Mit Hähnchen Spieße **16 €**
c) Tofu **14 €**
d) Mit Garnelen **17 €**

24. Miến Xào ^{2,5,7,12,1}
Gebratene Glasnudeln mit Gemüse, Sellerie & und gerösteten Zwiebeln

a) Mit knuspriger Ente **18 €**
b) Mit Hähnchen Spieße **16 €**
c) Mit Rindfleisch **17 €**
d) Mit Garnellen **17 €**
e) Mit Tofu **14 €**

25. Bún Chả Lá Lốt ² **17 €**
Reisnudeln mit aromatisch gewürztem Rindfleisch, in Betelblätter gewickelt und gegrillt, serviert mit frischen Kräutern und hausgemachter Fischsauce.

26. Sốt xoài ^{1,2,4,6}
Mango Sauce mit gebratenem Gemüse und mit Reis

a) Gegrillte Hähnchen Spieße **16 €**
b) Knusprige Ente **18 €**
c) Tofu **15 €**
d) Gegrillte Lachsfilets **21 €**

HAUPTGERICHTE

27. Sốt lạc^{1,2,4,6,14}

Erdnussauce mit gebratenem Gemüse und Reis

- | | |
|------------------------------|------|
| a) Gegrillte Hähnchen Spieße | 16 € |
| b) Knusprige Ente | 18 € |
| c) Tofu | 15 € |
| d) Gegrillte Lachsfilets | 21 € |

28. Sốt chua ngọt^{1,2,4}

Süße Sauce Tamarindsauce mit gebratenem Gemüse im Wok und Reis Beilage

- | | |
|---------------------------|------|
| a) Gegrillte Hühnerspieße | 16 € |
| b) Knusprige Ente | 18 € |
| c) Tofu | 15 € |

29. Sốt sả ớt^{1,2,4,5}

Aromatische Vietnamesische Sauce aus frischem Zitronengras, Chili und feinen Gewürzen und Reis Beilage

- | | |
|---------------------------|------|
| a) Gegrillte Hühnerspieße | 16 € |
| b) Knusprige Ente | 18 € |
| c) Tofu | 15 € |
| d) Rindfleisch | 17 € |
| e) Lachsfilets | 21 € |

30. Cari Việt Nam^{1,2,4,6}

Curry Sauce mit Gemüse - pikant wahl Reis Beilage

- | | |
|--------------------|------|
| a) Knusprige Ente | 18 € |
| b) Hähnchen Spieße | 16 € |
| c) Garnelen | 17 € |
| d) Tofu | 15 € |

31. Cơm rang^{1,2,9}

Gebratene reis mit Ei & Gemüse

- | | |
|-------------------|------|
| a) Knusprige Ente | 17 € |
| b) Hühner Spieße | 15 € |
| c) Garnelen | 16 € |
| d) Rindfleisch | 16 € |

MONS HAUSSPEZIALITÄTEN

- 32. Cơm Thịt Kho Trúng** ^{1,2,9} 18 €
Traditioneller Schweinebauch mit Jasminreis, karamellisierten Eiern, dazu eine Gemüsesuppe. Salat
- 33. Cánh Gà Mật Ong** ^{1,2,4} 17,5 €
Chicken-Wings mit Honig, gegrillt und serviert mit eingelegtem Salat und Beilage
- 34. Sườn Nướng** ^{1,2,4} 19 €
Würzig gegrillte Schweinerippchen mit Honig und BBQ-Sauce mit eingelegtem Salat und Beilage
- 35. Tôm Chiên Cốm** ^{1,2,4,6} 19 €
Reisgarnelen ummantelt mit grüner Reispflanze, dazu Mangosauce und Beilage
- 36. Bò sốt vang** ^{1,2,4} 20 €
Vietnamesisches Rinderragout mit Rotwein, Kartoffeln & Karotten und Gewürzen, langsam geschmort. serviert mit Jasminreis/ Nudeln

BEILAGE

Reis
Nudeln
Süßkartoffel-Pommes

NACHSPEISE

- 37. Kem xôi** 6,5 €
Klebreis mit Eis, serviert frischem Obst. mit Kokosmilch
- 38. Bánh chuối nếp** 5,5 €
Bananen/ Taro- Klebreis-Dessert Gedämpfter Klebreis-Kuchen
Serviert mit Kokosmilch, Erdnüssen und frischen Obst.
- 39. Kem Mochi** 6,5 €
3 Stück Mochi - Eier in verschiedenen Sorten, serviert mit frischem Obst

ZUSATZSTOFFE

- a) Mit Konservierungsstoff
- b) Mit Farbstoff
- c) Mit Antioxidationsmittel
- d) Mit Süßungsmittel Saccharin
- e) Mit Süßungsmittel Cyclamat
- f) Mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- g) Mit Süßungsmittel Acesulfam
- h) Mit Phosphat
- i) Geschwefelt
- j) Chininhaltig
- k) Koffeinhaltig
- l) Mit Geschmacksverstärker
- m) Geschwärzt
- n) Gewachst
- 1) Glutenhaltige Getreideprodukte
- 2) Fisch
- 3) Krebstiere
- 4) Schwefeldioxid
- 5) Sellerie
- 6) Milch und Laktose
- 7) Sesamsamen
- 8) Nüsse
- 9) Eier
- 10) Lupinen
- 11) Senf
- 12) Soja
- 13) Weichtiere
- 14) Erdnüsse

SOFTDRINKS, SMOOTHIES & SÄFTE

Softdrinks & Säfte

- Wasser still/spritzig 0,5L/0,75L 4,5 €/6,9 €
- Coca-Cola, Fanta, Sprite 3,5 €
- Ginger Ale, Tonic water, Bitte Lemon 3,5 €
- Wolfra Fruchtsaft/ Schorle 3,8 €
Apfel, Ananas oder Maracuja
- Eistee Arizona 3,5 €
Greentea Honey, Peach, Pommegranate, Lemon
- Nước Cam/Táo Ép 5,5 €
Frisch gepresster Orangensaft/Apfel

Smoothie

- Avocado Creme 6,5 €
Avocado mit Milch, gezuckerte Kondensmilch.
- Coco Mango 6,5 €
Mango mit Ananassaft, gezuckerte Kondensmilch, Kokosmilch.

LONGDRINKS & COCKTAILS

- Gin-Chili 7,9 €
Gin, Tonic, Chili, Cucumber
- Kaffir Tonic 7,9 €
Vodka, Tonic & Kaffir-Leaves
- Hanoi Libre 7,9 €
Havana Club, Lime, Ginger, Coke
- Green Tea Mojito 8,9 €
Havana Club, Lime, Ginger, Mint, Greentea
- Aperol Spritz 7,9 €
Aperol, Soda, Prosecco
- Sensation 9,5 €
Gin, Lime, Lemongras, Thai-Basil, Lychee, Sirup
- Sweet Melody 9,5 €
Mango, Pineapplejuice, Havava Club, Coconutmilk

GETRÄNK

- Flaschenbier Weihenstephaner Brauhaus
Original Helles 4,8 €
Hefeweißbier 4,8 €
Hefeweißbier Dunkel 4,8 €
Helles Alkoholfrei 4,6 €
- Bia Sài Gòn 4,5 €
Vietnamesischer Pilz 0,3l Flasche
- Rot wein/ Weiß wein 0,2L 5,0 €

TEEKÄNNCHEN & KAFFEE

- Trà Nhài 4,0 €
Grüner Tee mit Jasminblüten.
- Trà Sen 4,0 €
Grüner Tee mit Lotusblüten.
- Trà Sâm Dứa 4,0 €
Pandan-Blätter-Tee.
- Trà Cung Đình Huế 4,5 €
Belebende Mischung mit 16 verschiedenen vitalisierenden Teesorten Asiens.
- Vietnamesische Espresso (Kalt/ Warm) 4,9 €
Schwarz oder mit gezuckerter Kondensmilch

HOME MADE DRINKS

- Chanh đá Mojito 5,5 €
Limette, Minze, Zuckerrohr-Sirup
- Chanh Leo 5,9 €
Frische Maracuja, Zuckersirup
- Trà Chanh 5,5 €
Grüntee, Limette, Zuckerrohr-Sirup
- Trà đào cam sả 5,9 €
Peach sirup, Orange, Lemongrass, Jasmintea, Zuckersirup
- Chanh Da Mojito 5,7 €
Limetten, Minze, Zuckersirup, Soda
- Aloe Vera Chia 6,5 €
Aloe Vera Nektar, Chia Samen, Limette, Minze, Gojibeeren
- Trà gừng Mật Ong 6,0 €
Ingwer, Limette, Honig, Grüner Tee
- Trà Sả Mật Ong 6,0 €
Zitronengras, Limette, Honig, Grüner Tee
- Mango Limo 6,5 €
Mango Püree, Limette, Hibiskus tee, ZuckerSirup, Soda
- Lavendel Limo 6,5 €
Lavender Sirup, Zucker Sirup, Limette, BlauTee, Soda