

Suppen

- 1. Phở Gà** **8,50€**
Reisbandnudeln in kräftiger Hühnerbrühe mit zarter Hühnerbrust, frischem Koriander, Sojaprossen.
Rice noodle Soup with chicken broth, chicken breast, fresh coriander, bean sprouts.
- 2. Phở Bò Tái** **8,90€**
Reisbandnudelsuppe in kräftiger Brühe mit gebratenem Rindfilet, frischem Koriander, Sojaprossen, Ingwer, Zimt und Anis.
Rice noodle soup with beef, fresh coriander, bean sprouts, ginger, cinnamon and star anis.
- 3. Phở Bò Chín** **8,90€**
Reisbandnudelsuppe mit gegartem Rinderfleisch, vietnamesischen Kräutern, frischem Koriander, Sojaprossen, Ingwer, Zimt und Anis.
Rice noodle soup with blanched beef, fresh coriander, bean sprouts, ginger, cinnamon and star anis.
- 4. Bún Măng ¹** **8,90€**
Traditionelle vietnamesische Reisnudelsuppe mit Entenbrust, jungem Bambus, frischem Koriander, Sojaprossen und Chillipaste.
Traditional vietnamese noodle soup with duck breast, young bamboo, fresh cilantro, bean sprouts and chilli.
- 5. Súp Miến Gà** **8,50€**
Glasnudelsuppe in aromatischer Hühnerbrühe mit zartem Hühnerfleisch, frischem Gemüse der Saison und Koriander, abgeschmeckt mit Sesamöl.
Glas noodle Soup in aromatic chicken broth with tender chicken, fresh seasonal vegetable, cilantro and sesame oil.

Suppen

- 6. Súp Rau** **8,50€**
Glasnudelsuppe mit feinem Tofu, Gemüse der Saison, frischem Koriander, Ingwer und Sesamöl.
Glas noodle Soup with tofu, seasonal vegetable, fresh cilantro, ginger and sesame oil.
- 7. Súp Wantan Saigon ¹** **8,90€**
Hausgemachte Wantan Suppe gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, dazu Nudeln in einer Hühnerbrühe, verfeinert mit Park Choi, frischem Koriander, Röstzwiebeln und Sesamöl.
Homemade wonton soup with shrimp and chicken filling, served with noodle, park choi, fresh cilantro, roasted onions and sesame oil.
- 8. Súp Wantan Chay ¹** **8,50€**
Hausgemachte vegetarische Wantan Suppe gefüllt mit Tofu, Glasnudeln und Morcheln, dazu Nudeln in einer klaren Brühe, verfeinert mit Park Choi, frischem Koriander, Röstzwiebeln und Sesamöl.
Homemade vegetarian wonton soup with tofu, glass noodles, park choi, fresh cilantro, roasted onions and sesame oil

Nudelsalate (lauwarm)

- 9. Gỏi Miến Gà** ^{1,4,9} **8,50€**
Glasnudelsalat mit Hühnerbruststreifen verfeinert mit frischem Kräutern, Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln, abgeschmeckt in einer Limetten-Ingwer Dressing.
Glas noodle salad with chicken stripes and fresh cilantro, peanuts, roasted onions, served in a lime-ginger vinaigrette.
- 10. Gỏi Miến Tôm** ^{1,4,9} **8,90€**
Glasnudelsalat mit Garnelen verfeinert mit frischem Kräutern, Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln, abgeschmeckt in einer Limetten-Ingwer Dressing.
Glas noodle salad with shrimps and fresh cilantro, peanuts, roasted onions, served in a lime-ginger vinaigrette.
- 11. Bún Bò Nam Bò** ^{1,4,9} **8,90€**
Reisnudelsalat mit zart gebratenem Rindfleisch verfeinert mit frischem Kräutern, Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln, abgeschmeckt in eine Limetten-Ingwer Dressing.
Reis noodle salad with beef and fresh cilantro, peanuts, roasted onions, served in a lime-ginger vinaigrette.
- 12. Bún Chả Giò** ^{1,4,9} **8,50€**
Reisnudelsalat mit knusprig hausgemachten Frühlingsrollen mit einer Füllung aus Rind-, Schweinefleisch, Morcheln und Gemüse, verfeinert mit frischen Kräutern, Korianer, Erdnüssen und Röstzwiebeln, abgeschmeckt in eine Limetten-Ingwer Dressing.
Rice noodle salad with crispy, homemade spring rolls filed with beef, pork, morel and vegetable, served with fresh cilantro, peanuts and roasted onions in a lime-ginger vinaigrette.

Hauptspeisen

Unsere regelmäßig wechselnde Tagesgerichte bereiten wir frisch zu.

Bitte entnehmen Sie gerne unsere Empfehlung aus der Tageskarte.

Mittagmenü

Mo-Fr. von 12:00-16:00 Uhr gilt **2€** Rabatt auf alle Hauptspeisen.
(Nicht an Feiertagen)

Lunchmenü

Mo-Fr from 12:00-16:00 o'clock **2€** discount on all main courses.
(Not on holidays)

T1. Vịt Cari ^{1,4,7,9} 9,50€

Knusprig gebackene Ente (auch vegetarische Ente möglich) in Currysauce und Kokosmilch auf Kräutersalat, Gemüse, frischem Koriander, gehackten Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit Duftreis.

Crispy duck (or duck-imitation) in coconut curry sauce, herbs salad, vegetables, fresh cilantro, peanuts and roasted onions, served with rice.

T2. Cơm Cá Hôi ^{1,4,7,9} 10,90€

Gegrillter Lachsfilet in Currysauce und Kokosmilch, serviert mit Duftreis, Salat, Gemüse, frischem Koriander, gehackte Erdnüsse und Röstzwiebeln.

Grilled salmon in coconut curry sauce on herbs salad, served with rice, vegetables, fresh cilantro and roasted onions.

T3. Cá Khoai Lang ^{1,4,7,9} 10,90€

Gegrillter Lachsfilet mit Süßkartoffel Pommes, dazu Salat mit Limetten-Ingwer-Dressing.

Grilled salmon with homemade sweet potato fries and a small salad with lime-ginger vinaigrette

Kleinigkeiten

4,50€

13. Gỏi Cuốn Tôm ^{1,4,5,6,11}

FrISChe Sommerrollen aus Reispapier gerollt mit einer Füllung aus Garnelen, Blattsalat, Gurke, Reismudeln, Ei, Minze und Basilikum, dazu hausgemachte Hoisin Sauce.

Summer rolls in rice paper filled with shrimps, salad, cucumber, rice noodles, egg, mint and basil, served with hoisin sauce.

14. Gỏi Cuốn Bò ^{4,11}

FrISChe Sommerrollen aus Reispapier gerollt mit einer Füllung aus marinertem Rindfleisch, Blattsalat, Gurke, Reismudeln, Minze und Basilikum, dazu Limetten-Ingwer Sauce.

Summer rolls in rice paper filled with marinated beef salad, cucumber, rice noodles, mint and basil, served with lime-ginger sauce.

15. Gỏi Cuốn Gà ^{4,11}

FrISChe Sommerrollen aus Reispapier gerollt mit einer Füllung aus Hühnerfleisch, Blattsalat, Gurke, Ei, Minze und Basilikum, dazu Limetten-Ingwer Sauce.

Summer rolls in rice paper filled with chicken, salad, cucumber, egg, rice noodles, mint and basil, served with lime-ginger sauce.

16. Gỏi Cuốn Chay ^{1,4,6,11}

FrISChe Sommerrollen aus Reispapier gerollt mit einer Füllung aus Tofu, Blattsalat, Gurke, Reismudeln, Minze und Basilikum, dazu Hoisin Sauce.

Summer rolls in rice paper filled with tofu, salad, cucumber, rice noodles, mint and basil, served with Hoisin sauce

Kleinigkeiten

4,50€

17. Chả Giò Tôm ^{1,4,11}

Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse, dazu Süß-Sauer Sauce.

Crispy spring rolls filed with schrimp and vegetable, served with sweet-sour sauce.

18. Chả Giò Thịt ^{1,4,11}

Knusprig, hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Rind-, Schweinefleisch, dazu Limetten-Ingwer Sauce.

Crispy homdemade spring rolls filled with vegetable, beef, pork, served with lime-ginger sauce.

19. Chả Giò Chay ^{1,4,11}

Knusprig vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit verschiedenen Gemüse, dazu eine Süß-Sauer Sauce.

Crispy vegetarian spring rolls filled with various vegetable, served with sweet-sour sauce.

20. Tôm Xiên ^{4,11,14}

Gegrillte Garnelenspieße aus frischem Salat mit Mangosauce.

Grilled shrimp skewers on fresh salad, served with mango sauce.

21. Tôm Chiên Côm ^{a,1,4,11}

Exotisch marinierte Garnelen ummantelt mit knusprig, jungem Grünreis, dazu Mangosauce.

Exotic marinated prawns baked in crunchy green rice, served with mango sauce.

Kleinigkeiten

4,50€

22. Chả Tôm ^{4,11}

Frittierte Bällchen aus Garnelen und Hühnchen auf Spieße, dazu Mangosauce.

Fried chicken-shrimp ball on skewer, served with mango sauce.

23. Thịt Heo Nướng ^{4,11}

Gegrilltes Schweinefleisch auf frischem Salat, dazu Limetten-Ingwer Sauce.

Pork BBQ in fresh salad, served with lime-ginger sauce.

24. Bò Lá Lốt ^{4,11}

Duftblätterröllchen gefüllt mit Zitronengras und Knoblauch gewürztem Rindfleisch, dazu Limetten-Ingwer Sauce.

Marinated Beef with lemon gras and garlic wrapped in betel leaf.

25. Wantan Chiên ^{1,4,11}

Knusprig gebackene Wantan gefüllt mit Garnelen und Hühnchen, dazu Süß-Sauer Sauce.

Crispy fried wonton filled with shrimps and chicken, served with sweet-sour sauce.

26. Rau Xào ^{1,6}

In Wok geschwenktes Park Choi mit vietnamesischen Gewürzen und Knoblauch, dazu hausgemachte Hoisinsauce und mit Erdnüssen verfeinert.

Park choi in vietnamese seasonings and garlic, served with homemade hoisinsauce, topped with peanuts.

Kleinigkeiten

4,50€

27. Gỏi Ngó Sen ^{4,11}

Lotusstängel Salat nach vietnamesischer Art mit Hühnerfleisch und knusprigem Reispapier, verfeinert mit Koriander.

Vietnamese lotus stem salad with cilantro and crunchy rice paper, served with lime-ginger vinaigrette.

28. Gỏi Đu Đủ ^{4,9}

Papayasalat mit Cherrytomaten, Karotten, Basilikum, Koriander und Ersnüssen in Limetten-Ingwer Dressing, dazu Krabbenchips.

Papaya salad with cherry tomatoes, carrots, basil, cilantro and peanuts in a lime-ginger vinaigrette, served with crab chips.

30. Gỏi Chay ^{4,11}

Frische Weißkohlsalat mit Tofu und Glasnudeln, dazu Erdnüssen und Koriander, verfeinert mit Limetten-Ingwer Dressing.

Fresh cabbage salad with tofu and glas noodle, served with peanuts and cilantro in a lime-ginger vinaigrette.

31. Đậu Hũ Cari ^{7,9}

Tofu in Currysauce mit Kokosmilch, Gemüse, Erdnüssen, frischem Koriander und Röstzwiebeln.

Tofu in curry sauce with coconut milk, vegetable, peanuts, fresh cilantro and roasted onions.

Kleinigkeiten

4,50€

32. Cari Gà ^{7,9}

Zartes Hühnerfleisch in Currysauce mit Kokosmilch, Gemüse, Erdnüssen, frischem Koriander und Röstzwiebeln, abgeschmeckt mit Zitronengras und Limettenblättern.

Chicken in curry sauce with coconut milk, vegetable, peanuts, fresh cilantro, roasted onions, lemon gras and lime laeves.

33. Gà Xả Ót ⁴

Mariniertes Hühnerfleisch mit Zitronengras, Limettenblätter und Chilli, verfeinert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und frischem Koriander.

Marinated chicken in lemongrassa, lime leaves and chilli, served with peanuts, roasted onions and fresh cilantro.

34. Gà Sate

Gegrillte Hühnerspieße, verfeinert mit Erdnüssen, dazu Kokos-Erdnuss Sauce.

Grilled chicken skewers, topped with peanuts, served with coconut-peanuts sauce.

35. Đùi Gà Rôti ^{4,6,9,11}

Knusprige Hühnerschenkel, karamellisiert in Honig-Schalottensauce, verfeinert mit frischen Kräutern.

Crispy chicken drumsticks, caramelized in honey-onions sauce, seasoned with fresh cilantro.

Kleinigkeiten

4,50€

36. Vịt Hoisin ^{1,4,6}

Knusprige Ente mit hausgemachte Hoisinsauce auf frischem Salatbett, vierfeinert mit Erdnüssen.

Crispy duck with homemade hoisinsauce on fresh salad, topped with peanuts.

37. Cuốn Vịt ^{1,4,6}

Knusprige Ente mit Salat, Koriander, Erdnüssen und Hoisinsauce in hausgemachten Pfannkuchen umwickelt.

Crispy duck with salad, cilantro, peanuts and hoisinsauce wrapped in homemade pancakes.

38. Súp Cari ^{7,9}

Currysuppe mit Hühnerfleisch und Garnelen, dazu frische Champignons, Gemüse, Basilikum und frischem Koriander.

Curry soup with chicken and shrimps with champignons, vegetable, basil and fresh cilantro.

39. Khoai Lang Chiên ^{1,3,11}

Knusprig Süßkartoffelpommes mit Mayonnaise.

Crunchy sweet potato fries with mayonnaise.

40. Extra

Duftreis, Reisbandnudeln.

Rice, Rice noodle.

Nachtisch

4,20€

41. SỮA CHUA NẾP THAN ⁷

Vietnamesischer schwarzer Klebreis mit Joghurt und Mangosauce, verfeinert mit Sesam und gehackte Erdnüssen.

Vietnamese black sticky rice with yoghurt and mango sauce, topped with roasted sesam and peanuts.

42. KEM XÔI ⁷

Vietnamesischer schwarzer Klebreis mit Vanilleeis, verfeinert mit Erdnüssen.

Vietnamese black sticky rice with ice cream, topped with peanuts.

43. BÁNH FLAN ^{3,7}

Karamell Pudding.

Creme caramel.

Allergien und Zusatzstoffe

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Glutenhaltiges Getreide | |
| 2. Krebstiere | a. mit Farbstoff |
| 3. Eier | b. mit Konservierungsstoff |
| 4. Fisch | c. mit Antioxidationsmittel |
| 5. Erdnüsse | d. mit Geschmacksverstärker |
| 6. Soja | e. geschwefelt |
| 7. Milch/Milchprodukte (Laktose) | f. mit Schwärzungsmittel |
| 8. Schalenfrüchte | g. mit Phosphat |
| 9. Sellerie | h. mit Milcheiweiß |
| 10. Senf | i. coffeinhaltig |
| 11. Sesamsamen | j. chininhaltig |
| 12. Schwefeldioxid und Sulfite | k. mit Süßungsmittel |
| 13. Lupinen | l. erhält eine Phenylalaninquelle |
| 14. Weichtiere | m. gewachst |
| | n. mit Taurin |
| | o. mit Säuerungsmittel |

Exotische Shake

0,3L

3,80€

Sinh Tố Việt Quất

Shake aus Heidelbeeren, frisch Limettensaft, Ananas, Johannisbeersaft und Longan.

Shake with blueberries, fresh lime juice, pineapple, currant juice and longan.

Lady Mango

Mango Lassi mit Kokosmilch und Vollmilch.

Mango lassi with coconut milk and milk.

Mr.Xanh^m

Frischer Apfel und Minze, Ananassaft und Kokosmilch.

Fresh apple and mint, pineapple juice and coconut milk.

Coco Thơm

Aromatische Ananas, Ananassaft mit Limettensaft und Kokosmilch.

Aromatic pineapple, pineapple juice with lime juice and coconut milk.

Sinh Tố Vải

Lychee mit frisch gepresstem Limettensaft und Kokosmilch.

Lychee with fresh squeezed lime juice and coconut milk.

Húng Thơm

Shake aus Ananas, Ananassaft und frischer Minze.

Shake with pineapple, pineapple juice and fresh mint.

Sông Mekong

Maracuja Shake mit Limettensaft, Ananas, Maracujanektar.

Passionfruit shake with lime, pineapple, maracujanectar.

Eistee – Limonade

0,3L 4,30€

Hoa Dâm Bụt Eistee

Eistee aus Hibiskusblüten, frischen Limetten, Minze, Ingwer und Rohrzucker.

Ice tea with hibiscus blossom, fresh lime, mint, ginger and cane sugar.

Chanh Sả Eistee

Frischer Zitronengraseistee mit Limetten, Minze und Rohrzucker.

Fresh Lemongras ice tea with lime, mint and cane sugar.

Trà Xanh Táo Húng Eistee ^{a,i,k}

Eistee mit grünem Tee, frischem Apfel, Limetten, Minze und Rohrzucker.

Ice tea with green tea, fresh apple, lime, mint and cane sugar.

Trà Chanh Hanoi

Frische hausgemacht Limonade aus frischen Limetten, Soda, Minze und Rohrzucker.

Fresh homemade lemonade with fresh lime, soda, mint and cane sugar.

Ôi-Chanh Đá

Frische hausgemachte Limonade aus Guavenektar, frischen Limetten, Soda und Rohrzucker.

Fresh homemade lemonade with guavanectar, fresh lime, soda and cane sugar.

Säfte & Softdrink

Säfte

Apfel , Ananas, Mangonektar,	0,2L	2,10€
Maracujanektar, Lychee, Guavenekta	0,4L	3,60€

Saftschorle	0,2L	1,90€
	0,4L	3,60€

Frisch gepresst Orangensaft	0,3L	4,50€
-----------------------------	------	-------

Mineral Wasser	0,25L	2,10€
	0,75L	5,20€

Stille Wasser	0,25L	2,10€
	0,75L	5,20€

Coca Cola <small>a,i,k,o</small>	0,2L	2,10€
	0,4L	3,70€

Cola Zero <small>a,i,l,k,o</small>	0,2L	2,10€
	0,4L	3,70€

Ginger Ale <small>a,j,k,o</small>	0,2L	2,10€
	0,4L	3,70€

Tea - Tea

Trà Xanh Táoⁱ	2,50€
Grüner Tee mit frischen Äpfel. <i>Green tea with fresh apples.</i>	
Trà Hoa Nhàiⁱ	2,50€
Jasmin Tee, auf Wunsch auch mit Ingwer. <i>Jasmin tea, in request with ginger.</i>	
Trà Gừng	2,50€
Frischer Ingwer Tee mit Honig. <i>Fresh ginger tea with honey.</i>	
Trà Qué	2,50€
Zimt Tee mit Lou Han Gou, Ingwer, Honig. <i>Zimt tea with lou han gou, ginger, honey.</i>	
Trà Chanh Húng Gừng	2,80€
Frischer Minze und Ingwer mit Limetten, Honig. <i>Fresh mint and ginger with lime juice, honey.</i>	
Trà Sả Gừng Long Nhãn	2,80€
Zitronengras Tee mit Longan, frischem Ingwer, Honig und Limetten. <i>Lemon gras tea with longan, fresh ginger, honey and lime juice.</i>	
Trà Hoa Dâm Bụt	2,80€
Hibiskusblüten Tee mit frischem Ingwer, Honig und Limetten. <i>Hibiscus tea with fresh ginger, honey and lime juice.</i>	

Kaffee - Coffee

Kaffee ⁱ	2,10€
Espresso ⁱ	1,80€
Espresso macchiato ⁱ	1,90€
Espresso doppelt ⁱ	2,40€
Cappuccino ^{7,i}	2,70€
Latte Macchiato ^{7,i}	2,90€
Cà Phê Sữa Nóng ^{7,i}	2,90€
Traditioneller vietnamesischer Kaffee mit Gezuckerter Kondensmilch. Traditional vietnamese coffee with sweetened Condensed milk.	
Cà Phê Sữa Nóng doppelt ^{7,1}	3,50€
Cà Phê Sữa Đá ^{7,i}	3,90€
Kalter vietnamesischer Kaffee mit gesüßter Kondensmilch und Milchschaum. Cold vietnamese coffee with sweetened milk And milk foam.	
Cà Phê kokos	3,90€
Ein Genuss aus vietnamesischen Kaffee mit Kokosmilch und Milchschaum. Vietnamese coffee with coconut milk and milk foam.	

Bier & Wein

Flaschenbiere

Warsteiner	0,33L	3,20€
Tiger Bier	0,33L	3,20€
König Ludwig Hefe Hell	0,5L	4,50€
König Ludwig Kristall	0,5L	4,50€
König Ludwig Alkoholfrei	0,5L	4,50€

Offene Weißwein

Chardoney Qba	0,2L	4,80€
	0,75L	18,50€
Riesling Qba	0,2L	4,80€
	0,75L	18,50€

Offene Rotwein

Bordeaux	0,2L	4,90€
	0,75L	20,50€