

Vietnamesische Küche

Allergeninformation

Schriftliche Informationen über Zutaten in unseren Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal

B1 - BUN BO NAM BO

VORSPEISEN

GỎI XOÀI MANGOSALAT

Mango, Gurke, Möhren,
Erdnüsse, Sesam,
hausgemachte Süß- sauer
Soße, wahlweise:

V1	mit Hähnchen	7,5
V2	mit Rindfleisch	7,8
V3	mit Garnelen	8,0
✓ V4	mit Tofu	7,5

MIẾN TRỘN GLASNUDELSALAT

Glasnudeln, Gurke,
Möhren, Röstzwiebeln,
Sesam, hausgemachte Süß-
sauer Soße, wahlweise:

V5	mit Hähnchen	6,5
V6	mit Rindfleisch	7,5
✓ V7	mit Tofu	6,5

GỎI CUỐN - SOMMERROLLEN - 2 STK

Salat, Reismudeln, Gurke, Möhren,
Minze, in Reisblätter gerollt,
wahlweise:

V8	mit Rindfleisch	7,5
V9	mit Garnelen	7,5
✓ V10	mit Tofu	7,0



VORSPEISEN

CHẢ GIÒ FRÜHLINGSROLLEN

- V11 mit Hackfleisch - 3 stk 7,5
- ✓ V12 mit Gemüse - 6 stk 7,0

SÚP - SUPPEN

- V13 Hähnchen-Kokos-Suppe 7,5
- V14 Pikante Garnelen-Suppe 8,5
- ✓ V15 Vegane Tofu-Suppe 7,5



GYOZA

- V16 Gyoza mit Hackfleisch - 4 stk 7,5
- ✓ V17 Gyoza mit Gemüse - 4 stk 7,0

TÔM CỐM / SHRIMPS

- 2 Riesengarnelen frittiert in einer Panade aus jungem Reis 8,0

Hauptspeisen

BÚN

Verschiedene vietnamesische Köstlichkeiten serviert in einer Bowl mit Reismudeln, Salat, Gurke, Möhren, frischen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und hausgemachter Sauce:

B1 - Bun Bo Nam Bo

21,5

Zartes Rindfleisch auf Reismudeln
mit frischen Kräutern und Erdnüssen

B2 - Bun Cha Ha Noi

22,5

Hanois berühmte Spezialität mit gegrilltem Schweinefleisch,
Hackbällchen und knusprigen Frühlingsrollen

B3 - Bun La Lot

22,5

mit Frühlingsrollen und würzigen Pfefferblätter-Rollen
gefüllt mit Hackfleisch

✓ B4 - Bun Chay

21,5

mit gebratenem vietnamesischem Tofu
und veganem Fleisch aus Sojabohnen

B5 - Bun Dac Biet - für 2 Personen

41,5

mit Frühlingsrollen, gegrilltem Schweinefleisch,
Hackbällchen und Pfefferblätter-Rollen mit Hackfleisch



XÁ XÍU HOI AN BOWL

Eine besondere Bowl mit vietnamesischem Barbecue Pork, Garnelen, Sojasprossen, Salat und frischen Kräutern in hausgemachter BBQ-Soße, dazu wahlweise:

B6	mit gebratenem Reis	23,5
B7	mit Reisbandnudeln	23,5
B8	mit My Tom-vietnamesischen Nudeln	23,5



PHỞ

DAS VIETNAMESISCHE NATIONALGERICHT

Eine kräftige traditionelle Brühe, die mindestens sieben Stunden lang gekocht und mit einer aromatischen Gewürzmischung verfeinert wird. Dazu Reisbandnudeln, Koriander, Sojasprossen und Zwiebeln

- | | | |
|------|--------------------------------|------|
| S1 | Pho Bo - mit Rindfleisch | 19,5 |
| S2 | Pho Ga - mit Hähnchen | 19,5 |
| ✓ S3 | Pho Chay - mit Tofu und Gemüse | 19,0 |



ENTE - BOWL

Knusprige Ente mit Glasnudeln
und spezieller hausgemachter Soße,
dazu Sojasprossen und Salat

22,5



Viet Forest Nudeln

Aromatische Glasnudeln gebraten mit einer bunten Mischung aus verschiedenen Pilzen (Kräuterseitlinge, Champignons, Ohrpilze, Shiitake), Sojasprossen, Möhrenstreifen und Sesamöl



mit Hähnchen Teriyaki	23,5
mit Rindfleisch	23,5
mit Garnelen	23,9
✓ mit Tofu	22,5



Pho Xao Sot Me

Reisbandsnudeln mit hausgemachter Tamarind-Sauce und Salat

P1	mit Hähnchen	20,5
P2	mit Rindfleisch	21,5
P3	mit Garnelen	22,5
P4	mit Ente	22,5
✓ P5	mit Tofu	20,5



Buddha Bowl vegetarisch

Reisnudel-Bowl mit Pilzfrikadellen, knusprigen hausgemachten veganen Rollen, gefüllt mit aromatischen Pilzen, frischem Gemüse und Taro, serviert mit knackigem Salat und feiner Sojasauce

21,5



XÔI NẤM HỘI AN vegan HOI AN STICKY RICE

Duftender Sticky Rice mit gegrillten Kräuterseitlingen in veganer aromatischer Champignon-Hoi-An-Sauce, dazu frisches Gemüse, Salat, Röstzwiebeln, Sesam, Erdnüsse und knusprige Kartoffeln

21,5

DORADE HÔI AN

Nach traditioneller Art geschmortes Doradenfilet in einer aromatischen Soja-Zitronengras-Sauce, verfeinert mit frischem Dill. Dazu Gemüse, duftender Reis, aromatische Pilze und frischer Salat.

23,5



CƠM TẤM HỘI AN

Traditioneller vietnamesischer Reisteller mit saftigem, gegrilltem Schweinekotelett, würzigem gebackenem Eier-Hackfleisch-Auflauf (Chả Trứng), Spiegelei, knackigem Salat und aromatischer süß-saurer Fischeauce.

23,5



UDON NUDELSUPPE

Kräftige Nudelsuppe, wahlweise:

mit BBQ Pork und Ei 22,5

mit Hähnchen Teriyaki, Pilzen und Ei 22,5

mit knusprigen Garnelen und Ei 23,5

 mit Tofu und Pilzen 22,5



UDON HOI AN

Japanische Udon-Nudeln auf vietnamesische Art, gebraten in unserer hausgemachten Hoi-An-Sauce mit frischem Gemüse und Salat. Dazu wahlweise:

U1 - Ente	22,5
U2 - Rindfleisch	21,5
U3 - Garnelen	22,5
U4 - Tofu	20,5
U5 - knuspriges Hähnchen	21,5



GEBRATENES

wahlweise mit:

- gekochtem Reis
- gebratenem Reis (+2,5)
- gebratenen Nudeln (+2,5)

dazu Gemüse, Salat und
eine Soße nach Wahl:

- Süßsauer
- Curry
- Pikant
- Erdnuss

G1	mit knusprigem Hähnchen	20,5
G2	mit gebratenem Hähnchen	19,5
G3	mit gebratenem Rindfleisch	21,5
G4	mit gebratenen Garnelen	22,5
G5	mit knuspriger Ente	22,5
✔ G6	mit gebratenem Tofu	20,5



-Drinks-

Wein und Spirituosen

Weißwein trocken 0,2l	6,5
Rotwein 0,2l	6,5
Rosé 0,2l	6,5
Bier 0,3 / 0,5	3,2 / 5,0
Radler 0,3 / 0,5	3,2 / 5,0
Bier Alk. frei 0,33	3,5
Radler Alk. frei 0,33	3,5
Weizen hell 0,5	4,9
Weizen dunkel 0,5	4,9
Weizen Alk. frei 0,5	4,9
Vietnamesischer Vodka	3,5
Sasse Lagerkorn	3,5

Kalte Getränke

Cola / Fanta / Sprite / Ginger Ale	4,5
Wasser 0,2 / 0,75	2,8 / 7,0
Orange, Apfel, Rhabarber, Maracuja oder Mango - als Schorle 0,4	4,5

Kaffee und Tee

Vietnamesischer Kaffee	5,0
Kaffee Crema	3,5
Latte Macchiato	4,5
Cappuccino	4,5
Espresso	3,0
Doppelter Espresso	4,5

Frischer Ingwertee	4,0
Ingwertee - Beutel	3,0
Schwarzer Tee	3,0
Grüner Tee - Beutel	3,0
Vietnamesischer Grüner Tee	4,0
Früchtetee	3,0
Kamillentee	3,0
Minztee - Beutel	3,0
Frischer Minztee	4,0



Vietnamesischer Kaffee

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

ALKOHOLFREI

- **G1 - LIMETTENSAFT, MINZE** 6.5
- **G2 - LIMETTENSAFT, INGWER, LEMONGRASS** 6.9
WAHLWEISE KALT ODER WARM
- **G3 - LIMETTENSAFT, GRÜNER TEE** 6.5
- **G4 - TROPICAL ICE-TEA** 6.9

HOI AN SIGNATURE

ALKOHOLFREI

- **LIMOBERRY FREE** 6.9
Orange, Beeren, Limettensaft, Granatapfel
- **HOI AN EVERGREEN FREE** 6.9
Limettensaft, Ginger Ale, Rosmarin
- **G8 - VIETNAMESESISCHER EISKAFFEE** 7.0
mit gesüßter Kondensmilch

ALKOHOL COCKTAILS

- **G7 - LIMOJITO** 8.5
Limettensaft Minze und Rum
- **HOI AN EVERGREEN** 8.5
Limettensaft, Ginger Ale, Reisschnaps und Rosmarin
- **LIMOBERRY** 8.5
Orange, Limette, Beeren, Tequila und Likör
- **APEROL SPRITZ** 7.5
- **MARACUJA SPRITZ** 8.5
- **HUGO** 7.5
- **LILLET WILDBERRY** 7.5
- **CAIPIRINHA MIT PITU** 8.5



Desserts



N1 - XOI XOAI 7,5

Sticky Rice mit Kokosmilch
frischer Mango, Sesam und
Erdnüssen



N3 - CHUOI CHIEN 5,0

Gebratene Banane
mit Honig und Sesam

N4 - KEM XOI 7,5

Sticky Rice mit Kokosnusseis,
Sesam und Erdnüssen





N5 - KEM XOAI

6,0

Vanilleeis mit frischer Mango,
Sesam und Erdnüssen

N6 - KEM DUA

6,0

Kokosnusseis mit getrockneten
Kokosflakes



N7 - KEM SCHOKOLA

6,0

Schokoladeneis mit gesüßter
Kondensmilch