

Vietnamesisches Restaurant & Spezialitätenküche



Tapas

01. Gỏi Cuốn^{d, f, h}

Zwei erfrischende Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Minze, Koriander, Mangostreifen und asiatischen Kräutern wahlweise mit:

- | | |
|--------------------------------|------|
| a. Gegrilltem Hühnerbrustfilet | 5,50 |
| b. Garnelen | 5,90 |

02. Cánh Gà Chiên Cốm^{c, a}

Knusprige Hähnchenflügel ummantelt mit unreifen Reiskörner, dazu leicht Spicy-Mayonnaise.

5,90

03. Tôm chiên Cốm^{a, c, d}

Knusprige Garnelen ummantelt mit unreifen Reiskörner, dazu leicht Spicy-Mayonnaise.

5,90

04. Nem Sài Gòn^{f, d, e}

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Karotten und Zwiebeln. Serviert auf Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern und Nước Mắm Soße. Verfeinert mit Röstzwiebeln und Erdnüssen.

5,90

05. Hoàn Thánh Chiên^{b, l}

Goldene Teigtasche gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert mit süßer Chilisauc.

5,90

06. Gà Xiên^c

Hühnerspießchen in Sate-Kokosmilch-Limettenblätter-Marinade gegrillt, dazu eine würzige Erdnusssauce.

5,90

07. Bò Lá Lốt^{c, l}

Mariniertes Rinderhackfleisch mit Zitronengras in Wildbetelblättern eingewickelt und gegrillt. Serviert auf Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern und Nước Mắm Soße. Abgerundet mit Erdnüssen und Röstzwiebeln.

6,50

08. Bánh Bột Lọc Huế^{b, d}

Gedämpfter Tapiokaknödel mit Schweinefleisch, Garnelen, Morcheln, Koriander, Röstzwiebeln und dazu hausgemachte Nước Mắm Soße.

5,90

09. Dim Sum (gedämpft)^{a, b, f}

Gemischte Vorspeise aus Hakao und Xiumai gefüllt mit Shrimps im Bambuskörbchen, dazu hausgemachtes Sojasoße.

6,40



10. TAT Bao^{e,c}

Vietnamesisch gedämpfter Hefeteig mit eingelegten Kohlrabi-Möhren, Erdnüssen, Röstzwiebeln, karamellisierte Soße, hausgemachter Mayonnaise, zur Auswahl mit:

- | | |
|----------------------------|------|
| a. Mariniertes Rindfleisch | 5,50 |
| b. Gegrillte Hühnerbrust | 5,50 |

11. Nộm Xòai Tôm^{b,d,e}

Grüner Mangostreifen-Salat mit Garnelen, roten Zwiebeln, Erdnüssen in einem Limettendressing.

6,40

12. TAT Spezial- Vorspeisenteller^{d,f,h,l,c,a} (ab 2 Personen)*pro Person* 10,90

Sommerrollen (mit Hühnerfleisch oder Garnelen),
Vegetarischer Mangosalat (Nộm Xòai),
Rindfleisch in Wildbetelblättern (Bò Lá Lốt),
Knusprige Hähnchenflügel ummantelt mit Reisflocken (Cánh Gà Chiên Cốm)

Suppen

14. Súp Wán Tân

5,90

Hausgemachte Teigtasche gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Zwiebeln und Lauchzwiebeln in einer klaren Hühnerbrühe. Verfeinert mit Koriander und Röstzwiebeln.

15. Súp Nước Dừa^d

Milde Kokosmilchsuppe mit Pilzen, Babymais, roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Zitronengras, Limettenblätter, Kokosfleisch und Koriander. Wahlweise mit:

- | | |
|-------------|------|
| a. Huhn | 5,90 |
| b. Garnelen | 6,40 |

16. Súp Nấm Gà

5,90

Klare Hühnersuppe mit verschiedenen Pilzen und Koriander.



Vorspeisen

20. Gỏi Cuốn ^{f,h}

Zwei erfrischende Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Minze, Koriander, Mangostreifen, Hoisin-Erdnuss-Dip und asiatischen Kräutern. Wahlweise mit:

- | | |
|-------------------|------|
| a. Tofu | 5,40 |
| b. Vegan Garnelen | 5,90 |

21. Nộm Xoài ^{b,d,e}

Grüner Mangostreifen-Salat mit roten Zwiebeln, Erdnüssen in einem Limettendressing:

- | | |
|-------------------|------|
| a. Vegetarisch | 6,30 |
| b. Vegan Garnelen | 6,90 |

22. Wakame Salat ^{l,m}

5,70

23. Edamame ^f

Gedämpfte Soya-Bohnen mit Meersalz.

5,50

24. TAT Bao ^{e,c} mit Tofu

5,70

Vietnamesisch gedämpfter Hefeteig mit Sauergemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln, karamellierter Soße, hausgemachter Mayonnaise.

25. Nem Chay ^{c,f}

5,50

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Süß-Sauer-Dip

26. Khoai Lang chiên ^{c,l}

5,50

Hausgemachte Süßkartoffel Pommes serviert mit leicht scharfem Mayonnaise.

27. Súp Rau

Gemüsesuppe mit frischem Koriander, wahlweise mit:

- | | |
|-------------------|------|
| a. Tofu | 5,40 |
| b. Vegan Garnelen | 5,70 |

28. Súp Nước Dừa ^d

Milde Kokossuppe mit Pilzen, Zitronengras und Limettenblätter, wahlweise mit:

- | | |
|-------------------|------|
| a. Tofu | 5,60 |
| b. Vegan Garnelen | 5,90 |

29. Súp Nấm

5,60

Gemüsebrühe mit verschiedenen Pilzen.



Nudelgerichte

30. Miến om Niêu ^{e,1}

Geschmorte Glasnudeln im Gusseisentopf mit Paprika, Pilzen, Sellerie, Lauchzwiebel, Koriander, Röstzwiebeln und hausgemachter Soße, wahlweise mit:

- | | |
|--------------------------|-------|
| a. Tofu | 12,40 |
| b. Vegan Garnelen | 13,40 |
| c. Knusprige Seitan-Ente | 13,40 |

31. Phở xào ^{e,f,1}

Gebratene Reisbandnudeln mit frischen Gemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln wahlweise mit:

- | | |
|--------------------------|-------|
| a. Tofu | 12,40 |
| b. Vegan Garnelen | 13,40 |
| c. Knusprige Seitan-Ente | 13,40 |

32. Gebratene Nudeln ^{e,f,1}

Vietnamesische Weizennudeln mit frischen Gemüse, Röstzwiebeln, wahlweise mit:

- | | |
|--------------------------|-------|
| a. Tofu | 12,40 |
| b. Vegan Garnelen | 13,40 |
| c. Knusprige Seitan-Ente | 13,40 |

33. Bún ^e

Lauwarme Reisnudeln mit Zitronengras, Salat, Erdnüssen und Röstzwiebeln, angereichert mit verschiedenen frischen Kräutern und hausgemachter Sojasoße, wahlweise mit:

- | | |
|--|-------|
| a. Gebackenem Tofu | 12,40 |
| b. Vegetarische vietnamesische Kaiser-Rollen, knusprig | 12,40 |
| c. Knusprige Seitan-Ente | 13,40 |



Reisgerichte

34. Đậu Phụ om Nấm

Geschmorter Tofu mit Pilzen, geschmackvoller Soße und asiatischen Kräutern im heißen Topf.

12,40

35. Curry (Scharf) ^{11,d}

Markfrische Gemüse, Süßkartoffeln in Kokos- Curry- Soße wahlweise mit:

- a. Tofu 12,40
- b. Vegan Garnelen 13,40
- c. Knusprige Seitan-Ente 13,40

36. Erdnuss (leicht scharf) ^{11,e,d}

So leckere Erdnuss Soße mit Gemüse wahlweise mit:

- a. Tofu 12,40
- b. Knusprige Seitan-Ente 13,40

37. Tamarinde (mild süß-sauer) ^{11,b,d}

Markfrische Gemüse in Tamarinden-Sauce wahlweise mit:

- a. Tofu 12,40
- b. Vegan Garnelen 13,40

38. Avocado

Frische Avocado-Soße mit Gemüse wahlweise mit:

- a. Tofu 12,40
- b. Knusprige Seitan-Ente 13,40

39. Basilikum (scharf) ^{d,i,f} Mit Gemüse, rotem Zwiebel, grünem Pfeffer sowie vietnamesischem Basilikum wahlweise mit:

- a. Tofu 12,40
- b. Vegan Garnelen 13,40

40. Com rang ^{c,i,f}

Gebratener Eierreis mit frischen Gemüse, abgeschmeckt mit Koriander, Röstzwiebel wahlweise mit:

- a. Tofu 12,40
- b. Knusprige Seitan-Ente 13,40

41. Phở Tofu

Reisbandnudel-Suppe mit Tofu, Ingwerstreifen, frischen Kräutern in Fünf-Gewürz-Gemüse-Fond.

11,90



Vietnamesische Straßenessen

42. Nudelsuppen

Diese wohlschmeckende Phở-Suppe gilt in Vietnam als beliebtes National-gericht. Unter Zugaben von Sternanis, Zimt, Ingwer und gegrillten Zwiebeln entfaltet sich diese feinwürzige Suppe. Angereichert mit Reisbandnudeln, Sojasprossen und reichhaltig frischen Kräutern ist sie eine Wohltat für Körper, Geist und Seele.

- a. **Phở Gà^d** 11,90

Traditionelle Hanoi-Hühnerfleischsuppe mit Reisbandnudeln und frischen Kräutern.

- b. **Phở Bò^d** 11,90

Traditionelle Hanoi-Rindfleischsuppe mit Reisbandnudeln und frischen Kräutern.

- c. **Phở Bò xào lẫn** 12,90

Rindfleisch mit Knoblauch und Pak Choy im Wok geschwenkt, mit Reisbandnudeln und frischen Kräutern. Übergossen mit heißer Rinderbrühe.

43. Miến om Niêu^{e,1}

Geschmorte Glasnudeln im Gusseisentopf mit Paprika, Pilzen, Sellerie, Lauchzwiebel, Koriander, Röstzwiebeln und hausgemachter Soße wahlweise mit:

- a. Gegrilltes Hühnerbrustfilet 13,90

- b. Gebratene Meeresfrüchten 15,90

- c. Gegrilltes Lachsfilet 15,90

44. Phở xào^{e,f,l} Gebratene Reisbandnudeln mit frischen Gemüse, Erdnüsse,

Röstzwiebeln wahlweise mit:

- a. Gebratenes Hühnerbrustfilet 13,50

- b. Gebratenes Rindfleisch 13,90

45. Mỳ Tôm xào^{e,f,l} Gebratene vietnamesische Weizennudeln mit frischen Gemüse,

Erdnüsse, Röstzwiebeln wahlweise mit:

- a. Gebratenes Hühnerbrustfilet 12,50

- b. Gebratenes Rindfleisch 13,50

- c. Gebratene Garnelen 13,50

46. Bún^{e,d}

Lauwarmer Reisnudeln mit Zitronengras, Salat, Erdnüssen und Röstzwiebeln, angereichert mit verschiedenen frischen Kräutern und hausgemachter Limettensauce, wahlweise mit:

- a. Bún Nem rán 12,50

Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse

- b. Bún Gà nướng 12,50

Gegrilltem Hühnerbrustfilet und Zitronengras

- c. Bún Bò Nam bộ 12,50

Mariniertem Rindfleisch und Zitronengras

- d. Bún Bò Lá Lót 12,50

Gegrilltem Rindfleisch in Wildbetelblättern

- e. Bún Chả Hà Nội 12,50

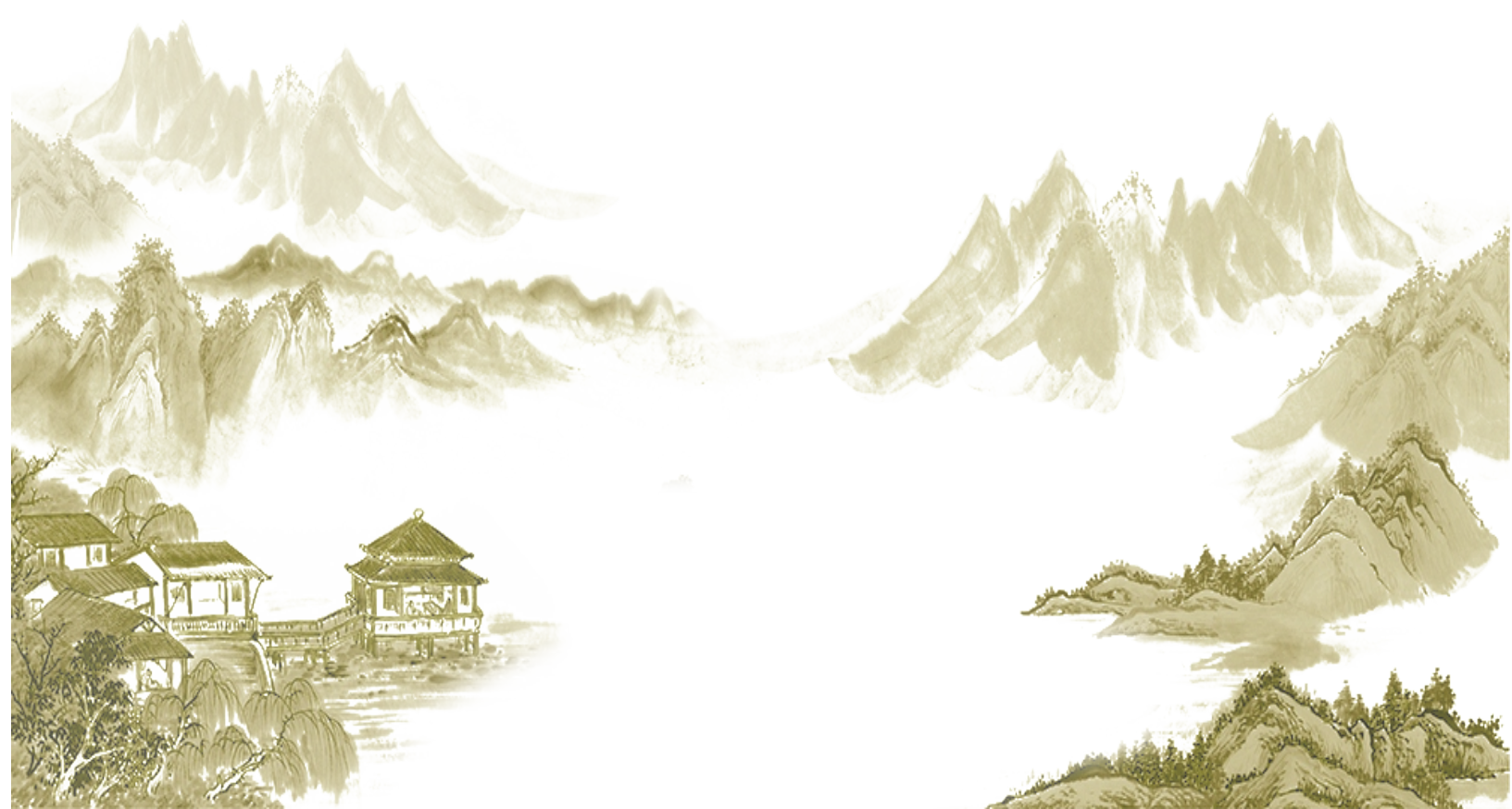
Bún Chả - ist eine kulinarische Spezialität aus Hanoi, aus Schweinefleisch-Scheiben gegrillt, serviert mit Reisnudeln und frischen vietnamesischen Kräutersalat, Erdnüssen, abgerundet mit traditioneller Chili-Knoblauch-Sauce.

Gesund und lecker - eine gute Wahl, wenn Sie etwas Traditionelles aus Hanoi essen möchten.

Reisgerichte

Jede Hauptspeise (außer Nudel-Gerichte) wird mit einer Portion Jasmin-Reis serviert.

- 47. Bò Xào Nấm^d** 13,50
Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenen Pilzen, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln.
- 48. Hải Sản xào Dứa (leicht scharf)^{b,d}** 15,50
Tintenfisch & Garnerlen duftig gebraten mit Sellerie, Ananas und Kirschtomaten.
- 49. Curry (Scharf)^d**
Markfrische Gemüse, Süßkartoffeln in Kokos- Curry- Soße wahlweise mit:
- a. Gegrillter Hühnerbrust 12,50
 - b. Knusprige Ente 14,90
 - c. Gegrilltem Lachsfilet 15,90
- 50. Erdnuss (leicht scharf)^{e,d}**
So leckere Erdnuss Soße mit Gemüse wahlweise mit:
- a. Gegrillter Hühnerbrust 12,90
 - b. Knusprige Ente 14,90
 - c. Gegrillter Garnelen 15,50
- 51. Xốt Me (mild süß-sauer)^{b,d}**
Markfrische Gemüse in Tamarinden-Sauce wahlweise mit:
- a. Knusprige Ente 14,90
 - b. Gegrillter Garnelen 15,50



52. Avocado

Frische Avocado Soße mit Gemüse wahlweise mit:

- | | |
|---------------------------|-------|
| a. Gegrillter Hühnerbrust | 12,50 |
| b. Knusprige Ente | 14,90 |

53. Basilikum (scharf)^{d,i,f}

Mit roten Zwiebeln, Peperoni, grünem Pfeffer sowie vietnamesischem Basilikum wahlweise mit:

- | | |
|---------------------------|-------|
| a. Gegrillter Hühnerbrust | 12,50 |
| b. Gebratenem Rindfleisch | 13,90 |
| c. Knusprige Ente | 14,90 |
| d. Gegrillter Garnelen | 15,50 |
| e. Gegrilltem Lachsfilet | 15,90 |

54. Cơm rang^{c,i,f}

Gebratener Eierreis mit frischen Gemüse, abgeschmeckt mit Koriander, Röstzwiebel, wahlweise mit:

- | | |
|---------------------------|-------|
| a. Gegrillter Hühnerbrust | 12,90 |
| b. Knusprige Ente | 14,90 |
| c. Gebratener Garnelen | 14,90 |

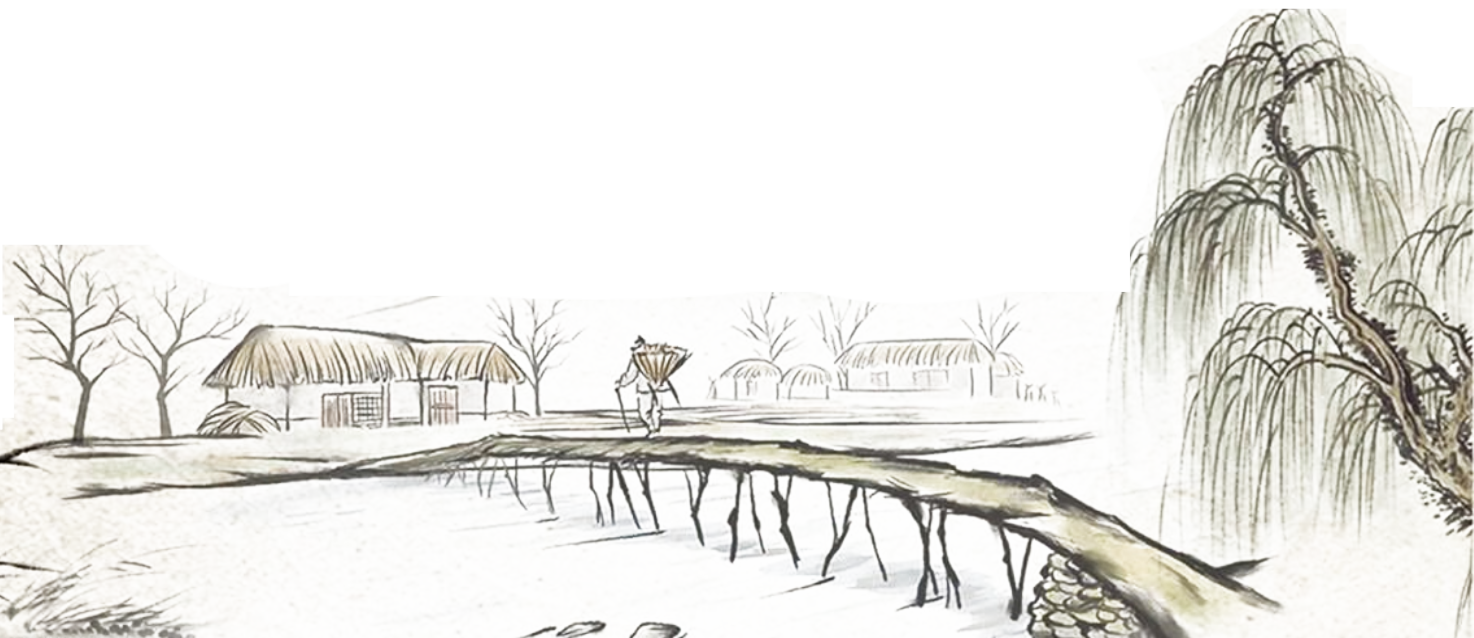


60. Beilagen zu allen Hauptgerichten

a. Gekochter Reis	3,00
b. Curry-Soße	3,00
c. Erdnuss-Soße	3,00
d. Avocado-Soße	3,00
e. Tamarinde-Soße	3,00

Nachtisch

65. Bánh Chè Xanh nhân Kem^{g,c} Grüner Tee Kuchen gefüllt mit Vanillecreme.	6,50
66. Chuối chiên với Kem^{c,g} Gebackene Bananen mit Vanille Eis.	6,50
67. Bánh Khoai Môn^{c,g} Gedämpfter Taro-Klebreis im Bananenblättermantel mit Kokosmilch-Sauce und Erdnüssen.	6,50
68. Bánh Dừa Kokosnussbällchen aus frischer Kokosnuss und Reismehl.	6,50





Liebe Gäste!

Aus Bonier technischen Gründen müssen Gutscheine vor der Bestellung abgegeben werden .

Eine nachträgliche Änderung führt zu einem erheblichen Mehraufwand.

Wir bitten um Ihr Verständnis!

Zeichenerklärung:

I.) Zusatzstoffe

- 1 = mit Konservierungsstoff
- 2 = mit Farbstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Süßungsmitteln Saccharin
- 5 = mit Süßungsmitteln Cyclamat
- 6 = mit Süßungsmitteln Aspartam, enth.
Phenylalaninquelle
- 7 = mit Süßungsmitteln Acesulfam
- 8 = mit Phosphat
- 10 = chininhaltig
- 11 = koffeinhaltig
- 🌱 = Vegan

II.) Allergene

- a=glutenhaltiges Getreide, Weizen
- b=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c=Eier und Eierzeugnisse
- d=Fisch und Fischerzeugnisse
- e=Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f=Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- g=Milch und Milcherzeugnisse
- h=Schalenfrüchte und
Schalenfruchterzeugnisse(Mandeln,Cashenüsse...)
- i=Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- l=Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- m=Schwefeldioxid und Sulphite

