

STARTERS

- | | | |
|---|---|-----|
| 11. | Pagoda Rolls ^{AW,L}  | 4.9 |
| Vegane Frühlingsrollen I Gemüse I Süß-Sauer-Dip | | |
| 12. | Mrs. Nguyễn ^{AW,I,B,C} | 9.9 |
| Frühlingsrollen mit Black-Tiger-Garnelen I Schweinehack I Karotten I Morcheln I Glasnudeln I Nước mắm-Dip | | |
| 13. | Nem's Hà Nội ^{AW,I,B} | 7.2 |
| Frühlingsrollen mit Hähnchen I Frühlingszwiebeln I Karotten I Morcheln I Glasnudeln I Nước mắm-Dip | | |
| 15. | Honey Chicken ^B  | 6.5 |
| Chicken Wings nach vietnamesischer Art | | |
| 16. | Saigon Chicken Skewers ^{AW,B,N} | 8.9 |
| Hähnchenspieße nach vietnamesischer Art I Reisfadennudeln I Schnittlauch I Erdnüsse I Nước mắm-Dip | | |

„Count the memories, not the calories“

SUMMER ROLLS

Frische Reispapierrollen mit Reisfadennudeln, Salat, Gurke, Minze und Koriander.

- | | | |
|--|---|-----|
| 21. | Buddha Rolls ^{AW,N,L}  | 6.9 |
| Tofu I Reispapier I Erdnuss-Hoisin-Dip | | |
| 22. | Classic Summer Rolls ^{B,C} | 7.9 |
| Hähnchen I Garnele I Reispapier I Nước mắm-Dip | | |
| 23. | Beef Rolls ^{AW,N,L} | 7.9 |
| Rindfleisch I Reispapier I Erdnuss-Hoisin-Dip | | |



SALADS

- | | | |
|---|---|-----|
| 31. | Hà Nội Summer ^{G,N} | |
| Grüne Papaya I Zwiebeln I Karotten I vietnamesische Kräuter I Erdnüsse | | |
| | • Vegan  | 8.9 |
| | • Garnelen ^{B,C,M} | 9.9 |
| | • Gegrilltes Hähnchen ^B | 9.5 |
| 32. | Sài Gòn Dream ^{B,G,N} | 8.9 |
| Rindfleisch I Salat I Gurke I Karotten I Sojasprossen I vietnamesische Kräuter I Erdnüsse | | |

SOUPS

PHO - VIETNAMESES NATIONALGERICHT

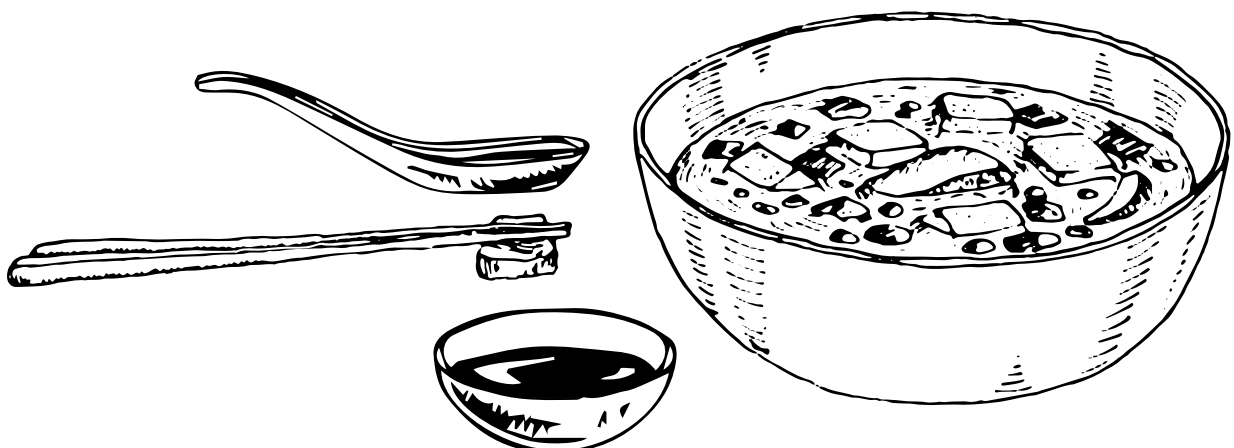
Phở stammt ursprünglich aus dem Norden Vietnams und ist heute an fast jeder Straßenecke zu jeder Tageszeit zu finden. Das Geheimnis liegt in der richtigen Mischung der Gewürze und der hausgemachten Brühe. Schlürfen ist erlaubt.

44. **Phở Bò**^{AW,B,F,I,L} 15.9
Rindfleisch | Rindfleischbällchen | Reisbandnudeln | Koriander
440. **Phở Chay**^{AW,D,L} 14.5
Tofu^L | Reisbandnudeln | Gemüse | Koriander | vegane Brühe
(auf Wunsch ohne Tofu)

BÚN BÒ HUẾ TRADITIONELLE SUPPE AUS DER KAISERSTADT HUẾ

Bún Bò Huế ist eine Suppe die aus der alten Kaiserstadt Huế stammt. Eine fast vergessene Stadt die abseits von den großen Touristenorten ein Muss für jeden Reisenden in Vietnam ist. Zurück zum Essen: Bún Bò Huế besticht durch ihren Zitronengrasduft und die leckere rote Farbe. Schlürfen ist erlaubt.

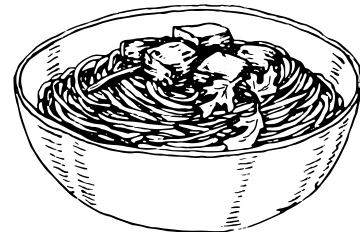
45. **Bún Bò Huế**^{AW,B,F,I,L} 16.9
Rindfleisch | Rindfleischbällchen | Reisfadennudeln | Zitronengras | Koriander
450. **Bún Huế Chay**^{AW,D,L} 15.5
Tofu^L | Reisfadennudeln | Zitronengras | Gemüse | Koriander | vegane Brühe
(auf Wunsch ohne Tofu)
46. **Bún Hải Sản Thập Cẩm**^{AW,B,C,F,I,L,M} 19.9
Garnelen | Tintenfisch | Rindfleischbällchen | Reisfadennudeln | Zitronengras | Koriander | Dill



MADAME NGUYỄN'S CREATIONS WITH „BÚN“

Die Entdeckung der „Bún - Welt“ – vietnamesische lauwarme Reisfadennudeln.
Dazu werden Salat, frische Kräuter, Koriander, Minze, Sojasprossen, Erdnüsse und Röstzwiebeln serviert.

- | | | |
|-----|---|------|
| 51. | Veggie Bowl^{N,L} 
Angebratener Tofu I veg. Frühlingsrollen ^{AW} I vietnamesische Currysoße | 13.9 |
| 52. | Wrapped Beef^{B,N}
Gehacktes Rind- und Schweinefleisch mit Pfefferblättern ummantelt I Nước mắm Soße | 15.5 |
| 53. | Nam Bộ's Memories^{B,N}
Angebratenes Rindfleisch I Frühlingsrolle ^{AW,I} I Nước mắm Soße | 16.9 |
| 54. | Bún Chả Hà Nội^{AW,B,L,N}
Marinierte Schweinefrikadellen I gegrillte Schweinebauchstreifen I Salat I Nước mắm Soße | 15.9 |
| 55. | Taste of Hôi An^{B,N}
Mariniertes Hähnchenfleisch I Frühlingsrolle ^{AW,I} I Nước mắm Soße | 16.5 |
| 56. | Mekong Bowl^{AW,I,B,C,M,N}
Frühlingsrollen mit Hähnchen I Frühlingsrolle mit Garnele und Schweinehack I Nước mắm Soße | 17.5 |
| 57. | Chả cá Lã Vọng^{B,N}
Gegrilltes Wolfsbarschfilet I Dill I vietnamesische Currysoße | 19.9 |



„Die geheime Zutat unserer Küche ist die Nước mắm-Soße“

Inhaltsstoffe:

1__Farbstoffe, 2__Konservierungsstoffe, 3__Antioxidationsstoffe, 4__Geschmacksverstärker, 5__Schwärmungsmittel 6__Phosphat, 7__Koffein, 8__Chinin, 9__Süßungsmittel, 10__Phenylalanin, 11__Gewachst, 12__Taurin, 13__Milch- und Milchprodukte, 14__Schwefeldioxide und Sulfite

A__Getreideprodukte (Glutenhaltig), AW__Weizen/ AG__Gerste, B__Fisch, C__Krebstiere, D__Schwefeldioxide und Sulfite, E__Sellerie, F__Milch und Laktose, G__Sesamsamen, H__Nüsse, I__Eier, J__Lupinen, K__Senf, L__Soja, M__Weichtiere, N__Erdnüsse

Bitte fragen Sie für weitere Informationen unser Servicepersonal. Alle Angaben sind in Euro inkl. MwSt.



leicht scharf



vegetarisch



vegan

MADAME NGUYỄN'S SPECIAL

Alle Gerichte werden mit Jasminreis serviert

61. **Veggie Pot**^{AW,L}  13.9
Tofu | Gemüse | im Wok geschwenkt | hausgemachte Spezialsoße
62. **Tofu Love**^L  13.9
Tofu | Karotten | Süßkartoffeln | Gemüse | vietnamesisches Curry
63. **Beef Bowl**^{AW,M} 16.5
Rindfleisch | Gemüse | Pak Choi | Austernpilze | hausgemachte Spezialsoße
64. **Chicken Curry** 15.5
Hähnchenschenkelfleisch | Karotten | Süßkartoffeln | vietnamesisches Curry
65. **Spicy Chicken**^{AW,M}  15.5
Hähnchenschenkelfleisch | Gemüse | Pak Choi | Austernpilze | hausgemachte Spezialsoße
66. **Yummy Prawns**^{B,C,N}  19.9
Garnelen | Karotten | Blumenkohl | Brokkoli | Kho quẹt Soße mit Schweinefleisch
(Dazu empfehlen wir einen trockenen Silvaner)
67. **Cà Ri Duck**^{AW,B,F}  20.9
Gegrilltes Entenbrustfilet | Gemüse | rote Currysoße
68. **Pacific Times**^{C,I,M,N} 16.9
Gebratener Jasminreis | Tintenfisch | Garnelen | Ei | Gemüse | Koriander | mit Beilagensuppe
(auf Wunsch mit Tofu für 14.5) 
69. **Duckin' good**^{AW,L}  16.9
Vegane Ente | Gemüse | vietnamesische Currysoße

DESSERTS

81. **Black & White**^{F,N}  5.9
Schwarzer Klebereis | Joghurt | Kondensmilch
82. **Banana Cocos Pearl**^N  5.9
Gedämpfte Banane | Taro-Perle in Kokosnuss | exotische Pan Dang Duftblätter | Erdnüsse

„Eine Party ohne Dessert ist nur ein Meeting“

