

Mon Khai Vi | Vorspeisen

Goi Cuon | Sommerrolle

frischer Koriander, Thaibasilikum, Melisse, Schwarznessel, Salat und Reispnudeln in Reispapier gewickelt, dazu N^o M^am Dip und Hoisin-Sauce

V1 Goi Cuon Tom.....3,90
mit Garnelen

V2 Goi Cuon Ga.....3,90
mit Hühnerfleisch

V3 Goi Cuon Vit..... 3,90
mit Entenbruststreifen

V4 Goi Cuon dau phu.....3,90
mit Tofu

Cha Gio | Frühlingsrolle

frittierte Reispapierrollen gefüllt mit Möhren, Morcheln, Zwiebeln und Glasnudeln, dazu N^o M^am Dip, frische Minze und Salatblätter

V6 Nem Ran Ha Noi.....3,90
mit Schweinefleisch

V7 Nem Ran Chay.....3,90
mit Gemüse

Goi | Salat

die original vietnamesischen Salatvariationen werden aus frischen Zutaten und aromatischen Kräutern zubereitet und mit N^o M^am Dip serviert

Goi Xoai
Mango- Gurken- Salat

Goi Du Du
grüner Papayasalat

V8 Plain..... 4,30
ohne Topping

V13 Plain.....4,30
ohne Topping

V9 Tom.....5,50
mit Garnelen

V14 Tom.....5,50
mit Garnelen

V10 Ga..... 5,20
mit Hühnerfleisch

V15 Ga.....5,20
mit Hühnerfleisch

V11 Dau Phu..... 4,80
mit Tofu

V16 Dau Phu.....4,80
mit Tofu

V12 Vit.....5,50
mit Ente

V17 Vit.....5,50
mit Ente

Sup | Suppen

kleine Vorspeisen Suppen

V18 Sup Chua Cay.....4,50
Sauer-scharfe-Suppe mit Saisongemüse und Ei

V19 Tom Kha Gai.....4,90
Hühner- Kokos- Suppe

V20 Tom Yam Gung.....5,50
Sauer- scharfe -Garnelensuppe

V21 Sup Chay.....4,50
vegetarische Suppe mit Gemüse

Mon Khai Vi | Vorspeisen

verschiedene vietnamesische Vorspeisen

V22 La Lot.....4,90
gehacktes Rindfleisch in Wildbetelblättern gewickelte Spieße

V23 Ga Sate.....4,90
Hühnchen Sate

V24 Tom Cuon Khoai Tay..... 5,20
Garnelen gewickelt in Kartoffelstreifen knusprig gebacken

V25 Banh Ca Ri.....4,20
vegetarische Teigtaschen mit Currygemüse

V26 Cao Tom.....5,20
gegrillte Garnelenspieße auf Zuckerrohr

Mixed Starters | Gemischter Vorspeisenteller

verschiedene ausgewählte vietnamesische Spezialitäten mit kleinem Salat und 4 Saucen, perfekt für 2 Personen

V27 Thap Cam..... 12,50
gemischter Vorspeisenteller

Banh Mi | vietnamesisches Baguette

Luftig, leichtes Reismehlbaguette belegt mit hausgemachter Chili-Limetten- Mayonnaise, verschiedenen Fleisch oder vegetarischen Variationen, in Reissig eingelegtes Möhren- Rettichgemüse, Frühlingszwiebeln und Koriander

S1	Banh Mi Classic Red Pork.....	4,80
	mit mariniertem Schweinefleisch	
S2	Banh Mi Ca Ri Ga Curry Chicken.....	5,00
	mit Curry Hühnchen	
S3	Banh Mi Thit Bo Roastbeef.....	5,80
	mit Rinderbraten	
S4	Banh Mi Nem Nuong Lemongrass Meatballs.....	5,20
	mit Zitronengras Hackbällchen	
S5	Banh Mi Special Dac Biet.....	5,80
	mit mariniertem Schweinefleisch, Pate und vietn. Wurst	
S6	Banh Mi Chay Xa Lemongrass Tofu.....	4,60
	mit Zitronengras Tofu	
S7	Banh Mi Thit Bo Ot Pulled Chili Beef.....	6,20
	mit 12 Stunden geschmortem Rindfleisch	
S8	Banh Mi Thit Nuong BBQ Pork.....	6,20
	mit gegrilltem Schweinefleisch	
S9	Banh Mi Op La Fried Egg.....	5,80
	mit gebratenem Ei	
S10	Banh Mi Tom Lime Shrimp.....	6,90
	mit gebratenen Garnelen in Limetten Marinade	
S11	Banh Mi Chay Fried Vegetables.....	5,80
	mit gebratenem Gemüse	
S12	Banh Mi Ca Ri Bo Curry Beef.....	6,90
	mit Curry Rindfleisch	
S13	Banh Mi Ca Ngu Sac Net Spicey Tuna.....	5,80
	mit pikantem Thunfisch	
S14	Banh Mi Vung Ga Sesame Chicken.....	5,80
	mit Sesam Hühnchen	
S15	Banh Mi Thit Heo Hoisin Pulled Pork.....	6,20
	mit geschmortem Schweinefleisch in Hoisin Sauce	
S16	Banh Mi Bo La Lot Beef wrapped up in wild Betel Leaves.....	6,90
	mit Rindfleisch im Betelblatt	

Extra Op La / Spiegelei auf dein Banh Mi + 1,20 €

Mon An Truyen Thong | Traditionelle Gerichte

Sup | Nudelsuppen

Traditionell vietnamesische Suppen wie aus den Straßen Saigons

S17 Pho Bo

Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch

a) Pho Bo Tai Bo Vien.....9,90
mit kurz gegartem Rindfleisch und Fleischbällchen

b) Pho Bo Tai Lan Bo Vien.....9,90
mit gebratenem Rindfleisch und Fleischbällchen

c) Pho Bo Chin Bo Vien.....9,90
mit gekochtem Rindfleisch und Fleischbällchen

c) Pho Bo Dac Biet Du Thu.....12,90
mit allen Fleischsorten

S18 Pho Ga.....8,90
Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch

S19 Bun Bo Hue.....9,90
Zitronengras- Chili- Reisnudelsuppe mit Rindfleisch aus der Kaiserstadt Hue

S20 Bun Thang.....9,90
Reisnudelsuppe mit vietnamesischer Wurst, Ei und Gemüse

S21 Bun Ca & Tom.....10,90
Reisnudelsuppe mit Fisch und Garnelen

S22 Mien Ga Nuoc.....8,90
Glasnudel Suppe mit Hühnchen frischen Kräutern und Röstzwiebeln

S23 My Chay.....8,90
Eiernudelsuppe mit Gemüse

S24 My Van Than.....8,90
Eiernudelsuppe mit gebackenen Wan Tan

Mon Bun | Ricenoodlebowls

alle Ricenoodlebowls werden mit Salat, frischen Kräutern, Sprossen,
geröst. Erdnüssen und Nuoc Mam Dip serviert

S25 Bun Nem Ran Ha Noi.....8,90
mit Schweinefleisch gefüllten Frühlingsrollen

S26 Bun Nem Ran Chay Ha Noi.....8,90
mit vegetarischen Frühlingsrollen

S27 Bun Bo La Lot.....9,90
mit gehacktem Rindfleisch in Wildbetelblättern gewickelten Spießern

S28 Bun Bo Nam Bo.....10,90
mit gegrilltem Rindfleisch

S29 Bun Cha Ha Noi.....9,90
mit gegrilltem Schweinefleisch

S30 Bun Ga Sate.....9,90
mit Hühnchen Sates

S31 Bun Ca La Vong.....12,90
mit Kurkuma Fisch und Dill

Reis und Nudelgerichte

S32 Pho Xao Bo.....9,90
Gebratene Reisbandnudeln mit versch. Gemüse und Rindfleisch

S33 Mien Xao Ga.....8,90
Gebratene Glasnudeln mit Hühnchen und Gemüse

S34 Com Rang.....7,90
gebratener Reis mit versch. Gemüse wahlweise mit Hühnchenfleisch oder Tofu

Hauptspeisen
alle Hauptspeisen werden mit einer
Portion Reis serviert

Ga I Hühnchen

H1 Ca Ri Ga.....	9.90
Hühnchen Curry mit Gemüse	
H2 Ga Xao Dua.....	9.90
gebratenes Hühnchenfleisch mit frischer Ananas und Gemüse	
H3 Ga Dua & Sot Chua Ngot.....	10.90
gebackenes Hühnchen im Kokosteig in Süß- Sauer- Sauce	
H4 Ga Xao Xa Ot.....	9.90
gebratenes Hühnchenfleisch mit Zitronengras, Chili und verschiedenem Gemüse	
H5 Ga Chien Don.....	10.90
Knuspriges Hühnchen mit Brokkoli in Knoblauchbutter geschwenkt und Blackpeppersauce	
H6 Ga Sate Nuong.....	10.90
gegrilltes Hühnchen Sate mit Brokkoli in Knoblauchbutter geschwenkt und Blackpeppersauce	

Vit I Ente

H7 Vit Sot Cam.....	12.90
gegrillte knusprige Ente mit Gemüse in Orangensauce	
H8 Vit Sot Xoai.....	12.90
gegrillte knusprige Ente mit Gemüse in Mangosauce	
H9 Vit Sot Curry.....	12.90
gegrillte Knusprige Ente mit Gemüse in Currysauce	

Thit Bo I Rindfleisch

H10 Bo Xao Hung Que.....	11.90
gebratenes Rindfleisch mit Thai Basilikum und Gemüse	
H11 Bo Xao Dua.....	11.90
gebratenes Rindfleisch mit frischer Ananas und Gemüse	
H12 Bo Xao Rau Ram Xa Ot.....	11.90
gebratenes Rindfleisch vietnamesischem Basilikum, Zitronengras, Chili und Gemüse	

Chay I Vegetarisch

H13 Dau Phu Xa Ot.....	8.90
Gebratener Tofu mit Zitronengras, Chili und Ingwer	
H14 Ca Ri Chay.....	8.90
Tofu Curry mit Gemüse	
H15 Broccoli Xao Bo Toi.....	6.90
in Knoblauchbutter geschwenkter Brokkoli mit Blackpeppersauce	

Ca va Tom I Fisch und Garnelen

H16 Ca Xao Xa Ot.....	12.90
gebratener Fisch mit Zitronengras, Chili und Ingwer	
H17 Ca Chien Xu + Sot Chua Ngot.....	12.90
panierter Fisch mit Süß- Sauersauce	
H18 Tom Xao Xa Ot.....	12.90
gebratenene Garnelen mit Zitronengras, Chili und Gemüse	
H19 Tom Ca Ri.....	12.90
Garnelen Curry mit Gemüse	

An Them I Beilagen

Portion Reis.....2,00

Baguette..... 1,00

Portion Reismudeln.....2,00

gebrat. Reis/ Nudeln.....3.00

Do Ngot I Dessert

D1 Banana Springrolls.....3,90

Banane im Reisteigmantel gebacken, mit Honig,
Cashew Kernen und schwarzem Sesameis

D2 Che Bap.....2,50

Kokos - Mais Pudding

D3 Che Xoai.....2,50

Kokos - Mango Pudding

D4 Banh Cam..... 1,50

hausgemachtes Sesam Reisteig Bällchen

D5 Banh So Co La.....4,50

kleiner Schokoladen-Kokoskuchen mit flüssigem Kern
mit Matcha Grüntee Eis

Nuoc Chan | homemade Lemonades

1 Mint Lemonade.....3,30
Minz Limonade

3 Cranberry Lemonade.....3,30
Moosbeeren Limonade

5 Lemongras Lemonade.....3,30
Zitronengras Limonade

7 Aloe Vera Lemonade.....3,30
Aloe Vera Limonade

2 Basil Lime Lemonade.....3,30
Thaibasilikum- Limetten Limonade

4 Rhubarb Lemonade.....3,30
Rharbarber Limonade

6 Ginger Orange Lemonade.....3,30
Ingwer Orangen Limonade

Tra Da | homemade Iceteas

8 Supa Dupa Icetea.....3,30
Limetten Eistee

Sinh To | Smoothie

9 Sinh To Bo.....3,90
Avocado Smoothie

11 Sinh To Vai Thieu.....3,90
Lychee Smoothie

13 Sinh To Chuoi.....3,90
Bananen Smoothie

10 Sinh To Xoai.....3,90
Mango Smoothie

12 Sinh To Dua.....3,90
Ananas Smoothie

14 Dau Hau Lac.....3,90
Wassermelonenshake (nur in der Sommersaison)

Ca Phe | Kaffee

15 Ca Phe.....2,80
vietnamesischer Kaffee

17 Cafe.....2,20

19 Latte Macchiato.....3,00

21 Espresso.....1,80

23 Espresso Macchiato.....2,00

16 Ca Phe Sua Da.....3,60
vietnamesischer Eiskaffee

18 Cappuccino.....2,80

20 Cafe Latte.....3,00

22 Doppelter Espresso.....2,40

24 Matcha Latte.....4,00

Do Uong | Softdrinks

25 fritz kola | fritz limo 0,2l.....2,20
kola, kola zuckerfrei, orange, melone, mischmasch, zitrone,
apfel- kirsch- holunder, apfelschorle, traube, oder rharbarber

27 Charitea 0,33l.....2,80
Grüner Tee, Schwarzer Tee, Roter Tee oder Mate Tee

29 Thomas Henry 0,2l.....2,50
Ginger Al, Spicy Ginger Al, Bitter Lemon oder Tonicwater

31 Viva con Agua leise 0,33l.....2,50
stilles Wasser

26 Lemonaid 0,33l.....2,80
Limette, Maracuja, Blutorange

28 Club Mate 0,33l.....3,00
Mate- Eistee

30 Dja He 0,33l.....3,00
Ingwer Limonade

32 Viva con Agua laut 0,33l.....2,50
Sprudelwasser