

Viet
nam!
nam!

DAS RESTAURANT - FRISCH & AUTHENTISCH



SOSSE SÜSS-SAUER
2 €

CURRYSOSSE
2 €

ERDNUSS-
SOSSE
2 €

MANGOSOSSE
2 €

ALLE GERICHTE WAHLWEISE MIT STÄBCHEN
oder mit europäischem Besteck.

ZU ALLEN GERICHTEN
können Sie wahlweise Soßen bestellen.

SOJASOSSE
2 €

herzlich

WILLKOMMEN!

AUF WUNSCH
KÖNNEN SIE ALLE
GERICHTE MIT
UNSEREN HAUS-
GEMACHTEN
SOSSEN VERFEINERN.



AUSWAHL VON TYPISCH ASIATISCHEN GETRÄNKEN,
wie vietnamesisches Bier, Kaffee oder Cocktails.

mama bui's
frische hausgemachte
limonaden

**DAS GEHEIMNIS VON VINH HA
LONG** 5,50
0,4L

Grüner Tee, frische Limetten,
Chia, Minze, Rohrzucker, Eiswürfel

HO-CHI-MINH-GEFLÜSTER 6,00
0,4 L

Grüner Tee, frische Mangostücke und
Maracuja, Rohrzucker, Minze, Eiswürfel

**AUF DEN STROMSCHNELLEN DES
SONG CA** 5,50
0,4 L

Gurkenlimo mit Limetten,
Rohrzucker, Minze, Eiswürfel

**SONNENUNTERGANG AM UFER
DES SÔNG LÔ** 5,50
0,4 L

Grüner Tee mit frischem
Zitronengras, Honig

FRISCHER LIMETTENSAFT 5,00
0,4 L
Mit Limettenschalen, Eis-
würfeln und Rohrzuckersirup

TRA DA CHANH 5,50
0,4 L
Hausgemachter Eistee mit
Grünem Tee, Zitrone und Honig

ALOE BERRY 6,50
Aloe Vera, Wild Berry

Bestseller

asiatische getraenke - geniessen wie in hanoi

biere

SAIGON BIER 4
Vietnamesisches Bier 0,33 l

SING TAO BIER 4
Chinesisches Bier 0,33 l

WERNESGRÜNER PILS 4
0,30 l

5
0,50 l

RADLER 5
0,50 l

DIESEL 5
0,50 l

KÖSTRITZER SCHWARZBIER 5
(Flasche) 0,50 l

BENEDIKTINER WEISSBIER 5
Hell (Fass) 0,50 l

BENEDIKTINER WEISSBIER 5
Dunkel (Flasche) 0,50 l

BENEDIKTINER WEISSBIER 5
Alkoholfrei (Flasche) 0,50 l

COLA/WEIZEN 6
0,50 l

BANANE/WEIZEN 6
0,50 l

**WERNESGRÜNER
ALKOHOLFREI** 4
(Flasche) 0,33 l



alkoholfreie getraenke

ERFRISCHUNGS- GETRÄNKE

Coca Cola ^{1,3,9}, 5,00
Fanta ^{1,3}, Sprite,
Spezi ^{1,3,9}

3,00
0,25 l

LICHTENAUER MINERALWASSER

7,00
0,75 l

LICHTENAUER

Tonic Water ¹⁰ 3,00
0,25 l

LICHTENAUER

Ginger Ale ¹⁰ 3,00
0,25 l

SÄFTE/ NEKTAR

Apfelsaft, Orangensaft, 3,50
Ananassaft, Bananensaft, 0,2l
Kirschsafft, Mangosaft ², 5,00
Lycheesaft ², Guavensaft ²

ALOE VERA 5,50

KIBA

5,50

ALLE SÄFTE/ NEKTAR
auch als Schorle

warme Getraenke

TASSE KAFFEE 3,00

5,00

CAPPUCCINO 4,00

ESPRESSO 3,00

LATTE MACCHIATO 5,00

HEISSE SCHOKOLADE 5,50

JASMIN-TEE 5,00
Kanne

VIETNAMESISCHER 5,00
KAFFEE

GRÜNER TEE 5,00
Kanne

ZITRONENGRAS-TEE 4,00
Mit frischem Zitronengras
Tasse

INGWER-TEE 4,00
Mit frischem Ingwer
Tasse

PFEFFERMINZ-INGWER-TEE 5,00
Tasse

LIMETTEN-ZITRONEN-
GRAS-TEE 5,00
Tasse
Limettensaft mit frischem
Ingwer, Zitronengras
und Honig

VIETNAMESISCHER 5,50
EISKAFFEE



VIETNAMESISCHER EISKAFFEE

spirituosen

LUA MOI 4
Vietnamesischer Reisschnaps 2 cl
39,5 % vol

**NAM NAM
KRÄUTERSCHNAPS** 4
Hausgemachter 2 cl
Kräuterschnaps

RAMAZOTTI 3,50
2 cl

SILLA TEQUILA 4,00
2cl

asiatische weine

LYCHEEWEIN 5,00

PFLAUMENWEIN 4,50

SAKE 5,00
Japanischer Reiswein, warm +W

sekt

**DEUTSCHLAND / WÜRT-
TEMBERG / SCHNAUFER** 5,00
SCHLOSS LICHTENSTEIN Glas
SEKT CABINET TROCKEN 0,1 l
Jahrgangssekt mit heller Farbe 20,00 €
und feinem Duft nach Apfel und Flasche
Pfirsich. Eine Cuvée aus erlesenen 0,75 l
Weinen, ausgewogen und fein.

obstbraende
deutschland /
schwarzwald /
emil scheibel

**KIRSCH - SCHWARZ-
WÄLDER KIRSCHWASSER** 3,50
43 % vol Glas
2 cl

**WILLIAMS-CHRIST-
BIRNEN-BRAND** 3,50
40 % vol Glas
2 cl

MOOR-BIRNE 4
40 % vol Glas
2 cl

aperitifs

CAMPAR SODA 5

CAMPARI ORANGE 5

MARTINI 4,50
weiß

Cubra Libre(Rum mit
Cola und Limette) 6
1

APEROL SPRITZ 7
1

W4 | WEINSCHORLE

Weiß oder Rot 5,50
0,2 l

offene roséweine

W5 | GRENACHE GRIS 6
ROSÉ MARINIÈRE 0,2 l

Frankreich, Fortant de France –
Meer im Glas! Zartes Hellrosa, 26
im Duft Anklänge von Sauer- Flasche
kirschen und Johannisbeeren. 0,75 l
Im Geschmack angenehm
trocken, mit saftigem Trinkfluss.

offene weissweine

W1 | WEISSBURGUNDER 6
BLACK FOREST HERITAGE 0,2 l

Weingut Johannes Kopp
(Baden) – Herzhaft rassiger, 26
gehaltvoller Riesling mit Flasche
herrlicher Frucht. Schöner 0,75 l
Vertreter eines typisch
Rheingauer Rieslings. 9

W2 | GRAUBURGUNDER, 6
PFALZ, QBA, TROCKEN 0,2 l

Unkompliziert und harmonisch.
Reife Fruchtaromen, die an 26
Birne und Grapefruit erinnern. Flasche
0,75 l

W3 | RIESLING KNYP, 6
HALBTROCKEN 0,2 l

Frederik zu Knyphausen
(Rheingau) – Dieser Wein 26
ist ein frischer und typischer Flasche
Rheingau Riesling mit einer 0,75 l
sanften Säurestruktur und
Aromen von grünem Apfel
und gelbem Pfirsich. 9

offene rotweine

W6 | SPÄTBURGUNDER 7
BLACK FOREST HERITAGE 0,2 l

Weingut Johannes Kopp (Baden)
– Charakteristisch zeigt er sich 28
mit aromatischen Wildkirschen, Flasche
Waldfrüchten und Würze, 0,75 l
vollmundigem Körper
und weichem Tannin. 9

W7 | PRIMITIVO, ITINERA 8
PRIMA CLASSE, 0,2 l
HALBTROCKEN

Italien – Apulien, Claudio 30
Quarta. Rote Früchte, allen voran Flasche
Sauerkirsche, dazu Rosinen 0,75 l
und etwas Vanille, außerdem
samtig weiche Tannine
und eine intensive Aromatik. 9

cocktails aus saigon, hanoi und danang

C1 MAITAIL 8 Weißer Rum, brauner Rum, Orangenlikör, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine ^{1,11}	C8 GREEN MONKEY 8 Grüne Banane, Curaçao blue, Orangensaft, Sahne ^{1,f}
C2 PIÑA COLADA 8 Rum mit Ananassaft und Kokoscreme, Sahne ^{1,f}	C9 GRÜNE WITWE 7 Curaçao blue, Orangensaft ¹
C3 NIGHT IN BLUE 7 Batida de Coco, Ananassaft, Curaçao blue ¹	C10 TEQUILA SUNRISE 8 Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft ¹
C4 BATIDA ANANAS 7 Batida de Coco, Ananassaft ^{1,f}	C11 KOKOS KISS Kokoscreme, 7 Ananassaft, Grenadine, Sahne, alkoholfrei ^{1, f,11}
C5 BATIDA ORANGE 7 Batida de Coco, Orangensaft	C12 PINACOCO 7 Kokoscreme, Ananassaft, Sahne, alkoholfrei ^{1,f}
C6 GREEN PRISON 8 Batida de Coco, Wodka Gorbatschow, Curaçao blue, Maracujanektar, Zitronensaft ¹	C13 PARADIESVOGEL 7 Ananassaft, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine, alkoholfrei ^{1,11}
C7 SWIMMING POOL 8 Batida de Coco, Wodka Gorbatschow, Ananassaft, Curaçao blue, Sahne ^{1,f}	

60 | KANTON ENTE

Knusprige Ente mit frisch
gedämpftem Gemüse
und dunkler Soße ^{2, 4, a, g, f}



s u p p e n

AUS
MAMA
HANG'S
SUPPENBUCH

EXOTISCHE GESCHMACKSKOMBINATIONEN
versetzen den Genießer in die atemberaubenden
Naturkulissen von Fernost.

1 | XUP CHUA CAY
Sauer-scharfe Suppe mit
Entenfleisch und Gemüse ^{2,4,c} **4,50**

2 | XUP GA **4,50**
Klare Hühnerfleisch-Suppe
mit Gemüse ⁴

3 | XUP WANTAN
Hackfleisch mit Shrimps in
Teigtaschen ^{2,4,a,g,f} **5,00**

4 | XUP MIEN **4,50**
Glasnudelsuppe mit Hühner-
fleisch und Morcheln ^{4,g}

5 | XUP RAU **4**
Gemüsesuppe
mit Glasnudeln ^{4,g}

6 | XUP TOM CHUA CAY **6**
Garnelensuppe mit Gemüse,
pikant, sauer & scharf ^{4,b,d,g}

7 | XUP GA CHUA CAY **5**
Hühnersuppe mit Gemüse,
pikant, sauer & scharf ^{4,b,d,g}

8 | XUP GA COT DUA **5,50**
Hühnersuppe mit Gemüse
in Kokosmilch, pikant,
sauer & scharf ^{4,b,d,g}

9 | XUP PHO GA **6**
Reisbandnudeln mit zartem
Hühnerfleisch in 12 Stunden
gekochter Hühnerbrühe,
dazu frische Kräuter ^{4,d,g}





ab 2 Personen 21 | An Cung Nhaus pro Person 7,00
Frühlingsrolle, Nem, vegetarische
Frühlingsrolle und Garnelen

nospires

VON
HERRN BUI



KÖSTLICHKEITEN
aus der Hausküche.

- 10 | NEM** 5
Vietnamesische Frühlingsrolle mit Hackfleisch und Gemüse ^{4, c}
- 11 | CHA GIO CHAY** 5
vegetarische Frühlingsrollen ^{2, 4, a, c}
- 12 | SOMMERROLLE** 5
Zwei Hühnerbrustfilets, Reisnudeln, Salat und Ei in Reispapier gewickelt, dazu hausgemachte Soße ^{4, c, d, e}
- 13 | WANTAN GEBACKEN** 5
Hackfleisch mit Shrimps in fünf Teigtaschen, gebacken – mit süß-saurer Soße ^{2, 4, a, g, f}
- 14 | FRISCHER GEMISCHTER SALAT** 5
Mit Hausdressing ^{4, d}
- 15 | SALAT GA** 5,50
Hausgemachter Hühnerfleischsalat mit Hausdressing ^{4, d}
- 16 | GLASNUDELSALAT** 6
Mit Hühnerfleisch, lauwarm (scharf) ^{4, d}
- 17 | GOI XOAI** 5,50
Mangosalat mit Karotte, Erdnüssen, Koriander und Haussoße ^{d, e}
- 18 | ME HONGS GLASNUDELSALAT** 6,50
Mit Shrimps (scharf) ^{4, d}
- 19 | GEGRILLTER SPIESS EINE SPEZIALIÄT DER STADT VINGH – DEM GEBURTSORT VON HO CHI MINH** 7
gegrillter Hühnerfleischpieß mit Salat und pikanter Erdnussauce serviert ^{2, 4, d, e, f}
- 21 | NAM NAM PLATTE** 7
(ab zwei Personen) Sommerrolle, Nem, vegetarische Frühlingsrolle und Garnelen mit knusprig grünem Klebreis ummantelt ^{a, b, c, d, e, g}
- 22 | GARNELEN** 6,50 €
mit knuspriger grünem Klebreis ummantelt, 2 Stück
- 7 p. P.**





**E7 | AUS DEM VIETNAMESISCHEN
BERGLAND – BUN BO NAM BO**

Reisnudeln mit Salat und zartem Rind-
fleisch, Koriander und Minze, serviert
mit hausgemachter Soße, leicht scharf
und lauwarm ^{4, d, e, g}

neugierde kann alles eröffnen

DES
HAUSES



AUF DER MELONENRANKE
WÄCHST KEINE

über
sü
nd
en
i
n
e
n

BESONDERE EMPFEHLUNGEN

Eine kulinarische Reise durch Vietnam.

**E1 | NATIONALGERICHT
NUDELSUPPE ALS HAUPT-
GERICHT – PHO GA,
GROSSE SCHALE 12,50**

Reisbandnudeln mit zartem
Hühnerfleisch in 12 Stunden
gekochter Hühnerbrühe,
dazu frische Kräuter ^{4, d, g}

**E2 | NATIONALGERICHT
NUDELSUPPE ALS HAUPT-
GERICHT – PHO BO,
GROSSE SCHALE 13**

Reisbandnudeln mit zartem
Rindfleisch in würziger
Rinderbrühe, dazu frische
Kräuter ^{4, d, g}

**E3 | VIETNAM TRIFFT
THAILAND – PHO TRON
CURRY VIT 17,50**

Frisch im Wok zubereitete
Reisbandnudeln mit Pak Choy,
Sojakeimen, Karotten und
gegrillter Ente in Curry-
Kokos-Soße, scharf ^{4, a, d, g}

**E4 | NEUES AUS HANOI –
PHO XAO GA 15**

Gebratene Reismnudeln mit
Ei, zartem Hühnerfleisch
und Gemüse ^{4, d, c, g}

E5 | VIET NAM TRIFFT JAPAN 17,50

frisch im Wok zubereitet,
Udonnudeln mit Pak Choi,
Sojakeimen, Karotten und
gegrillter Ente in Kokoscurry,
scharf ^{4, a, d, g}

**E6 | LE MYS LEIBGERICHT –
PHO TRON TOM 19**

Reisbandnudeln mit gedämpf-
ten Garnelen, frisch aus dem
Wok mit Pak Choy, Sojakeimen,
Karotten in Curry-Kokos-
Soße, scharf ^{4, b, g, f}

**E7 | AUS DEM VIETNAME-
SISCHEN BERGLAND –
BUN BO NAM BO 15,50**

Reisnudeln mit Salat und zartem Rindfleisch, Koriander und Minze, serviert mit hausgemachter Soße, leicht scharf und lauwarm ^{4, d, e, g}

**E8 | EIN GRUSS AUS HOI AN –
BUN CHA LA LOT 15**

Reisnudeln mit Schweinehackfleisch, gewickelt in Pfefferblätter, gegrillt, mit Salat, Erdnüssen, serviert mit hausgemachter Soße, lauwarm ^{4, e, d}

**E9 | EINE SPEZIALITÄT DER
KÜSTENREGION HA LONG –
BUN NEM 15**

Vietnamesische Frührolle (mit Fleisch) mit Salat, Erdnüssen, Reisnudeln, Koriander und Minze, serviert mit hausgemachter Soße, leicht scharf, lauwarm ^{4, d, g, e}

**E10 | TRADITION AUS DER
BERGREGION QUI CHAU –
MIEN TRON BO NAM BO 17**

Glasnudeln mit Salat, Erdnüssen und zartem Rindfleisch, serviert mit hausgemachter Soße leicht scharf, lauwarm ^{4, d, e, g}

**E11 | DIE SCHARFE HOA –
MIEN XAO TOFU 15**

Gebratene Glasnudeln mit Zwiebeln, Karotten, Sojasprossen und Tofu ^{4, a, d, g, e}

**E12 | DIE VIETNAMESSISCHE
MAMA EMPFIEHLT –
CA HOI SOT MAT ONG 19**

Lachsfilet sowie Salat mit Reisnudeln und Honig-Soja-Soße (leicht scharf) ^{a, g}

**E13 | EINE SPEZIALITÄT AUS HUE-
STADT – BO XAO GUNG 19**

Gebratenes zartes Rindfleisch mit Ingwer, Knoblauch und Gemüse, serviert mit Reis, scharf ^{2, 4, a, d}

**E14 | WANDERUNG NACH Kyōto
frisch im Wok zubereitet, Udon
Nudeln mit Pak Choy, Sojakeimen,
Karotten und knusprigen Mais-
Hähnchen in Teriyakisoße ^{4, a, d, g} 16,50**

**E15 | BESONDERES AUS
THANH HÓA –
REISBANDNUDELN FRISCH AUS
DEM WOK 17,50**

Frisch im Wok zubereite Reisbandnudeln mit Pak Choy, Sojakeimen, Karotten und knuspriger Ente in Mango-Kokos-Soße ^{4, a, g, d, f}

**E16 | KULINARISCHE REISE
NACH QUY NHON –
REISBANDNUDELN AUS
DEM WOK MIT GARNELEN**

Frisch im Wok zubereitete Reisbandnudeln mit gedämpften Garnelen, Pak Choy, Sojakeimen und Karotten in Mango-Kokos-Soße ^{4, g, d, f} 19



E1 | NATIONALGERICHT
NUDELSUPPE ALS HAUPTGERICHT –
PHO GA, GROSSE SCHALE
Reisbandnudeln mit zartem
Hühnerfleisch in 12 Stunden
gekochter Hühnerbrühe,
dazu frische Kräuter ^{4,9}

report

GERICHTE



geniessen wie die vietnamesischen moenche - vegetarische und vegane gerichte mit reis

30 | GEHEIMREZEPT AUS DEM KLOSTER MY SON - RAU XAO (VEGETARISCH) 14,50
Bambus, Champignons, Morcheln, Karotten, Paprika, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln ^{a, g}

31 | DER BUDDHISTISCHE MÖNCH EMPFIEHLT - RAU CURRY (VEGAN) 15,50
Bambus, Champignons, Zucchini, Brechbohnen, Paprika, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln in roter Kokos-Currysoße, scharf ^g

32 | SA-CHA TOFU 17,00
Tofu mit Bambus, Champignons, Morcheln, Karotten, Frühlingszwiebeln mit Reis, würzig, pikant & scharf ^{2, 4, a, d, g}

33 | EIN MÖNCH REIST NACH THAILAND (VEGAN) 17,00
Tofu mit Gemüse in rotem Curry, scharf ^g

34 | MANGO KÜSST GÄRTNER (VEGAN) 15,50
Bambus, Champignons, Karotten, Paprika, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Mangosoße ^g

35 | HUE FRUCHTIGER AUSKLANG (VEGAN) 15,50
Reisbandnudeln aus dem Wok mit Mangosoße, Pak-Choy, Sojakeimen, Champignons, Karotten

extra beilagen

nur mit einem Hauptgericht

37 | GEBRATENER REIS mit Ei ^{4, a, g, c} 2

37 A | POMMES FRITES 2

38 | EXTRA PORTION REIS 2

39 | GEBRATENE REISNUDELN mit Ei ^c 2

Hühner fleischgerichte mit reis

40 | COM RANG GA 13,50
Gebratener Reis mit Ei, Gemüse und Hühnerfleisch ^{4, a, d, g}

41 | GA XAO RAU THAP CAM 15,50
Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse ^{4, a, d, g}

42 | GA CURRY 15,50
Hühnerfleisch mit Bambus, Champignons, Zucchini, Brechbohnen, Paprika, Frühlingszwiebeln, in roter Kokos-Currysoße, scharf ^g

43 | GA XAO GUNG 15,50
Hühnerfleisch mit Bambus, Champignons, Zucchini, Paprika, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gemüse, leicht scharf ^{4, a, g, d}

tante nhungs
liebblingsspeise:
ga ran gion -
knusprig gebackene
maishaehnchen-
brustgerichte
mit reis

50 | KANTON HUHN 19
Knuspriges Hähnchen mit
frisch gedämpftem Gemüse
und dunkler Soße ^{4, a, d, g}

51 | GA RAN CHUA NGOT 19
Knuspriges Hähnchen mit
frisch gedämpftem Gemüse
und süß-saurer Soße ^{2, 4, a, d, g, f}

52 | GA RAN CAY 19
Knuspriges Hähnchen mit
frisch gedämpftem Gemüse
und hausgemachter Soße,
leicht scharf ^{2, 4, a, g, f}

53 | GA RAN XOT LAC 19
Knuspriges Hähnchen mit
frisch gedämpftem Gemüse
und Erdnusssoße ^{4, a, g, e}

54 | GA RAN XOT CURRY 19
Knuspriges Hähnchen mit
frisch gedämpftem Gemüse
in roter Kokos-Currysoße,
scharf ^{a, g}

55 | GA RAN XOT XOAI 19
Knuspriges Hähnchen mit
frisch gedämpftem Gemüse
in Kokos-Mangosoße ^{a, g}

typisch mekong-
delta - halbe
knusprig gegrillte
ente mit reis -
vit quay gion

60 | KANTON ENTE 21
Knusprige Ente mit frisch
gedämpftem Gemüse
und dunkler Soße ^{2, 4, a, g, f}

61 | VIT CHUA NGOT 21
Knusprige Ente mit frisch
gedämpftem Gemüse und
süß-saurer Sosse ^{4, a, g, f}

62 | VIT XOT CAY 21
Knusprige Ente mit frisch
gedämpftem Gemüse hausge-
machter Soße, leicht scharf
^{4, a, g, d, f}

63 | VIT XOT LAC 21
Knusprige Ente mit frisch
gedämpftem Gemüse und
Erdnusssoße
^{4, a, g, d, e, f}

64 | VIT XOT CURRY 21
Knusprige Ente mit frisch
gedämpftem Gemüse in roter
Kokos-Currysoße, scharf ^{a, g}

65 | VIT XOT XOAI 21
Knusprige Ente mit frisch
gedämpftem Gemüse und
Kokos-Mangosoße ^{a, g}

66 | COM RANG VIT 17,50
Knusprige Ente mit
gebratenem Reis mit Ei
und frischem Gemüse ^{4, d, g}

fisch- und garnelengerichte mit reis - cac mon tom ca

81 | TOM XAO RAU 22,50

Riesengarnele, gebraten
mit frischem Gemüse ^{4, a, g}

82 | TOM CURRY 22,50

Riesengarnele, gebraten
mit Bambus, Champignons,
Zucchini, Brechbohnen,
Paprika und Frühlings-
zwiebeln in roter Kokos-
Currysoße, scharf ^g

koestlichkeiten von der cat-ba- insel - cac mon bo - rindfleisch- gerichte mit reis

70 | BO XAO HANH 18,50

Zart gebratenes Rindfleisch
mit Zwiebel, leicht scharf ^{4, a, g}

71 | BO CURRY 18,50

Zart gebratenes Rindfleisch
mit Bambus, Champignons,
Paprika, Karotten und
Frühlingszwiebeln in roter
Kokos-Currysoße, scharf ^g

zu besuch
bei den ly's -
heisse platte -
chao nong

90 | VIT CHAO NONG HOISIN 23
Knusprige Ente mit Gemüse
auf heißer Platte in
Hoisin-Soße ^{4, a, g}

91 | VIT CHAO NONG SACHA 23
Knusprige Ente mit Gemüse
auf heißer Platte in Sachasoße
mit Knoblauch, scharf ^{4, a, g}

92 | GA CHIEN CHAO NONG 21
Knuspriges Hähnchen mit
Gemüse auf heißer Platte in
Hoisin-Soße ^{4, a, g}

93 | CHAO NONG XAO HANH 20
Hühner-, Rind- und Enten-
fleisch mit Zwiebeln auf
heißer Platte, scharf ^{4, a, g}

94 | CHAO NONG HOISIN CAY 20
Hühner-, Rind- und Entenfleisch
mit Bambus, Champignons,
Morcheln, Paprika, Karotten
und Frühlingszwiebeln in
Hoisin-Soße, scharf ^{4, a, g}

95 | CHAO NONG BO CAY 20
Rindfleisch mit Bambus,
Champignons, Morcheln, Pap-
rika, Karotten, Frühlingszwie-
beln in spezieller Soße auf
heißer Platte, scharf ^{4, a, g}



fuer unsere
kleinen -
kindermenues

**100 | ME HONGS LIEBLINGS-
GERICHT – REISBANDNUDELN** 7
mit Hühnerfleisch
und Gemüse ^{4, a, g}

**101 | DIE KLEINE LU ISST AM
LIEBSTEN – HÜHNERFLEISCH** 7
mit Gemüse und Reis ^{4, a, d, g}

**102 | NACH ONKEL THANKHS
SPEZIALREZEPTUR – POMMES** 3,50
mit Ketchup ²

Nachtspeisen

SÜSSE
GAUMEN-
FREUDEN



LECKEREIEN
typisch asiatische Nachspeisen.



die suesse le my empfehl - vietnamesischen nachtisch

110 GEBACKENE BANANE mit Honig und Mandeln ^{a, h}	5,50		
111 GEBACKENE BANANE mit Honig und Mandeln flambiert ^{a, h}	7	117 BANANENSPLIT	6,50
		Mit Vanille- und Schokoeis ^{1, f}	
112 GEBACKENE ANANAS mit Honig und Mandeln ^{a, h}	5,50	118 MOCHI EIS	5,50
		zwei Stück mit Schokosoße ^f	
113 GEBACKENE ANANAS mit Honig, Mandeln flambiert ^{a, h}	7	119 MANGO-PANACOTTA	5,50
		Mit Mangopüree und Kokosmilch ^f	
115 GEMISCHTES EIS ^{1, f}	5,50	121 KOKOSEIS IN EINER KOKOSNUSS ^f	5,50
116 GEMISCHTES EIS Mit Sahne ^{1, f}	6,50	122 ORANGENEIS IN ORANGE ^f	5,50

ZUSATZSTOFFE

mit Farbstoff	1
mit Konservierungsstoff mit	2
Antioxidationsmittel mit	3
Geschmacksverstärker	4
koffeinhaltig	5
chininhaltig	6
Azorubin: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.	7
Natriumsulfid	9

ALLERGIESTOFFE

Weizen	a
Krebstiere	b
Eier	c
Fische	d
Erdnuss	e
Milch	f
Soja	g
Mandeln	h

n
u s
d u
e p
l p
e

PHO – EINE
VIETNAMESISCHE
RELIGION





pho - ueber eine vietnamesi- sche spezialitaet

Als Pho werden einerseits die Nudeln an sich sowie auch die Suppe, die man aus den Nudeln herstellt, bezeichnet. Diese basiert auf Hühner- oder Rindersuppe. Der Nudelteig besteht meist aus den gleichen Grundzutaten: Reismehl, Salz und Wasser. Warum Pho überall anders schmecken, liegt an der Brühe. Jede Region, sogar fast jedes Restaurant hat sein eigenes Kreation, dessen Rezeptur oft streng geheim gehalten wird. Die Brühe basiert im VIETNAM!NAM! auf einer 12 Stunden lang gekochten Hühnerbrühe.

Das Rezept der Familie Bui wird zudem mit heimischen Gewürzen wie Zimt, Ingwer, Zwiebel, Koriander, Lauchzwiebeln und Anis verfeinert.

vietnamesische kueche

Vietnamesische Gerichte werden typischerweise außerordentlich heiß, aber sehr kurz auf offenem Feuer in einem Wok gebraten. Sie sind deshalb meist oberflächlich geröstet und innerlich gegart. Gaskocher, aber auch angeblasene Holzkohlefeuer sind auch heute noch im ländlichen und städtischen Bereich die Regel.

Bekannt ist Vietnam beispielsweise für Frühlingsrollen, die roh, gebraten oder frittiert gegessen und manchmal auch in Salatblätter eingewickelt werden.

Die Füllungen sind regional und saisonal unterschiedlich und umfassen ein lieblich-süßes bis hin zu scharf-herzhaftes Spektrum. Daneben gibt es viele Arten von Nudelsuppen, die mit Gemüse, Fleischstücken, Fisch oder Eiern entweder als Imbiss, zum Frühstück oder als ganze Mahlzeit gegessen werden.



VIETNAM! NAM!
FRISCH & AUTHENTISCH

Inh. Nguyen Thi Hang
Zöllnerstraße 6
Ecke Straße der Nationen 96
09111 Chemnitz



Telefon: 0371 414014 v
vietnamnam@yahoo.de
www.vietnam-nam.de