

## Vorspeisen

## *Appetizers*

Nem cuốn vietnamesische Sommerrollen (2 Stück)

Frisch gerollt mit Reismudeln, Salat, Mungsprossen, frischen Kräutern und gehackten Erdnüssen, serviert mit Nước Mắm-Fisch Sauce oder Tamarind - Sauce individuell mit

4	Garnelen	8,50
5	Hähnchenfilet	7,80
6	Rindfleisch	8,50
7	Tofu und Avocado (v)	8,50

## Hauptspeisen

## *Main Dishes*

Phở - Reisbandnudelsuppe

Traditionelle Hà Nội Reisbandnudelsuppe

Aufgrund des intensiven Geschmacks durch die aufwendig am Morgen gekochten Rinds- und Suppenhuhnbrühe eine unserer Spezialitäten im Bêp xua. Sie enthält unter anderem Muskatnuss, Sternanis, Zimt, Ingwer und Zwiebeln. Traditionell serviert mit Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern.

11	Phở Bò	18,50
----	--------	-------

Scheiben vom Rinderfilet, Koriander, Frühlingszwiebeln und weiteren frischen Kräutern.

12	Phở Gà	16,00
----	--------	-------

mit Hühnerfleisch, Koriander, Frühlingszwiebeln und weiteren frischen Kräutern.

## Phở xào - Gebratene Pho Reisbandnudeln

Gebratene Pho Reisbandnudeln mit Gemüse, Karotten, Ei, garniert mit Erdnuss und Röstzwiebeln, serviert mit frischen Kräutern. (ohne Brühe)

14	mit Tofu wenn (v) ohne Ei	16,00
15	mit Rindfleisch	18,50
16	Hühnerfleisch	16,00
17	Riesengarnelen	19,50

## Reisgerichte

## *rice dishes*

21 Tôm rang me nước dứa 21,50  
gebratene Riesengarnelen und Saisongemüse, serviert mit einer Kokos-Tamarindsoße.

### Cari xào xả ớt

Ein Bep Xua Klassiker: Gericht mit hausgemachter Curry-Kokosmilch aus Curry, Kokosmilch, Limettenblätterstreifen und Zitronengras. Serviert mit frischem Gemüse je nach Saison, leicht scharf.

22	Tofu (v)	16,00
23	Hühnerfleisch	16,00
24	Rindfleisch	18,50
26	Garnelen	19,50

27 Bò xào cần tỏi 18,50  
Gebratenes Rind an frischem Sellerie und Knoblauch, Karotten und Saisongemüse in dunkler Sauce.

28 Tôm xào Tỏi, Ớt 19,50  
Gebratene Riesengarnelen angebraten in Knoblauch mit Saisongemüse, serviert mit frischen Kräutern nach einem traditionellen Hanoier Rezept in Bêp Xua Sauce. (scharf).

## Bún Gerichte

32 Bún Bò Nam Bộ 18,50

Bún Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch, frischen Kräutern und Salatstreifen, hausgemachte Nước Mắm Soße. Garniert mit gehackten Erdnüssen, Röstzwiebeln und Sesam

36 Bún Chả 23,50

Bún Reisnudeln mit Holzkohle gegrilltem Schweinefleisch frischen Kräutern & Salat und hausgemachter Nước Mắm Sauce.

## Dessert

34 Chè nếp than (v) 6,50

Gekochter schwarzer Dessert-Naturklebreis in Kokosmilchcreme gegart, mit Ingwer, Sesam, und gehackten Erdnüssen.

## Erklärungen

Alle mit einem grünen (v) markierten Gerichte sind vegetarisch bzw. vegan.

### Tamarindsauce

*Die Tamarinde ist eine tropische Frucht mit süß-säuerlichem Fruchtfleisch, das viele Vitamine enthält.*

*Dieses bereiten wir selbst auf für unsere hausgemachte Tamarindsauce.*

### Nước Mắm Fisch-Sauce

*Unsere hausgemachte Nước Mắm Sauce nach Familienrezept mit unverkennbarem Geschmack ist eine besondere Kombination aus würziger Fischsauce, feinem Reisessig, Knoblauch und leicht scharfen Chilis.*

## Extras

Teller mit frischen Kräutern	+ 7,00 €
Portion Reis	+ 2,50 €
Extra Sauce	+ 3,00 €

Für weitere Wünsche oder individuelle Fragen können Sie sich jederzeit gerne an uns wenden.

Guten Appetit!

Liebe Gäste,  
auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhaltet ihr sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten mündlich.

Vielen Dank für eure Aufmerksamkeit,

Ihr BEP XUA

Alle unsere Speisen werden traditionell ohne Glutamat und mit Liebe gekocht.

Unsere Kräuter enthalten Koriander und Minze, wenn Sie diese nicht vertragen sollten, geben Sie uns bitte Bescheid.

Wir wünschen euch einen guten Appetit 😊  
Weiteres erfahrt ihr auf unserer Website, auf Facebook und Instagram unter [www.bepxua.de](http://www.bepxua.de)

ALLE PREISE IN € INKL. GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER.  
© BY BEPXUA | RECHTE, ÄNDERUNGEN UND IRRTÜMER VORBEHALTEN.