Willkommen bei Oma Kim!

Das Essen in Vietnam ist sehr vielfältig und über Generationen hat die vietnamesische Küche viele, teils sogar französische oder chinesische, Einflüsse erhalten und beibehalten.

Bio Tofu Bestellung auf Nachfrage möglich!

Der eigen hergestellte Tofu kann in selbst mitgebrachter Verpackung umweltschonend verpackt werden. Der Bio Tofu wird von Oma Kim mit viel Liebe aus gentechnikfreien Sojabohnen und ohne Konservierungsstoffe eigenhändig hergestellt.

VORSPEISEN

01 EDAMAME 4,00€
Gesalzene Sojabohnen am Zweig; vegan [B]

01

02 WAKAME 4,00€
Grüner Algensalat; vegan [A,B,D,1,7]

02

03 YAKITORI, 2stk 4,50€
Gegrillter Hühnchenspieß

03

04 CHA GIO CHAY, 6stk 3,90€
Kleine Frühlingsrolle; vegan [A,B,D,1,2,4,7]

04

Sämtliche Speisen ab der nächsten Seite sind von Oma Kim persönlich gefertigt und mit viel Liebe frisch zubereitet!
Keine zusätzlichen Konservierungsstoffe oder Glutamat.

VORSPEISEN WIE IN VIETNAM

Alle folgenden Speisen sind von Oma Kim hauseigen hergestellt und mit viel Liebe frisch zubereitet! Keine zusätzlichen Konservierungsstoffe oder Glutamat. Traditionelle Gerichte aus der vietnamesischen Küche.

05 **CHA GIO VIET**, 2stk — 5,50€
Große hauseigene vietnamesische Frühlingsrolle [E,7]

05

06 **CHA GIO VIET CHAY**, 2stk — 5,50€
Große hauseigene vietnamesische Frühlingsrolle; vegetarisch [A,C,D,F,4,5,7]

06

07 **SUP BO VIEN** — 5,00€
Suppe mit hauseigenen Fleischbällchen Rind [A,B,C,F,4,5,7]

07

08 **SUP WANTAN** — 5,00€
Suppe mit hauseigenen Wantan (fleischgefüllte Teigtaschen) [A,B,C,D,F,4,5,7]

08

09 **SUP WANTAN TO** — 9,00€
Große Suppe mit hauseigenen Wantan (fleischgefüllte Teigtaschen) [A,B,C,D,F,4,5,7]

10 **WANTAN CHIEN**, 6stk — 4,00€
Gebackene hauseigene Wantan (fleischgefüllte Teigtaschen) [A,D,7]

10

11 **GOI CUON TOM**, 2stk 5,50€
Große Sommerrolle mit Garnelen [E,G,7]

12 **GOI CUON GA**, 2stk 5,50€
Große Sommerrolle mit Hühnerfleisch [E,7]

13 **GOI CUON CHAY**, 2stk 5,50€
Große Sommerolle mit hauseigenem Bio Tofu; vegan [A,B,4,7]

14 **BANH BAO**, 2stk 5,50€
Große hauseigene Dampfbrötchen mit Hackfleisch und vietnamesischer Wurst [A,C,D,2,7]

15 **BANH XEO** 5,00€
Großer vietnamesischer Crêpe mit Garnelen, Schweinefleisch und Sojasprossen [B,E,G,7]

16 **BANH XEO CHAY** 4,50€
Großer vietnamesischer Crêpe mit Sojasprossen und Schnittlauch; vegan [B,4]

17 **BANH BAO CHAY**, 2stk 5,50€
Große hauseigene Dampfbrötchen mit Gemüse; vegan [A,7]

Tipp: Gerne die Crêpes stückchenweise in Salat eingewickelt mit der Soße genießen.
Schmeckt noch besser ohne Besteck als Fingerfood.

Probieren Sie das vietnamesische Nationalgericht **Phở**, eine würzige Nudelsuppe, die es in ganz Vietnam gibt. In Vietnam wird diese Speise auch gern gefrühstückt. Wenn man sich morgens schlapp fühlt, gibt's keinen besseren Muntermacher! Sie eignet sich ebenso hervorragend als leckeres Abendessen nach einem anstrengenden Tag. Besonders in Hanoi isst man Phở zu jeder Tageszeit. Dampfende Suppenschalen, aus denen man schlürft, gehören somit zu den Ritualen des Hanoier Alltagslebens.
Koriander ist gut für Magen und Darm, der Ingwer ist vitaminreich und im Rindfleisch steckt Zink, das entzündungshemmend wirkt und das Immunsystem stärkt. Der 12. Dezember gilt seit 2017 in Vietnam als internationaler Phở-Tag.

VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

20 **PHO THIT BO** 12,90€
Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Koriander, Frühlingszwiebel und Ingwer [A,B,C,F,4,5,7]

20

21 **PHO THIT BO & VIEN** 14,90€
Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, hauseigenen Fleischbällchen Rind, Koriander, Frühlingszwiebel und Ingwer [A,B,C,F,4,5,7]

21

22 **PHO THIT GA** 12,90€
Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Koriander, Frühlingszwiebel und Ingwer [A,B,C,F,4,5,7]

22

23 **PHO DAU** 12,90€
Reisbandnudelsuppe mit hauseigenem Bio Tofu, Koriander, Frühlingszwiebel und Ingwer [A,B,C,F,4,5,7]

23

24

25

26

28

29

24 PHO DAU CHAY 11,90€
Reisbandnudel in Gemüsesuppe mit hauseigenem Bio Tofu, Pilzen, Koriander, Frühlingszwiebel und Ingwer; vegan [A,B,1,4,7]

25 BUN DAU CHAY 11,90€
Reisnudel in Gemüsesuppe mit hauseigenem Bio Tofu, Pilzen, Koriander, Frühlingszwiebel und Ingwer; vegan [A,B,1,4,7]

26 BUN BO HUE 13,90€
Reisnudelsuppe mit Rindfleisch, gebratener Zimtwurst, Zitronengras, Chili, Koriander und Frühlingszwiebel (scharf) [A,B,C,F,4,5,7]

27 BUN BO HUE & VIEN 15,90€
Reisnudelsuppe mit Rindfleisch, gebratener Zimtwurst, hauseigenen Fleischbällchen Rind, Zitronengras, Chili, Koriander und Frühlingszwiebel (scharf) [A,B,C,F,4,5,7]

28 BUN THIT GA 12,90€
Reisnudelsuppe mit Koriander, Frühlingszwiebel, Hühnerfleisch und gebratener Zimtwurst [A,B,C,F,4,5,7]

29 BUN DAU 12,90€
Reisnudelsuppe mit Koriander, Frühlingszwiebel und hauseigenem Bio Tofu [A,B,C,F,4,5,7]

30 BUN BO HUE CHAY 12,90€
Reisnudel in Gemüsesuppe mit hauseigenem Bio Tofu, Pilzen, Seitan, Koriander, Zitronengras, Chili, Koriander und Frühlingszwiebel und Ingwer (scharf); vegan [A,B,1,4,7]

Extra Soße: 1,00€
Extra Reis, Reisnudeln oder Reisbandnudeln: 2,00€

Wie esse ich es?

Die folgenden Reisnudel-Speisen werden mit der beiliegenden Soße **nước mắm** übergossen und mit den frischen Kräutern vermischt. Guten Appetit - Chúc bạn ăn ngon

Die vietnamesische Küche gehört zu den leichtesten und gesündesten der Welt und gilt als eine der „reinsten" Küchen Asiens, in der die einzelnen Zutaten frisch und unverfälscht zubereitet werden. Bekannt ist Vietnam beispielsweise für Frühlingsrollen, die gebraten oder frittiert gegessen und auch in Salatblätter eingewickelt werden. Frühlingsrollen sowohl als Fingerfood, aber auch zu Reisnudeln.

VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

40 **BUN NEM** 12,90€
Reisnudeln mit großen, hauseigenen vietnamesischen Frühlingsrollen, Salat, Kräuter und Soße [E,7]

40

41 **BUN NEM CHA QUE** 13,90€
Reisnudeln mit großen, hauseigenen vietnamesischen Frühlingsrollen, gebratener Zimtwurst, Salat, Kräuter und Soße [E,7]

41

42 BUN NEM CHAY 12,90€
Reisnudeln mit großen, hauseigenen vietnamesischen Frühlingsrollen, Salat, Kräuter und Soße; vegetarisch [A,C,D,F,4,5,7]

42

43 BUN DAU MAM 10,90€
Reisnudeln mit gebratenen hauseigenem Bio Tofu, Salat, Kräuter und Soße; vegan [A,B,4,7]

43

44 BUN NEM CHAY DAU MAM 12,90€
Reisnudeln mit großen, hauseigenen vietnamesischen Frühlingsrollen und gebratenen hauseigenem Bio Tofu, Salat, Kräuter und Soße; vegetarisch [A,B,C,D,F,4,5,7]

50 MI XAO CHAY 9,00€
Gebratene Nudeln mit Gemüse; vegetarisch A,B,C,F,2,4,5,7

51 MI XAO CHAY DAU 11,50€
Gebratene Nudeln mit Gemüse und hauseigenem Bio Tofu; vegetarisch A,B,C,F,2,4,5,7

52 MI XAO CHAY NAM DAU 11,50€
Gebratene Nudeln mit Paprika, Pilzen und hauseigenem Bio Tofu; vegetarisch A,B,C,F,2,4,5,7

53 MI XAO THIT GA 11,90€
Gebratene Nudeln mit knusprigem Hühnerfleisch und Gemüse A,B,C,F,2,4,5,7

54 MI XAO THIT VIT 12,90€
Gebratene Nudeln mit knusprigem Entenfleisch und Gemüse A,B,C,F,2,4,5,7

55 MI XAO THIT VIEN 11,90€
Gebratene Nudeln mit hauseigenen Fleischbällchen Schwein und Gemüse A,B,C,F,2,4,5,7

56 COM THIT GA 11,90€
Reis mit knusprigem Hühnerfleisch und Gemüse A,B,C,F,2,4,5,7

57 COM THIT VIT 12,90€
Reis mit knusprigem Entenfleisch und Bambussprossen und Paprika A,B,C,F,2,4,5,7

58 COM DAU HU XAO RAU CHAY 10,90€
Reis mit gebratenen, hauseigenem Bio Tofu und Gemüse; vegetarisch A,B,C,F,2,4,5,7

59 COM DAU HU XAO RAU CHAY NAM 10,90€
Reis mit gebratenen, hauseigenem Bio Tofu, Paprika, Zwiebeln und Pilzen; vegetarisch A,B,C,F,2,4,5,7

60 COM THIT VIEN 11,90€
Reis mit hauseigenen Fleischbällchen Schwein und Gemüse A,B,C,F,2,4,5,7

80 GOI CUON TU CUON 36,00€
Sommerrollen individuell nach eigenem Geschmack selbst belegen mit Salat, Kräuter, Reisnudeln, Paprika, Gurke, Ei, Zimtwurst, hauseigenem Bio Tofu und Garnelen B,E,F,G,7

Extra Soße: 1,00€
Extra Reis: 2,00€
Extra Hühnerfleisch: 4,00€
Extra Entenfleisch: 4,50€

Wie esse ich es?

Zunächst wird das Reispapier beidseitig mit dem beiliegenden Wasser befeuchtet. Während das Reispapier weich wird, kann es mit verschiedenen Zutaten individuell belegt werden. Danach nur noch zusammenrollen und genießen. Guten Appetit - Chúc bạn ăn ngon

VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

82 **LAU** 39,00€
+ weitere Hotpot-Zutaten

Nur auf Vorbestellung: mind. 1 Tag vorher per Anruf/Mail.
Bitte zu beachten: Bei spontanen Anfragen ist die Verfügbarkeit nicht garantiert!

Heißer Hotpot/Feuertopf enthält: Zwei Hotpot Suppenhälften (2x90 – mild, pikant oder vegan), eine große Platte mit Chinakohl, Pak Choi, Lotuswurzeln, Pasaniapilzen, Champignons und Schneepilzen (91), und Reisnudeln (92) [A,B,C,F,4,5,7]
Mindestens 1x weitere Hotpot-Zutat ist zu bestellen.

Tip: Probiert zum Hotpot auch weitere Hotpot-Zutaten aus - zu empfehlen:
Oma Kims hauseigener Bio Tofu oder Fleischbällchen (Schwein oder Rind)

1.

Wie esse ich es?

1. Wähle die Suppe aus (mild, pikant oder vegan)
2. Gebe Salat und Pilze in den Topf und lasse die Suppe weiter aufkochen
3. Gebe weitere Hotpot-Zutaten in den Topf, koche diese gar und genieße den Hotpot mit etwas Suppe und Reisnudeln aus der Schale

2.

Beispielbild

3.

83 **LAU CHAY** 39,00€

Nur auf Vorbestellung: mind. 1 Tag vorher per Anruf/Mail.
Bitte zu beachten: Bei spontanen Anfragen ist die Verfügbarkeit nicht garantiert!
Heißer, veganer Hotpot/Feuertopf enthält:
Zwei vegane Hotpot Suppenhälften (2x90), eine große Platte mit Chinakohl, Pak Choi, Lotuswurzeln, Pasaniapilzen, Champignons und Schneepilzen (91),
Reisnudeln (92) und hauseigenem Bio Tofu (97); vegan [A,1,4,7]

90

91

92

97

Vorsicht: Verbrennungsgefahr am heißen Topf!

Die Suppen gibt es auch würzig scharf oder vegan

Weitere Hotpot-Zutaten für noch mehr wohltuenden Genuss:

90 Zusätzliche Hotpot Suppenhälfte (mild, pikant oder vegan) [A,1,4,7]	5,00€
91 Große Platte mit Chinakohl, Pak Choi, Lotuswurzeln, Pasaniapilzen, Champignons und Schneepilzen	20,00€
92 Reisnudeln; vegan	2,00€
93 Chinakohl oder Pak Choi; vegan	4,00€
94 Schneepilze; vegan	4,00€
95 Lotuswurzeln; vegan	4,00€
96 Schneepilze und Kräuterseitlinge; vegan	5,00€
97 Hauseigener Bio Tofu; vegan [B]	4,00€
98 Riesengarnelen [G]	5,50€
99 Riesengarnelen ohne Kopf [G]	6,90€
100 Ganze Tintenfische [E]	5,00€
101 Tintenfischstücke [E]	5,00€
102 Hauseigene Fleischbällchen Schwein	5,50€
103 Hauseigene Fleischbällchen Rind	6,50€
104 Fleischbällchen Garnele, 200g [E,G,F,1,4,7,8]	5,50€
105 Fleischbällchen Fisch, 200g [B,E,4,5]	5,00€
106 Fleischbällchen Tintenfisch, 200g [A,B,E,F,4,7]	6,00€

90

91

92

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

Eine Bestellung des hauseigenen Bio Tofus ist möglich! Oma Kims frisch hergestellter Tofu aus gentechnikfreien Sojabohnen ohne Konservierungsstoffe, kann in selbst mitgebrachter Verpackung umweltschonend verpackt werden.

VEGETARISCH & VEGAN

01 EDAMAME 4,00€
Gesalzene Sojabohnen am Zweig; vegan [B]

02 WAKAME 4,00€
Grüner Algensalat, vegan [A,B,D,1,7]

04 CHA GIO CHAY, 6stk 3,90€
Kleine Frühlingsrolle; vegan [A,B,D,1,2,4,7]

06 CHA GIO CHAY, 2stk 5,50€
Große hauseigene vietnamesische Frühlingsrolle; vegetarisch [A,C,D,F,4,5,7]

13 GOI CUON CHAY, 2stk 5,50€
Große Sommerolle mit hauseigenem Bio Tofu; vegan [A,B,4,7]

16 BANH XEO CHAY 4,50€
Große vietnamesische Crêpe mit Sojasprossen und Schnittlauch; vegan [A,B,D,4]

17 BANH BAO CHAY, 2stk 5,50€
Große hauseigene Dampfbrötchen mit Gemüse; vegan [A,7]

24 PHO DAU CHAY 11,90€
Reisbandnudel in Gemüsesuppe mit hauseigenem Bio Tofu, Pilzen, Koriander, Frühlingszwiebel und Ingwer; vegan [A,B,1,4,7]

25 BUN DAU CHAY 11,90€
Reisnudel in Gemüsesuppe mit hauseigenem Bio Tofu, Pilzen, Koriander, Frühlingszwiebel und Ingwer; vegan [A,B,1,4,7]

30 BUN BO HUE CHAY 12,90€
Reisnudel in Gemüsesuppe mit hauseigenem Bio Tofu, Pilzen, Seitan, Koriander, Zitronengras, Chili, Koriander und Frühlingszwiebel und Ingwer (scharf); vegan [A,B,1,4,7]

42 BUN NEM CHAY 12,90€
Reisnudeln mit großen, hauseigenen vietnamesischen Frühlingsrollen, Salat, Kräuter und Soße; vegetarisch [A,C,D,F,4,5,7]

43 BUN DAU MAM 10,90€
Reisnudeln mit gebratenen hauseigenem Bio Tofu, Salat und Kräuter; vegan [A,B,4,7]

44 BUN NEM CHAY DAU MAM 12,90€
Reisnudeln mit großen, hauseigenen vietnamesischen Frühlingsrollen und gebratenen hauseigenem Bio Tofu, Salat, Kräuter und Soße; vegetarisch [A,B,C,D,F,4,5,7]

50 MI XAO CHAY 9,00€
Gebratene Nudeln mit Gemüse; vegetarisch [A,B,C,F,2,4,5,7]

51 MI XAO CHAY DAU 11,50€
Gebratene Nudeln mit Gemüse und hauseigenem Bio Tofu; vegetarisch [A,B,C,F,2,4,5,7]

52 MI XAO CHAY NAM DAU 11,50€
Gebratene Nudeln mit Paprika, Pilzen und hauseigenem Bio Tofu; vegetarisch [A,B,C,F,2,4,5,7]

58 COM DAU HU XAO RAU CHAY 10,90€
Reis mit gebratenen, hauseigenem Bio Tofu und Gemüse; vegetarisch [A,B,C,F,2,4,5,7]

59 COM DAU HU XAO RAU CHAY NAM 10,90€
Reis mit gebratenen, hauseigenem Bio Tofu und Gemüse; vegetarisch [A,B,C,F,2,4,5,7]

81 GOI CUON TU CUON CHAY 36,00€
Sommerrollen individuell nach eigenem Geschmack selbst belegen mit Salat, Kräuter, Reisnudeln, Paprika, Gurke, Ei, hauseigenem Bio Tofu; vegetarisch [A,B,F,4,7]

Extra Soße: 1,00€
Extra Reis, Reis- oder Reisbandnudeln: 2,00€

VEGETARISCH & VEGAN

83 LAU CHAY 39,00€

Nur auf Vorbestellung: mind. 1 Tag vorher per Anruf/Mail.
Bitte zu beachten: Bei spontanen Anfragen ist die Verfügbarkeit nicht garantiert!
Heißer Hotpot/Feuertopf enthält: Zwei vegane Hotpot Suppenhälften (2x90, auch scharf), eine große Platte mit Chinakohl, Pak Choi, Lotuswurzeln, Champignons, Pasania- und Schneepilze (91), Reisnudeln (92) und hauseigenem Bio Tofu (97); vegan [A,1,4,7]

90

91

92

97

Vorsicht: Verbrennungsgefahr am heißen Topf!

Wie esse ich es?

1. Wähle die Suppe aus (auch würzig scharf oder vegan)
2. Gebe Salat und Pilze in den Topf und lasse die Suppe weiter aufkochen
3. Gebe weitere Hotpot-Zutaten in den Topf, koche diese gar und genieße den Hotpot mit etwas Suppe und Reisnudeln aus der Schale

1.

2.

Beispielbild

3.

NACHSPEISEN

120 **BANH RAN**, 3stk 2,50€
Sesamball mit roter Bohnenpaste gefüllt [B,D,7]

121 **CHA GIO CHUOI**, 2stk 2,50€
Hauseigene Bananenfrühlingsrollen [A,C,D,F,4,5,7]

122 **MOCHI EIS**, 2stk 5,00€
Ananas-Sorbet in süßem Reismehlteig-Mantel mit Mandarinengeschmack; vegan [B,1,5,7]

123 **MOCHI EIS**, 2stk 5,00€
Sorbet aus gemischten Beeren umhüllt von süßem Klebreis; vegan [B,1,5,7]

124 **MOCHI EIS**, 2stk 5,00€
Veganes Maracuja- und Mango-Eis umhüllt von süßem Klebreis; vegan [B,1,7]

KAFFEE

CA PHE PHIN NONG [6] — 4,00€
Original vietnamesischer Filterkaffee
(Trung Nguyen Coffee)

CA PHE PHIN NONG SUA [C,6,7] — 4,50€
Original vietnamesischer Filterkaffee
(Trung Nguyen Coffee) mit süßer Kondensmilch

CA PHE DEN DA [6] — 5,00€
Original vietnamesischer Filterkaffee
(Trung Nguyen Coffee) mit Eiswürfeln

CA PHE SUA DA [C,6,7] — 5,00€
Original vietnamesischer Filterkaffee
(Trung Nguyen Coffee) mit süßer Kondensmilch und Eiswürfeln

<u>Wie trinke ich es?</u>

Wenn nach dem Anquellen das heiße Wasser ungefähr 15 Minuten lang langsam durch den Filter des **cà phê phin nóng** gelaufen ist, erwartet einen ein frischgebrühter Kaffee. Noch mit der Kondensmilch verrühren, zurücklehnen und genießen.

Cà phê sữa đá ist eine weitere beliebte Art den Kaffee in Vietnam zu trinken. Dabei wird der Kaffee mit Kondensmilch verrührt und in ein bis etwa zur Hälfte gefülltes Glas mit Eiswürfeln gegeben. Man erhält einen herrlich aromatischen und belebenden Trank.

KALTGETRÄNKE

Coca Cola [1,5,6,7]	0,3L	2,50€
Coca Cola Light [1,5,6,7]	0,3L	2,50€
Fanta [1,5,7,3]	0,3L	2,50€
Sprite [5,7]	0,3L	2,50€
Apfelschorle [5,7]	0,3L	2,50€
Wasser mit & ohne Sprudel	0,3L	2,50€
Lycheesaft [5,7]	Dose	3,50€
Mangosaft [5,7]	Dose	3,50€
Kokosnusssaft [5,7]	Dose	3,50€
Warsteiner Premium Pilsener	0,33L	3,50€
Bitburger Radler [5,7]	0,33L	3,50€
Braustüb'l Pilsner alkoholfrei	0,33L	3,50€
Pflaumenwein	2cL	2,50€
Thailändischer süßer Eistee mit Zitrone [6,7]	0,3L	3,00€

TEE

Grüner Tee	Tasse	2,50€
	Kanne	6,00€
Jasmin Tee	Tasse	2,50€
	Kanne	6,00€
Pfefferminz Tee	Tasse	2,50€
(bei Anfrage auch mit frischen Kräutern)	Kanne	6,00€
Ingwer Tee	Tasse	2,50€
Thailändischer süßer Tee mit Zitrone [6,7]	Tasse	3,00€

<u>Sonstiges</u>

Extra Portion Soße		1,00€
Extra Portion Reis, Reisnudeln oder Reisbandnudeln		2,00€
Extra Portion gebratene Nudeln		2,50€
Extra Hühnerfleisch		4,00€
Extra Entenfleisch		4,50€
Extra Besteck		1,00€
Wasser zur Mitnahme, kein Verzehr bei Oma Kim, inkl. Pfand	1L	2,00€
Softgetränke zur Mitnahme, kein Verzehr bei Oma Kim, inkl. Pfand	1L	2,50€

Allergenkennzeichnung:
A Glutenhaltiges Getreide; B Erdnüsse und Sojabohnen; C Milchprodukte und Laktose; D Sesamsamen; E Fischprodukte; F Eier; G Krebstiere

Die von uns verwendeten Herstellerprodukte enthalten folgendes:
1 Farbstoff; 2 Konservierungsstoffe; 3 Antioxidationsmittel; 4 Geschmacksverstärker; 5 Säurungsmittel; 6 koffeinhaltig; 7 Süßungsmittel; 8 Krebsfleischimitat