

Vorspeisen / Starter

1. Hoàn Thánh chiên giòn (9)*

Fünf knusprig gebackene Teigtaschen, gefüllt mit zart und würzig gehacktem Hähnchenbrustfilet. Dazu hausgemachter Dip.

Five crisp baked pastries filled with tender, spicy ground chicken filet. With homemade dip.

3,50 €

2. Chả giò gà (1)*

Hausgemachte, knusprig gebackene Bratrollen, gefüllt mit gehacktem Hähnchenbrustfilet, Ei und diverssem Gemüse. Dazu Dip.

Home made, crisp baked rice rolls, filled with chicken, egg and various vegetables. Served with a dipping sauce.

4,20 €

3. Há cảo – Súp mại (3, 9)*

Fünf frisch gedämpfte Tapiokamehl - Teigtaschen mit Garnelen und Gemüsefüllung. Dazu scharfe Sojasoße.

Five freshly steamed tapioca pastries with a shrimp and vegetable filling. Served with a spicy soy sauce.

4,20 €

4. Chả tôm mực (2, 3, 9)*

Fünf panierte Tintenfisch - und Garnelen - Hackbällchen in Reismehlmantel und knusprig gebacken. Dazu Tamarinde – Dip.

Five crisp baked squid and shrimp balls, breaded in rice flour. Served with a tamarind dipping.

4,20 €

5. Bánh cuốn hải sản (2, 3, 9)*

Frisch gedämpfte, mit Meeresfrüchten gefüllten Reispapierrollen, Dazu hausgemachter Dip.

Freshly steamed rice-paper rolls filled with seafood. Served with a dipping sauce.

4,20 €

6. Cảo chiên (3, 9)*

Drei knusprige Teigtaschen, gefüllt mit gehackten Garnelen und Gemüse, dazu hausgemachter Sojasoße.

Three crispy dumplings stuffed with chopped shrimps and vegetables, homemade soy sauce.

3,50 €

7. Chả giò rế (3)*

Drei knusprig gebackene Netzrollen, gefüllt mit Garnelen und Krebsfleisch. Dazu Dip.

Three crisp baked rice net rolls filled with shrimp and crabmeat. Served with a dipping sauce.

3,50 €

** Bitte die Zusatzstoffe achten! / * attention to the additives!*

Veggie

8. Chả giò chay (1, 9)*

Vegetarische Bratrollen aus Reispapier, gefüllt mit gepresstem Tofu und Sojafleisch, Ei, Glasnudeln, Morcheln, Möhren und Zwiebeln.
Dazu Soja - Dip.

Vegan roast roles from rice paper, full with glass pasta to pressed Tofu and soy meat, egg, morels, carrots and onions. In addition soy dip.
4,20 €

9. Hoàn thánh chiên chay (6, 9)*

Fünf knusprig gebackene Teigtaschen,
gefüllt mit würzig - gehacktem Tofu. Dazu Soja - Dip.

*Five crisp baked pastries filled spicy – haked Tofu.
Served with homemade soy – dip.*
3,50 €

10. Há – cỏ chay (9)*

Fünf frisch gedämpfte Tapiokamehl - Teigtaschen mit Tofu und Gemüsefüllung. Dazu scharfe Sojasoße.

Five freshly steamed tapioca pastries with a tofu and vegetable filling. Served with a spicy soy sauce.
4,20 €

11. Cảo chay (9)*

Drei knusprige Teigtaschen, gefüllt mit gehackten Tofu und Gemüse, dazu hausgemachte, scharfe Sojasoße.

Three crispy dumplings stuffed with chopped tofu and vegetables, homade, hot soy sauce.
3,50 €

12. Chả tôm mực chay (9)*

Fünf knusprig gebackene, marinierte Gewürztofu.
Dazu Tamarinde -Dip.

Five crispy, marinated seasoned - tofu. With tamarind dip.
4,20 €

13. Tôm chay chiên xù (9)*

Gebackene, vegane Garnelen aus Kartoffeln,- und Maisstärke.
Dazu Tamarinde – Dip.

*Baked, vegan prawns made from potatoes and corn starch.
With tamarind dip.*
3,90 €



Spezial / Special

Khai vị thập cẩm (1, 2, 3, 9)*

Große Mix - Platte mit verschiedenen Vorspeisen.
(Auch als Veggie!)

*Great mix - plates with different appetizers.
(also as veggie!)*

Nur ab 2 Personen / only from 2 persons.

Pro Person / per Person:

9,00 €



Urtypisch – Original - Hausgemacht – Homemade

Bánh Bao (1, 2, 9)*

Frisch gedämpfter Weizenmehl - Knödel nachsüdvinamesischer Art, gefüllt mit gehacktem Rinder - und Hähnchenfleisch, Glasnudeln, Morchel, Ei und Zwiebeln. Dazu Gurken – Dip.

Fresh steamed wheat pastry, South Vietnamese style, filled with ground beef and chicken, glass noodles, morel mushrooms, egg and onions. Served with a cucumber dipping sauce.

4,80 €

Auch als VEGAN / also VEGAN!



Gỏi cuốn / summer roll

südvietnamesische frische Reispapierrollen mit Reismudeln, frischen Gurkensticks, Salat und Kräutern. Wird erst nach Bestellung zubereitet, zwei Stück und in verschiedenen Varianten:

Fresh, South Vietnamese rice-paper rolls with fresh salad, cucumber sticks, and herbs. Prepared to order. Choice of two preparations below:

a. Gỏi cuốn Tôm-Heo (2, 3, 8)*

Mit Garnelen, würzig mariniert und gegrilltem Schweinefilet.
Dazu hausgemachter Dip und geröstete Erdnüsse.

*With shrimp, spicy marinated, grilled pork tenderloin.
Served with a dipping sauce and roasted peanuts.*

4,20 €

b. Gỏi cuốn Gà xá- xíu (2, 8)*

Mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet in Scheiben,
Dazu Dip und geröstete Erdnüsse.

*With grilled chicken breast filet.
Served with a dipping sauce and roasted peanuts.*

4,20 €

c. Gỏi cuốn Bò (2)*

Landestypische Mekong - Rollen

Mit zartem Rindfleisch, Zitronengras. Dazu Zitronengras – Dip.

Typical Mekong rolls!

*Tender beef with lemongrass,
Served with a lemongrass - dipping sauce.*

4,20 €

d. Gỏi cuốn chay (9)*

Mit Zitronengras marinierte und gebratenen Tofustreifen.
Dazu Soja- Dip.

*With fried tofu strips marinated in lemongrass,
Served with a soy dipping sauce.*

3,80 €



Phở - Suppe – Soup

21. Hủ tíu Sài-Gòn (1, 3, 5, 13)*

* Spezialität Nr.1 in Saigon!

Feine Reisbandnudeln in Rettichbrühe mit Garnelen, Hähnchen - Fleischbällchen, mariniertem und gegrilltem Schweinefilet, gebratenem Schweinebauch mit eingelegtem Rettich, Wachteleier sowie vielen Kräutern.

* Speciality Nr.1 in Saigon!

Fine rice noodles in radish broth with shrimp, chicken meatballs, marinated and grilled pork tenderloin, roasted pork belly with pickled radish, quail eggs, and herbs.

11,90 €

22. Phở Bò Nam bộ (13)*

Reisbandnudeln mit zartem, gekochtem Rindfleisch in einer großen Schale würziger Rinderbrühe. Dazu frische Sojasprossen und natürlich schwarz - roter Dip sowie viele Kräuter.

Rice noodles with tender cooked beef in a large bowl of spicy beef broth. Served with fresh bean sprouts, black-red dipping sauce and plenty of fresh herbs.

9,50 €

23. Phở đặc biệt (13)*

Delikatess Rindfleischsuppe aus Saigon mit dreierlei Rindfleisch, Reisbandnudeln und würziger Rinderbrühe in großer Schale serviert. Dazu wie in Saigon, frische Sojasprossen, viele Kräuter und schwarz-roter Dip.

Saigon delicacy! Spicy beef bouillon with rice noodles and three kinds of beef, served in a large bowl.

Served Saigon-style with fresh bean sprouts, fresh herbs and black-red dipping sauce.

10,90 €

24. Phở Gà Nam Bộ

Große Schale frische Hühnerbrühe mit Reisbandnudeln, zartem Hähnchenbrustfilet, gehackten Limettenblättern und Kräutern. Dazu frische Sojasprossen und Dip.

Large bowl of fresh chicken stock with rice noodles, tender chicken breast filet, chopped lime leaves and herbs. Served with fresh bean sprouts and black-red sauce.

9,50 €



25. Bánh canh (3, 9, 13)*

* Landestypische Nudelsuppe à la Mekong!

Stäbchennudeln in würziger Rettich - Brühe, mit Garnelen, würzig mariniertem, gegrilltem Schweinefilet, gebackenen Fleischbällchen und Kräutern, dazu Knoblauch-Chili-Paste.

* Noodle soup typical for the Mekong region!

Wheat noodles in spicy radish broth with shrimp, spicy marinated grilled pork tenderloin, baked chicken meatballs and herbs.

11,50 €

26. Hoàn Thánh (6, 9)*

Hausgemachte Suppe mit Teigtaschen, gefüllt mit würziger, zarter Hähnchenfleisch, zubereitet nach südvietnamesischer Art, mit frischem Gemüse, Kräutern und schwarzem Sesamöl.

South Vietnam style homemade dumplings with a spicy, tender chicken filling, with fresh vegetables, herbs and black sesame oil.

9,50 €

27. Hoàn thánh mỳ (3, 6, 9)*

Eine der beliebtesten Nudelsuppen in Südvietnam mit Weizennudeln, Garnelen, gegrilltem Schweinefilet, mit Hähnchenfleisch gefüllten Teigtaschen, frischem Gemüse, Kräutern und schwarzem Sesamöl.

One of the most popular soups in South Vietnam with Wheat noodles, shrimp, grilled pork tenderloin, dumplings filled with chicken meat, fresh vegetables, herbs and black sesame oil.

11,50 €

28. Bún Bò Huế (13)*

* Das berühmte Nudelgericht in Huế!

Große Schale würzige – scharfe Brühe aus frischem Zitronengras und Wasserkoriander, mit dicken Reisnudeln, zartem Rindfleisch, gegrilltem Schweinefilet und vietnamesischem Brühwurst.

Dazu frisch gehobelte Bananenblüten und Sojasprossen.

* The famous noodle soup in Hue!

A large, spicy bowl of thick rice noodles, with lemon grass and water coriander, tender beef, grilled pork fillet, vietnamesesausage.

With freshly planed banana blossoms and bean sprouts.

11,50 €



Vegan

29. Phở chay (13)*

(* **Vegan, aber mit originalem Geschmack!**)

Reisbandnudel mit Tofuscheiben und Sojafleisch in einer großen Schale würziger Brühe aus Zimt – Sternanis – Kardamom...

Dazu frische Sojasprossen und viele Kräuter.

(* **Vegan, but with an original taste!**)

Rice noodle with tofu slices and soy meat in one large bowl of spicy broth of cinnamon – star anise – cardamom...

In addition fresh bean sprouts and many herbs.

9,20 €

30. Hoàn thánh chay (6, 9, 13)*

Hausgemachte Suppe mit Teigtaschen, gefüllt mit würzigem, gehacktem Tofu, zubereitet nach südvietnamesischer Art, mit frischem Gemüse, Kräutern und schwarzem Sesamöl.

South Vietnam style homemade dumplings with a spicy, haked tofu filling, with fresh vegetables, herbs and black sesame oil.

9,50 €

31. Bánh canh chay (9, 13)*

(* **Kloster-Vegan-Nudelsuppe!**)

Große Schale Rettich – und Kokosmilch - Brühe, mit Stäbchennudeln, mariniert und gegrillter, veganer Garnele, gebackenen Tofu und Sojakugeln, Mais und Kräutern.

Tip: Schmeckt am besten mit Knoblauch – Chili Paste!

(* **Vegan cloister noodle soup!**)

A large bowl of radish-coconut- milk broth with wheat noodles, marinated and grilled vegan shrimp, backed tofu and soy balls, corn and herbs. Tip: Tastes best with garlic-chili paste!

9,50 €

32. Bún Bò Huế chay (9, 13)*

(* **Das berühmte Nudelgericht in Huế!**)

Große Schale würzige – scharfe Brühe aus frischem Zitronengras und Wasserkoriander, mit dicken Reismudeln, veganem Weizenfleisch, gebackenem Tofu in Würfeln und veganem Schinken.

Dazu frisch gehobelte Bananenblüten und Sojasprossen.

(* **Huế's famous noodle dish!**)

A large, spicy bowl of lemon grass and coriander, with thick rice noodles, vegan wheat seitan, baked tofu cubes and vegan ham.

Served with fresh banana blossoms and bean sprouts.

9,50 €



Menü

** Zu allen Menüs servieren wir eine frische Gemüsesuppe!*

** Our fresh vegetable soup is included with all main courses.*

41. Gỏi rau câu Hà tiên (2,3,6,8,13)*

***Typisch in Hà tiên** Großer Salat mit weißem Agar, zartem Hähnchenbrustfilet, Garnelen, frischen Tomaten, Zwiebeln, Mix - Salat, Seetang, Glasnudeln, Minze, gerösteten Erdnüssen und Sesam. Leicht scharf!

****Typical in Hà tiên** Big salad with white agar, tender chicken breast filet, shrimp, fresh tomatoes, onions, seaweed, glass noodles, mint, roasted peanuts and sesame. Slightly spicy!*

9,50 €

42. Bánh khọt Cừu long (3,9)*

***Typisch Mekong!**

Gebackener Reismehl - Pfannkuchen mit gehacktem Hähnchenfleisch und Garnelen, dazu selbstgemachter Dip und frischer Salat.

(* Auch vegetarisch mit gehacktem Tofu und Garnelen).

Traditional baked rice-flour pancakes with ground chicken meat and shrimp, a homemade dipping sauce and salad.

(* Also vegetarian with ground tofu and shrimps).

9,90 €

43. Bò lá lốt (2,8,13)*

Gehacktes Rindfleisch, mariniert mit Zwiebeln und vielen Gewürzen, eingerollt in Pfefferblättern und gegrillt.

Dazu typisch südvietnamesische Soße, frischer Salat und gerösteten Erdnüssen. Als Beilage Reismnudeln oder Reis.

Marinated ground beef with onions and spices, rolled in pepper leaves and grilled. Served with a typical South Vietnamese sauce, roasted peanuts and fresh salad. Side dish of rice noodles or rice.

10,90 €



44. Bún Bò khô (8, 13)*

Würzig marinierts und scharf gebratenes Rindfleisch aus Argentinien, serviert auf Reisnudeln und frischen Salat.

Dazu hausgemachter Soße, Kräuter und gerösteten Erdnüssen.

Spicy marinated and hot fried beef from Argentina on rice noodles and fresh salad. In addition homemade sauce, herbs and roasted peanuts.

10,90 €

45. Gà nướng

Würzig mariniertes und gegrilltes Hähnchenbrustfilet nach Art des Hauses mit Reis , frischem Salat, Gurken, eingelegtem Rettich und hausgemachter Ingwer – Knoblauch Soße.

Spicy marinated and grilled chicken's breast fillet in kind of the house with rice, fresh salad, cucumbers, pickled radish and homemade Ginger – garlic sauce.

9,50 €

46. Vịt nướng chao

* Mekong's Bauern Entenpfanne!

Deftig – scharfe Pfanne mit Barbarie - Entenbrustfilet, mariniert mit fermentiertem Tofu und Chili. Dazu Reis, blanchiertes Saisongemüse und Ingwer - Limetten Dressing.

* Mekong's farmers – duck's frying pan!

Hearty – sharp frying pan with Barbarie duck's breast fillet, marinated with fermented tofu and chili. In addition rice, blanched seasonal vegetables.

12,90 €

47. Bún thịt nướng (8)*

Würzig mariniert und auf Holzkohlen gegrillter Schweinebauch in typischer - und heißer Soße.

Serviert mit Reisnudeln, Salat und vielen Kräutern.

*Spicy pork belly, marinated and grilled on wood charcoal in a traditional spicy sauce
Served with rice noodles, salad and herbs.*

12,50 €



48. Cơm dĩa cá hồi (2, 9)*

Gegrilltes Wildlachsfilet mit gebratenen Grünspargeln, Kai-choi Gemüse und leicht scharfer Soße. Serviert mit Reis.

Baked wild salmon fillet with roasted green asparagus, Kai-choi vegetables and slightly sharp sauce.

12,90 €

49. Kiểm (8, 13)*

* Kürbis - Eintopf aus Mekong-Delta!

Geschmorte Hokkaido Kürbis in cremiger Tapioka - Erdnussbutter - und Kokosmilch Soße, mit jungen Kokosfleisch, Grünbohnen und gerösteten Erdnüssen. Dazu Reisnudeln oder Reis. Mit folgende Auswahl:

* Pumpkin stew from Mekong Delta!

Braised Hokkaido pumpkin in creamy Tapioca - peanut butter - and coconut milk sauce, with young coconut meat, green beans and roasted peanuts. Serve rice noodles or rice.

With the following selection:

mit Hähnchenbrustfilet / *With chicken:*

9,50 €

mit Garnelen / *With prawns:*

12,50 €

50. Bún chả giò gà (1, 8, 13)*

Hausgemachte Bratrollen aus Reisapapier, gefüllt mit gehacktem Hähnchenbrustfilet, Ei, Morcheln, Glasnudeln, Möhren und Zwiebeln. Dazu frischer Salat, Reisnudeln, hausgemachte Soße, gerösteten Erdnüssen und Kräutern.

Homemade roast roles from rice paper, full with hacked chicken fillet, egg, morels, glass pasta, carrots and onions. In addition fresh salad, rice pasta, homemade sauce, to roasted peanuts and herbs.

9,90 €



Veggie

51. Gỏi rau câu chay -(VEGAN) (6, 8, 9,13)*

* Typisch in Hà tiên!

Großer Salat mit weißem Agar, Tofu und Sojakugeln, frischen Tomaten, Zwiebeln, Mix - Salat, Seetang, Glasnudeln, Minze, gerösteten Erdnüssen und Sesam. Leicht scharf!

* Typical in Hà tiên!

Big salad with white agar, tofu and soy balls, fresh tomatoes, onions, seaweed, glass noodles, mint, roasted peanuts and sesame. Spicy!

8,50 €

52. Lá lốt chay -(VEGAN) (8, 13)*

* Vegan - Nach eigenem Rezept!

Würzig mariniertes Tofu und Sojafleisch, gehackt und eingerollt in Pfefferblättern. Serviert mit frischem Salat, Reisnudeln oder Reis, hausgemachter Dressing, Kräutern und gerösteten Erdnüssen.

* Vegan - From own recipe!

Spicy marinated tofu and soy meat, hacked and rolled up in pepper leaves. Served with fresh salad, rice noodles or rice, homemade dressing, herbs and roasted peanuts.

9,50 €

53. Bánh khọt chay - (VEGAN) (9)*

* Typisch Mekong! Gebackener Reismehl - Pfannkuchen mit gehacktem Tofu, dazu hausgemachter Soja - Dip und frischer Salat.

Traditional baked rice-flour pancakes with haked tofu, with a homemade dipping soy - sauce and fresh salad.

8,90 €



54. Bún thịt nướng chay -(VEGAN) (8, 9)*

Würzig mariniert und gegrillter VEGAN – Schweinebauch
in typisch – heiße Sojasoße. Serviert mit Reissnudeln,
frischem Salat, gerösteten Erdnüssen und Kräutern.

*Spicy VEGAN – pork belly, marinated and grilled
in a traditional spicy soy sauce. Served with rice noodles,
fresh salad, roasted peanuts and herbs.*

10,50 €

55. Kiểm chay -(VEGAN) (8, 13)*

* Kürbis - Eintopf aus Mekong-Delta!

Geschmorte Tofu und Hokkaido Kürbis in cremiger
Tapioka - Erdnussbutter - und Kokosmilch Soße, mit jungen Kokosfleisch,
Grünbohnen und gerösteten Erdnüssen. Dazu Reissnudeln oder Reis.

* Pumpkin stew from Mekong Delta!

*Braised tofu and Hokkaido pumpkin in creamy Tapioca -
peanut butter - and coconut milk sauce, with young coconut meat,
green beans and roasted peanuts. Serve rice noodles or rice.*

9,50 €

56. Hủ tíu Tiểu chay - (VEGAN)

Uralter Mekong – Nudelgericht!

Marinierter , frisch gebratener Tofu in scharfer und würziger
5 Kräuter – Erdnusscreme Soße. Mit feinen Reisbandnudeln,
frischen Sojasprossen, Gurken und Tomaten in Streifen.
Garniert mit vielen Kräutern sowie gerösteten Erdnüssen.

Ancient Mekong - pasta dish!

Marinated, freshly fried tofu in hot and spicy 5 herbs - peanut cream sauce.

*With fine rice noodles, fresh soybean sprouts,
cucumbers and tomatoes in strips.*

Garnished with many herbs as well as roasted peanuts.

9,50 €



57. Sủi cảo chay -(VEGAN) (9,13)*

* Veganes Nudelgericht à - la Sài Gòn!

Mit Tofu-und Weizenfleisch gefüllte Teigtaschen auf Weizennudeln, frischem Salat, Frühlings zwiebeln und hausgemachter Sojasoße.

* *Vegan noodle dish a´ la Saigon!*

Dumplings filled with tofu and seitan on fine wheat noodles, fresh salad, spring onions and homemade soy sauce.

8,90 €

58. Cơm chay tàu hũ - (VEGAN) (9, 13)*

* **Fastengericht!** Veganer Reisteller mit gebratenem Tofu, mariniert in gehacktem Zitronengras.

Dazu hausgemachte Sojasoße, pikant, frischer Salat und Reis.

* **Fasting rice dish** *with fried tofu, marinated in hacked lemongrass. Served with homemade soy sauce a´ la Saigon (spicy!) and fresh salad.*
8,50 €

59. Bún chả giò chay (1, 8, 9, 13)*

Hausgemachte Bratrollen aus Reispapier, gefüllt mit Ei, gepresstem Tofu, Sojafleisch, Morcheln, Glasnudeln, Möhren und Zwiebeln. Dazu frischer Salat, Reissnudeln, Sojasoße, gerösteten Erdnüssen und Kräutern.

Home-baked roast roles from rice paper, full with to pressed Tofu, soy meat, morels, glass pasta, carrots and onions. In addition fresh salad, rice pasta, soy sauce, to roasted peanuts and herbs.
9,90 €

60. Bún mắm chay – (VEGAN) (8, 9, 13)*

* **Festmahl zum buddhistischen Feiertag!**

Veganer Mix aus, verschiedenen eingelegten Gemüsen, Weizenfleisch und gebackenem Tofu. Mit Reissnudeln, frischen Sojasprossen, pikanter Sojasoße und vielen Kräutern.

** A special dish served on Buddhist holidays!
Vegan mix of marinated vegetables, seitan and baked tofu. Served with rice noodles, fresh bean sprouts, spicy soy sauce and herbs.*
9,50 €

61. Bánh hủi – (VEGAN) (9,13)*

Traditionelles Gericht zur Verlobung!

Feine Nudeln aus Reis – und Maismehl mit gedünsteten Sojasprossen, gebackenem Veganfleisch aus Wasserkastanien – Tofu, hausgemachter Sojasoße, Frühlingszwiebel, Koriander und Basilikum.

A traditional engagement dish!

Fine rice and cornmeal noodles with steamed bean sprouts, a baked vegan meat patty of water chestnuts – tofu and homemade soy sauce.

Served with spring onions, coriander and basil.

9,50 €