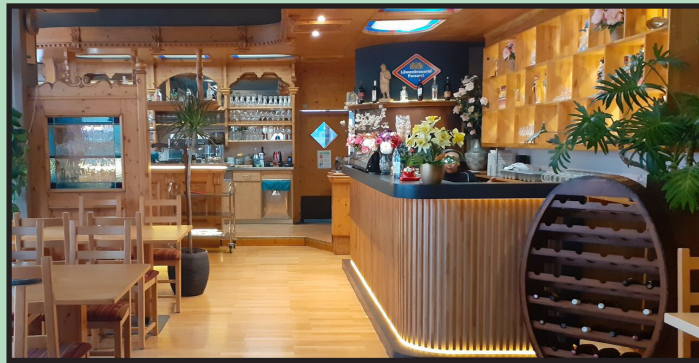


***Herzlich Willkommen***

***in Uncle Nams Kitchen***



***Getränke-  
und  
Speisekarte***

***Tel. 0851/52481***

# Hausgemachte Limonaden

## Mango Lassi

Zucker, Limette, Mangosaft, Lychee-Saft, frische Minze und Basilikumsamen 4.80 Euro

## Sweet Berries

Zucker, Limetten, Erdbeeren und frische Minze 4.80 Euro

## Uncle Favorite

Zucker, Limetten, frischer Ingwer 4.80 Euro

## Saigon Summer

Zucker, Limetten, Himbeeren, Lychee-Saft, frische Minze und Basilikumsamen 4.80 Euro

Mango-/Lychee-/Apfel-Schorle 0,4l 3.50 Euro

Mango-/Lychee-/Apfelsaft 0,2l 2.50 Euro

# Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Naturell-Wasser 0,4l 3.20 Euro  
Flasche 0,25l 2.90 Euro  
Flasche 0,75l 5.00 Euro

Gerolsteiner Sprudelwasser 0,4l 3.20 Euro  
Flasche 0,25l 2,90 Euro  
Flasche 0,75l 5.00 Euro

Cola, Cola-Light, Fanta, Cola-Mix, Sprite 0,4l 3.20 Euro  
0,2l 2.20 Euro

# Bier Löwenbrauerei Passau

<u>Pils</u>	0,33l	3.90 Euro
<u>Weißbier</u>	0,5l	4.20 Euro
<u>Dunkel</u>	0,5l	4.20 Euro
<u>Helles</u>	0,5l	4.20 Euro
<u>Naturradler</u>	0,5l	3.90 Euro
<u>Alkoholfreies Bier</u>	0,5l	3.90 Euro

## Schnäpse

<u>Nep Moi:</u> Vietnamesischer Kleb-Reisschnaps (30%)	2cl	3.00 Euro
---	-----	-----------

## Aperitifs

<u>Aperol Spritz m. Prosecco, Sodawasser</u>	0,3l	5.60 Euro
<u>Aperol Spritz Spezial m. Prosecco, Mango-Saft</u>	0,3l	5.60 Euro
<u>Hugo: Prosecco, Holunder-Sirup und frische Minze</u>	0,3l	5.60 Euro
<u>Wild Berry: Lilet, Himbeeren und frische Minze</u>	0,3l	5.60 Euro

# Wein

<b><u>Weißer Wein Grüner Veltiner</u></b>	0,25l	5.00 Euro
Flasche		17.80 Euro
<b><u>Weißwein-Schorle</u></b>	0,4l	5.40 Euro
<b><u>Rotwein Zweigelt Klosterberg</u></b>	0,25l	4.80 Euro
Flasche		15.60 Euro
<b><u>Scavi &amp; Ray Prosecco</u></b>	0,2l	5.00 Euro
Flasche	0,75l	22.00 Euro

# Heiße Getränke / Kaffee

<b><u>Grüner Tee</u></b>		
Klassischer Grüner Tee im Kännchen		4.20 Euro
<b><u>Jasmin-Tee</u></b>		
Klassischer Jasmin-Tee im Kännchen		4.20 Euro
<b><u>Heiße Zitrone</u></b>		
Frisch gepresst		3.10 Euro
<b><u>Heißer Ingwer</u></b>		
Mit Zitrone und Honig		3.50 Euro
<b><u>Kaffee</u></b>		3.40 Euro
<b><u>Espresso</u></b>		3.10 Euro
<b><u>Ca Phe Sua</u></b>		
Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch		3.90 Euro

# Vorspeisen

<b><u>V1: Vegetarische Frühlingsrolle</u></b> <sup>4</sup> Frittierte Frühlingsrollen mit Gemüse	4.00 Euro
<b><u>V2: Nem Chien (2 Stück)</u></b> Frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehack, Ei, Garnelen, Morcheln, Glasnudeln und frischem Gemüse	5.90 Euro
<b><u>V3: Tom Chien (6 Stück)</u></b> Überbackene Garnelen, serviert mit süß-sauer Soße	5.50 Euro
<b><u>V4: Vorspeisenplatte für 2 Personen</u></b> Eine gemischte Platte mit unseren vier Vorspeisen	10.90 Euro
<b><u>V5: Edemame</u></b> Gedämpfte japanische Bohnen mit Meeres-Salz serviert	5.50 Euro
<b><u>V6: Gui Cuon (2 Stück)</u></b> <sup>5,8</sup> Zwei hausgemachte Sommerrollen umwickelt mit Reispapier, gefüllt mit buntem Salat, Reispapier, eingelegeten Karotten, Gurken und Paprikastreifen und vietnamesischen Kräutern	
-Classic mit Garnelen	5.50 Euro
mit Huhn	4.90 Euro
mit Rind	5.50 Euro
-(Vegan) mit Tofu	4.50 Euro
<b><u>V7: Gemischter Salat</u></b> Bunter, gemischter Salat mit Karotten, Gurken, Paprikastreifen und Kirschtomaten, serviert mit Erdnuss-/Thai-Dressing	6.50 Euro
<b><u>V8: Nom ga xe phay</u></b> Vietnamesischer Salat mit Hühnerfleisch, gemischtem Salat mit Papaya, Kohlrabi, Karotten, Zwiebeln, Erdnüssen, serviert mit Koriander, Minzkräutern und Röstzwiebeln mit Fischsoße (scharf)	9.90 Euro
<b><u>V9: Kokos Suppe</u></b> Mit Kokosmilch serviert, Steinchampion, Blattbohnen, Kirschtomaten und Karotten	
-Vegan mit Tofu	4.50 Euro
-Mit Garnelen oder Huhn	6.50 Euro
<b><u>V10: Wantan Suppe</u></b> <sup>4</sup> Suppe mit Pak choi, Champion und Wantan, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen Kleine Portion	5.90 Euro

# Reis

## **R1: Com Dia** 12

Reisteller mit einem Spiegelei, eingelegte Karotten, Gurken, bunten Salat, Sesam, dazu unsere hausgemachte Fischsoße als Beilage

-Classic mit karamellisiertem Schweinebauch oder Huhn	12.90 Euro
-Rind	13.50 Euro
-Veggie mit Tofu	11.50 Euro

## **R2: Com Bat**

Große Reisschüssel mit mariniertem Fleisch serviert mit Spiegelei, buntem gemischten Salat

-mit Huhn	13.50 Euro
-mit Rindfleisch	13.90 Euro
-mit großen Garnelen	15.90 Euro
-Veggie Tofu	12.50 Euro

# Udon Nudeln

## **U1: Spicy Udon (scharf)**

Gebratene Udon Nudeln mit Soja-Curry-Soße, buntem Gemüse und Salat

-Huhn	13.50 Euro
-Rind	13.90 Euro
-Vegan mit gebratenem Tofu	12.50 Euro

# Reisband Nudeln

## **P1: Pho Xao** 2

Gebratene Reisnudeln mit Karotten, Chinakohl, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, garniert mit Erdnüssen und Süß-Sauer-Soße

-Classic mit Huhn oder Rind	12.90 Euro
-Vegan mit Tofu	11.50 Euro

## **P2: Pho Bo (Nudelsuppe)**

Traditionelle Reisbandnudeln aus hausgemachter Rindfleischbrühe, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und dazu garnierten Kräutern 13.90 Euro

## **(P3: Pho Sup Chay (Nudelsuppe Vegan)**

Traditionelle Reisbandnudeln aus unserer hausgemachten Gemüsebrühe, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen dazu Tofu, garniert mit frischen Kräutern 11.90 Euro

Allergene

1)Eier 2)Erdnüsse 3)Fisch 4)Gluten 5)Krebstiere 6)Lupine 7)Milch 8)Schalenfrüchte 9)Sulfite 10)Sellerie 11)Senf  
12)Sesam 13)Soja 14)Weichtiere

# Reisnudeln

## **B1: Bung Ga**

Vietnamesischer Reisnudelsalat, dazu Hähnchenfleisch gebraten mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Gurken, eingelegten Karotten und Sojasprossen, serviert auf buntem Salat, garniert mit Erdnüssen und unserer hausgemachten Fischsoße 12.90 Euro

## **B2: Bun Bo (Nambo)** 3,8

Vietnamesischer Reisnudelsalat, dazu Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Gurken, eingelegten Karotten und Sojasprossen, serviert auf buntem Salat, garniert mit Erdnüssen und unserer hausgemachten Fischsoße 13.90 Euro

## **B3: Bun Nem** 3,8

Vietnamesischer Reisnudelsalat, mit frittierten Frühlingsrollen und Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Gurken, eingelegten Karotten und Sojasprossen, serviert auf buntem Salat, garniert mit Erdnüssen und unserer hausgemachten Fischsoße 13.50 Euro

## **B4: Bun Chay (Vegan)**

Vietnamesischer Reisnudelsalat, dazu Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Gurken, eingelegten Karotten und Sojasprossen, serviert auf buntem Salat, garniert mit Erdnüssen und pikanter Soße mit Tofu 11.90 Euro

### Allergene

1)Eier 2)Erdnüsse 3)Fisch 4)Gluten 5)Krebstiere 6)Lupine 7)Milch 8)Schalenfrüchte 9)Sulfite  
10)Sellerie 11)Senf 12)Sesam 13)Soja 14)Weichtiere

# Hausgemachte Spezialitäten

## **S1: Hähnchen Teller** 4

Knusprig gebackenes Huhn, dazu gemischter Salat+ Natur-Reis mit Soße nach Wahl süß-sauer/ Erdnussoße/ rote Curry-Soße/ Pikan Soße 15.90 Euro

Bei Wechsel der Beilage +1.50 Euro Pommes/Reisband Nudeln/Udon Nudeln

## **S2: Ententeller** 4

Knusprig gebackene Ente, dazu gemischter Salat+ Natur-Reis mit Soße nach Wahl süß-sauer/ Erdnussoße/ rote Curry-Soße/ Pikan Soße 17.90 Euro

## **S3: Bun Bo Hue (Nudelsuppe) (scharf)** 5,8

Kräftiger Geschmack, Rindfleischbrühe und Schweinebein, garniert mit frischen Kräutern 16.50 Euro

## **S4: Soi Thit**

Gedampfter Klebreis mit Fleischeintopf (Schweinebauch und Ei), Frikadellen und süß-saurem Salat 15.50 Euro

## **S5: Meeresfrüchte mit roter Curry-Soße (scharf)** 3

Garnelen, Tintenfisch, Grünmuscheln, verschiedenen Gemüsen, Zitronengras und Chili 17.90 Euro

Allergene

1)Eier 2)Erdnüsse 3)Fisch 4)Gluten 5)Krebstiere 6)Lupine 7)Milch 8)Schalenfrüchte 9)Sulfite 10)Sellerie 11)Senf 12)Sesam 13)Soja 14)Weichtiere

# Sushi

## Maki: 6 Stücke

### gerollt, unwickelt mit einem Nori-Blatt

M1. Lachs 3	4.00 Euro
M2. Thunfisch 3	4.90 Euro
M3. Krebsfleisch 14	3.50 Euro
M4. Avocado	3.90 Euro
M5. Gurke	3.50 Euro
M6. Veganes Lachs-Imitat	4.00 Euro
M7. Überbackene Garnele 3	4.00 Euro
M8. Rettich	3.50 Euro

## Inside out: 8 Stück

### Reis außen am Nori-Blatt angebracht

A: Lachs, Avocado, Gurken, Frischkäse, Sesam und Masago 3,7,12	7.50 Euro
B: Thunfisch, Avocado, Gurken, Frischkäse, Sesam und Masago 3,7,12	8.00 Euro
C: Krebsfleischimitat, Avocado, Frischkäse und Masago 7,12	7.00 Euro
D: Überbackene Garnele, Gurken, Frischkäse und Masago 3,7,12	7.00 Euro
E: Gebackene Lachshaut, Rucola, Frischkäse und Sesam 3,7,12	7.00 Euro
F: Lachs, Gurke, Rucola, Frischkäse und Sesam 3,7,12	7.00 Euro
G: Gurke, Frischkäse und Sesam	6.50 Euro
H: Avocado, Frischkäse und Sesam 7,12	6.50 Euro
T: Gebratener Tofu, Paprika, Gurke, Frischkäse und Shisoblatt 7	7.00 Euro
V: Veganes Lachs-Imitat, Avocado, Gurke, veganer Frischkäse und Sesam 12	7.50 Euro
S: Rettich, Frischkäse und Sesam 12	6.50 Euro
U: Avocado, Gurke, Rettich, Frischkäse und Sesam 7,12	6.50 Euro

#### Allergene

1)Eier 2)Erdnüsse 3)Fisch 4)Gluten 5)Krebstiere 6)Lupine 7)Milch 8)Schalenfrüchte 9)Sulfite  
10)Sellerie 11)Senf 12)Sesam 13)Soja 14)Weichtiere

## Nigiri: 2 Stück

### Reishäppchen mit Topping

N1. Lachs 3	4.00 Euro
N2. Thunfisch 3	5.00 Euro
N3. Krebsfleischimitat	3.50 Euro
N4. Gekochte Garnelen 3	4.50 Euro
N5. Avocado	3.90 Euro
N6. Tofu	3.90 Euro

# Special Sushi Rolls

## Gebackene Sushi Rolls mit Pikan-Soße (6 Stück)

G1. Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse 3,7	7.00 Euro
G2. Thunfisch, Avocado, Gurke und Frischkäse 3,7	7.50 Euro
G3. Überbackene Garnelen, Gurken und Frischkäse 3,7	7.00 Euro
G4. Inside out gebackenen Garnele, Gurken umwickelt mit Lachs (8 Stück)	8.00 Euro
G5. Inside out Krebsfleisch, Avocado, Frischkäse umwickelt mit Garnele (8 Stück)	8.00 Euro

## **Extrawünsche**

**Ingwer und Wasabi (+1.00 Euro)**

**Veganer Frischkäse (+0.50 Euro)**

## Allergene

1)Eier 2)Erdnüsse 3)Fisch 4)Gluten 5)Krebstiere 6)Lupine 7)Milch 8)Schalenfrüchte 9)Sulfite  
10)Sellerie 11)Senf 12)Sesam 13)Soja 14)Weichtiere

# Sushi Menü

## **1-Person-Menü: Classic** 5,7,12 17.90 Euro

A. Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam und Masago  
M2. Maki-Thunfisch, M7. Überbackene Garnele  
N1. Nigiri Lachs

## **1-Person-Menü: Vegan** 16.20 Euro

G. Gurke, Avocado, Rettich, veganer Frischkäse, Sesam  
M5. Gurke, M6. Veganes Lachsimitat  
N5. Avocado

## **2-Personen-Menü: Classic** 38.00 Euro

A. Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam und Masago  
C. Krebsfleischimitat, Avocado, Frischkäse und Masago  
U. Avocado, Gurke, Rettich, Frischkäse und Sesam  
M2. Thunfisch, M5. Gurke, M7. Gebackene Garnelen  
N1. Nigiri-Lachs, N4. Nigiri-Garnelen

## **2-Personen-Menü: Vegan** 35.20 Euro

U. Avocado, Gurke, Rettich, veganer Frischkäse  
G. Gurke, Frischkäse, Sesam  
T. Gebratener Tofu, Paprika, Gurke, Veganer Frischkäse, Shiso oder Rucola  
M4. Avocado, M8. Rettich, M6. Veganes Lachs-Imitat  
N5. Nigiri-Avocado, N6. Nigiri-Tofu

### Allergene

1)Eier 2)Erdnüsse 3)Fisch 4)Gluten 5)Krebstiere 6)Lupine 7)Milch 8)Schalenfrüchte 9)Sulfite  
10)Sellerie 11)Senf 12)Sesam 13)Soja 14)Weichtiere

# Nachtisch

**1. Gebackene Bananen**

4.20 Euro

Mit Honig, serviert mit Vanilleeis

**2. Gebackene Wantanblätter**

4.20 Euro

Gefüllt mit Zartbitterschokolade, serviert mit Vanilleeis

**3. Milchreis**

4.20 Euro

Gekocht in Kokosmilch, serviert mit frischen Mangostücken