



Kriegsstr.206, 76135 Karlsruhe
Alle Gerichte frei von künstliche Aromastoffen und Glutamat

ABHOLKARTE

Vorspeisen

Vietnamesische Sommerrollen (2 Stück)

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

4	Garnelen	6,90
5	Hähnchenfilet	6,20
6	Rindfleisch	6,50
7	Tofu und Avocado	7,10
8	Vietnamesische Frühlingsrollen(2 Stück)	6,90

Knusprig gebratene Reispapierrollen
gefüllt mit Hühnchen-Schweinehack,
Glasnudeln, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Ei und
Karotten, Serviert mit Nước Mắm-Fisch Soße

Hauptspeisen

Phở(mit Brühe)

11	Phở Bò	13,90
Scheiben vom Rinderfilet, Koriander, Frühlings- zwiebeln und weiteren frischen Kräutern.		
12	Phở Gà	12,90
mit Hühnerfleisch, Koriander, Frühlingszwiebeln und weiteren frischen Kräutern.		

Phở xào (ohne Brühe)

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

14	mit Tofu	13,90
15	mit Rindfleisch	13,90
16	Hühnerfleisch	12,90
17	Riesengarnelen	17,90

Reisgerichte

19 Gà xào Xoài 13,50
Hühnerbrustfilet, mit einem Mix an frischem Gemüse und frischen Mangostreifen in Soja-mangosauce.

20 Vịt sốt me 15,90
knusprig gebratene Ententranchen auf frischem Saisongemüse, serviert mit einer erfrischenden Tamarind-Soße und garniert mit gehackten Erdnüssen.

21 Tôm rang Me nước dừa 19,50
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	12,70
23	Hühnerfleisch	12,70
24	Rindfleisch	13,90
25	Ententranchen	15,70
26	Garnelen	17,90

27 Bò xào Cần Tỏi 14,90
Gebratenes Rind an frischem Sellerie und Knoblauch, Karotten und Saisongemüse in dunkler Sauce.

28 Tôm xào Tỏi,Ớt 17,90
Gebratene Riesengarnelen angebraten in Knoblauch mit Saisongemüse, serviert mit frischen Kräutern nach einem traditionellen Hanoier Rezept in Bêp Xua Sauce. (scharf).

29 Mực xào Tỏi,Ớt 16,90
Gebratener Sepia und Saisongemüse, gewürzt mit Knoblauch, serviert mit frischen Kräutern (scharf).

30 Mực xào Dứa 16,90
Gebratener Sepia mit Ananas, sonnengereiften Tomaten, Karotten und Knoblauch, serviert mit frischen Kräutern.

Bún Reisnudeln Gerichte

31 Bún Nem rán 14,70
Reisnudeln mit gebratenen Nem Frühlingsrollen, mit reichlich Kräutergrün und Salat an Nước Mắm Dressing serviert

32 Bún Bò Nam bộ 14,70
Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch, frischen Kräutern und Salatstreifen, hausgemachte Nước Mắm Soße. Garniert mit gehackten Erdnüssen, Röstzwiebeln und Sesam

Erklärungen

Tamarindsauce

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

Dieses bereiten wir selber 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 Reissessig, Knoblauch und leicht scharfen Chilis.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie uns bei Ihrer Bestellung

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit, und Wir wünschen einen
#guten Appetit# #Chúc Ăn Ngon#

ALLE PREISE IN € INKL.GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER.

©BY BEPXUA-RESTAURANT, RECHTE,ÄNDERUNGEN UND IRRTÜMER VORBEHALTEN.