



CHÀO MỪNG ĐẾN VỚI CHO

Ihre Heimat musste Familie Cho verlassen. Die traditionellen Rezepte exquisiter vietnamesischer Küche waren ihr einziger Besitz. Cho bedeutet auch schenken. Deshalb haben sie in ihrer neuen Heimat Düsseldorf ein Restaurant eröffnet – das Cho.

Nehmen Sie bitte Platz in einem fernöstlichen Ambiente, vergessen Sie für eine Weile den Alltag und genießen Sie die kulinarischen Köstlichkeiten des Cho.

Eine reichhaltige Auswahl leichter, kalorienarmer und äußerst nahrhafter Speisen erwartet Sie. Mit tagesfrischen Zutaten – vor Ihren Augen virtuos zubereitet. Vorspeisen, Salate, Suppen, Menüs und Desserts. Wir wissen aus Erfahrung, was Ihren Gaumen erfreut und Sie auf den Geschmack bringt. Frische, mit delikater Würze und exotischer Raffinesse.

Wir wünschen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt in kommunikativer Atmosphäre.

Und hoffen, Sie beehren uns wieder im Cho.

Ihr Cho-Team



DIE KÜCHE CHO

Die Eigenständigkeit der vietnamesischen Küche verdankt sich einer fast dreitausendjährigen Geschichte. In dieser gewachsenen Kultur der vielfältigen Rezepte und Zubereitungsarten finden sich natürlich kulinarische Einflüsse des Nachbarn China wieder. Im Süden Vietnams haben Elemente der indischen Küche und Nuancen der thailändischen Kochkunst die Vielfalt bereichert. Typische vegetarische Gerichte gehen auf den Buddhismus zurück.

Die belebten Straßen sind der traditionelle Ort der vietnamesischen Küche. In den vielen Garküchen werden die Speisen nach den Wünschen der Gäste gekocht, gegrillt und frittiert sowie frisch zubereitet zum Verzehr in Schalen serviert. Basis sind Reis, Reisnudeln und verschiedene Gemüse.

Beliebt sind Nudelsuppen, die ganztägig zubereitet werden. Weil sie kurz vor dem Servieren mit dem heißen Sud übergossen werden, bleiben die Zutaten „al dente“. Pikant gewürzt werden sie meist mit Zitronengras, vietnamesischer Minze, Koriander oder Basilikum.

Buddha verpflichtet, bietet das Cho auch vegetarische Gerichte an.



EMPFEHLUNG VON MAMA UND PAPA CHO

- M1. Mì đậu phụ** 15,90 €
Tofu-Nudeln in einer Soja-Honig-Chiliöl Sauce
Knackige Tofu-Nudeln mit Pak Choi und Brokkoli in einer scharfen Soja-Honig-Chiliöl-Sauce. Dazu Erdnüsse, frittierte Zwiebeln, Chilifäden, Sesam und frische Kräuter.
- M2. Pho lao ga** 12,90 €
Laotische Reisbandnudeln mit Hähnchen ^{E, K}
Reisbandnudeln in einer cremigen, pikanten Erdnussbutter-Kokos-Curry-Sauce mit Hähnchen und Saisongemüse. Dazu einen Hauch frischen Salat, Erdnüsse und Chili-Fäden.
Ein Familienrezept von Mama Cho.
- M3. Ga xao du du, xot dau fong** 11,90 €
Hähnchenfleisch in Kokos-Erdnussbutter ^E
Hähnchenfilet mit Saisongemüse und Papaya in einer Erdnuss-Chili-Sauce, dazu Koriandergrün und Jasminreis.



EMPFEHLUNG VON MAMA UND PAPA CHO

M4. Ga xao Gung 12,50 €

Hähnchen, Pak Choi, Ingwer ^{C, D}

Hähnchenfleisch mit vietnamesischem Pak Choi und Champignons in einer schwarzen Sojabohnen-Sauce, dazu Jasminreis.

M5. Pho xao Tom 14,90 €

Gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen ^{C, D, E, F}

Reisbandnudeln gebraten mit Garnelen, Ei und Saisongemüse. Dazu frische Kräuter, Sesam, Erdnüsse, frittierte Zwiebeln, Chili-Fäden und etwas Limetten-Dressing.



KLEINE VORSPEISEN

- V1. Goi cuốn** 5,90 €
Sommerrollen ^{B, D, E, F}
Drei Glücksrollen aus Reisblättern gefüllt mit Reismudeln, frischem gemischtem Salat, Minzblättern und dazu unsere hausgemachte traditionelle vietnamesische „Nuoc Mam“ Limetten-Fisch-Sauce und unsere beliebte Erdnuss-Hoisin-Sauce.
Entweder mit Garnelen, Hähnchen oder Mango.
- V2. Chả giò**
Frittierte Frühlingsrollen ^{C, D}
Drei knusprig frittierte, handgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Hähnchenfleisch, Glasnudeln und Gemüse, dazu Salatblätter und Minze zum Umwickeln und unsere hausgemachte Limetten-Sauce zum Dippen.
Auch als vegetarische Variante erhältlich.
- | | |
|-------------|--------|
| Hähnchen | 5,90 € |
| Vegetarisch | 6,50 € |
- V3. Sate gà** 6,90 €
Hähnchenspieße in Sesam Marinade ^{E, K}
Zwei Spieße mit Hähnchenfleisch, dazu Reismudeln, vietnamesisch eingelegtes Gemüse und eine süß-sauere Sauce.



KLEINE VORSPEISEN

- V4. Bánh Gỏi Đặc Biệt** 6,90 €
Knusprige Hähnchen-Teigtaschen ^c
Sechs Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenfleisch nach einem Familienrezept von Mama Cho. Dazu vietnamesisch eingelegtes Gemüse und etwas Reismudeln.
- V5. Kimchij** 4,50 €
Scharfer eingelegter Chinakohl mit Sesam.
- V6. Món khai vị**
Gemischte Vorspeisenplatte ^{B, C, D, E, F, K}
Eine Auswahl aus allen Vorspeisen und drei hausgemachten Saucen.
Alleine oder zum Teilen.
1 Person 9,90 €



SUPPEN

51. **Khá Gung**

Kleine Kokossuppe ^{B, D,}

Pikante Kokossuppe mit frischem Gemüse, Pak Choi, Zitronengras und Koriandergrün

Tofu	6,50 €
Hähnchen	6,90 €
Garnelen	7,50 €

52. **Xúp bún tàu**

Kleine Glasnudelsuppe ^{F, K}

Glasnudelsuppe mit verschiedenen Gemüsesorten und gerösteten Schoten

Hähnchen	6,50 €
Rindfleisch	6,90 €

53. **PHỞ BÒ**

13,50 €

Große, traditionelle Nudelsuppe auf Rindfleischbasis ^F

Traditionelle aromareiche Reisband-Nudelsuppe mit dünnen Rindfleischscheiben, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Koriander, Thai-Basilikum und dem gewissen Extra von Papa Cho. Pure Medizin!

54. **Bánh căn đặc Biệt**

12,50 €

Große Udonsuppe mit Hähnchen ^F

Vietnamesische Udonsuppe mit Hähnchenfleisch, Pak Choi, Sojasprossen, gerösteten Zwiebeln und frischen Kräutern.



SALATE

SA1. Salat đặc biệt

Rainbow-Salat ^{C, G, H, J, K}

Vietnamesischer Rainbow-Salat aus Kohl, Möhren, Gurken, Mango, Paprika, Cashewnüssen in einem Sesam-Senf-Dressing.

Vegetarisch	12,90 €
Hähnchen	13,50 €

SA2. Gỏi xoài Thịt gà

Mango-Gurken-Salat mit Tamarinden-Dressing ^{B, D}

Erfrischender Salat mit Mango, Gurken, etwas Paprika, Minze und Sesam in einer pikanten Tamarinden-Sauce.

Vegetarisch	9,90 €
Hähnchen	10,50 €
Garnelen	12,50 €



BOWLS

Bun nuoc mam

Reisnudel-Salat-Bowl A, B, D, E, F, K

(Auch als Low-Carb-Variante ohne Nudeln möglich)
Saisongemüse in Chili und Zitronengras aromatisch angebraten, auf frischem gemischtem Salat und lauwarmen Reisnudeln mit Minze, Gurken, vietnamesisch eingelegtem Gemüse, zermalnten Erdnüssen, Röstzwiebeln und Limetten-Dressing.
Wahlweise mit:

Mango (vegetarisch)	10,90 €
frittiertem Tofu	11,90 €
hausgemachten Frühlingsrollen	11,90 €
Hähnchenbrust	12,50 €
mariniertem Rindfleisch	13,50 €
Garnelen	13,90 €



IM WOK HERBEIGEZAUBERTE SPEISEN

- W1. Xào thập cẩm nouc cot dua - Gelbes Kokos-Curry** 9,50 €
Saisongemüse in einer pikanten Kokos-Curry-Sauce mit Zitronengras, Lauchzwiebeln und Thai-Basilikum. Dazu Jasminreis als Beilage.
- W2. Khoai tây xào cary – Süßkartoffeln Kokos-Curry** 11,50 €
Knusprige Süßkartoffeln mit verschiedenen Gemüsesorten der Saison in einer pikanten Kokos-Curry-Sauce. Dazu Jasminreis als Beilage.
- W3. Cary đặc biệt – Rotes Kokos-Erdnuss-Curry** ^E 10,90 €
Saisongemüse mit Mango-Streifen und knackigen Wasserkastanien in einer pikanten roten Kokos-Erdnuss-Curry-Sauce mit Koriander garniert. Dazu Jasminreis als Beilage.
- W4. Rau xào đặc biệt** 10,50 €
Saisongemüse in Chili und Knoblauch gebraten ^{D, E, F, K}
mit Ananas, Mango, Wasserkastanien und Cashewnüssen in einer speziellen hausgemachten vietnamesischen Teriyaki-Sauce. Dazu Jasminreis als Beilage.



IM WOK HERBEIGEZAUBERTE SPEISEN

- W5. Xào xả ớt** 10,50 €
Gebratenes Gemüse in Soja-Zitronengras-Süßsauer-Sauce ^{E, F, K}
Saisongemüse mit Zitronengras und Knoblauch in einer pikanten süßsauren Soja-Sauce geschwenkt, mit zermalmtcn Erdnüssen und frittierten Zwiebeln garniert. Dazu Jasminreis als Beilage.
- W6. Bánh canh xào** 12,50 €
Gebratene Udonnudeln ^{A, D, E, F}
Udonnudeln gebraten mit verschiedenen Gemüsesorten in einer pikanten Pfeffer-Limetten-Sauce. Dazu geröstete Zwiebeln, zerkleinerte Erdnüsse, Chilifäden, Sesam und Koriander.
- W7. Mi xào rau**
Gebratene Weizennudeln mit Gemüse und Ei ^{C, K} 9,00 €
Eier-Mi-Nudeln gebraten mit verschiedenen Gemüsesorten und Sojasprossen in einer herzhaften Soja-Sauce mit Sesam garniert.
- W8. Đậu xầu đặc biệt** 10,90 €
Grüne Bohnen auf braunem Naturreis ^{A, F, K}
Knackige, grüne Bohnen in einer Honig-Ingwer-Sauce mit Paprikastreifen auf braunem Naturreis. Mit Sesam, Koriander und gerösteten Zwiebeln.



IM WOK HERBEIGEZAUBERTE SPEISEN

Auf Wunsch ergänzen Sie die Gerichte mit folgenden Zutaten:

Fleisch:

Tofu	3,00
Hähnchenfleisch	3,50
Rindfleisch	4,50
Entenbrustfilet	4,90
Knusprige Ente	5,50
Garnelen	5,50

Garnierungen:

Tofu	3,00
Zerkleinerte Erdnüsse	0,60
Cashewnüsse	0,80
Eingelegtes Gemüse	1,00
Kräuter	1,50
Thailändische Chilis	0,00

Zusätzliche Beilagen

Jasmin Duftreis	2,00
Brauner Naturreis	3,50
Süßkartoffeln	3,90



DESSERTS

- | | |
|--|--------|
| D1. Gebackene Bananen mit Eis ^{E, G} | 4,50 € |
| Gebackene Bananen in Teigummantelung mit Honig und Vanilleeis, garniert mit salzigen Erdnüssen | |
| D2. Mochi Eis ^{G, K} | 4,00 € |
| Zwei Küchlein aus Klebreisteig mit einer Sesam- oder Matcha-Eisfüllung | |



GETRÄNKE

Softdrinks

Gerolsteiner Still/Sprudel	0,25l	2,50 €
	0,75l	5,90 €
Cola ^{2,3}	0,20l	2,50 €
Cola Zero ^{2,3}	0,20l	2,50 €
Fanta ^{3,4}	0,20l	2,50 €
Sprite ⁴	0,20l	2,50 €
Thomas Henry Ginger Ale ³	0,20l	2,90 €
Bionade ^{2,3}	0,33l	3,50 €
Trübe Apfelsaftschorle	0,25l	2,90 €
	0,50l	4,90 €
Maracujaschorle	0,25l	2,90 €
	0,50l	4,90 €

Specials

Infused Minze-Gurken		
Erfrischend, spritzig		
Karaffe	0,50l	3,90 €
King Island Kokoswasser	0,50l	5,50 €

Hausgemachte Limonade

mit Limetten, Minze, Rohrzucker	0,50l	4,90 €
------------------------------------	-------	--------

Warme Getränke

Jasminblüten Tee	0,50l	3,50 €
Frischer Minz-Ingwer Tee	0,50l	3,50 €
Vietnamesischer		
Trung Cafe	0,10l	3,50 €

Biere

Flensburger Pils ^A	0,33l	3,50 €
Füchschen Alt ^A	0,33l	4,50 €
Saigon Export ^A	0,33l	3,50 €

Weine

Finden Sie auf der Tafel

Spirituosen

Lua Moi		
(viet. Reisschnaps) ^A	0,02l	3,50 €

Alle Preise inkl. MwSt.



ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen

Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel
- 5 mit Phosphat
- 6 chininhaltig
- 7 koffeinhaltig
- 8 mit Geschmacksverstärker
- 9 gewachst