



Restaurant

Viet Nam Plus

Herzlich willkommen bei Viet Nam Plus.

Wir freuen uns, Sie als Guest in unserem Lokal begrüßen zu dürfen.

Da Ihr Wohlbefinden uns sehr am Herzen liegt, setzen wir alles daran, Sie zufrieden zu stellen.

Mit traditionellen Speisen der vietnamesischen und asiatischen Küche Ihnen einen Gaumenschmaus zu bieten, ist unsere oberste Priorität.

Einen guten Appetit und angenehme Stunden wünscht Ihnen

Familie SỰ.

“Chúc quý khách ăn ngon miệng.”



Alle Gerichte ohne Glutamat und ohne Schweinefleisch.

Auf Wunsch können die meisten der folgenden Gerichte auf dieser Karte auch vegetarisch zubereitet werden.

Sprechen Sie einfach unser Personal an.



Nr. 5 - Nem - Frühlingsrollen-Salat

Vorspeisen & Starters⁶



01. Miso-Suppe⁶ 4,50
mit Miso-Paste, Bio-Tofu und Seetang

02. Sup Ga¹ 5,00
Hühnersuppe mit Kokosmilch, Champignons, Lauchzwiebeln und Koriander

03. Sup Tom² 5,50
Garnelensuppe, Kokosmilch, Champignons, Lauchzwiebeln, Dill & Koriander

04. Canh Chua Sup Ca⁴ 6,50
Lachssuppe mit Lauchzwiebeln, Dill, Ingwer, Limettensaft und Koriander

05A. Frühlingsrollen-Salat^{1,11} 7,00
3 Frühlingsrollen, gefüllt mit gehackten Garnelen und Hähnchen, Rucola, geröstete Erdnüsse und Süß-Sauer-Soße

05B. Lachs-Hähnchen-Buletten^{4,11} - NEU 7,00
Lachs-Hähnchen-Buletten (3 Stk.), Rucola, geröstete Erdnüsse und Süß-Sauer-Soße

06. Nom Xoai^{5,11} 8,50
Mango, Rucola, geröstete Erdnüsse, Schalotten

07. Shrimp-Sommerrollen^{1,2,5,11} 9,50
mit Garnelen in Tempura, Salat, gerösteten Erdnüssen, gerollt in Reispapier, dazu Hausdressing

08. Chicken-Sommerrollen^{1,5,11} 8,50
mit Hähnchenbrust, Salat, gerösteten Erdnüssen, gerollt in Reispapier, dazu Hausdressing

09. Avocado-Sommerrollen^{1,5,11} 9,50
mit Avocado, Salat, gerösteten Erdnüssen, gerollt in Reispapier, dazu Hausdressing

10. California-Sommerrollen^{1,5,11} 8,50
mit Krabben, Salat, gerösteten Erdnüssen, gerollt in Reispapier, dazu Hausdressing



Nr. 64 - Curry Duck

Große Salate ^{5,6,11}

11. Hähnchen-Salat¹	13,50
<i>mit gebackener Hühnerbrust, Rucola, gerösteten Erdnüssen, Kartoffelchips und Hausdressing</i>	
12. Rinder-Salat	17,50
<i>mit gebratenem Hüftsteak, Rucola, gerösteten Erdnüssen, Kartoffelchips und Hausdressing</i>	
13. Enten-Salat¹	18,50
<i>mit knuspriger Ente, Rucola, gerösteten Erdnüssen, Kartoffelchips und Hausdressing</i>	
14. Shrimps-Salat²	18,50
<i>mit gebrillten Garnelen, Dill, Rucola, gerösteten Erdnüssen, Kartoffelchips und Hausdressing</i>	
15. Lachs-Salat⁴	23,00
<i>mit gebratenem Lachsfilet, Ingwer, Rucola, gerösteten Erdnüssen, Kartoffelchips, Limettendressing und Hausdressing</i>	
16. Lachs-Mango-Salat⁴ (Empfehlung des Chefs)	24,50
<i>mit gebratenem Lachsfilet, frischer Mango, Rucola, gerösteten Erdnüssen, Kartoffelchips, Limettendressing und Hausdressing</i>	
17. Hähnchen-Salat Spezial	15,50
<i>mit gebratenem Hähnchenbrustfilet in Streifen, Rucola, gerösteten Erdnüssen, Kartoffelchips und Hausdressing</i>	



Nr. 16 - Lachs-Mango-Salat

Traditionell vietnamesisch⁶

Pho Ha Noi (Reisbandnudelsuppe)

*aus Rinderbrühe mit Minze,
Ingwer, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln*

21. Pho Ga <i>mit Maishähnchen</i>	13,50
22. Pho Bo <i>mit Rindfleisch</i>	15,50
23. Pho Tofu <i>mit Bio-Tofu</i>	13,50
24. Pho Cha Ca <i>mit frittiertem Lachs-Hähnchen-Garnelen-Buletten, Tomaten, Dill und Lauchzwiebeln</i>	18,50

Udon-Banh Canh (Udon-Nudelsuppe)

*aus Rinderbrühe mit Minze,
Ingwer, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln*

25. Udon Ga <i>mit Maishähnchen</i>	14,50
26. Udon Bo <i>mit geschmortem Rindfleisch</i>	16,50
27. Udon Tofu <i>mit Bio-Tofu</i>	14,50
28. Udon Garnele² <i>mit Garnelen</i>	18,50
29. Udon Cha Ca² <i>mit frittiertem Lachs-Hähnchen-Garnelen-Buletten, Tomaten, Dill und Lauchzwiebeln</i>	19,50



Nr. 22 - Pho Bo

Traditionell vietnamesisch⁶

Bun Ha Noi^{1,5,6,11}

Reisnudelgericht

mit Reisnudeln, Salat, Erdnüsse und Hausdressing



31. Bun Ga 13,50
mit knusprig gebratener Hähnchenbrust und Limettenblättern

32. Bun Bo Nam Bo 17,50
mit gebratenem Rindfleisch vom Hüftsteak

33. Bun Vit 18,50
mit knuspriger Ente, Salat & Limettenblättern

34. Bun Nem² 14,50
mit 5 Frühlingsrollen, gefüllt mit gehackten Garnelen und Hähnchen

35. Bun Tom² 18,50
mit Garnelen

36. Bun Ga Spezial 16,50
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet in Streifen

37. Bun Cha Ca Hanoi² (Suppe) 18,50
mit frittiertem Lachs-Hähnchen-Garnelen-Buletten, Tomaten, Dill und Lauchzwiebeln

Traditionell vietnamesisch⁶

Pho Kho ^{1,6,7,11} (mittelscharf)

Reisbandnudeln in rotem Kokosmilch-Curry

mit Zimt, Anis, Salat, frische Kräuter und Hausdressing

41. Pho Kho Ga <i>mit knusprig gebackener Hühnerbrust</i>	14,50
42. Pho Kho Bo <i>mit gebratenem Hüftsteak</i>	17,50
43. Pho Kho Vit <i>mit knuspriger Ente</i>	18,50
44. Pho Kho Tom² <i>mit gebratenen Garnelen</i>	18,50
45. Pho Kho Ga Spezial <i>mit gebratenem Hähnchenbrustfilet in Streifen</i>	16,50

Omachi¹ (Suppe mit vietnamesischen Nudeln)

*aus Rinderbrühe mit Minze,
Ingwer, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln*

46. Omachi Ga <i>mit Maishähnchen und frischen Kräutern</i>	13,50
47. Omachi Tofu <i>mit Bio-Tofu und frischen Kräutern</i>	13,50
48. Omachi Bo <i>mit geschmortem Rindfleisch und frischen Kräutern</i>	15,50
49. Omachi Tom² <i>mit Garnelen, Tomaten und frischen Kräutern</i>	18,50

Auf Wunsch gibt es die Omachi-Suppen auch mit Glasnudeln.

Hauptspeisen

Vietnam Delicious^{3,6}

Alle Gerichte werden serviert mit Salat, gerösteten Erdnüssen und Hausdressing



- 51. Gebratene Vollkornnudeln Chicken** 13,50
mit gebackener Hühnerbrust, Ei, und Gemüse
- 52. Gebratene Vollkornnudeln Ente** 17,50
mit knuspriger Ente, Ei und Gemüse
- 53. Gebratene Vollkornnudeln Tofu** 13,50
mit Bio-Tofu, Ei und Gemüse
- 54. Gebratene Vollkorn-Nudeln Rind** 16,50
mit Hüftsteak, Ei, Gemüse und Japan-Spezial-Sofße
- 55. Gebratene Udon-Nudeln Chicken** 14,50
mit Hühnerbrust, Gemüse und Japan-Spezial-Sofße
- 56. Gebratene Udon-Nudeln Tofu** 14,50
mit Bio-Tofu, Gemüse und Japan-Spezial-Sofße
- 57. Gebratene Udon-Nudeln Rind** 17,50
mit Hüftsteak, Gemüse und Japan-Spezial-Sofße
- 58. Japan-Sake^{4,11} (Empfehlung des Chefs)** 25,50
mit gegrilltem Lachsfilet, Gemüse nach Saison und Japan-Spezial-Sofße

Extra Beilagen

Extra Reis	3,00	Kartoffelchips	5,00
Gebr. Nudeln	7,00		

Sofßen

wahl aus Curry-, Mango-, Erdnuss-, oder Hausdressing 3,00

Hauptspeisen

Spezial Curry^{5,6,7,11} (leicht scharf)

Alle Gerichte beinhalten Champignons, Ananas, Krautsalat, Zitronengras, Erdnüsse, dazu Reis als Beilage und Salat mit Hausdressing

61. Curry Ga mit Hühnerfleisch	14,50
62. Curry Tom mit Garnelen	18,50
63. Curry Bo mit Hüftsteak	17,50
64. Curry Duck mit knuspriger Ente	18,50

Vegetarische Speisen^{5,6,11}



70. Edamame (Vorspeise) gekochte grüne Sojabohnen mit Meersalz	5,50
71. Tofu-Sommerrollen (Vorspeise) mit Bio-Tofu, Ingwer, Honig, Erdnüssen und Hausdressing	8,50
72. Tofu-Salat mit gebackenem Bio-Tofu, Krautsalat, Erdnüssen, Ingwer, Hausdressing und Reis	12,00
73. Curry-Tofu (leicht scharf) mit Kokosmilch in rotem Curry, Ingwer, Honig, Erdnüssen, Salat, Hausdressing und Reis	13,50
74. Tofu-Spezial (mittelscharf) mit Kokosmilch in rotem Curry, Anis, Zimt, Ingwer, Gemüse, Salat, Hausdressing und Reisbandnudeln	14,50

Wahlweise auch mit Erdnuss- oder Japan-Soße statt Curry-Soße möglich

My - Spezial-Nudel-Curry ^{1,6,7,11} (**mittelscharf**)

Vollkornnudeln in rotem Kokosmilch-Curry mit gerösteten Erdnüssen, Zimt, Anis, Salat, frische Kräuter und Hausdressing

81. My Ga <i>mit Hühnerfleisch</i>	14,50
82. My Tom <i>mit Garnelen</i>	18,50
83. My Bo <i>mit Hüftsteak</i>	17,50
84. My Duck <i>mit knuspriger Ente</i>	18,50

Pho Xao ^{1,6,7,11}

Alle Gerichte werden serviert mit Salat, gerösteten Erdnüssen und Hausdressing

85. Pho Xao Ga <i>gebratene Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch, Ei und Gemüse</i>	16,50
86. Pho Xao Bo <i>gebratene Reisbandnudeln mit Hüftsteak, Ei und Gemüse</i>	18,50
87. Pho Xao Tom <i>gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Ei und Gemüse</i>	19,50
88. Pho Xao Tofu <i>gebratene Reisbandnudeln mit gebackenem Tofu, Ei und Gemüse</i>	16,50
89. Pho Xao Duck <i>gebratene Reisbandnudeln mit knuspriger Ente, Ei und Gemüse</i>	19,50

Kids Menü^{1,3} - **NEU**
Gebackenes Hähnchen 9,50

- a) mit gekochtem Reis
- b) mit Kartoffelchips
- c) mit gebratenen Nudeln

Sushi^b

Alle Gerichte mit Blattsalat, Wasabi, Ingwer, Tomaten, Avocado, und Japan-Spezial-Soße

Maki (8 Stk.)

101. Sake⁴ (Lachs)	6,50
102. Chicken im Tempuramantel¹¹	6,50
103. California²	6,50
104. Ebi² (Garnelen)	6,50
105. Avocado¹¹	6,50
106. Gurke¹¹	6,50
108. Lachs-Avo⁴	7,50
109. Chicken-Gurke¹¹	7,00

Tempura (10 Stk.)

111. Lachs⁴	9,50
112. Chicken¹¹	9,50
113. Krebsfleisch²	9,50
114. Ebi² (Garnelen)	9,50
116. Avocado¹¹	9,50



Nr. 116 Avocado-Tempura

Sushi^b

Nigiri (2 Stk.)

121. Sake ⁴ (Lachs)	7,50
122. Ebi ⁴ (Garnelen)	7,50
123. Avocado ¹¹	7,00
126. Krebsfleisch ²	7,50

Inside Out (8 Stk.)

131. Lachs-Avocado ⁴	13,00
132. Chicken-Gurke ⁴	12,00
133. California ^{2,4,11}	12,00
134. Ebi-Avo ^{1,11}	13,00
136. Vegetarisch ¹¹	11,00

Special Rolls ^{6,11}

mit Guacamole, Salsa-Salat und Spezial-Soße (8 Stk.)

141. Black-Tiger ^{1,4} <i>Ebi-Tempura, Gurke mit Lachs ummantelt</i>	18,00
142. Vegetarisch ¹ <i>Avocado-Tempura mit Gurke ummantelt</i>	16,00
143. Futo-Rolls ^{1,4} <i>im Tempuramantel, Lachs, Gurke, Avocado</i>	19,00
144. Vegetarian-Rolls ^{1,3} <i>im Tempuramantel, Gurke, Avocado, Tamago, Okraschoten</i>	16,00

Desserts & Getränke

Desserts

151. Frische Mango⁷ 6,50
mit Vanille-Eis, gerösteten Erdnüssen und Sesam

152. Gebackene Banane^{1,7} 6,50
mit Vanille-Eis, gerösteten Erdnüssen und Sesam

153. Knusprig gebratenes Eis^{1,7} 6,50
mit Vanille-Eis, gerösteten Erdnüssen und Sesam

154. Knusprige Sesam-Bällchen^{1,7} - NEU 6,50
3 Stück mit Vanille-Eis, gerösteten Erdnüssen

Kalte Getränke

Wasser Still / Spritzig	Fl.	0,25 l	3,50
Wasser Still / Spritzig	Fl.	0,75 l	6,50
Apfelschorle		0,33 l	3,50
Coca-Cola^{a,b,e}		0,33 l	3,50
Coca-Cola Light^{a,b,e}		0,33 l	3,50
Fanta		0,33 l	3,50
Sprite^{a,c,e}		0,33 l	3,50
Spezi^{a,c,e}		0,33 l	3,50
Apfelsaft		0,3 l	4,00
Mangonektar^{a,d,e}		0,25 l	4,50
Schweppes Bitter Lemon		0,33 l	4,00
Schweppes Ginger Ale		0,33 l	4,00
Mango-Schorle		0,33 l	4,50
Lychee-Schorle		0,33 l	4,50

Warmer Getränke

Kaffee^b		3,50
Cappuccino^b		4,50
Espresso^b		3,00
Café Viet Nam^b		4,50
Eiscafé Viet Nam^b		4,50
Jasmintee		4,50
Ingwertee		4,50
Grüntee		4,50



Hausgemachte Getränke

Chanh Da^e	0,5 l	6,00
<i>Hausgemachte Limonade aus frischen Limetten, Minze und braunem Zucker</i>		
Mango Calpico⁷	0,5 l	6,00
<i>aus frischen Limetten, Kumquat, japanischer Zitrusmolke und Mangosoft</i>		
Lychee Calpico⁷	0,5 l	6,00
<i>aus frischen Limetten, Kumquat, Minze, japanischer Zitrusmolke und Lycheesaft</i>		



Alkoholische Getränke

Biere:

Bitburger Pils vom Fass	0,5 l	5,00
Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	4,00
Alster	0,5 l	5,00
Alster	0,3 l	4,00
Diesel	0,5 l	5,00
Diesel	0,3 l	4,00
Asahi	0,33 l	4,50
Heineken	0,33 l	4,50
Bitburger Alkoholfrei	0,3 l	4,00
Benediktiner Weizen	0,5 l	5,00
Benediktiner Weizen Alkoholfrei	0,5 l	5,00
Lausitzer Schwarz	0,5 l	5,00

Weine:

Weißwein (trocken)	0,2 l	7,00
Rotwein (trocken)	0,2 l	7,50
Dornfelder (halbgetrocknet)	0,2 l	7,50
Grauburgunder Flasche	0,7 l	30,00

Aperitifs:

Aperol Spritz	0,25 l	7,50
----------------------	--------	------

Spirituosen:

Nep Moi 40 % Vol. (vietnamesischer Vodka)	2 cl	4,00
--	------	------

Chanh Da^e Spezial vietnamesischer Cocktail mit Vodka	0,4 l	9,00
--	-------	------

Hennessy auf Eiswürfeln	2 cl	6,00
------------------------------------	------	------

Chivas Regal auf Eiswürfeln	2 cl	6,00
--	------	------

Barceló Imperial auf Eiswürfeln	2 cl	6,00
--	------	------

Jägermeister	2 cl	6,00
---------------------	------	------

Allergene:

1 - Glutenhaltiges Getreide; 2 - Krebstiere; 3 - Eier; 4 - Fische; 5 - Erdnüsse; 6 - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 7 - Laktose; 8 - Schalenfrüchte; 9 - Sellerie; 10 - Senf; 11 - Sesamsamen; 12 - Schwefeloxid & Sulfite; 13 - Lupinen; 14 - Weichtiere

Zusatzstoffe:

a - Farbstoff; b - koffeinhaltig; c - Antioxidationsmittel; d - Süßungsmittel; e - Zucker