

Miss Hanoi

HERZLICH WILLKOMMEN BEI MISS HANOI!

Es freut mich, dass Sie sich für unser Restaurant interessieren.
Hier bei uns können Sie die Vielfalt der panasiatischen Küche entdecken
& sich mit unseren hausgemachten Spezialitäten verwöhnen lassen.

Wir legen großen Wert auf die Qualität unserer Speisen, die mit viel Hingabe frisch zubereitet werden.
Daher kann es manchmal etwas länger dauern, bis Ihre Bestellung fertig ist.
Aber wir sind sicher, dass sich das Warten lohnt!

Falls Sie spezielle Wünsche oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, zögern Sie bitte nicht,
uns darauf anzusprechen. Ihr Wohlbefinden liegt uns am Herzen. Vielen Dank für Ihr Vertrauen,
& ich wünsche Ihnen einen w&erbaren Appetit!
Ihr Miss Hanoi Team.

DEAR GUESTS, WELCOME!

We are pleased that you are interested in Miss Hanoi. Here,
you can enjoy the delicious variety of pan-Asian cuisine and indulge in our homemade specialties.
We place great importance on the quality of our dishes, which are prepared fresh and with great dedication.

Therefore, it may sometimes take a little longer for your order to be ready,
but we are confident that the wait will be worth it! If you have any special requests or food intolerances,
please let us know. Your well-being is important to us. Thank you for your trust, and we wish you a
wonderful appetite!
Your Miss Hanoi Team.

- APERITIF -



- ALKOHOLFREIES APERITIF -



- HOT -



APEROL SPRITZ ^{1,10,5}	0,2l	7,50
APEROL MARACUJA ^{1,10,5}	0,2l	7,50
HUGO	0,2l	7,50
LILLET WILDBERRY ^{L,3}	0,2l	7,50
LILLET PEACH ^L	0,2l	7,50
GIN BERRY	0,2l	8,90
GIN TONIC	0,2l	8,90
PROSECCO DRY ⁵	0,2l	4,90
KIR ROYAL	0,2l	5,50

HUGO	0,2l	7,50
Holunder Minze AKF Sekt elder mint non-alcoholic sparkling wine		
AKF SEKT non-alcoholic sparkling wine	0,1l	4,90
MANGO SEKT	0,1l	4,90
Mangosaft AKF-Sekt mango juice non-alcoholic sparkling wine		
VIRGIN CAIPIRINHA	0,4l	7,90
Limetten Maracujasaft Ginger Ale Rohrzucker lime passion fruit juice ginger ale sugar		
VIRGIN MOJITO	0,4l	7,90
Limetten Minze Ginger Ale Braunzucker lime mint ginger ale brown sugar		

KAFFEE CREMA ⁹	3,50
CAPPUCCINO ^{9,G}	3,90
LATTE MACCHIATO ^{9,G}	4,50
ESPRESSO ⁹	2,60
DOPPELTER ESPRESSO ⁹	4,20
JASMINTEE MIT JASMINBLÜTE	3,60
INGWER TEA	4,60

- HAUSGEMACHTE LIMONADE/HOMEMADE LEMONADE -

Alle Limonaden sind auch mit Alkohol möglich (+ auf Preis) / The spiked lemonade options are available

WILDBERRY-LIMONADE 6,90

Beerenmix | Limetten | Russian Wildberry |
hausgemachter Sirup

Berries mix | lime | Russian wild berry | homemade syrup

GINGER LIMONADE 6,90

Ingwer | Ginger Beer ¹⁰ | Limette |
hausgemachter Sirup

Ginger | ginger beer | lime | homemade syrup

MANGO MARACUJA LIMONADE 6,90

Mango Saft | Maracujanektar |
Limette | hausgemachter Sirup

Mango juice | passion fruit juice | lime | homemade syrup

CHANH DA LIMONADE 6,90

Kumquats | Limette | Minze |
hausgemachter Sirup

Kumquats | lime | mint | homemade syrup

MISS HANOI EISTEE 6,90

Asiatischer schwarzer Tee | Limette |
Kumquats | hausgemachter Sirup

Asian black tea | lime | kumquats | homemade syrup



- SOFTDRINKS -

WASSER Still oder Sprudel	0,25l 3,00 0,75l 6,50
COLA ^{1,3,9} COLA ZERO ^{1,3,9}	0,25l 3,20 0,5l 5,20
FANTA ^{3,9} SPRITE ³ SPEZI	
SCHWEPES	0,2l 3,00
Ginger Ale ¹ White Peach Russian Wildberry	
SAFT	0,25l 3,20 0,5l 5,20
Orange Apfel Trüb ³ Trauben Mango	
Orange Apple Grapes Mango	
NEKTAR	0,25l 3,50 0,5l 5,50
Maracuja ³ Passion Fruit	
SAFT- ODER NEKTARSCHORLE	0,25l 3,20 0,5l 5,20



- ALKOHOL/ALCOHOL - BEER

BITBURGER ^{A3} Pils vom Fass	0,3l 3,50 0,5l 5,50
BITBURGER ^{A3} Alkoholfreies Pils	0,33l 3,50
BENEDIKTINER ^{A1,A3} Hefeweizen hell	0,5l 5,50
BENEDIKTINER ^{A1,A3} Hefeweizen alkoholfrei	0,5l 5,50
SAIGON BIER	0,33l 4,60

- SPIRITUOSEN -

VODKA	4cl 4,00
TEQUILLA	2cl 3,00
GIN	4cl 5,00
NEP MOI REISSCHNAPS AUS VIETNAM	2cl 5,00
PFLAUMENWEIN	2cl 4,00

- WEISSWEIN -

GRAU BURGUNDER <i>(Pinot Grigio trocken)</i>	0,1l	4,00	0,2l	6,90	0,75l	22,90
RIESLING <i>trocken</i>	0,1l	4,00	0,2l	6,90	0,75l	22,90
SAUVIGNON BLANC <i>trocken</i>	0,1l	4,20	0,2l	7,20	0,75l	23,90
ROSÉ <i>trocken</i>	0,1l	4,00	0,2l	6,90		

- ROTWEIN -

CABERNET SAUVIGNON	0,1l	4,50	0,2l	7,50	0,75l	24,90
--------------------	------	------	------	------	-------	-------

Leder, Rote Frucht, etwas Kräuter,
gut eingebundene Tannine



BUSINESS-LUNCH

Mo-Fr 11:00 – 15:00 Uhr (außer Feiertag) | Mon - Fri 11:00 - 15:00 (except holiday)
Lunch plus 4,90 (Lunch & Miss Hanoi Eistee 0,4l & Espresso)

LUNCH 1 ^{D,K} 12,90

8 St. Lachs-Maki
8 St. Thunfisch-Maki
8 St. Avocado-Maki

LUNCH 2 ^{D,K} 13,50

8 St. Lachs-Maki
2 St. Lachs-Nigiri
2 St. Lachs-Sashimi

LUNCH 3 ^K 12,90

8 St. Gurke-Maki
8 St. Love Veggie
1 St. Avocado Nigiri

BENTO 1 ^{D,G,K} 12,90

Hähnchenbrustfilet
mit Kokoscurry Soße | Sesamreis
8 St. Maki | Salat der Saison | Sesam-Soße

BENTO 4 ^{A1,D,K} 13,90

Ente mit Teriyaki Soße | Sesamreis |
8 St. Maki | Salat der Saison | Sesam-Soße

BENTO 2 ^{A1,D,K} 13,90

Argentinisches Rinderfiletstreifen
mit Kokoscurry Soße | Sesamreis |
8 St. Maki | Salat der Saison | Sesam-Soße

BENTO 5 ^{A1,K} 12,90

Tofu mit Mango - Kokoscurry Soße | Sesam-
reis | 8 St. Maki | Salat der Saison | Sesam-
Soße

BENTO 3 ^{D,K} 13,90

gegrillter Lachs mit Teriyaki Soße |
Sesamreis |
8 St. Maki | Salat der Saison | Sesam-Soße

BENTO 6 ^{A1,E,D,H2,K} 13,90

Hähnchen im Tempuramantel
mit Curry-Erdnuss Soße | Sesamreis |
8 St. Maki | Salat der Saison | Sesam-Soße



- BUSINESS-LUNCH -

Mo-Fr 11:00 – 15:00 Uhr (außer Feiertag) | Mon - Fri 11:00 - 15:00 (except holiday)
Lunch plus 4,90 (Lunch & Miss Hanoi Eistee 0,4l & Espresso)

M1.	COCOCREME CURRY	9,00
	Cremige Curry-Kokos-Sauce mit Marktfrisches Gemüse, Kürbis, Süßkartoffel, Sesam & Kräuter Salat dazu Jasmin Reis. Wahlweise mit:	
a.	Tofu ^{F,D,G}	+2,50
b.	Huhn ^{D,G}	+3,50
c.	Rinderhüftsteakstreifen ^{D,G}	+4,50
d.	Entenbrust ^{D,G}	+5,50
e.	Lachs ^{D,G}	+6,50
f.	Garnelen ^{B,G}	+5,50
M2.	PREMIUM MANGO-KOKOS-CURRY	9,00
	Cremige Mango-Kokos-Sauce mit Marktfrisches Gemüse, Kürbis, Süßkartoffel, Sesam & Kräuter Salat dazu Reisbandnudeln. Wahlweise mit:	
a.	Tofu ^{F,D,G}	+2,50
b.	Huhn ^{D,G}	+3,50
c.	Rinderhüftsteakstreifen ^{D,G}	+4,50
d.	Entenbrust ^{D,G}	+5,50
e.	Lachs ^{D,G}	+6,50
f.	Garnelen ^{B,G}	+5,50
M3.	ERDNUSS-KOKOS-CURRY	10,00
	Cremige Curry-Erdnuss-Sauce mit Marktfrisches Gemüse, Kürbis, Süßkartoffel, Sesam & Kräuter Salat dazu Jasmin Reis. Wahlweise mit:	
a.	Tofu ^{F,D,G,A1,E}	+2,50
b.	Knuspriges Huhn ^{D,G,A1,E}	+3,50
c.	Rinderhüftsteakstreifen ^{D,G,E}	+4,50
d.	Entenbrust ^{D,G,E,A1}	+5,50
e.	Lachs ^{D,G,E,A1}	+6,50
f.	Garnelen ^{B,G,D,E}	+5,50

- SUPPE / SOUP -

*„Ich lebe von guter Suppe & nicht von schöner Rede.“
Moliere, französischer Schauspieler & Dramatiker*

1. SUP CAI XANH

Hausgemachte Rinderbrühe | Sesamöl |
Koriander | Pak Choi | Frühlingszwiebeln
Beef soup | sesame oil | coriander |
pak choi | spring onions

- | | | |
|-------------|---------|------|
| a. Hähnchen | chicken | 6,50 |
| b. Garnelen | prawns | 7,50 |

2. COCO LOVE

Kokosmilch | Pilze | Kirschtomaten |
Koriander
Coconut milk | mushrooms |
cherry tomatoes | coriander

- | | | |
|-----------------------|------------------------------------|------|
| a. Tofu | ^F | 5,90 |
| b. Hähnchenbrustfilet | chicken breast fillet ^F | 6,90 |
| c. Königsgarnelen | king prawns ^{B,F} | 7,90 |



SALAT / SALAD

„Tu Deinem Leib etwas Gutes, damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.“
Teresa von Avila

- | | | |
|----|---|-----------------------|
| 3. | SEETANG SALAT | 5,50 |
| | Seetang Salat Rettich Sesam
Seaweed salad daikon sesame | |
| | a. Avokado avocado ^{A1,F} +1,50 | b. Lachs salmon +3,00 |
| 4. | GREEN MANGO | |
| | grüne Mango in Streifen Wildkräutersalat Erdnüsse
Krabbenchips Limetten-Fischsoßen-Dressing
green mango strips wild herb salad mango peanuts crab chips homemade lime fish sauce dressing | |
| | a. Hähnchenbrustfilet im Tempuramantel tempura chicken breast fillets ^{A1,E,K} | 13,90 |
| | b. Schottischer Lachs scottish salmon ^{D,E,K} | 15,90 |
| | c. Königsgarnelen king prawns ^{B,E,K} | 15,50 |
| 6. | SMALL CLASSIC SALAT ^{E,K} | |
| | Wildkräutersalat Kirschtomaten Cashewnüsse Sesam-Dressing
wild herb salad cherry tomato cashews sesame dressing | |
| | a. Avocado 6,90 | b. Mango 5,90 |



- | | | |
|----|--|-------|
| 5. | SALAT FUSION | |
| | Salat der Saison Avocado Edamame
Bohnen Kirschtomaten knusprige Brot-
würfel Cashewnüsse Sesame dressing
seasonal salad avocado edamame cherry
tomato crispy breadcrumbs cashew
sesame dressing | |
| | a. Avocado im Tempuramantel | 12,90 |
| | avocado tempura ^{A1,H4} | |
| | b. Hähnchenbrust sous-vide chicken sous vide ^{H4} | 14,50 |
| | c. gegrilltes Lachsfillet grilled salmon fillet ^{D,H4} | 16,90 |
| | d. Lachswürfel salmon cubes ^{D,E,K,H4} | 15,90 |
| | e. Thunfischwürfel tuna cubes ^{D,E,K,H4} | 19,90 |
| | f. Königsgarnelen king prawns ^{A1,B,E,K,H4} | 15,50 |

VORSPEISE / APPETIZER

„Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“

Johann Wolfgang v. Goethe



7. **EDAMAME** ^F 6,90
Baby-Sojabohnen | Meersalz
Baby bean sprouts | sea salt
8. **NEM CHIEN FRÜHLINGSROLLE** ^D
panasiatische Gemüse | Wildkräutersalat |
süß-sauer-Soße
pan-Asian vegetables | wild herb salad |
sweet & sour sauce
 - a. Veggie ^{E,A1} veggie 6 St. 5,90
 - b. Hähnchen ^E chicken 3 St. 6,90
9. **GOI CUON SOMMERROLLE** ^{2 St.}
Reispapierrollen | Wildkräutersalat |
Avocado | Gurke | Hoisin-Kokos-soße |
Erdnüssen |
Rice paper rolls | wild herb salad | avocado |
cucumber | hoisin coconut-sauce | peanuts |
 - a. Tofu ^{D,E,F} 5,90
 - b. Hähnchen chicken ^{D,E} 6,90
 - c. Panko-Garnelen panko prawns ^{A1,B,D,E} 7,50
10. **KNUSPIGER TOFU** 5,50
mit grünem Reismantel
Tofu | Salat der Saison |
Hoisin Kokos-soße
Tofu | seasonal salad | hoisin coco-sauce
11. **SCHWARZREIS BÄLLCHEN** 5,90
Füllung mit Spinat | Wildkräutersalat |
Hoisin-Kokos-soße
spinach filling | wild herb salad |
hoisin-coconut-sauce

VORSPEISE / APPETIZER

„Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“

Johann Wolfgang v. Goethe



12. EBI TEMPTATION 3 St. ^{A1,B,C,E,F} 7,90

Großgarnelen in Panko-Mantel |
Wildkräutersalat | Unagi-Soße |
Chili-Mayonnaise

Prawns in panko flour | wild herb salad |
unagi sauce | spicy mayo

13. GYOZA 4 St. ^{A1,E,F}

Teigtaschen | Hähnchen oder Veggie |
Wildkräutersalat | hausgemachte
Kakai-Soße

Rice dumplings | chicken or veggie |
wild herb salad | homemade kakai-sauce

- a. Veggie veggie 6,00

- b. Hähnchen chicken 6,90

14. CRUNCHY OCTUPUS ^{A1,D} 10,90

Oktopus im Tempuramantel |

Oktopus tempura

15. STARTER FOR 2 ^{A1,B,C,E,F} 15,90

6 St. Rolle im Frühling Veggie | 4 St. Gyoza

Hähnchen | 2 St. Ebi Temptation |

Wildkräutersalat |

6 pcs. spring rolls veggie | 4 pcs. chicken gyoza |

2 pcs. ebi temptation | wild herb salad |

16. TARTARE ^{A1,D,F}

Fischstücke | Avocado | Seetangsalat |

Rettich | Krabbenchips

Fish cubes | avocado | seaweed salad | daikon |
crab chips

- a. Schottischer Lachs Scottish salmon 12,50

- b. Gelbflossenthunfisch Yellowfin tuna 13,50



HAUPTGERICHT / MAIN DISH

*„Der Weise aber entscheidet sich bei der Wahl der Speisen nicht für die größere Masse, sondern für den Wohlgeschmack.“
Epikur von Samos*

PHO

„Reis ist die treue Ehefrau, auf die Du Dich verlassen kannst. Pho ist die kokette Geliebte, für die Du Dich davonstiehlst, um sie zu besuchen.“ Vietnamesisches Sprichwort

Dieses Nationalgericht wurde wahrscheinlich Anfang des 20. Jahrhunderts in Nordvietnam erfunden. Durch die chinesische Besatzung kamen Gewürze & Reisbandnudeln nach Vietnam & mit den Franzosen das rote Rindfleisch & die Rinderbrühe. Eine Theorie besagt, dass „Pho“ auf das französische „Pot au feu“ zurückzuführen sei.

Die Kräuter der heimischen vietnamesischen Flora runden die Nudelsuppe ab. Die Basis unserer Suppe ist eine kräftige Rinderbrühe, die mindestens sechs Stunden gekocht wird. Verschiedene Gewürze wie Sternanis & Zimt verfeinert sie. Serviert wird sie mit Reisbandnudeln, Koriander, Lauchzwiebeln, Ingwer & Pfeffer.



- | | | |
|------|---|-------|
| 20A. | PHO TOFU ^D
Tofu & Gemüse
tofu & vegetable | 13,90 |
| 20B. | PHO GA ^D
Hähnchenfleisch chicken | 14,90 |
| 20C. | PHO BO ^D
Rindfleisch beef | 15,90 |
| 20D. | PHO TOM ^D
Königsgarnelen
King prawns | 16,90 |
| 20E. | PHO SPECIAL ^D
Rindfleisch Hähnchenfleisch Tofu
Königsgarnelen
Beef chicken tofu king prawns | 18,90 |

- NUDEL / NOODLE -

„Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen & dann den Magen.“

Johann Wolfgang v. Goethe

21. **SAIGON BUN** ^{D,E}
 Reismudeln | Wildkräutersalat |
 Erdnüssen | Minze | Koriander |
 Limetten-Fischsoßen-Dressing
 Rice noodles | wild herb salad | peanuts |
 tomatoes | coriander | homemade lime
 fish sauce dressing
- a. **Vegan Tofu** ^{tofu F,E} 15,90
 b. **Frühlingsrolle Veggie & Hähnchen** 17,90
 veggie and chicken spring rolls
 c. **Argentinisches Rinderfiletstreifen** 17,90
 beef fillet strips
22. **GEBRATENE UDONNUDEL** ^{A1,F,K} 14,90
 Udon Nudeln | Gemüse der Saison |
 Wildkräutersalat | Röstzwiebeln |
 Kokos – Teriyaki-soße
 Udon noodles | seasonal vegetables |
 wild herb salad | fried onions | coconut-teriyaki sauce
- a. **Vegan Tofu-Spieße im Tempuramantel** +4,00
 Vegan tofu skewers in a tempura coat ^{A1,F,D,K}
 b. **Maishähnchen in tempuramantel** ^{A1,F,K} +5,00
 Corn chicken in a tempura coat
 c. **Rindfleisch** ^{beef A1,F,K} +6,00
 d. **Entenbrust** ^{duck breast A1,F,K} +8,00
 e. **Königsgarnelen** ^{king prawns A1,F,B,K} +6,00
 f. **Lachsfiletsteak** ^{salmon fillet steak A1,F,D,K} +8,00

23. **FLYING NOODLES**
 Kartoffelnudeln | Gemüse der Saison |
 Wildkräutersalat
 Noodles made of potatoes |
 seasonal vegetables | wild herb salad
- a. **Vegan Tofu** ^{vegan tofu D,F,A1} 16,90
 b. **Panko Hähnchenbrustfilet** 19,90
 panko chicken breast fillet ^{E,F,A1}
 c. **Argentinisches Rinderfiletstreifen** 20,90
 beef fillet strips ^{E,F,A1}
 d. **Entenbrust** ^{muscovy duck breast E,F,A1} 22,90
 e. **Königsgarnelen** ^{king prawns B,E,F,A1} 20,90
 f. **Lachs Filetsteak** ^{salmon steak D,E,F,A1} 23,90
 g. **Vegan Ente** ^{Vegan duck A1} 21,90



- CURRY -

„Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen.“
George Bernard Shaw

24.	HANOI CURRY CLASSIC	12,90	25.	COCO MANGO	12,90
	Kokos-Curry soße Gemüse der Saison Kürbis Süßkartoffel Wildkräutersalat Sesamreis			Mango-Kokos-Curry Soße Gemüse der Saison Kürbis Süßkartoffel Wildkräutersalat Sesamreis	
	Coconut curry sauce seasonal vegetables pumpkin sweet potato wild herb salad sesame rice			Mango coconut curry sauce seasonal vegetables pumpkin sweet potato wild herb salad sesame rice	
a.	Hähnchenbrustfilet		a.	Hähnchenbrustfilet	+5,00
	chicken breast fillet ^{D,G,K}	+5,00		chicken breast fillet ^{D,G,K}	
b.	Argentinisches Rinderfiletstreifen		b.	Argentinisches Rinderfiletstreifen	+6,00
	beef fillet strips ^{D,G,K}	+6,00		beef fillet strips ^{D,E,G,K}	
c.	Entenbrust ^{muscovy duck breast D,G,K}	+8,00	c.	Entenbrust ^{muscovy duck breast D,E,G,K}	+8,00
d.	Königsgarnelen ^{king prawns B,D,G,K}	+6,00	d.	Königsgarnelen ^{king prawns B,D,G,K}	+6,00
e.	Lachs Filetsteak ^{salmon steak A1,D,G,K}	+8,00	e.	Lachs Filetsteak ^{salmon steak A1,D,G,K}	+8,00



- CURRY -

„Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen.“
George Bernard Shaw

26.	HANOI CURRY ERDNUSS	13,90
	Kokoscurry-Erdnuss soße Gemüse der Saison Kürbis Süßkartoffel Wildkräutersalat Sesamreis	
	Coconut peanut curry sauce seasonal vegetables pumpkin sweet potato wild herb salad sesame rice	
a.	Panko Mais Hähnchenbrustfilet crispy chicken breast fillet ^{D,G,K}	+5,00
b.	Argentinisches Rinderfiletstreifen beef fillet strips ^{D,G,K}	+6,00
c.	Entenbrust muscovy duck breast ^{D,G,K}	+8,00
d.	Königsgarnelen king prawns ^{B,D,G,K}	+6,00
e.	Lachs Filetsteak salmon steak ^{A1,D,G,K}	+8,00

27.	MISS HANOI CHEF 'S SPECIAL	13,9
	Teriyaki Soße Marktfrisches Gemüse Wildkräutersalat Sesamreis	
	Teriyaki sauce market-fresh vegetables wild herb salad sesame rice	
a.	Tofu-Spieß im Tempuramantel Tofu skewer in tempura coating ^{A1,D,FK}	+4,00
b.	Panko Mais-Hähnchenbrustfilet panko chicken breast fillet ^{A1,D,FK}	+5,00
c.	Argentinisches Rinderfiletstreifen beef fillet strips ^{A1,D,FK}	+6,00
d.	Entenbrust duck breast ^{D,G,K,A1}	+8,00
e.	Königsgarnelen king prawns ^{B,D,FA1,K}	+6,00
f.	Gegrilltes Lachs Filetsteak grilled salmon steak ^{A1,D,E,FK}	+8,00

28.	BUDDHA BOWL	14,90
	Wildkräutersalat Ananas Tomaten Sellerie Zwiebel Karotte Bohnensprossen Sesam Xi-Muoi-Soße	
	Wild Herb Salad Pineapple Tomatoes Celery Onion Carrots Bean sprouts Sesame Xi-Muoi Sauce	
a.	Panko Hähnchenbrustfilet panko chicken breast fillet ^{D,E,FK,A1}	+5,00
b.	Argentinisches Rinderfiletstreifen beef fillet strips ^{D,E,FK}	+6,00
c.	Entenbrust duck breast ^{D,E,G,K,A1}	+8,00
d.	Königsgarnelen king prawns ^{B,D,E,FK}	+6,00
e.	Gegrilltes Lachs Filetsteak grilled salmon steak ^{A1,D,E,FK}	+8,00

- VEGETARISCH/ VEGGIE -

- | | | |
|-----|---|-------|
| 03. | GOMA WAKAME | 5,50 |
| | Seetangsalat Rettich Sesam
Seaweed salad daikon sesame | |
| | a. Avokado/ avocado ^{A1,F} | +1,50 |
| 08. | EDAMAME ^F | 6,90 |
| | Baby-Sojabohnen Meersalz
Baby bean sprouts sea salt | |
| 09. | NEM CHIEN FRÜHLINGSROLLE | |
| | panasiatische Gemüse Wildkräutersalat
Erdnüssen Tomaten süß-sauer-Soße
pan-Asian vegetables wild herb salad
peanuts tomatoes sweet & sour sauce | |
| | a. Veggie / veggie ^{A1} | 5,90 |
| 10. | GOI CUON SOMMERROLLE ^{2 St.} | |
| | Reispapierrollen Wildkräutersalat Gurke
Hoisin-Kokos-Soße Erdnüssen
Rice paper rolls wild herb salad cucumber
homemade lime fish sauce dressing peanuts tomatoes | |
| | a. Tofu/ tofu ^{E,F} | 5,90 |
| 11. | KNUSPIGER TOFU mit grünem Reismantel ^{A1,F} | 5,50 |
| | Tofu Salat der Saison Hoisin Kokos-soße
tofu seasonal salad hoisin coconut-sauce | |
| 12. | SCHWARZREIS BÄLLCHEN ^{A1} | 5,90 |
| | Füllung mit Spinat/ Wildkräutersalat
Hoisin-Kokos-soße
spinach filling wild herb salad hoisin- coconut-sauce | |
| 14. | GYOZA 4 ST. ^{A1,F} | 6,00 |
| | Teigtaschen Hähnchen oder Veggie
Salat der Saison Erdnüssen
Tomaten hausge. Kakai-Soße
Rice dumplings chicken or veggie seasonal salad
peanuts tomatoes kakai-sauce | |



- HAUPTGERICHT / MAIN DISH -

21. SAIGON BUN ^{DE}
Reisnudeln | Wildkräutersalat | Erdnüssen | Minze | Koriander |
hgm. vegetarische Limetten-Fischsoßen-Dressing
Rice noodles | wild herb salad | peanuts | mint | coriander | homemade lime fish sauce dressing
a. Tofu ^{FE} 15,90
30. CURRY VEGETARISCH
Kokos-Curry soße | Gemüse der Saison | Kürbis | Süßkartoffel |
Wildkräutersalat | schwarze Klebreis-Bällchen
Coconut curry sauce | seasonal vegetables | wild herb salad | sesame rice | Lumps of black glutinous rice
a. Mit Vegan Tofuspieße ^{A1,F} 18,90
b. Vegan Ente ^{A1,F} 20,90
31. CURRY ERDNUSS VEGETARISCH
Gemüse der Saison | Kürbis | Süßkartoffel | Wildkräutersalat | schwarze Klebreis-Bällchen
Coconut peanut curry sauce | vegetables | wild herb salad | Lumps of black glutinous rice
a. Vegan Tofuspieße ^{A1,E,F} 19,90
b. Vegan Ente ^{A1,E,F} 21,90
32. BUDDHA BOWL VEGETARISCH
Salatmix | Ananas | Tomaten | Sellerie | Zwiebel | Karotte |
Bohnensprossen | Sesam | Xi Muoi Soße
salad mix | pineapple | tomatoes | celery | onion | carrot | bean sprouts | sesame | xi muoi sauce
a. Vegan Tofu Spieße ^{A1,F} 19,90
b. Vegan Ente ^{A1,F} 21,90

SUSHI À LA MISS HANOI

„Erst der Genuss macht aus zubereiteten Lebensmitteln eine kulinarische Köstlichkeit.“

VEGETARISCH / VEGGIE

B3.	AVOCADO & GURKEN MAKI vegan (16 St.)	9,90	VEGGIE BOX	16,90
B5.	AVOCADO, GURKEN & PAPRIKA MAKI vegan (24 St.)	15,90	8 Red Veggie 2 Nigiri Avocado 4 Maki Avocado 4 Maki Gurke	
I28.	LOVE VEGGIE (8 St.)	9,90		
	mit Gurke, Paprika, Avocado & Frischkäse, ummantelt mit Mango		VEGGIE SPECIAL MENÜ (36 St. für 2 Personen)	34,90
I29.	RED VEGGIE (8 St.)	10,50	8 Red Veggie 8 Special Veggie 4 Nigiri Avocado 8 Maki Avocado 8 Maki Paprika	
	Sushireis mit Rote Beete Saft, Gurke, Avocado, Mango, Paprika & Frischkäse, ummantelt mit Sesam		VEGGIE IN LOVE PLATTE	46,90
I36.	GREEN KISS ROLL	14,50	(54 Stück für 2-3 Personen)	
	Mit Crispy Spargel, Frischkäse, Gurke & Paprika, ummantelt mit Avocado		8 Red Veggie 8 Special Veggie 4 Nigiri Avocado 8 Maki Avocado 8 Maki Gurke 8 Maki Paprika 10 Crunchy Veggie	
C55.	CRUNCHY VEGGIE (10 St.)	14,90		
	Tempura Rolle mit Avocado, Gurken, Paprika, Mango & Frischkäse, Unagi-soße			



- MAKI-MIX BOX -

Klassische Reisrolle, umhüllt mit Nori-Blättern & gefüllt mit Fisch oder Gemüse
Classic rice roll, covered with nori and filled with fish or vegetable

- | | | |
|-----|--|-------|
| B1. | AVOCADO & LACHS MAKI (16 St.)
8 Lachs Maki, 8 Avocado Maki | 10,50 |
| B2. | TUNA & LACHS MAKI (16 St.)
8 Lachs Maki, 8 Tuna Maki | 11,90 |
| B3. | AVOCADO & GURKEN MAKI <i>vegan</i> (16 St.)
8 Avocado Maki, 8 Gurken Maki | 9,90 |
| B4. | LACHS, AVOCADO & TUNA MAKI (24 St.)
8 Lachs Maki, 8 Avocado Maki, 8 Tuna Maki | 17,50 |
| B5. | AVOCADO, GURKEN & PAPRIKA MAKI <i>vegan</i> (24 St.)
8 Avocado Maki, 8 Gurken Maki, 8 Paprika Maki | 15,90 |



- NIGIRI -

Es werden jeweils 3 Stück serviert.

- | | | |
|------|---|-------|
| N11. | NIGIRI Lachs ^D
Schottischer Lachs | 9,50 |
| N12. | MAGURO ^D Gelbflossenthunfisch | 10,50 |
| N13. | NIGIRI LACHS FLAMBIERT [A1], [C], D | 10,50 |
| N14. | ABURI MAGURO NIGIRI 2 St. [A1], [C], D
Thunfisch Tobiko Chilli-Mayo | 11,50 |
| N15. | AVOCADO | 7,90 |
| N16. | EBI ^B
Eingelegte Garnelen | 9,50 |
| N17. | NIGIRI MIX (8 St.)
Lachs Tobiko Chilli-Mayo | 19,90 |



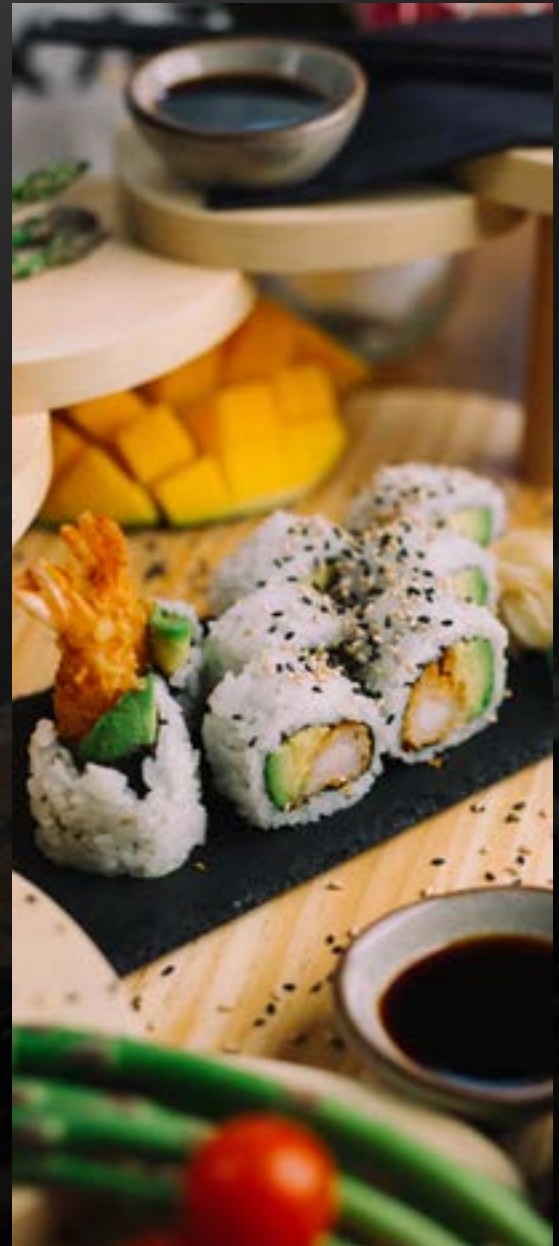
- INSIDE OUT CLASSIC -

Es werden jeweils 8 Stück serviert.

Umgekehrte Reisrolle mit Reisrand & innenliegendem Nori-Blatt, gefüllt mit Fisch & Gemüse

Rice rolls where the rice is on the outside and the nori leaves are on the inside, filled with fish and vegetables

- | | | |
|------|--|-------|
| I20. | EBI ROLL <small>A1,B,G</small> | 12,50 |
| | Mit Tempura Ebi, Avocado,
Frischkäse, Chili-Mayo, Sesam,
hausgemachter knusprig grüner Reis | |
| I21. | ALASKA SESAM <small>D,G</small> | 9,90 |
| | mit Lachs, Gurke & Frischkäse, ummantelt mit Sesam | |
| I22. | CALIFORNIA SESAM <small>[A1],B,G</small> | 9,90 |
| | mit Surimi, Avocado & Frischkäse,
ummantelt mit Sesam | |
| I23. | ALASKA TOBIKO <small>[A1],D,G</small> | 10,50 |
| | mit Lachs, Gurke & Frischkäse, ummantelt mit Tobiko | |
| I24. | CALIFORNIA TOBIKO <small>[A1],B,G</small> | 10,50 |
| | mit Surimi, Avocado & Frischkäse,
ummantelt mit Tobiko | |
| I25. | DEEP AVOCADO <small>D,G</small> | 10,90 |
| | mit Lachs, Gurke & Frischkäse,
ummantelt mit Avocado | |
| I26. | TASTY MANGO <small>D,G</small> | 10,50 |
| | mit Lachs, Gurke & Frischkäse, ummantelt mit Mango | |
| I27. | LOVE SALMON <small>D,G</small> | 11,90 |
| | mit Avocado, Mango & Frischkäse,
ummantelt mit Lachs | |
| I28. | LOVE VEGGIE | 9,90 |
| | mit Gurke, Paprika, Avocado & Frischkäse,
ummantelt mit Mango | |
| I29. | RED VEGGIE | 10,50 |
| | Sushi Reis mit Rote Beete Saft, Gurke, Avocado,
Mango, Paprika & Frischkäse, ummantelt mit Sesam | |
| I30. | CHICKEN | 10,90 |
| | mit Hähnchenbrust Tempura, Gurke
& Frischkäse, Chili-Mayo, Sesam,
hausgemachter knusprig grüner Reis | |



FUSION ROLL

„Zart serviert mit hausgemachter Krabbencreme (8 Stück)“

Miss Hanoi Spezialitäten von unserem Sushi-Chef

Flambierte Sushi, serviert mit Unagi-Soße & Spicy-Mayo, hausgemachter knusprig grüner Reis
flambéed sushi, served with unagi sauce and spicy-mayo, homemade crispy green rice

- | | | |
|------|--|-------|
| F31. | FIRE SALMON <small>[A1],B,D,G</small> | 14,90 |
| | Mit Krabbencreme, Mango, Avocado & Frischkäse, ummantelt mit Feuerlachs, Tobiko | |
| F32. | FIRE TUNA <small>[A1],B,D,G</small> | 15,90 |
| | mit Krabbencreme, Mango, Avocado, & Frischkäse,
ummantelt mit Feuerthunfisch, Spicy-Mayo, TnT Sauce | |
| F33. | EBI SPECIAL <small>A1,B,G</small> | 16,50 |
| | mit Krabbencreme, Panko-Ebi, Avocado, Mango & Frischkäse, ummantelt mit Lachs, Tobiko | |
| F34. | SALMON SPECIAL <small>[A1],B,D,G</small> | 15,90 |
| | mit Krabbencreme, Lachs, Avocado & Frischkäse, ummantelt mit Lachs | |
| F35. | CHICKEN SPECIAL <small>A1,B,D,G</small> | 15,50 |
| | Mit Krabbencreme, Crispy Hähnchen, Avocado & Frischkäse, ummantelt mit Feuerlachs, Tobiko | |
| F36. | GREEN KISS ROLL <small>A1 (ohne Krabbencreme)</small> | 14,90 |
| | Mit Crispy Spargel, Frischkäse, Gurke & Paprika, ummantelt mit Avocado, Unagi-Soße | |
| I37. | SURPRISE ME | 15,90 |
| | Unser Kochs Kreative Kreation | |



SASHIMI

*Es werden jeweils 8 Stück serviert. Geschmack pur, reine Fischfilets ohne Reis
Flammierte Sashimi, serviert mit Sesam, Unagi-Soße & Spicy-Mayo*

S41. **SALMON SASHIMI** ^{[F],D} 18,90

Atlantischer Lachs |
Seetang Salat | Rettichfäden

S42. **ABURI SALMON SASHIMI** ^{[A1],[F],D} 19,90

Atlantischer Lachs flammiert |
Seetang Salat | Tobiko | Rettichfäden

S42. **TUNA SASHIMI** ^{[F],D} 20,90

Gelbflossenthunfisch |
Seetang Salat | Rettichfäden

S44. **ABURI TUNA SASHIMI** ^{[A1],[F],D} 21,90

Gelbflossenthunfisch flammiert |
Seetang Salat | Tobiko | Rettichfäden

S43. **MORIWASE SASHIMI** ^{N,B} 23,90

4 St. Lachs | 4 St. Thunfisch |
2 St. Garnelen | Seetang Salat |
Tobiko | Rettichfäden

S44. **MORIWASE SASHIMI FLAMBIERT** ^{[A1],[F],D,N,B} 24,90

Alle Flammiert/ All Flambéed
4 St. Lachs | 4 St. Thunfisch |
Seetang Salat | Tobiko | Rettichfäden



CRUNCHY BIG ROLLS

„Zart serviert mit hausgemachter Krabbencreme (10 Stück)“ Frittierte Sushi-Rolle mit knuspriger Panko-Panade,
serviert mit Shisokresse, Unagi-Soße & Spicy-Mayo (außer C55), hausgemachter knusprig grüner Reis
Deep-fried sushi rolls with a crunchy panko coating, served with shiso cress,
unagi sauce and spicy-mayo (except C55), homemade crispy green rice

C51. **CRUNCHY SALMON** ^{A1,B,D,G} 14,90

Tempura Rolle mit Krabbencreme,
Lachs, Avocado & Frischkäse

C52. **CRUNCHY CHICKEN** ^{A1,B,G} 14,90

Tempura Rolle mit Krabbencreme,
Hähnchenstücken, Avocado & Frischkäse

C53. **CRUNCHY EBI** ^{A1,B,G} 14,90

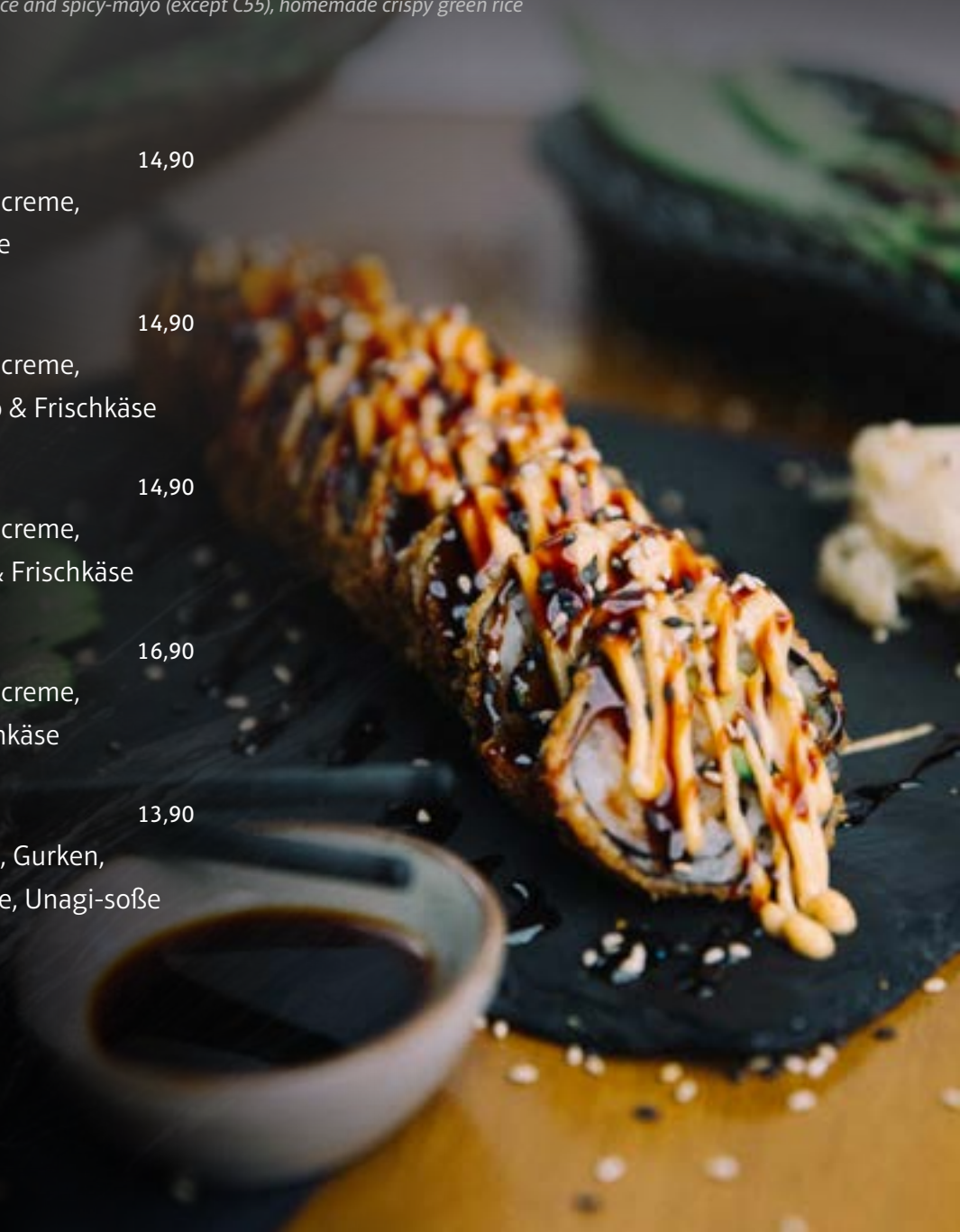
Tempura Rolle mit Krabbencreme,
Panko-Garnelen, Avocado & Frischkäse

C54. **CRUNCHY TUNA** ^{A1,B,D,G} 16,90

Tempura Rolle mit Krabbencreme,
Thunfisch, Avocado & Frischkäse

C55. **CRUNCHY VEGGIE** ^{A1} 13,90

Tempura Rolle mit Avocado, Gurken,
Paprika, Mango & Frischkäse, Unagi-soße



KLEINE MIX-BOX

*Es werden jeweils 18 Stück bestehend aus 8 Inside Out,
2 Nigiri & 8 Maki serviert.*

SUNSHINE BOX 18,90

4 Alaska Tobiko | 4 Tasty Mango |
1 Nigiri Lachs | 1 Nigiri Thunfisch |
4 Maki Lachs | 4 Maki Gurke

HAPPY BOX 18,90

4 California Sesam | 4 California Mango |
1 Nigiri Lachs | 1 Nigiri Thunfisch |
4 Maki Lachs | 4 Maki Avocado

LUNCHTIME BOX 18,90

4 Tasty Mango | 4 Deep Avocado |
1 Nigiri Lachs | 1 Nigiri Ebi |
4 Maki Lachs | 4 Maki Gurke

ONLY SALMON BOX 19,90

4 Alaska Sesam | 4 Alaska Tobiko |
2 Nigiri Lachs | 8 Maki Lachs

CALIFORNIA BOX 18,90

4 California Mango | 4 California Avocado |
1 Nigiri Lachs | 1 Nigiri Ebi |
4 Maki Lachs | 4 Maki Avocado

VEGGIE BOX 17,50

8 Red Veggie | 2 Nigiri Avocado |
4 Maki Avocado | 4 Maki Gurke

MISS HANOI MENÜS

*Alle Menüs sind für 2 Personen geeignet. Es werden jeweils 36
Stück bestehend aus 16 Inside Out, 4 Nigiri & 16 Maki serviert.*

CLASSIC MENÜ 38,90

8 Alaska Tobiko | 8 California Avocado |
2 Nigiri Lachs | 2 Nigiri Thunfisch |
16 Maki-Mix

ALASKA SPECIAL MENÜ 38,90

4 Alaska Tobiko | 4 Alaska Sesam |
4 Tasty Mango | 4 Deep Avocado |
2 Nigiri Lachs | 2 Nigiri Ebi | 16 Maki-Mix

CALIFORNIA SPECIAL MENÜ 36,90

4 California Tobiko | 4 California Sesam |
4 California Mango | 4 California Avocado |
2 Nigiri Lachs | 1 Nigiri Ebi |
1 Nigiri Thunfisch | 16 Maki-Mix

ONLY SALMON MENÜ 39,90

8 Alaska Tobiko | 4 Deep Avocado |
4 Tasty Mango | 4 Nigiri Lachs | 16 Maki Lachs

VEGGIE FANS MENÜ 34,90

8 Red Veggie | 8 Special Veggie |
4 Nigiri Avocado | 8 Maki Avocado |
8 Maki Paprika

- MISS HANOI PARTY PLATTEN -

I LIKE PARTY PLATTE *(42 Stück)* | 49,90

4 Alaska Sesam | 4 Alaska Tobiko | 4 Sashimi Lachs | 2 Nigiri Lachs |
2 Nigiri Ebi | 16 Maki-Mix | 10 Crunchy Salmon | Seetangsalat

I LOVE PARTY PLATTE *(46 Stück)* | 59,90

8 Alaska Tobiko | 4 Deep Avocado | 4 Tasty Mango | 8 Fusion Roll |
2 Nigiri Thunfisch | 2 Nigiri Lachs | 2 Nigiri Ebi | 16 Maki-Mix | Seetangsalat

I WANT MORE PARTY PLATTE *(62 Stück)* | 66,90

4 Alaska Tobiko | 4 Alaska Sesam | 4 Tasty Mango | 4 Deep Avocado |
4 Sashimi Lachs | 4 Sashimi Thunfisch | 2 Nigiri Thunfisch | 2 Nigiri Ebi | 24 Maki-Mix |
10 Crunchy Salmon | Seetangsalat

MISS HANOI SPECIAL PLATTE *(64 Stück)* | 76,90

8 Fusion Roll | 4 Sashimi Lachs | 4 Sashimi Thunfisch | 2 Nigiri Thunfisch |
2 Nigiri Lachs | 2 Nigiri Ebi | 24 Maki-Mix | 10 Crunchy Ebi

VEGGIE IN LOVE PLATTE *(54 Stück)* | 46,90

8 Red Veggie | 8 Special Veggie | 4 Nigiri Avocado | 8 Maki Avocado |
8 Maki Gurke | 8 Maki Paprika | 10 Crunchy Veggie



- DESSERT -

SESAMBÄLLCHEN 3 St. ^{A1} 6,50

mit süßer Rotbohnenpaste,
serviert mit Früchten & Schokoladen-soße
sesame balls with sweet red bean paste,
fruits and chocolate sauce

MISS HANOI DREAM ^{A1,G} 9,90

Stracciatella Eis mit Chilipulver,
serviert mit Sesambällchen,
garniert mit Orangen & Schokoladen-Soße
stracciatella ice cream with chili powder, served with
sesame ball, garned with orange and chocolate sause

KOKOS PANNA COTTA ^G 7,50

Serviert mit Früchten, Maracuja-Soße
served with fruit, passion fruit sauce



KIDS MENU

(Nur Für Kinder Bis 14 Jahre)

KIDS 1 ^{A1,F}

8,50

Pommes | Hähnchenschnitzel
French fries with karaage

KIDS. 2 ^{A1}

8,50

Weißer Jasminreis | Hähnchenschnitzel
White jasmine rice with crispy chicken

BEILAGEN/SIDES

SESAMREIS / Sesame Rice 2,50

KARTOFFEL POMMES / French Fries 4,00

KARTOFFEL NUDELN / Potato Noodles 4,00

WASABI 1,00

INGWER / Ginger 1,00

SOSSE/ SAUCE

CHILI-MAYO ^{CL} 1,00

SÜSS-SAUER / Sweet & Sour 1,00

UNAGI ^{A1,F} 2,00

CURRY SOSSE 4,00

SESAM DRESSING 2,00

LIMETTEN-FISCHSOSSE-DRESSING

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt.
All prices are stated including VAT/TAX. TIP is not included
CASH | EC (min. 20€)

ALLERGENEN LEGENDE

A1 Weizen und daraus gewonnene Erzeugnisse
A2 Roggen und daraus gewonnene Erzeugnisse
A3 Gerste und daraus gewonnene Erzeugnisse
A4 Hafer und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
H1 Mandeln und daraus gewonnene Erzeugnisse
H2 Haselnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
H3 Walnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
H4 Cashewnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
H5 Pecannüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
H6 Paranüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
H7 Pistazien und daraus gewonnene Erzeugnisse
H8 Macadamia- oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L Schwefeldioxid und Sulfite, ab einer Konzentration von 10 mg/kg
M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ALLERGENIC LEGEND

A1 Wheat and products thereof
A2 Rye and products thereof
A3 Barley and products thereof
A4 Oats and products thereof
B Crustaceans and products thereof
C Eggs and products thereof
D Fish and products thereof
E Peanuts and products thereof
F Soy and products thereof
G Milk and products thereof
H1 Almonds and products thereof
H2 Hazelnuts and products thereof
H3 Walnuts and products thereof
H4 Cashew nuts and products thereof
H5 Pecans and products thereof
H6 Brazil nuts and products thereof
H7 Pistachios and products thereof
H8 Macadamia o. Queensland and products thereof
I Celery and products thereof
J Mustard and products thereof
K Sesame and products thereof
L Sulfur dioxide and sulfites, from a concentration of 10 mg / kg
M Lupines and products thereof
N Molluscs and products thereof

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt,
7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig,
11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst,
14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin
(kann die Aktivität & Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)