TISCH RESERVIEREN

unter Webseite: reiskorn-metzingen.eatbu.com

5 % Preisnachlass bei Barzahlung und EC-Kartenzahlung

Liebe Gäste,

Bei Barzahlung und EC-Kartenzahlung erhalten Sie 5 % Preisnachlass - *ein kleines Dankeschön dafür, dass Sie uns helfen, Kartengebühren zu sparen. Wir finden, es ist einfach schöner, wenn der Vorteil bei Ihnen bleibt.*



07123 / 9474847

Lenbachweg 1 - 72555 Metzingen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

SPEZIALITÄTEN-VORSPEISEN :

01 / BÒ LÁ LỐT. € 9,90 (5,D,A)

*Gebratenes Rinderhackfleisch mit Zitronengras, umwickelt mit La-Lot- Blättern gegrillt u.**Röstzwiebeln (A).***

03 / BÁNH CUỐN: € 7,90 (5,D,A)

*Gedämpfte Reispfannkuchen mit Morcheln, Putenfleisch und aromatischem Limetten-Dressing “ Nuoc Mam “, hausgemacht und **Röstzwiebeln (A).***

04 / BÁNH XÈO HÀ RA: € 11,90 (5,D).

Knusprige Reis-Pfannkuchen mit Garnelen oder Baby-Sepia, Kohlrabistreifen und aromatischem Limetten-Dressing “ Nuoc-Mam “, hausgemacht.

SUPPEN - SOUF:

20 - SÚP MIẾN GÀ: € 5,90. (5).

Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse.

Glass noodles soup with Chicken and vegetables.

21 - SÚP NƯỚC DỪA: € 5,90 (5, D).

Kokossuppe mit Garnelen, Pilzen und Frühlingszwiebeln.

Coconut soup with shrimp, mushrooms, coriander and spring onions.

22 - CANH CHUA TÔM: € 5,90 (5, D).

Süß-saure Suppe mit Tamarinde, Garnelen, Tomaten und frischer Ananas.

Sweet sour soup with tamarind, shrimp, tomatoes and fresh pineapple.

23 - SÚP HOÀNH THÁNH: € 5,90. (5,N,A)

Wantan-Suppe mit Pak-Choi gemüse.

Wantan - soup with Pakchoi vegetables.

24 - PHỞ BÒ NHỎ: (5) mit Tofu: € 8,90 - mit Hühnerfleisch: € 9,90 - mit Rindfleisch: € 11,90.

Die bekannte 24h Suppe mit Rindfleisch vom "Jungbullen", Reisbandnudeln, Zwiebeln und frischen Kräutern

The well-known 24h soup with Beef from " Young bulls", Rice noodles, Onions and fresh herbs.

FRITTIERTES - FRIED

25 - CHẢ GIÒ THỊT / CHAY: (jeweils 03 Stück). (5)

Frühlingsrollen wahlweise mit Hühnerfleisch: ***€ 6,90*** *oder Gemüsefüllung:* ***€ 6,50*** *und* ***Dips-Sauce (A).***

Spring rolls optionally with meat or vegetable filling, fresh herbs.

26 - CHẢ GIÒ TOM CUA: (03 Stücke). € 8,90 (5,A, D)

Frühlingsrolle mit Krebsfleisch und Garnelen-Füllung , Kräutern, ***Dips-Sauce (A).***

Spring rolls with crabmeat and shrimp stuffing,fresh herbs.

27 - CHẢ GIÒ BA LOẠI: .€ 8,90 (5,A, D)

Drei Variationen von Frühlingsrollen und Vietnamesische Kräutern, ***Dips-Sauce (A).***

Three variations from spring rolls, fresh herbs.

28 - <u>HOÀNH THÁNH CHIÊN</u>: (05 Stücke) € 6,90 (5,A)

Knusprige gebackene Wan-Tan-Taschen mit Hühnerfleisch -Füllung.

Crispy Wan-tan with Chicken meat filling.8

30 - <u>GÀ XIÊN</u>: € 6,90. (5,E)

*Zwei gegrillte Hühnerspießen mit Erdnuss-Dip (**E**)*

Two grilled chicken skewer with Peanut sauce.

31 - <u>TÔM LỤI</u>: € 7,90. (5,D,A)

*Zwei gegrillte Garnelenspieße mit **Süß-saurem-Dip (A).***

Two grilled shrimp skewer with sweet sour sauce

32 - <u>GÀ XIÊN và TÔM LỤI</u>: € 7,90 (5,D,E) (A)

*Ein gegrillter Hühnerspieß und ein Garnelenspieß, dazu **2 Dips (A)**.*

One grilled chicken skewer and one shrimp skewer, two dips.

<u>SALATE - SALADS</u>: *(A)*

33 - <u>GỎI ĐU ĐỦ</u>: € 11,90 (D,E,A)

*Frische grüne Papayastreifen mit Garnelen, **Röstzwiebeln (A)** und Erdnüssen (leicht scharf).*

Fresh green papaya strips, shrimp, roasted onions and peanuts (slightly hot).

34 - <u>GỎI MỰC</u>: € 9,90 (D,E,A)

*Frische grüne Papayastreifen mit Baby-Sepia, rote Zwiebel, Kräuter, **Röstzwiebeln (A)** und Erdnüssen (leicht scharf).*

Fresh green papaya strips with Baby Sepia, red onions, fresh herbs.(slightly hot).

35 - <u>GỎI XOÀI VỊT:</u> € 9,90 (D,A,E)

*Frische Mangostreifen mit knuspriges Entenfilet, **Röstzwiebeln (A)** , Erdnüssen und Kräuter (leicht-scharf).*

Fresh Mango strips mit crispy duck filet, roasted onions and fresh herbs (slightly hot).

36 - <u>GỎI BÒ:</u> € 11,90 (D,E,A)

*Frische grüne Papayastreifen mit Rindfleisch vom Jungbullen, rote Zwiebel, **Röstzwiebeln (A)**, Kräuter und Erdnüsse (leicht scharf).*

Beef salad from " Young bulls ", red onions, fresh herbs and peanuts (slightly hot).

LAUWARM VORSPEISEN - LUKEWARM APPETIZER

39 - GỎI CUỐN: (jeweils 02 Stücke).

Sommerrollen (Reispapier) mit grünem Salat, frischen Koriander und Reisnudeln, dazu Erdnuss-sauce (E), wahlweise mit :

Summer roll (Rice paper) with green salad, fresh herbs and rice noodles, Erdnuss-sauce, optionally with :

***A - Garnelen** - Shrimp: € 9,90 (E,D).*

***B - Rindfleisch "Jungbulle"** - Beef " Young bull ": € 9,90 (5,E).*

***C - Hühnerfleisch** - Fire Chicken: € 8,50 (5,E).*

D - Tofu - Tofu: € 7,90 (E)).

***E - Knuspriger Ente** - Crispy Duck: € 8,90 (E,,A)*

F- frische Avocado: € 7,90 (E).

DUMPLINGS

42 - BÁNH BAO XÁ XÍU: € 6,90. (5,2,A)

*Gedämpfte Baobao-knödel gefüllt mit gegrilltem **Schweinefleisch (A)**.*

Steamed Babao dumplings filled with grilled pork belly.

43 - XÍU MẠI: € 7,90. (A)

*Gedämpfte Wan-tan **Teigtaschen (A)** mit Garnelen und Hühnerfleisch Füllung , serviert mit Sojasauce **.***

Steamed wonton dumplings (A) with shrimp and chicken filling, served with soy sauce.

44 - HÁ CẢO. € 7,90

Gedämpfte Reis-Teigtaschen mit Garnelen und Hühnerfleisch Füllung , serviert mit Sojasauce .

Steamed rice dumplings with shrimp and chicken filling, served with soy sauce.

45 - DIM SIM MIX € 7,90 (5,A,D,)

*für Liebhaber der beiden Sorten **Shao Mai (A)** und **Ha Cao** (je zwei Stück).*

for lovers of both varieties Shao Mai and Ha Cao (two pieces each).

46 - Mixed Dumplings € 9,90 (5,A,D)

(Drei Variationen von 42+43+44) - (Three Variations from 42+43+44).



VEGAN Hauptgericht :

Vegan 50 - RAU XÀO FÙ ***€ 17,50***

Gebratene frische Gemüse der Saison mit Bio-Tofu : Frühlingszwiebel, Chinakohl, Brokkoli, Pak-choi, Champignons, Zuckerschoten, Austernpilze, Zuchini, Kohlrabi in Sojasauce (A). Serviert mit Reis.

Roasted fresh vegetables of the season with organic tofu : spring onion, chinese cabbage, broccoli, Pak-Choi, champions, Sugar snap peas, oyster mushroom, zucchini, kohlrabi in Sojasoße (A). Served with rice.

Vegan 52 - ĐẬU PHỤ XÀO SẢ ỚT ***€ 17,50***

Gebratener Bio-Tofu mit frischem Marktgemüse, Peperoni und Zitronengras in Sojasoße (A). Serviert mit Reis

Fried organic tofu served with fresh market vegetables, pepperoni and lemon grass in Sojasoße (A). Served with rice.

Vegan 53 - ĐẬU PHỤ SỐT LẠC (E). ***€ 17,50***

Gebratener Bio-Tofu mit frischem Marktgemüse in ***Erdnuss (E)-Sauce****. Serviert mit Reis.*

Fried organic tofu with fresh market vegetables in peanut (E)-sauce. Served with rice.

Vegan 54 - MÌ XÀO FÙ ***€ 17,50.*** ***(A)***

Gebratene Nudeln mit frischem Marktgemüse, Bio-Tofu und ***Röstzwiebeln (A)****.*

Fried noodles with fresh market vegetables, organic tofu and fried onions (A).

Vegan 55 - ĐẬU PHỤ XÀO KHÓM ***€ 17,50***

Gebratener Bio-Tofu mit marktfrischem Gemüse der Saison aus dem Wok und frischer Ananas, Tomaten. Serviert mit Reis.

Roasted organic tofu with fresh seasonal vegetables from the wok and fresh pineapple, tomatoes. Served with rice.

Vegan 57 - PHỞ XÀO ĐẬU PHỤ (E). ***€ 17,90*** ***(A)***
Gebratene Reisband-Nudeln mit Bio-Tofu , frisches Gemüse, Erdnüssen und ***Röstzwiebeln (A)****.*
Fried rice noodles with organic tofu, fresh vegetables and fried onions (A).

Vegan - CƠM CHIÊN TOFU ***(A)*** ***€ 17,50***

Gebratene Reis mit frischem Bio-Tofu, frischem Gemüse und ***Röstzwiebeln (A)***
Fried rice with fresh organic tofu, fresh vegetables and fried onions.

Vegan ***- ĐẬU PHỤ XÀO NƯỚC CỐT DỪA € 17,50***

Gebratene Bio-Tofu mit marktfrischem Gemüse, grünem Spargel, Zitronengras, Limettenblätter in Kokos-Sauce. Serviert mit Reis.

Fried organic tofu with market-fresh vegetables, green asparagus, lemongrass, and lime leaves in a coconut sauce. Served with rice.

Vegan - ĐẬU PHỤ XÀO SỐT XOÀI. € 17,50

gebraten Bio-Tofu mit Mango Sauce, fruchtig, süß-säuerlich, mit frischem Gemüse und frischen Mangostücke. Serviert mit Reis.

Fried organic tofu with mango sauce, fruity, sweet and sour, with fresh vegetables, and fresh mango pieces. Served with rice.

Vegan 100 - ĐẬU PHỤ XÀO SỐT CÀ RI. € 17,50

Gebratene Bio-Tofu mit Roter Curry, schmeckt durch die Verwendung von Kokosmilch, leicht süßlich und fruchtig. In Kombination mit verschiedenem marktfrischem Gemüse, Kohlrabi, Kürbis. Deshalb ist Curry in Vietnam weit verbreitet und sehr beliebt (Sauce allgemein nicht scharf). Serviert mit Reis.

Fried organic tofu with red curry, with a slightly sweet and fruity flavor thanks to the use of coconut milk. Combined with various market-fresh vegetables, kohlrabi, and pumpkin, this curry is therefore widespread and very popular in Vietnam (the sauce is generally not spicy).
Served with rice.

NUDELN - NOODLE MEAL:

60 A - PHỞ ĐẬU PHỤ. € 17,90 (5).

Große Schale typisch Vietnamesische Nudelsuppe: kräftige Rinderbrühe mit Bio-Tofu, Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln, rote Zwiebeln, frische Limette und frische Kräuter.

Large bowl of typical Vietnamese noodle soup : strong beef broth with organic Tofu , rice ribbon noodle, spring onion, red onion, fresh Lime and fresh herbs.

60 - PHỞ GÀ BẮC HẢI. € 18,90 (5).

Große Schale typisch Vietnamesische Nudelsuppe: kräftige Rinderbrühe mit Hähnchenbrusfilet, Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln, rote Zwiebeln, frische Limette und frische Kräuter.

Large bowl of typical Vietnamese noodle soup : strong beef broth with chicken, rice ribbon noodle, spring onion, red onion, fresh Lime and fresh herbs.

61 - PHỞ BÒ ÁP CHẢO. € 24,90 (5).

Grosse Schale typisch Vietnamesische Nudelsuppe: kräftige Rinderbrühe mit gebratenem Rindfleisch vom "Jungbullen", Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln, rote Zwiebeln, frische Limette und frischen Kräutern.

Large bowl of typical Vietnamese noodle soup : strong beef broth with fried beef from " Young bull ", rice ribbonnoodle, spring onion, red onion, fresh Lime and fresh herbs.

62 - <u>SÚP MIẾN BÀ THỪA</u>. € 18,90 (5).

Große Schale, typisch Vietnamesische Glasnudelsuppe: kräftige Rinderbrühe mit gebratenem Rindfleisch vom Jungbullen, Hähnchenbrustfilet , Bio-Tofu und Gemüse.

Large bowl of typical Vietnamese noodle soup : strong beef broth with fried beef from " Young bull", chicken and Organic tofu vegetables.

105 - <u>BÁNH CANH PHÚ VANG</u> (5-D). € 21,90.

Udon-Nudelsuppe mit Rinderbrühe // Pak Choi-Gemüse // Rindfleisch Jung-Bull, Gebratene Hähnchenbrustfilet, Bio-Tofu und Doradenfilet und frischen frühlingszwiebeln.

Udon noodle soup with beef broth // Pak Choi vegetables // Young bull beef, fried chicken breast fillet, organic tofu and sea bream fillet and fresh spring onions.

63 - <u>UDON NGỰ BÌNH.</u> € 20,90 (5,D).

Gebratene Udon-Nudeln mit frischem Gemüse, Pak-Choi, Baby-Sepia, Garnelen und gegrilltem Lachs .

Fried Udon-noodle with fresh vegetables, pepperoni, Pak-choi vegetable, Baby-sepia, prawns and grilled Salmon.

64 - <u>MIẾN GIA LONG</u>. € 18,90. (5,D).

Gebratene Glasnudeln mit Hähnchenbrustfilet , Rindfleisch vom Jungbullen, Garnelen, Frühlingszwiebeln und frischem Gemüse.

Fried glass noodles with chicken, beef from " Young bull", prawns, spring onion and fresh vegetables.

65 - <u>MÌ U MINH</u>. € 18,90. (5,A,D)

Gebratene Nudeln mit Garnelen, Frühlingszwiebeln, Hühnerfleisch, Rindfleisch vom Jungbullen, Pak-Choi, frischem Gemüse und ***Röstzwiebeln (A).***

Fried noodles with prawns, spring onion, chicken, beef from " Young bull ", Pak-choi and fresh vegetables.

F3 - <u>PHỞ XÀO HỘI AN</u> € 24,90 (5,E,A)

Gebratener Reis-Bandnudeln mit Frühlingszwiebeln, frischem Gemüse, Pak-Choi, Rindfleisch vom "Jungbullen", Erdnüssen und ***Röstzwiebeln (A).***

Roasted rice noodles with spring onions, fresh vegetables, Pak-Choi, beef of a young bull, peanuts and fried onions.

<u>GEBRATENE REIS:</u>

F1- <u>CƠM CHIEN CUNG ĐÌNH</u>. € 17,90. (5,C,A).

Gebratener Reis mit frischer Avocado, Frühlingszwiebeln, Erbsen, junger Karotten, gebratenen Spiegelei und ***Röstzwiebeln (A).***

Fried rice with fresh avocado, spring onions (A), peas, carrots , fried eggs and fried onions.

102 - <u>GÀ TI RỜM</u>: (5-A-D-C). € 19,90.

Gebratene Reis // Gebratene Hähnchenbrustfilet // Rührei // frische Scheibe, geschnitten von Avocado, Gurken, Tomaten und ***Röstzwiebeln (A).***

Fried rice // Fried chicken breast fillet // Scrambled eggs // Fresh sliced avocado, cucumber, tomato and dark spice sauce.

103 - <u>CÁ THÀNH NỘI:</u> (5-A-D-C). € 20,90.

Gebratene Reis // Doradenfilet // Rührei // frische Scheibe, geschnitten von Avocado, Gurken, Tomaten und ***Röstzwiebeln (A).***

Fried rice // sea bream fillet // scrambled eggs // fresh sliced avocado, cucumber, tomatoes and dark spice sauce.

C2 / <u>CƠM CHIÊN BÒ</u> : (5,A) € 24,90.

Gebratene Duftreis mit Frühlingszwiebel, Rindfleisch vom " Jungbullen ", ***Röstzwiebel (A)*** *und verschiedenen frischen Gemüse.*

Fried fragrant rice with spring onions, beef from the "young bull", fried onions and various fresh vegetables.

C3 / <u>CƠM CHIÊN HEO QUAY</u>: (5,A) € 18,90.

Gebratene Duft-Reis mit Frühlingszwiebel, gegrilltem knusprigem Schweinebauch, ***Röstzwiebeln (A)*** *und verschiedenen frischen Gemüse.*

Fragrant fried rice with spring onion, grilled crispy pork belly, fried onion and various fresh vegetables.

C4 / <u>CƠM CHIÊN THẬP CẨM</u>: (5,A) € 20,90.

Gebratene Duft-Reis mit Frühlingszwiebel, gebratener Hähnchenbrustfilet, Bio-Tofu, Rindfleisch vom " Jungbullen ", Garnelen, ***Röstzwiebeln (A)*** *und verschiedenen frischer Gemüse.*

Fried fragrant rice with spring onion, fried chicken breast fillet, organic tofu, beef from the "young bull", shrimp, fried onion and various fresh.

C5 / <u>CƠM CHIÊN VỊT</u>: (5,A). € 19,90.

Gebratene Duft-Reis mit Frühlingszwiebel, gegrillte knusprige Entenfilet, ***Röstzwiebeln (A)*** *und verschienenes frisches Gemüse.*

Fried fragrant rice with spring onions, grilled crispy duck fillet, fried onions and various fresh vegetables.

C6 / <u>CƠM CHIÊN TỘM</u>: (5,D,A) € 22,90.

Gebratene Duftreis mit Frühlingszwiebel, Riesengarnelen (ohne Schale), ***Röstzwiebeln (A)*** *und verschiedenem frischen Gemüse.*

Fried fragrant rice with spring onions, king prawns (shelled), fried onions (A) and various fresh vegetables.

ROLL IT YOURSELF

“ Heute wird selbst gerollt “ ist das Motto dieses populären und beliebten Gerichte aus Vietnam, mit dabei sind frische Kräuter, Salat, Reisnudeln, Reispapier, ***Erdnüsse (E)*** *und aromatischen Dips. Diese Reispapierrollen werden lauwarm gegessen.*

“ Today is rolled itself “ is the motto of this popular one and popular dishes from Vietnam, fresh herbs are included, salad, rice noodle, peanuts, roasted onion and aromatic dips. These rice paper rolls are eaten lukewarm.

WAHLWEISE mit - OPTIONALLY with *:*

66 - CUỐN TÔM và GÀ NƯỚNG. € 21,90 (5,D,E).

Gegrilltes Garnelen und gebratenes Hähnchenbrustfilet zum Selbst Rollen.

Grilled Prawns and chicken to the self-rolling.

67 - CUỐN BÒ LÁ LỐT: € 24,90 (5,D,E).

Gegrilltes Rindfleisch mit Zitronengras mit Wildblättern umwickelt zum Selbst-rollen.

Fried ground beef with Lemongrass and grilled wild leaves wrapped to the self-rolling.

68 - CUỐN HỒI và TÔM: € 22,90. (5,D,E).

Gegrilltes Lachs und Riesengarnelen (ohne Schale) zum Selbst-rollen.

Grilled Salmon and Prawns (without shell) to the self-rolling.

69 - CUỐN VỊT GIÒN: € 19,90. (5,A,E).

Gegrilltes knuspriges Entenfilet zum Selbst Rollen mit ***Röstzwiebeln (A****)*

Grilled crispy Duck to the self-rolling.

70 - CUỐN BÒ XÀO: € 24,90. (5,D,E).

Gebratenes Rindfleisch vom Jungbullen, Frühlingszwiebel und Sesam zum Selbstrollen.

Fried Beef from “ Young bull “, spring onion and sesame to the self-rolling.

71 - CUỐN ĐẬU PHỤ: € 17,90. (5,D,E).

Gebratener Bio-Tofu mit Zitronengras zum Selbst-rollen

Fried Organic tofu with lemongrass .

49 - CUON HEO QUAY: € 18,90 (5,D,E).

mit gegrilltem, knusprigem Schweinebauch zum Selbstrollen. (with grilled crispy pork belly to the self-rolling.). -

72 - <u>ROLLPARADIES SPEZIAL(Ab 2, 4 oder 6 ….Personen)</u> pro Pers.: € 26,90 (5,A,D,E)

Gegrilltes Garnelen, gegrilltes Lachs, Rindfleisch vom "Jungbullen" braten, gebratenes Hühnerfleisch, knusprige Ente und Bio-Tofu.

Rolling paradise special (from two persons) : Grilled Prawns, grilled Salmon, fried Beef from " Young bull ", chicken, grilled crispy Duck and Organic Tofu.

<u>BÚN - RICE NOODLES</u>

*Vietnamesische "Pasta" aus Reisnudeln, lauwarm serviert mit Salat, **Röstzwiebeln (A)**, Erdnüssen, frischen Kräutern und hausgemachtem angenehm aromatischen Limetten-Dressing (Limetten // Fisch-Sauce)*

Vietnamese Pasta made from rice noodles, lukewarm Served with salad, roasted onion, Peanuts, fresh herbs and homemade pleasant aromatic Lime dressing (Lime // Fish Sauce).

<u>WAHLWEISE mit - OPTIONALLY with:</u>

73 - <u>BÚN BÒ NAM BỘ</u>: € 24,90 (5,D,A,E).

mit gebratenem Rindfleisch vom Jungbullen und Frühlingsrollen.

with fried Beef from " Young bull" and Spring roll.

74 - <u>BÚN GÀ và CHẢ GIÒ</u>: € 18,90 (5,D,E,A).

mit gebratenem Hähnchenbrustfilet und Frühlingsrollen.

with fried chicken and spring roll.

75 - <u>BÚN LÁ LỐT và CHẢ GIÒ</u>. € 24,90. (5,D,E,A).

mit gegrilltem Rinderhackfleisch und Zitronengras in Wild-Blätter umwickelt und Frühlingsrollen.

Fried ground beef with Lemongrass and grilled wild leaves wrapped , spring roll.

76 - <u>BÚN VỊT GIÒN và CHẢ GIÒ</u>. € 19,90. (5,D,A,E).

mit knusprigem Entenfleisch und Frühlingsrollen.

with grilled crispy Duck and spring roll.

78 - <u>BÚN THỊT HEO NƯỚNG</u>: € 18,90 (5,E,D,A).

mit gegrilltem knusprigem Schweinebauch und Frühlingsrollen.

with grilled crispy pork belly and spring roll.

79 - <u>BÚN TÔM NƯỚNG</u>: € 22,90 (5,D,E,A).

mit gegrillten Riesengarnelen und Frühlingsrollen.- with grilled Prawns and spring rolls.

80 - BÚN ĐẬU PHỤ SẢ: ***€ 17,90*** ***(5,E,A,D).***

mit gebratenem Zitronengras, Bio-Tofu und vegetarischen Frühlingsrollen .

with fried Organic Tofu, Lemongrass, fried onion and vegetable spring roll

80A - BÚN CHẢ GIÒ THỊT. ***€ 18,90*** ***(E,D,A)***

Mit knusprigen vietnamesischen Hühnerfleisch Frühlingsrollen .

With crispy Vietnamese chicken spring rolls.

REISKORN SPECIAL:

81 - GÀ LẠC CẢNH. ***€ 18,90*** ***(5,E).***

Gebratene Hähnchenbrustfilet auf marktfrischem Gemüse in Erdnuss-Sauce. Serviert mit Reis.

Fire chicken on market fresh vegetables in Peanut sauce. Served with rice.

82 - GÀ KHÓM NHA TRANG: ***€ 18,90*** ***(5,).***

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit marktfrischem Gemüse der Saison aus dem Wok und frischer Ananas, Tomaten in Tamarinde-Sauce. Serviert mit Reis.

Stir-fried chicken with market-fresh seasonal vegetables, fresh pineapple, and tomatoes in a tamarind sauce. Served with rice.

83 - GÀ DỪA BẢY MẪU. ***€ 18,90*** ***(5).***

Gebratene Hähnchenbrustfilet mit marktfrischem Gemüse, grünem Spargel, Zitronengras, Limettenblätter in Kokos-Sauce. Serviert mit Reis.

Fire chicken on market fresh vegetables, green asparagus, Lemongrass, Limes leaves in Coconut sauce. Served with Rice.

84 - BÒ TIÊU MIỀN TÂY: ***€ 24,90.*** ***(5,2,A)***

Gebratenes Rindfleisch vom "Jungbullen " in ***schwarzer Pfeffer-Sauce (A)*** *mit frischem Gemüse. Serviert mit Reis.*

Fried Beef from " Young bull " in the black pepper sauce with fresh vegetables. Served Rice.

56 - BÒ TÍM CHÂN MÂY. ***€ 24,90.*** ***(5).***

Gebratenes Rindfleisch vom Jungbullen mit frischen Roten Zwiebeln, frischen Tomaten - Scheibe und Zuckerschotten in Austern-Sauce. Serviert mit Reis.

Roasted young beef with fresh red onions, fresh tomato slices, and sugar snap peas in oyster sauce. Served with rice.

05 / MỰC SẢ QUẢNG CÔNG: ***€ 19,90*** ***(5,D).***

Gebratene Baby-Sepia mit frischem Gemüse, Peperoni und Zitronengras. Serviert mit Reis.

Roasted baby cuttlefish with fresh vegetables, peppers, and lemongrass. Served with rice.

06 / BÒ SẢ VĨNH PHƯƠNG: ***€ 24,90.*** ***(5).***

Gebratenes Rindfleisch vom " Jungbullen" mit frischem Gemüse, Peperoni und Zitronengras. Serviert mit Reis.

Roasted beef from a young bull with fresh vegetables, pepperoni, and lemongrass. Served with rice.

07 / CẢI BẺ PHƯƠNG SÀI: ***€ 24,90*** ***(5).***

Gebratener frischer Vietnamesischer Pak-Choi Gemüse mit Rindfleisch vom Jungbullen, Knoblauch, Sesamkerne und Frühlingszwiebeln. Serviert mit Reis.

08 / ĐỒ BIỂN THUẬN AN: ***€ 20,90.*** ***(5,D).***

Gebratene Meeresfrüchte : Baby-Sepia, Riesengarnelen, Lachs gegrillt mit frischem Gemüse, frischen Ananasstücken und frischen Tomaten . Serviert mit Reis.

Fried seafood: Baby cuttlefish, king prawns, grilled salmon with fresh vegetables, fresh pineapple chunks, and fresh tomatoes. Served with rice.

09 / THỊT KHO TÀU: ***€ 18,90.*** ***(5,2,A)***

Geschmorte Schweinebauch und Hühnereier in ***Pfeffer-Ingwer-Sauce (A)****, dazu eine grüner Salatteller, Gurken und frische Tomatenscheibe. Serviert mit Reis*

Braised pork belly and chicken eggs in pepper-ginger sauce, served with a green salad, cucumber, and fresh tomato slices. Served with rice.

85 - BÒ KHÓM TỰ ĐỨC. ***€ 24,90.*** ***(5).***

Gebratenes Rindfleisch vom "Jungbullen" aus dem Wok mit frischer Ananas, Zuckerschoten, Tomaten und Frühlingszwiebeln in süß-säuerlicher Sauce. Serviert mit Reis.

Fried beef from "Young bull", from Wok with fresh Pineapple piece, sugar snap, tomatoes and spring onion in sweet sour sauce. Served with rice.

86 - VỊT GỪNG CAM RANH: ***€ 19,90.*** ***(5,A)***

Knuspriges ***Entenfilet (A)*** *gebraten mit Marktgemüse und Ingwer. Serviert mit Reis.*

Grilled crispy Duck with fresh market vegetables and Ginger. Served with rice.

87 - VỊT PAK-CHOI MỸ ĐỨC: ***€ 19,90*** ***(5,A,N)***

Knuspriges ***Entenfilet (A)*** *mit Pak-Choi Gemüse, Austernpilzen und Sesam. Serviert mit Reis.*

Grilled crispy duck with Pak-choi vegetable, Oyster mushrooms and Sesame. Served with rice.

88 A - VỊT XOÀI CAM LÂM: ***€ 19,90.*** ***(5,A)***

*Knuspriges **Entenfilet (A)** gebraten mit Mango Sauce, fruchtig, süß-säuerlich, mit frischem Gemüse und frischen Mangostücke. Serviert mit Reis.*

Grilled crispy duck filet with Mango sauce, fruity, sweet sour, fresh vegetables, potatoes, Lotus roots, fresh Mango piece. Served with rice.

47 / VỊT LẠC CẢNH : ***€ 19,90.*** ***(5,A,E)***

*Knuspriges **Entenfilet (A)** gebraten mit frischem Gemüse in Erdnuss-Sauce. Serviert mit Reis.*

Crispy duck fillet fried with fresh vegetables in peanut sauce. Served with rice.

48 / VỊT SẢ SAPA. ***€ 19,90.*** ***(5,A)***

*Knuspriges **Entenfleisch (A)** gebraten mit frischem Gemüse, Peperoni und Zitronengras. Serviert mit Reis.*

Crispy duck meat fried with fresh vegetables, pepperoni, and lemongrass. Served with rice.

88 B - MỰC CẦU BÓNG. ***€ 19,90*** ***(5,D,2).***

Baby-Sepia angebraten mit marktfrischem Gemüse, Limettenblättern, Frühlingszwiebeln und Pfeffer. Serviert mit Reis.

Fried baby sepia with fresh market vegetables, Limes leaves, spring onion and pepper. Served with rice.

90 - HỒI HÀO KHẢI ĐịNH. ***€ 21,90.*** ***(5,D,2).***

Gegrillter Lachs mit frischem Gemüse in Austernsauce. Serviert mit Reis.

Grilled Salmon with fresh vegetables in Oysters sauce. Served with rice.

91 - CÁ CHIÊN TRƯỜNG TIỀN: ***€ 21,90*** ***(5,D,2).***

Knusprige gegrillte Dorade (Goldbrasse) mit Pak-Choi-Gemüse. Serviert mit Reis.

Grilled crispy Dorade (Gilthead) with fried Pak-choi vegetables. Served with rice.

93 - TÔM RIM AN BÀNG: ***€ 22,90*** ***(5,D,2,A)***

*Gebratene Riesengarnelen in **Karamel-Pfeffer-Sauce (A)** mit Frühlingszwiebeln, dazu ein Teller grüner Salat, Gurken und frische Tomaten. Serviert mit Reis.*

Fried Prawns in caramel-pepper-sauce with spring onion, to a plate green salad, Cucumbers and fresh Tomatoes. Served with rice.

94 - TÔM XÀO LĂNG CÔ: ***€ 22,90*** ***(5,D).***

Gebratene Riesengarnelen mit Frühlingszwiebeln, Zitronengras, Peperoni und Gemüse. Serviert mit Reis.

Fried Prawns with spring onion, Lemongrass, Pepperoni and fresh market vegetables. Served with rice.

CURRY

Roter Curry schmeckt durch die Verwendung von Kokosmilch, leicht süßlich und fruchtig. In Kombination mit verschiedenem marktfrischem Gemüse, Kohlrabi und natürlicher Schärfe wirkt das Gericht sehr frisch und leicht. Deshalb ist Curry in Vietnam weit verbreitet und sehr beliebt. Serviert mit Reis.

Red Curry tastes great by using coconut milk, slightly sweetish and fruity. In combination with various fresh vegetables,Kohlrabi and the natural sharpness makes the dish very fresh and slightly.That is why curry is widely used and very {popular in. Served with rice.

***WAHLWEISE mit: - OPTIONALLY with**:*

95 - GÀ RI. € 18,90 (5).

mit gebratenem Hähnchenbrustfilet.

with fire chicken .

96 - VỊT RI € 19,90 (5,A)

mit knusprigem Entenfilet (A).

with grilled crispy Duck filet

97 - HỒI RI € 21,90. (5,D).

mit gegrilltem Lachsfilet.

with grilled salmon.

98 - BÒ RI. € 24,90. (5).

mit gebratenem Rindfleisch vom " Jungbullen ".

with fried Beef from "Young Bull ".

99 - TÔM RI. € 22,90 (5,D).

mit gegrillten Riesengarnelen (ohne Schale).

with grilled Prawns (without shell)

für kleine Gäste bis neun Jahre alt….. (nur im Haus zum Essen)

GÀ CÀ RI / SỐT ĐẬU PHỘNG: € 8,90. (5,E).

*Gebratene Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem frischem Gemüse gebraten aus dem Wok in Sauce: Wahlweise : Erdnuss-sauce (E) **oder** Curry-sauce . Serviert mit Reis.*

CƠM // MI CHIÊN GA. ***€ 8,90*** ***(5,A)***

Gebratene Duft-Reis ***oder*** *Nudeln mit frischem Gemüse,* ***Röstzwiebeln (A)*** *und Gebratene Hähnchenbrustfilet*

DESSERT.

118 - Frische ***Duft-Mango mit Klebreis*** *in Süßer-Kokoscreme.* ***€ 5,90****.* ***Mango sticky rice.***

119 - Frische " Pisang Awak „ ***Vietnamesische Banane gedampft in Klebreismehl****, leicht süßlich mit Kokosnuss und Mungbohnen.* ***€ 5,90***

Das ALKOHOLISCHER GETRÄNKE KARTE

BIERE: ***(von Flaschen).***

Paulaner Helles 0,5l ***€ 5,90***

König Ludwig Dunkel Bier 0,5l ***€ 5,90***

Radler // Alkoholfrei Radler 0,5l ***€ 5,90***

Fürstenberg Pils 0,33l ***€ 4,90***

Fürstenberg Pils Alkoholfrei 0,33l. ***€ 5,90***

Paulaner Hefeweißbier Naturtrüb 0,5l. ***€ 5,90***

Paulaner Alkoholfrei HefeWeißbier. 0,5l ***€ 5,90***

Paulaner Kristallklar Weissbier. 0,5l. ***€ 5,90***

Paulaner Dunkel Hefe Weißbier 0,5l. ***€ 5,90***

ASIATISCHER BIERE *0,33L*

Saigon Bier (Vietnamesisch Bier). ***€ 6,90***

KALTER APERITIFS *0,3l*

Hugo. ***€ 8,90***

Aperol spritz. ***€ 9,90 ++***

Prosecco 0,1l ***€ 4,90***

ALKOHOLFREIER GETRÄNKE:

Adelholzener // Classic oder Still Wasser 0,75l. ***€ 7,90***

Adelholzener // Medium oder Still Wasser 0,25l. ***€ 3,90***

Adelholzener// Classic oder Still Wasser 0,5l. ***€ 4,90***

Cola / Zero / Light. 0,2l ***€ 3,90 ++***

Sprite /Spezi / Fanta 0,2l ***€ 3,90 ++***

Cola / Zero / Light. 0,4l ***€ 4,90 ++***

Sprite / Spezi / Fanta. 0,4l ***€ 4,90 ++***

NEKTAR SCHORLE: 0,2l. € 3,90. —- NEKTAR: 0,2l. € 4,20

Mangosaft, - Lycheesaft, - Guavennektar, - Rhabarbersaft, -Johannisbeernektar, - Maracujanektar, - Apfelsaft Naturtrüb, - Schweppes Bitter-Lemon, Schweppes Ginger-Ale, - ALOE VERA KING NATURAL.

NEKTAR SCHORLE: 0,4l. € 5,90 —. NEKTAR: 0,4l. € 6,50

Mangosaft, - Lycheesaft, - Guavennektar, - Rhabarbersaft, Johannisbeer Nektar, - Maracujanektar, - Apfelsaft Naturtrüb, - Schweppes Bitter-Lemon, Schweppes Ginger-Ale,- ALOE VERA KING NATURAL.

TEE: € 4,50

Jasmin Tee, - Grüner Tee, - Frische Ingwertee mit Honig, - Frische Pfefferminztee mit Honig, - Lemongrass Tee mit Honig.

KAFFEE *:*

Tasse Kaffee ***€ 3,20*** *Doppel Espresso.* ***€ 3,90***

Cappuccino ***€ 3,50*** *Espresso einfach.* ***€ 2,90***

Vietnamesischer Kaffee ***€ 4,20*** *(mit Kondensmilch, warm* ***oder*** *kalt trinken)*

WEINKARTE

WEISSWEIN:

0,1l : € 4,90 Glas - 0,2l : € 8,90 Glas .
0,5l : € 22,00 Karaffe - Flasche 0,75l : € 32,00

CHARDONNAY :
mit fein fruchtigem Duft von Quitten und Mirabellen und kokettiert mit floralen Anklängen. Am Gaumen geradlinig und reintönig mit harmonischer Frucht und Säure.

LUGANA : ***- 0,2l : € 9,90 Glas. - Flasche 0,75l : € 35,00.***
Fruchtiges Bukett mit floralen Noten, leicht würzig mit guter Säure.

ROSEWEIN:

Blauer Zweigelt Rose trocken, Roséwein

ROTWEIN:

PRIMITIVO :
Rote Früchte und im Hintergrund leicht würzig Aromen nach Zimt und Nelken, die eher an die orientalische Küche erinnern.

WEINSCHORLE : ***0,3 L € 8,90 Glas. (Kein Lugana Wein möglich).***

Sehr geehrte Damen und Herren,

liebe Gäste,

Wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu dürfen, dass alle Schnaps-Aperitifs in unserem Haus kostenlos sind und Sie herzlich von uns eingeladen werden.

Voraussetzung hierfür ist die Bestellung eines Hauptgerichts aus unserer Speisekarte (Menükarte).

Eine kleine Bitte unsererseits: Um unnötige Verschwendung zu vermeiden, behalten wir uns vor, nicht konsumierten, bereits eingeschenkten Schnaps-Aperitif mit € 5,90 pro angefangene 2 cl zu berechnen. Zudem bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir keine Eiswürfel zum Schnaps-Aperitif servieren.

*Der Schnaps-Aperitif wird täglich **von 16:00 Uhr bis 22:00 Uhr sowie an Sonn-und Feiertagen** angeboten.*

Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Aufmerksamkeit und freuen uns sehr auf Ihren Besuch.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Mit freundlichen Grüßen

Huu Viet Nguyen

REISKORN Restaurant