

Viet Nam

Herzlich willkommen bei Viet Nam Plus 2.

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

Aufgrund des Erfolgs in unserem gleichnamigen Restaurants in Kassel-Lohfelden, haben wir nun unser zweites Lokal in Hövelhof eröffnet.

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

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

Einen guten Appetit und angenehme Stunden wünscht Ihnen

Viet Nam Plus 2

"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

VietNam Plus Mittagstisch ⁶

Montags bis Freitags von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

M1.	Hähnchen-Salat¹ mit gebackener Hühnerbrust, Rucola, gerösteten Erdnüssen, Reis und Hausdressing	10,00
M2	Pho Ga aus Rinderbrühe mit Maishähnchen, Minze, Ingwer, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln	10,00
М3.	Pho Tofu ⁶ Rinderbrühe mit Bio-Tofu, Minze, Ingwer, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln	10,00
M4.	Bun Ga Reisnudeln mit knusprig gebratener Häh brust, Salat, Erdnüssen, Limettenblättern und Hausdressing	10,00 inchen
M5.	Bun Nem ² mit Garnelen Reisnudeln, Salat, Erdnüsse und Hausdressing	10,00
M6.	Pho Kho Ga Reisbandnudeln in rotem Kokosmilch-Curry mit gebratener Hähnchenbrust, Zimt, Anis, Sala frischen Kräutern und Hausdressing	10,00 at,
M7.	Gebratene Vollkornnudeln Chicken mit gebackener Hühnerbrust, Ei, und Gemüse	10,00
M8.	Curry Ga mit Hühnerfleisch, Champignons, Ananas, Krautsalat, Zitronengras, Erdnüsse, dazu Reis a und Salat mit Hausdressing	10,00 als Beilage
M9.	Curry-Tofu ⁶ mit Kokosmilch in rotem Curry, Ingwer, Honig, Erdnüssen, Salat, Hausdressing und Reis	10,00



Nr. 33 - Bun Vit

Vorspeisen & Starters 6





Nr. 64 - Curry Duck

11.	Hähnchen-Salat ¹ mit gebackener Hühnerbrust, Rucola,	12,50
	gerösteten Erdnüssen, Kartoffelchips und Hau	sdressing
12.	Rinder-Salat mit gebratenem Hüftsteak, Rucola,	16,50
	gerösteten Erdnüssen, Kartoffelchips und Hau	sdressing
13.	Enten-Salat ¹	17,50
	mit knuspriger Ente, Rucola, gerösteten Erdnü Kartoffelchips und Hausdressing	ssen,
14.	Shrimps-Salat ²	17,50
	mit gegrillten Garnelen, Dill, Rucola, gerösteten Erdnüssen, Kartoffelchips und Hau	sdressing
15.	Lachs-Salat ⁴	22,00
	mit gebratenem Lachsfilet, Ingwer, Rucola, gerösteten Erdnüssen, Kartoffelchips, Limetten und Hausdressing	adressing
16.	Lachs-Mango-Salat ⁴ (Empfehlung des Ch mit gebratenem Lachsfilet, frischer Mango, Ru gerösteten Erdnüssen, Kartoffelchips, Limetten und Hausdressing	cola,
17.	Hähnchen-Salat Spezial mit gebratenem Hähnchenbrustfilet in Streifer gerösteten Erdnüssen, Kartoffelchips und Hau	



Nr. 16 - Lachs-Mango-Salat

Traditionell vietnamesisch⁶

<u>Pho</u>	Ha Noi (Reisbandnudelsuppe)			
	Rinderbrühe mit Minze, ver, Sojasprossen und Frühlingszwiebe	ln		
21.	Pho Ga mit Maishähnchen	12,50		
22.	Pho Bo mit Rindfleisch	14,50		
23.	Pho Tofu mit Bio-Tofu	12,50		
24.	Pho Cha Ca mit frittiertem Lachs, Garnelen, Tomaten, Dill und Lauchzwiebeln	17,50		
<u>Udon-Banh Canh</u> (Udon-Nudelsuppe)				
aus Rinderbrühe mit Minze, Ingwer, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln				
25.	Udon Ga mit Maishähnchen	13,50		
26.	Udon Bo mit geschmortem Rindfleisch	15,50		
27.	Udon Tofu mit Bio-Tofu	13,50		
28.	Udon Garnele ² mit Garnelen	17,50		
29.	Udon Cha Ca² mit frittiertem Lachs, Garnelen, Tomaten, Dill und Lauchzwiebeln	18,50		



Traditionell vietnamesisch⁶



Traditionell vietnamesisch⁶

Pho Kho 1,6,7,11			
Reis	bandnudeln in rotem Kokosmilch-Cur	ry	
mit	Zimt, Anis, Salat, frische Kräuter und Hai	usdressing	
41.	Pho Kho Ga mit knusprig gebackener Hühnerbrust	13,50	
42.	Pho Kho Bo mit gebratenem Hüftsteak	16,50	
43.	Pho Kho Vit mit knuspriger Ente	17,50	
44.	Pho Kho Tom ² mit gebratenen Garnelen	17,50	
45.	Pho Kho Ga Spezial mit gebratenem Hähnchenbrustfilet in Streifer	16,50	
<u>Om</u>	achi ¹ (Suppe mit vietnamesischen Nuc	deln)	
aus Rinderbrühe mit Minze, Ingwer, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln			
46.	Omachi Ga mit Maishähnchen und frischen Kräutern	12,50	
47.	Omachi Tofu mit Bio-Tofu und frischen Kräutern	12,50	
48.	Omachi Bo mit geschmortem Rindfleisch und frischen Krä	14,50 iutern	
49.	Omachi Tom ² mit Garnelen, Tomaten und frischen Kräutern	17,50	

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

Hauptspeisen

	<u>Vietn</u>	am Delicious 3,6	
		erichte werden serviert mit Salat, geröste n und Hausdressing	eten Erd
5		Gebratene Vollkornnudeln Chicken mit gebackener Hühnerbrust, Ei, und Gemüse	12,50
		Gebratene Vollkornnudeln Ente mit knuspriger Ente, Ei und Gemüse	16,50
		Gebratene Vollkornnudeln Tofu mit Bio-Tofu, Ei und Gemüse	12,50
5		Gebratene Vollkorn-Nudeln Rind mit Hüftsteak, Ei, Gemüse und Japan-Spezial-S	15,50 Soße
5		Gebratene Udon-Nudeln Chicken mit Hühnerbrust, Gemüse und Japan-Spezial-S	13,50 Soße
5		<mark>Gebratene Udon-Nudeln Tofu</mark> mit Bio-Tofu, Gemüse und Japan-Spezial-Soße	13,50
-5		Gebratene Udon-Nudeln Rind mit Hüftsteak, Gemüse und Japan-Spezial-Soß	16,50 e
5		Japan-Sake ^{4,11} (Empfehlung des Chefs) mit gegrilltem Lachsfilet, Gemüse nach Saison und Japan-Spezial-Soße	24,50
	<u>Extra</u>	<u>Beilagen</u>	
		Reis 3,00 Kartoffelchips Nudeln 7,00	4,00
		<u>n</u> aus Curry-, Mango-, Erdnuss-, Hausdressing	3,00

Hauptspeisen



Hauptspeisen

My ·	- Spezial-Nudel-Curry 1,6,7,11	
	kornnudeln in rotem Kokosmilch-Curry Zimt, Anis, Salat, frische Kräuter und Hau	ısdressinş
81.	My Ga mit Hühnerfleisch	13,50
82.	My Tom mit Garnelen	17,50
83.	My Bo mit Hüftsteak	16,50
84.	My Duck mit knuspriger Ente	17,50
<u>Pho</u>	Xao ^{1,6,7,11}	
	Gerichte werden ser <mark>viert mit Salat, geröste</mark> sen und H <mark>ausdressing</mark>	eten Erd-
85.	Pho Xao Ga gebratene Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch, Ei und Gemüse	15,50
86.	Pho Xao Bo gebratene Reisbandnudeln mit Hüftsteak, Ei u	17,50 nd Gemüse
87.	Pho Xao Tom gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Ei und Gemüse	19,50
88.	Pho Xao Tofu gebratene Reisbandnudeln mit gebackenem To Ei und Gemüse	15,50 ofu,
89.	Pho Xao Duck gebratene Reisbandnudeln mit knuspriger Ent Ei und Gemüse	19,50 e,

Sushib

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

Maki (8 Stk.)

101. Sake ⁴ (Lachs)	6,00
102. Chicken im Tempuramantel ¹¹	6,00
103. California ²	6,00
104. Ebi ² (Garnelen)	6,00
105. Avocado ¹¹	6,00
106. Gurke ¹¹	6,00
108. Lachs-Avo ⁴	7,00
109. Chicken-Gurke ¹¹	6,50
Tempura (10 Stk.)	

111. Lachs ⁴	8,50
112. Chicken ¹¹	8,50
113. Krebsfleisch ²	8,50
114. Ebi ² (Garnelen)	8,50
116. Avocado ¹¹	8,50



Nr. 116 Avocado-Tempura

Sushib

	<u>Nigiri</u> (2 Stk.)	
	121. Sake ⁴ (Lachs) 122. Ebi ⁴ (Garnelen) 123. Avocado ¹¹ 126. Krebsfleisch ²	6,50 6,50 6,00 6,50
	<u>Inside Out</u> (8 Stk.)	
	131. Lachs-Avocado ⁴ 132. Chicken-Gurke ⁴ 133. California ^{2,4,11} 134. Ebi-Avo ^{1,11} 136. Vegetarisch ¹¹	12,50 11,50 11,50 12,50 10,50
	Special Rolls 6,11	
	mit Guacamole, Salsa-Salat und Spezial-Soße	? (8 Stk.)
	141. Black-Tiger ^{1,4} <i>Ebi-Tempura, Gurke mit Lachs ummani</i>	17,50 telt
	142. Vegetarisch ¹ Avocado-Tempura mit Gurke ummante	15,50 lt
The same of the same	143. Futo-Rolls 1,4	18,50

im Tempuramantel, Lachs, Gurke, Avocado

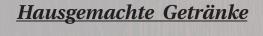
15,50

144. Vegetarian-Rolls ^{1,3}
im Tempuramantel, Gurke, Avocado,
Tamago, Okraschoten

Desserts & Getränke



Desserts & Getränke



Chanh Dae 0,5 l 6,00 Hausgemachte Limonade aus frischen Limetten, Minze und braunem Zucker

Mango Calpico⁷ 0,5 l 6,00 aus frischen Limetten, Kumquat, japanischer Zitrusmolke und Mangosaft

Lychee Calpico⁷ 0,5 l 6,00 aus frischen Limetten, Kumquat, Minze, japanischer Zitrusmolke und Lycheesaft

Alkoholische Getränke

