



Green Chili

The vietnamese Restaurant

©copyright

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie ganz herzlich in unserem Restaurant.
Gastfreundschaft und die Schaffung eines behaglichen
Ambientes sind alte vietnamesische Traditionen,
die für uns selbstverständlich sind.

Und so legen wir in unserem Haus größten Wert auf die Qualität der
stets frisch zubereiteten Speisen, auf die Auswahl der angebotenen Ge-
tränke und natürlich auf einen erstklassigen Service.

Unsere Küche bietet Ihnen authentische vietnamesische Gerichte
mit den Originalrezepten von Nord-, Mitte- und Südvietnam.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.
Falls Sie einen besonderen Zubereitungswunsch haben,
stehen wir Ihnen mit Rat und Tat gerne zur Verfügung!

Ihr Green Chili Team

©copyright

TEE

Seit Jahrtausenden wird Tee aufgrund seiner vielfältigen Genuss- und Heileigenschaften geschätzt. Wir von Green Chili legen sehr großen Wert auf die traditionsgerechte Zubereitung unserer Tees und möchten Sie einladen, sich von unseren ausgewählten Teesorten bezaubern zu lassen.



191.	TRÀ HOA HỒNG Rosenknospen - Blütentee (<i>Rose tea</i>) Aus der vom Vietnam-Hochland stammenden, duftenden Rosenknospen-Blüten. Schmeckt elegant und verliebend.	4,50 €
192.	TRÀ CAM QUẾ - Zimt-Orangentee (<i>Fresh ginger, orange, cinnamon and honey</i>) Frischer Ingwer, Orange, Zimt und Honig	4,50 €
193.	TRÀ HOA BÚT - Hibiskusblütentee (<i>Hibiscus tea with aniseed, cinnamon and brown sugar</i>) Ein kostbarer und gesunder Tee aus der alten asiatischen Heilkräuter-Medizin. Schmeckt erfrischend und leicht säuerlich, wirkt verdauungsfördernd und beruhigend. Gerne bereiten wir Ihnen Hibiskusblütentee mit Zimt und Anis zu. (mit Braunzucker)	4,50 €
194.	TRÀ SÀ - Zitronengrastee (<i>Lemongrass tea with ginger, brown sugar</i>) Ein leichter Tee mit dem frischen, belebenden Aroma von Zitronengras und Braunzucker, verfeinert mit frischem Ingwer.	4,50 €
195.	TRÀ GỪNG - Ingwertee (<i>Ginger tea with lime, honey, mint</i>) Hausgemachter Ingwertee, Limetten und Honig, verfeinert mit Pfefferminze	4,50 €
196.	TRÀ BẠC HÀ - Pfefferminztee (<i>Peppermint tea</i>) Pfefferminztee aus frischer Minze, verfeinert mit frischem Ingwer	4,50 €
197.	ẤM TRÀ Teekanne (<i>Teapot - pure green- or jasmine tea</i>) Vietnamesische Teekanne zusammen mit kleinen Teetäschchen serviert. Zur Auswahl haben wir für Sie Grünen- oder Jasmintee	4,50 €



GETRÄNKE

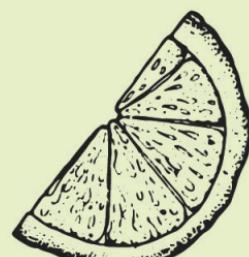
Säfte (Juices)

125.	Johannisbeer-, Apfel- oder Orangensaft	0,2 l	3,20 €
133.	Mango	0,2 l	3,20 €
135.	Maracuja	0,2 l	3,20 €
136.	Alle Saftschorlen	0,3 l	3,20 €

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

(Homemade drinks)

131.	Nước dá chanh <i>Frisch gepresster Limettensaft mit Braunkucker auf Eiswürfel, verfeinert mit frischem Ingwer. Homemade lemonade with candy sugar, ginger and lime juice</i>	6,90 €
137.	Ingwer (ginger) - Icetea <i>Hausgemachter Ingwer-Icetea mit Limettensaft, Orangensaft und Schwarzer Tee auf Eiswürfeln.</i>	4,90 €
138.	Trà đá - Green tea with ice cube (without sugar) <i>Wie der erfrischende Grüntee auf Eiswürfeln genannt wird, ist aus der lebendigen Begegnungskultur Vietnams nicht wegzudenken (Geschmack ist ganz pur, ohne Zucker).</i>	4,90 €
139.	Trà đá chanh - Green tea with ice cube (with sugar) <i>Hausgemachter Grün-Icetea (mit Zucker und Limettensaft)</i>	4,90 €
140.	Chanh sả - Lemongrass ice tea <i>Zitronengras Icetea mit frisch gepresstem Limettensaft, Rohrzucker, Grüner Tee auf Eiswürfeln</i>	6,90 €



©copyright

WEINE

WEISSWEIN (White wine)

104.	Chardonnay trocken	0,2 l	6,90 €
304.	Weingut Meier, <i>Pfalz In der Nase Duft von gelben Früchten, im Geschmack Apfel und Birne, dabei lebhaft und dicht.</i>	0,75 l	23,90 €
105.	Pinot Grigio trocken	0,2 l	6,90 €
305.	Delle Venezie, <i>hell strohgelbe Farbe, mit grünlichen Reflexen, leichte und fruchtige Geschmack</i>	0,75 l	23,90 €
109.	Riesling Spätlese trocken	0,2 l	6,90 €
309.	Kirrweiler Römerweg, <i>Muffang, Pfalz Typische Ries-lingnase mit Mineralik. Im Gaumen Zitrus-, Gelbfrucht, dabei saftig und würzig mit feiner Säure.</i>	0,75 l	23,90 €

ROTWEIN (Red wine)

101.	Bordeaux	0,2 l	6,90 €
301.	Chateau Toinet Lavallade, <i>Ein intensives Bukett von schwarzem Pfeffer, Lakritz und schwarzen Früchten endet in einem würzigen langen Abgang mit weichen Tanninen.</i>	0,75 l	23,90 €
102.	Merlot trocken	0,2 l	6,90 €
302.	Viticoltori Ponte, Veneto <i>Bei einer zarten frischen Fruchtnase ist er im Geschmack weich und mit milder Würze versehen.</i>	0,75 l	23,90 €
111.	La Cour des Dames Syrah,	0,2 l	6,90 €
311.	Languedoc-Roussillon <i>In der Nase pfeffrig schwarze Früchte offenbart er am Gaumen auch Rotfrucht bei tiefer Intensität.</i>	0,75 l	23,90 €

Rosé

108.	Cabernet	0,2 l	6,90 €
308.	Vin de France, <i>dieser Wein hat eine attraktive kräftige rosafarbene Farbe und das Bukett ist blumig und fruchtig.</i>	0,75 l	23,90 €
110.	Weinschorle (White wine Spritzer)	0,2 l	5,90 €



GETRÄNKE

APERITIFS

152.	Campari Orange	0,2 l	6,90 €
186.	Campari Soda	0,2 l	6,90 €
153.	Aperol Spritz	0,2 l	7,20 €

ASIATISCH

158.	Karaffe Sake <i>Warmer japanischer Reiswein</i>	10 cl	6,90 €
164.	Bambusschnaps 45%	2 cl	3,90 €
165.	Lúa mói – Reisschnaps	2 cl	3,90 €

SEKT

171.	Prosecco Piccolo Henkel	0,2 l	6,90 €
172.	Prosecco Henkel	0,75 l	24,90 €

©copyright



GETRÄNKE

KALTE GETRÄNKE (Cold drinks)

121.	Coca Cola ^{a,b,c} Fanta ^{a,b} Sprite ^b Cola light, Cola zero	0,3 l	3,50 €
122.	Spezi ^{a,b,c}	0,3 l	3,50 €
123.	Wasser (mit oder ohne Kohlensäure) (Still or sparkling water)	0,3 l	3,40 €
124.	Wasserflasche (mit oder ohne Kohlensäure) (Still or sparkling water bottle)	0,75 l	7,40 €

BIER (Beer)

141.	Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	3,70 €
142.	Pils alkoholfrei von Bitburger	0,33 l	3,70 €
143.	Weizen oder Weizen alkoholfrei von Benediktiner	0,5 l	4,90 €
144.	Bolten Alt vom Fass	0,3 l	3,70 €
145.	Radler	0,3 l	3,70 €
146.	Saigon Beer	0,33 l	4,90 €

SPIRITUOSEN

161.	Wodka 40% Gorbatschow	2 cl	3,90 €
185.	Averna	2 cl	3,90 €

©copyright

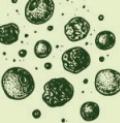
KAFFEE

ORIGINAL VIETNAMESE COFFEE

132.	Café sữa đá <i>Vietnamesische Art - Kaffee mit weißem Karamell auf Eiswürfel</i>	4,50 €
181.	Buôn Mê Thuôt Café <i>Vietnamesischer Kaffee mit weißem Karamell</i>	4,50 €

Kaffee	3,20 €
Espresso	2,50 €
Double Espresso	3,50 €
Espresso macchiato	3,20 €
Latte macchiato	4,20 €
Cappuccino	3,20 €





VORSPEISEN / SUPPEN

1. **PHỞ NHỎ** ^{3,4} 5,50 €
Rindfleischsuppe mit Reisbandnudeln, feinem Rindfleisch und Lauchzwiebeln. (kleine Version von Nr. 21)
Rice noodle soup with beef, onion and herbs
2. **SÚP MIẾN GÀ** ^{3,4} 4,90 €
Glasnudelsuppe mit Hühnerbrustfilet, Frühlingszwiebeln.
(Auf Wunsch mit frischem Tofu)
Glass noodle soup with chicken, vegetables and onion
3. **SÚP HOÀNH THÁNH** ^{1,3,4} 4,90 €
Suppe mit Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Frühlingszwiebeln, Pak Choi.
Won ton soup
4. **SÚP GÀ NƯỚC DỪA** ^{3,4,8} 5,50 €
Hühnerfleischsuppe mit Kokosmilch, Zitronengras und frischen Frühlingszwiebeln.
Coconut milk soup with chicken, lemongrass and onion
5. **SÚP TÔM CHUA** ^{3,4,7} 5,50 €
Garnelensuppe mit Zitronengras, Ananas, Tomaten, frischen Frühlingszwiebeln. (leicht scharf, feine Säure)
Spicy lemongrass soup with shrimp, tomatoes, pineapple and onion
6. **GỎI CUỐN** ² 5,50 €
Frische Glücksrolle mit Kräutern (Koriander, Thai-Basilikum), Salat und dazu Schrimps (Auf Wunsch auch mit zartem Tofu / mit Hühnerfilet / mit Mango) - 2 Stück Dazu wird eine nach dem Hausrzept hergestellte Erdnuss-Soße gereicht.
2 Rice paper rolls filled with rice noodle, shrimps, salad, herbs, and peanut-dip (tofu or chicken is alternative to breast shrimps)
7. **NEM** ^{1,3,4} 4,90 €
Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrolle mit Hühnerfleisch, Gemüse, Glasnudeln - 2 Stück, serviert mit hausgemachter Limetten-Fischsoße
2 Vietnamese homemade fried spring rolls
8. **GÀ XIÊN ÁP CHẢO** ^{2,3,4} 4,90 €
2 Stück Gegrillter Hühnerfleisch-Spieße mit Erdnusssoße
Fried chicken skewers with peanut sauce (2 pieces)

©copyright



9.	HOÀNH THÁNH CHIÊN <small>1,3,4</small> Gebackene Wantan mit Hühnerfleisch- und Schrimpsfüllung, serviert mit Süß-Sauer Soße. Fried wonton dumplings (5 pieces)	4,90 €
10.	NEM CHAY <small>3,4,12,13</small> vegetarische Mini-Frühlingsrollen, mit Süß-Sauer Soße. Vegetarian fried spring rolls (5 pieces)	4,50 €
11.	TÔM CHIÊN LĂN CỐM <small>3,4</small> Garnelen paniert mit grünem gerösteten Klebreis (2 Stück) Prawns fried in green rice flakes (2 pieces)	5,90 €
12.	BÁNH PHÒNG TÔM <small>3,4</small> Krabbenchips / Prawn crackers	3,90 €

SALAT FÜR VORSPEISEN

Unsere Salate werden mit perfekt eingelegtem Gemüse, knackigen Sojasprossen und frischen Kräutern (Koriander und Thai-Basilikum) zubereitet, garniert mit Erdnüssen, mit Krabbenchips serviert. Das Süßsauer-Dressing wird nach einem traditionsreichen Hausrezept hergestellt.

13.	GỎI BÒ <small>2,3,4,10,13</small> Rindfleischsalat mit Kräutern, Zitronengras, roten Zwiebeln, Sellerie, Gurken und Sojasprossen (leicht scharf) Spicy beef salad with herbs, celery, cucumber, bean sprouts, onion	7,90 €
14.	GỎI TÔM MIẾN <small>2,3,4,5,10,13</small> Glasnudelsalat mit Garnelen, Kräutern, roten Zwiebeln, Sellerie, Gurken und Sojasprossen (leicht scharf) Glass noodle salad with shrimps herbs, celery, cucumber, bean sprouts, onion	7,90 €
15.	GỎI ĐU ĐÚ <small>2,3,4,5,13</small> Grüne Papayastreifen mit Garnelen oder zartem Rindfleisch, Kräutern, Erdnüssen. (leicht scharf) Green papaya salad with shrimps herbs, bean sprouts, onion	7,90 €
16.	GỎI SEN <small>2,3,4,5,13</small> Lotuswurzelsalat mit Garnelen oder Hühnerfleisch, Sojasprossen, süß-sauer eingelegtem Gemüse, Kräutern, Erdnüssen. (leicht scharf) Lotus stem salad with shrimps, herbs, bean sprouts, onion	7,90 €
17.	GỎI XOÀI VỊT <small>2,3,4,13</small> Mangostreifensalat mit knuspriger Ente, Schalotten, Kräutern, Erdnüssen. (leicht scharf) Mango salad with fried duck breast, herbs, bean sprouts, onion	8,50 €

©copyright

SUPPE IN GROSSEN SCHALEN

21. **PHỞ BÒ** ^{3,4} **15,90 €**
Kräftige Rindfleischsuppe mit Reisbandnudeln, feinem Rindfleisch, frischen Sojakeimen, garniert mit Koriander, Basilikum und Lauchzwiebeln, fein abgeschmeckt mit Zimt, Anissternen und Ingwer. (leicht scharf)
Vietnamese flat rice noodle soup with beef, serve with bean sprout, coriander, basil, spring onion
22. **BÁNH CANH GÀ** ^{3,4} **14,90 €**
Hühnerfleischsuppe aus Hué mit Hühnerfleisch, dicken Nudeln, garniert mit Kräutern und Lauchzwiebeln. (Auf Wunsch auch mit zartem Tofu). (leicht scharf)
Soup with thick noodle, chicken, herbs and spring onion
23. **BÁNH CANH HẢI SẢN** ^{3,4,5,14} **17,90 €**
Suppe mit Jakobsmuschel, Tintenfischen, Riesengarnelen, dicken Nudeln, garniert mit Kräutern und Lauchzwiebeln. (leicht scharf)
Soup with thick noodle, prawns, squid, scallop, herbs and spring onion
24. **MÌ HOÀNH THÁNH** ^{1,3,4} **15,90 €**
Suppe mit frischen Nudeln und hausgemachten Teigtaschen, Hühnerfleisch- und Schrimpsfüllung, zubereitet mit Pak Choi und Garnelen, garniert mit Lauchzwiebeln. (leicht scharf)
Soup with fresh noodle, prawns, homemade meat shrimp filled dumplings, pak choi, herbs and spring onion
25. **MÌ VỊT QUAY** ^{1,3,4} **16,90 €**
Suppe mit frischen Nudeln und knuspriger Ente und Pak Choi. (leicht scharf)
Soup with fresh noodle with roasted duck, pak choi and spring onion
26. **SÚP MIẾN GÀ** ^{3,4} **15,90 €**
Hühnerfleischsuppe, Glasnudeln, garniert mit Kräutern und Lauchzwiebeln. (Auf Wunsch auch mit zartem Tofu) (leicht scharf)
Soup with glass noodle, chicken, herbs and spring onion
27. **MIẾN HẢI SẢN** ^{3,4,5,14} **17,90 €**
Suppe mit Jakobsmuschel, Tintenfischen, Riesengarnelen, Glasnudeln, garniert mit Kräutern und Lauchzwiebeln. (leicht scharf)
Soup with glass noodle, prawns, squid, scallop, herbs and spring onion
28. **BÚN BÒ GREEN CHILI** ^{3,4} **15,90 €**
Reisnudeln mit zartem Rindfleisch in einer aromatischen, klaren Brühe mit Zitronengras, dazu frischer Salat, Kräutern, Limette. (leicht scharf)
Soup with rice noodle, tender beef, herbs, lemon
29. **BÚN HẢI SẢN** ^{3,4,5,14} **17,90 €**
Suppe mit Jakobsmuschel, Tintenfischen, Riesengarnelen, Reisnudeln, garniert mit Kräutern und Lauchzwiebeln. (leicht scharf)
Soup with rice noodle, prawns, squid, scallop, herbs and spring onion

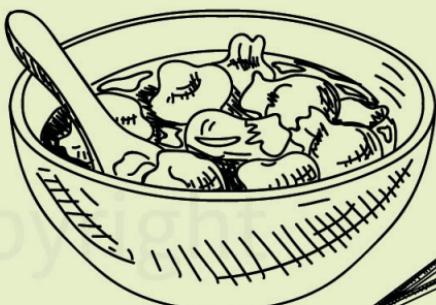
© copyright



HAUPTSPEISEN

Vegetarische Gerichte (Bitte sprechen Sie uns an, wenn wir bei der Zubereitung auch vegetarische Brühe verwenden sollen!)

31. **ĐẬU HŨ SÀ ÓT** 3,4,13
Gebratener Naturtofu mit verschiedenen Gemüse. Verfeinert mit Zitronengras und Chili. (scharf)
Crispy silken tofu crusted chili lemongrass (spicy) **13,90 €**
32. **ĐẬU HŨ XÀO GỪNG** 3,4,13
Pfannengerührter zarter Tofu mit Ingwer und knackigem Gemüse. (leicht scharf)
Stir-fried tofu with ginger (spicy) **13,90 €**
33. **RAU XÀO THẬP CẨM** 3,4,13
Verschiedenes Gemüse aus dem Wok mit hausgemachter Soße (leicht scharf)
Stir-fried mixed vegetable **13,90 €**
34. **ĐẬU HŨ CÀ TÍM HỘI AN** 3,4,13
Herhaftiger gebratener Naturtofu mit panierte Auberginen und einer hausgemachten Spezialsoße. (leicht scharf)
Sautéed tofu with vegetables and breaded eggplant **15,90 €**
35. **ĐẬU HŨ XÀO CÀ TÍM** 3,4,13
Zarter Naturtofu gebraten mit Auberginen und verschiedenem Gemüse. (leicht scharf)
Sautéed tofu and vegetables **15,90 €**
36. **ĐẬU HŨ KHO** 3,4,13
Geschmorter vietnamesischer Tofu mit Karotte, Zwiebeln, Knoblauch, Chilipaste, Frühlingszwiebeln, serviert in einen Tontopf dazu frische Salat (leicht scharf)
Braised tofu cooked with dark caramel, ginger, galangal, serve with salad **16,90 €**
37. **LẨU ĐẬU HŨ** 3,4,13
Green Chili's Feuertopf, klaren Brühe mit leichter Knoblauch und Chilipaste, ist für Sie zum Selbstmachen. Es wird mit Tofu und Gemüse serviert. (leicht scharf)
Green Chili Hot Pot is for you to do yourself, serve with vegetables **18,90 €**





HÜHNERFLEISCH GERICHTE

Auf Wunsch alle Gerichte mit gebackenes Hühnerfilet (Auf Preis)

41.	CƠM CHIÊN RAU GÀ <small>1,3,4</small> Gebratener Reis mit Hühnerfilet, Eier, und knackig gegartem Gemüse. (Auf Wunsch auch mit zartem Tofu) Fried rice with chicken and vegetables	13,90 €
42.	MÌ XÀO RAU GÀ <small>1,3,4,13</small> Gebratene Nudeln mit Hühnerfilet, Eier, Sojasprossen und knackigem Gemüse. (Auf Wunsch auch mit zartem Tofu) Fried noodle with chicken and vegetables	13,90 €
43.	GÀ CHUA NGỌT <small>4,13</small> Paniertes Hühnerfilet mit Ananas, verschiedenen Gemüsen, zu einer süß-sauren Soße. Crispy chicken breast fillet with stir-fried vegetables cooked in sweet sour sauce	14,90 €
44.	CÀ RI GÀ <small>3,4,8</small> Zartes Hühnerfilet abgestimmt in Curry, Kokosmilch und knackigem Gemüse. (Auf Wunsch auch mit zartem Tofu) (leicht scharf) Chicken and vegetables in curry and coconut milk sauce	13,90 €
45.	GÀ XÀO SỐT ĐẬU PHỘNG <small>3,4,7,8,13</small> Zartes Hühnerfilet, pfannengerührt mit verschiedenen frischen Gemüsesorten und Erdnussoße. (Auf Wunsch auch mit zartem Tofu) Tender chicken fillet with stir fried vegetables cooked in peanut sauce	13,90 €
46.	GÀ XÀO SÀ ÓT <small>3,4,13</small> Zartes Hühnerfilet mit Zitronengras, knackigem Gemüse, Zwiebeln und Chilischoten. (scharf) Lemongrass chili chicken	13,90 €
47.	GÀ XÀO XOÀI <small>3,4,8</small> Hühnerfleisch in Kokosmilch-Mango-Soße mit frischen Mangastreifen und Gemüse der Saison (leicht scharf) Chicken and vegetables in mango coconut milk sauce	14,90 €
48.	GÀ CHIÊN GIÒN SỐT RAU <small>3,4,13</small> Paniertes Hühnerfilet mit verschiedenen knackigen Gemüsen und hausgemachter Soße. (leicht scharf) Crispy chicken breast fillet with stir-fried vegetables cooked in homemade sauce	14,90 €
49.	GÀ CHIÊN GIÒN SỐT CÀ RI <small>3,4,8,13</small> Paniertes Hühnerfilet mit verschiedenen knackigen Gemüsen und Currysoße. (leicht scharf) Crispy chicken breast fillet with stir-fried vegetables cooked in coconut milk sauce	14,90 €



RINDFLEISCH GERICHTE

51.	BÒ XÀO SỐT TIÊU <small>3,4</small>	15,90 €
	<i>Zartes Rindfleisch gebraten mit Gemüse in Black-Pepper-Soße. (scharf)</i> <i>Stir-fried beef in black pepper sauce</i>	
52.	BÒ XÀO SÀ ÓT <small>3,4,13</small>	15,90 €
	<i>Zartes Rindfleisch gebraten mit Zitronengras, Gemüse, Zwiebeln und Chilischoten. (scharf)</i> <i>Lemongrass chili beef</i>	
53.	BÒ XÀO RAU CĂN <small>3,4,10</small>	15,90 €
	<i>Zartes Rindfleisch gebraten mit Sellerie, Zwiebeln, Tomaten, Peperoni und Knoblauch. (scharf)</i> <i>Stir-fried beef with celery</i>	
54.	BÒ XÀO CÀ TÍM <small>3,4</small>	15,90 €
	<i>Zartes Rindfleisch gebraten mit Auberginen und verschiedenen Gemüse. (leicht scharf)</i> <i>Sautéed beef and vegetables</i>	
86.	BÒ CÀ TÍM HỘI AN <small>3,4</small>	16,90 €
	<i>Herhaft gebratenes, zartes Rindfleisch mit panierten Auberginen und einer hausgemachten Spezialsoße. (leicht scharf)</i> <i>Sautéed beef with vegetables and breaded eggplant</i>	
87.	BÒ SỐT ME <small>3,4</small>	15,90 €
	<i>Gebratenes Rindfleisch mit knackigem Gemüse in dunkler Tamarinde-Soße. (leicht scharf)</i> <i>Stir-fried beef and mixed vegetables in tamarind sauce</i>	

GARNELEN GERICHTE

61.	CÀ RI TÔM <small>3,4,8</small>	16,90 €
<i>Garnelen abgestimmt in Currysoße mit Kokosmilch, Zitronengras und knackigem Gemüse. (leicht scharf)</i> <i>Sautéed prawns and vegetables in curry and coconut milk sauce</i>		
62.	TÔM XÀO SÀ ÓT <small>3,4,13</small>	16,90 €
<i>Garnelen gebraten mit Zitronengras, verschiedenen knackigen Gemüsen und Chilischoten. (scharf)</i> <i>Lemongrass chili prawns</i>		
84.	TÔM SỐT ME <small>3,4</small>	16,90 €
<i>Gebratene Riesengarnelen mit Ananas, Tomaten, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Gemüse und dunkler Tamarinde-Soße. (leicht scharf)</i> <i>Stir-fried prawns and mixed vegetables in tamarind sauce</i>		
85.	TÔM SỐT TIÊU <small>3,4</small>	16,90 €
<i>Gebratene Riesengarnelen mit knackigem Gemüse in Black-Pepper-Soße. (scharf)</i> <i>Stir-fried prawns and mixed vegetables in black pepper sauce</i>		

ENTENFLEISCH GERICHTE

71.	VỊT XÀO RAU <small>3,4,13</small>	16,90 €
<i>Knusprige Ente mit verschiedenem knackigen Gemüse und hausgemachter Soße. (leicht scharf)</i> <i>Crispy duck with fried vegetables</i>		
72.	VỊT KANTON <small>3,4</small>	16,90 €
<i>Knusprige Ente mit frischem Gemüse nach kantonesischer Art. (scharf)</i> <i>Crispy duck with kanton sauce</i>		
73.	VỊT CHUA NGỌT <small>3,4,13</small>	16,90 €
<i>Knusprige Ente mit Ananas, verschiedenem Gemüse in Süß-Sauer-Soße.</i> <i>Crispy duck with sweet sour sauce</i>		
74.	VỊT CÀ RI <small>3,4,8</small>	16,90 €
<i>Knusprige Ente mit Curry-Gewürzer in Kokosmilch und knackigem Gemüse. (leicht scharf)</i> <i>Crispy duck with curry and coconut milk sauce</i>		
75.	VỊT SỐT ĐẬU PHỘNG <small>2,3,4,7,8,13</small>	16,90 €
<i>Knusprige Ente mit Erdnussoße mit frischem knackigen Gemüse (leicht scharf)</i> <i>Crispy duck with peanut and coconut milk sauce</i>		
76.	VỊT SỐT XOÀI <small>3,4,8,13</small>	17,90 €
<i>Knusprige Ente mit Mango-Kokossoße mit frischen Mangostreifen und Gemüse der Saison (leicht scharf)</i> <i>Crispy duck with mango coconut milk sauce</i>		



VIETNAMEISCHE SPEZIALITÄTEN

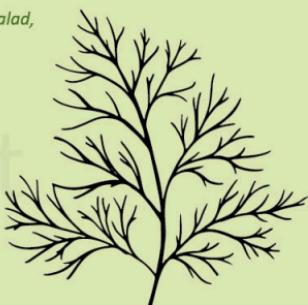
81.	BÚN NEM <small>1,2,3,4,7</small>	15,90 €
	<i>Frisch gebackene vietnamesische Frühlingsrollen, lauwarme Reisnudeln, Salat mit Erdnüssen, Röstzwiebeln, frischen Kräutern. Serviert mit hausgemachter Limetten-Fischsoße. (Auf Wunsch bieten wir auch vegetarische Mini Frühlingsrollen und gebratenen Tofu mit Zitronengras an)</i>	
82.	BÚN BÒ NAM BỘ <small>2,3,4,7</small>	15,90 €
	<i>Zartes Rindfleisch gebraten mit Zitronengras auf lauwarme Reisnudelsalat, garniert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln, dazu frischen Kräutern und Salat, abgesmeckt mit einer hausgemachten Limetten-Fischsoße. (Auf Wunsch auch mit zartem Tofu)</i>	
83.	BÚN TÔM <small>2,3,4,5,7</small>	16,90 €
	<i>Lauwarmer Reisnudelsalat mit gebratenen Riesengarnelen mit Zitronengras, verschiedenen Kräutern und Bundsalat, Reisnudeln, Erdnüssen, Röstzwiebeln, serviert mit einer fruchtigen hausgemachten Limetten-Fischsoße</i>	
	<i>81. Springrolls, 82. Fried beef or 83. Fried prawns on rice noodle, iceberg lettuce, fresh herbs, roasted peanut and onions, serve with sweet sour fish sauce</i>	
88.	MIẾN XÀO TÔM <small>1,3,4,5,13</small>	16,90 €
	<i>Gebratene Glasnudeln mit Riesengarnelen, Ei, Sojasprossen, Karottenverfeinert mit Lauchzwiebeln. (Auf Wunsch mit Hühnerfleisch oder Tofu) Sautéed glass noodle with egg, bean sprouts</i>	
89.	PHỞ XÀO CHUA CAY <small>1,3,4</small>	14,90 €
	<i>Traditionelle, vietnamesische Reisbandnudeln gebraten mit Hühnerfilet, Ei, Gemüse und Tamarinde-Gewürz. (leicht scharf) Rice noodle sautéed in a wok with chicken egg and vegetables, tamarind spice</i>	
90.	CÁ HỒI NƯỚNG <small>3,4,13</small>	18,90 €
	<i>Gegrilltes Lachsfilet dazu knackigem Gemüse mit Knoblauch. Grilled salmon fillet with fried vegetables and garlic</i>	
91.	CÁ RÁN GIÒN <small>3,4</small>	18,90 €
	<i>Gebratener Wolfsbarsch mit gegartem Gemüse, frischen vietnamesischen Kräutern und fruchtige, Limette-Ingwer Soße. Fried gilthead sea bass with stir fried vegetables, fresh herbs, lemon ginger fish sauce</i>	

©copyright



VIETNAMEISCHE SPEZIALITÄTEN

92.	MỰC XÀO TỎI ^{3,4} Gebratener Riesentintenfisch in Stücke geschnitten mit knackigem Gemüse, Knoblauch. (leicht scharf) Stir-fried squid with garlic and vegetables	15,90 €
93.	BÁNH XÈO – NACH HUẾ ORIGINALREZEPT ^{3,4} Dünne Crêpes aus Reismehl mit Kurkuma gefärbt, werden mit Hühnerfleisch, Garnelen, Sojakeimen, Lauchzwiebeln gefüllt. Serviert mit Kräutern, Salat. Mit Reispapier zum Selbstrommen Crispy Vietnamese pancakes made from rice flour, scatter with chicken, shrimps, bean sprouts, spring onion, serve with rice paper cake, salad and herbs for you to roll yourself	15,90 €
94.	BÁNH CANH XÀO ^{3,4} Gebratene dicke Nudeln mit Hühnerfleisch, Zitronengras und Gemüse, garniert mit Kräutern und Röstzwiebeln. (leicht scharf) Fried thick noodles with chicken, lemongrass, mixed vegetable and roasted onion	14,90 €
95.	CƠM CHIÊN HẢI SẢN ^{1,3,4,5,14} Gebratener Duftreis mit Jakobsmuschel, Garnelen, Tintenfisch, breite Bohnen, Karotten in Würfelform. Serviert mit hausgemachtem eingelegtem süß-saurem Rettich-Karotten. Fried rice with scallop, prawns, squid, flat bean and carrot cut into small cubes, serve with homemade sweet sour radish	17,90 €
96.	CHẢ CÁ LÃ VỌNG – SPEZIALITÄT DES HAUSES ^{3,4} Gegrilltes Fischfilet mit Lauchzwiebeln, Dill, Zitronengras und Kurkuma-Wurzeln. Serviert auf heißer Platte mit frischen Kräutern, lauwarmen Reisnudeln und Fischsoße. Fried fish fillet with chopped spring onion, dill, lemongrass in turmeric powder, serve with Vietnamese rice vermicelli noodles and fish sauce	18,90 €
97.	GỎI TỰ CUỐN – FÜR SIE ZUM SELBSTROLLEN ^{3,4,5} Sommerrollen bestehen meist aus Garnelen, Salat, Reis-Nudeln, die in Reispapier zu einer Rolle gewickelt werden. Serviert mit fruchtig-saurem Dip bzw. Erdnuss-Hoisinsoße. (Auf Wunsch auch mit Rind- oder Hühnerfleisch) Selfmade fresh spring rolls with prawns, rice vermicelli noodle, salad, herbs, serve with peanut hoisin sauce and sweet sour fish sauce (beef, chicken or tofu are alternatives to prawn, if desired)	19,90 €





NACHTISCH

202.	CHUỐI CHIÊN LĂN CỐM ⁴ <i>In Teig gebackene Banane mit grünem gerösteten Klebreis, serviert mit Honig und Dessertsoße</i> <i>Breaded banana with honey</i>	5,50 €
203.	KEM CHIÊN ⁴ <i>Knusprig gebackener Teigmantel mit Eisfüllung und Dessertsoße</i> <i>Deep fried ice cream in dough coat</i>	5,50 €
204.	PANNA COTTA Xoài Dừa ⁸ <i>Mango Panna Cotta mit Kokosmilch und Dessertsoße</i>	4,90 €

Gánh hàng tần tảo cá dồi người!



Vietnamesische Kräuter



Kurkuma



Persicaria odorata



Zimt



Perilla



Grüne Reisflocken

Vietnamesische Kräuter



Sternanis



Thai-Basilikum



Koriander



Zitronengras



Chili

©copyng

INFOS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

*Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien und
Unverträglichkeiten auslösen können*

1	Eier/-Erzeugnisse <i>Eggs or egg products</i>
2	Erdnüsse/-Erzeugnisse <i>Peanuts or peanuts products</i>
3	Fisch/-Erzeugnisse <i>Fish or fish products</i>
4	Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse <i>Cereals containing gluten (f.i. wheat, rye, oat)</i>
5	Krebstiere/-Erzeugnisse <i>Shellfish and crustacean products</i>
6	Lupine/-Erzeugnisse <i>Lupine or lupine products</i>
7	Schalenfrüchte (Nüsse) /-Erzeugnisse <i>Nuts (f.i. almond, walnut, pistachio, cashew)</i>
8	Milch/-Erzeugnisse <i>Milk or milk products</i>
9	Schwefeldioxid/Sulfite <i>Sulfur dioxide and sulfite</i>
10	Sellerie/-Erzeugnisse <i>Celery or celery products</i>
11	Senf/-Erzeugnisse <i>Mustard or mustard products</i>
12	Sesam/-Erzeugnisse <i>Sesame seeds</i>
13	Soja/-Erzeugnisse <i>Soy or soy products</i>
14	Weichtiere/-Erzeugnisse <i>Molluscs or molluscs products</i>

A	Farbstoff
B	Antioxidationstel
C	Koffeinhaltig
D	Geschmacksverstärker
E	Säuerungsmittel

Wir verwenden kein extra Glutamat, außer bei unserer Brühe und Fischsoße, worin Glutamat enthalten ist. Wenn Sie spezielle Wünsche, Allergien und Unverträglichkeiten haben, teilen Sie uns das bitte mit.

We don't use extra glutamate but what we use in the broth and fish sauce has something to do with the ingredients. Let us know if you have allergies.

©copyright



Green Chili

The vietnamese Restaurant

Inhaber: Le

Tel: 02151 650 9479

Uerdingerstr. 21 - 47799 Krefeld

www.greenchili-krefeld.eatbu.com

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag: 11:30 - 15:00 / 17:00 - 22:30 Uhr
Samstag & Sonntag: 15:00 - 22:30 Uhr (Auch an Feiertagen)

©copyright

