

STARTER

Vorspeisen

1. Gỏi Cuốn (2 Stk.)^{1,4,5,6} 6,90
Frische Sommerrollen mit Garnelen, Schweinefleisch, Reismudeln, Salat, Gurken und frischen Kräutern. Serviert mit Hoisin Dip und Erdnüssen
2. Nem Hà Nội (3 Stk.)^{4,5,6} 6,90
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Glasnudeln, Schalotten, Mu-Err Pilzen, Karotten und Kohlrabi. Serviert mit Nước Mắm Dip
3. Tôm Chiên Cốm (2 Stk.)^{1,5,b} 6,90
Garnelen im knusprig frittierten Reismantel serviert mit Sweet Chili Dip
4. Cánh Gà Chiên (3 Stk.)^{1,b} 6,50
Hausgemachte Chicken Wings Hà Nội Art serviert mit Sweet Chili Dip
5. Gà Xiên Saté (2 Stk.)⁶ 6,90
Zarte Hähnchenspieße nach vietnamesischer Art serviert mit Erdnuss Dip und Erdnüssen
6. Bánh Tôm Hồ Tây (2 Stk.)^{1,4,5} 8,50
Frittierte Süßkartoffelpuffer mit Garnelen serviert mit Nước Mắm Dip
7. Bánh Khọt (6 Stk.)^{1,4}
Vietnamesische Mini-Pancakes wahlweise mit
 - + Garnelen^{1,2,4} 10,90
 - + Tintenfisch^{1,2,5} 10,90
8. Ván Tán Chiên (5 Stk.)^{2,b} 6,90
Knusprig frittierte Wan Tan mit Hühnerfleisch- und Garnelenfüllung serviert mit Sweet Chili Dip

Vegane Vorspeisen

9. Gỏi Cuốn Chay (2 Stk.)^{1,6,7}  6,90
Frische Sommerrollen mit Tofu, Reismudeln, Salat, Gurken und frischen Kräutern. Serviert mit Hoisin Dip und Erdnüssen
10. Nem Hà Nội Chay (3 Stk.)⁷  6,90
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit veganem Tofuhack, Glasnudeln, Mu-Err Pilzen, Shiitake Pilzen, Karotten, Kohlrabi und veganem Limetten Dip
11. Bánh Khọt Chay (6 Stk.)^{1,7}  10,90
Vietnamesische Mini-Pancakes mit veganem Hack und Shiitake Pilzen serviert mit veganem Limetten Dip
12. Bánh Tôfu LêVy (2 Stk.)^{1,7}  8,50
Frittierte Süßkartoffelpuffer mit Tofu und veganem Limetten Dip
13. Tôfu Chiên Cốm (2 Stk.)^{1,7}  6,90
Frittierter Tofu im Reismantel mit Sweet Chili Dip

Salate

14. Nộm Xoài^{4,6,12} 11,90
Frischer Mangosalat mit Karotten, Gurken und Zwiebeln. Serviert mit Erdnüssen, Sesam, frittierten Schalotten und frischen Kräutern in Limetten Dressing
15. Nộm Đu Đủ (saisonal)^{2,4,6,12} 16,90
Grüner Papayasalat mit Garnelen, Karotten und Gurken. Serviert mit Sesam, Erdnüssen, frittierten Schalotten, frischen Kräutern in Limetten Dressing
16. Nộm Miến Tôm^{2,4,6,12} 15,90
Frischer Glasnudelsalat mit Garnelen, Karotten und Gurken. Garniert mit Sesam, Erdnüssen und frischen Kräutern in Limetten Dressing
17. Gỏi Bò^{4,6,12,d} 15,90
Rindfleisch gebraten mit Lotusstengeln, Karotten und Zwiebeln. Serviert mit knusprigem Reispapier, frittierten Schalotten, Erdnüssen und frischen Kräutern in Limetten Dressing

*Salate 14, 15 und 16 vegan und mit Tofu möglich.

MAINS

Soup - Nudelsuppen

20. Phở Bò ^{4,7,d} 16,90

Phở Nudelsuppe mit Rinderbrust, zarter Rinderhüfte und hausgemachten Rinderbällchen. Garniert mit Minze, Koriander, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen

21. Phở Bê Signature ^{4,7,d} 18,50

Phở Nudelsuppe mit zartem Kalbsfleisch garniert mit Minze, Koriander, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen

22. Phở Gà ^{4,7,d} 16,50

Phở Nudelsuppe mit Maishuhn und Hühnerbällchen garniert mit Minze, Koriander, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln und Sojasprossen

23. Bún Bò Huế ^{4,5,7,d} 18,50

Kräftige Vermicelli Nudelsuppe mit Rinderbrust, vietnamesischer Wurst (Chả Lụa), Schrimp Paste und Zitronengras. Garniert mit Minze, Koriander, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen

25. Bánh Canh Tôm ^{1,2,4,7,d} 16,50

Vietnamesische Udon Nudelsuppe mit Garnelen. Garniert mit Minze, Koriander, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen

Bún Tròn - Vermicelli Bowls

21. Bún Bowl ^{4,6,7}

Vermicelli Nudeln mit Salat, Gurken und Kräutern. Garniert mit eingelegtem Gemüse, frittierten Schalotten, Erdnüssen und Nước Mắm Dip (lauwarm)

+ Nem Hà Nội 15,90

Frühlingsrollen Hanoi Art

+ Bò Xào Sả 16,90

Zarte Rinderhüfte gebraten mit Zwiebeln und Zitronengras

+ Thịt Heo Quay 17,90

marinierter Schweinekrustenbraten

+ Thịt Nem Nướng 16,90

mariniertes Schweinehack am Spieß

+ Lá Lôt 17,90

mariniertes Schweinehack in Betelblättern

31. Bún Gà Nướng ^{4,6,7} 17,90

Vermicelli Nudeln mit gegrillter Hähnchenbrust, Salat, Gurken und Kräutern. Garniert mit eingelegtem Gemüse, frittierten Schalotten, Erdnüssen und Nước Mắm Dip

32. Bún Cá Lachs ^{4,6,7} 21,90

Vermicelli Nudeln mit flambiertem Lachs, Mayonaise, Salat, Gurken und Kräutern. Garniert mit eingelegtem Gemüse, frittierten Schalotten, Erdnüssen und Nước Mắm Dip

33. Phở Xào ^{1,3,6,7,d}

Gebratene Reisnudeln mit Ei, saisonalem Gemüse und Sojasprossen, garniert mit frittierten Schalotten und Erdnuss. Wahlweise mit

+ Vịt | gebratene Ente¹ 17,50

+ Gà Chiên | knuspriges Hähnchen¹ 16,50

+ Tôm | Black Tiger Shrimps² 18,50

34. Bún Xào ^{1,3,6,7,d}

Gebratene Vermicelli Nudeln mit Ei, saisonalem Gemüse und Lauchzwiebeln garniert mit frittierten Schalotten und Erdnuss. Wahlweise mit

+ Vịt | gebratene Ente¹ 17,50

+ Gà Chiên | knuspriges Hähnchen¹ 16,50

+ Tôm | Black Tiger Shrimps² 18,50

Món Chay - Vegetarische und Vegane Gerichte

V1. Phở Chay ^{7,d} 16,50

Vegane Phở Nudelsuppe mit Tofu, veganem Hack, Shiitake Pilzen, Kräuterseitlingen und Pak Choy. Garniert mit frischen Kräutern, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen


V2. Bánh Canh Chay ^{1,7,d} 16,50

Vietnamesische Udon Nudelsuppe mit Tofu, veganem Hack, Shiitake Pilzen, Kräuterseitlingen und Pak Choy. Garniert mit frischen Kräutern, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen

V3. Bún Bowl Chay ^{7,d}

Vermicelli Nudeln mit Salat, Gurken und Kräutern. Garniert mit eingelegtem Gemüse, frittierten Schalotten, Erdnüssen und Limetten Dip (lauwarm)

+ Nem Hà Nội Chay  15,90
Vegane Frühlingsrollen Hanoi Art

+ Tofu  15,90
Gebraten mit saisonalem Gemüse

V4. Phở Xào Chay ^{1,3,7,d} 15,90

Gebratene Reisnudeln mit Eiern, Tofu, saisonalem Gemüse, Sojasprossen und Lauchzwiebeln. Garniert mit frittierten Schalotten und Erdnuss (Ohne Eier möglich)

V5. Bún Xào Chay ^{1,3,7,d} 15,90

Gebratene Vermicelli Nudeln mit Eiern, Tofu, saisonalem Gemüse, Sojasprossen und Lauchzwiebeln. Garniert mit frittierten Schalotten und Erdnuss (Ohne Eier möglich)

V6. Cơm Ca Ri Xanh Tofu ^{7,8,d} 15,90

Vietnamesisches grünes Curry mit Tofu, saisonalem Gemüse, Kokoscreme, Avocado und Jasminreis (enthält Milch)

V7. Cơm Ca Ri Đỏ Tofu ^{7,8,d} 15,90

Vietnamesisches rotes Curry mit Tofu, saisonalem Gemüse, Kokoscreme und Jasminreis (enthält Milch)

V8. Đậu Phụ Sốt Cà Chuâ ^{1,7,d} 16,90

Gebratener Tofu in leichter Tomatensoße mit Gemüse, Zwiebeln und Koriander serviert mit Jasminreis

Món Com - Reisgerichte

40. Tôm Mè Sào ^{1,2,d} 21,50

Black Tiger Shrimps geschwenkt in süßer Tamarindensoße mit saisonalem Gemüse, Koriander, Zwiebeln und Lauchzwiebeln

41. Bò Xào Hanh ^{1,6,7,d} 17,50

Zarte Rinderhüfte gebraten nach vietnamesischer Art mit Zwiebeln, Erdnüssen und frittierten Schalotten

42. Cơm Ca Ri Xanh ^{8,d}

Vietnamesisches grünes Curry mit saisonalem Gemüse, Kokoscreme und Avocado wahlweise mit

+ Vịt | Ente¹ 17,50

+ Gà Chiên | knusprigem Hähnchen¹ 16,50

+ Tôm | Black Tiger Shrimps² 18,50

43. Cơm Ca Ri Đỏ ^{8,d}






Vietnamesisches rotes Curry mit saisonalem Gemüse und Kokoscreme wahlweise mit

+ Vịt | Ente¹ 17,50

+ Gà Chiên | knusprigem Hähnchen¹ 16,50

+ Tôm | Black Tiger Shrimps² 18,50

DESSERT

 Mango Sticky Rice (3 Stk.)	5,90
Süßer Klebereis mit Mango Püree eingewickelt im Pandanblatt	
 Kokosbällchen (3 Stk.)	5,90
Frittierte Kokosbällchen	
 Sesambällchen (4 Stk.)	5,90
Frittierte Sesambällchen gefüllt mit roter Bohnen Paste	
Mochi Eis (2 Stk.)	5,90
Strawberry Cheesecake ⁸ / Mango  / Greentea ^{8,j}	
Mochi Eis Mix (3 Stk.)	8,50
Strawberry Cheesecake ⁸ , Mango  und Greentea ^{8,j}	

DRINKS

Soft Drinks

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite ^{a,b,c,h}	0,3l 3,90
Wasser	Fl. 0,25l 2,90
Still oder mit Sprudel	Fl. 0,75l 6,90
Säfte / Saftschorle ^c	0,3l 4,50
Apfel / Mango / Lychee / Cranberry	

Trà

Frischer Tee	4,30
Ingwer / Minze / Zitronengras	
Grüntee aus Vietnam ^j	4,30
Jasmintee ^j	4,30
Iced Greentea ^j (Leicht gesüßt)	4,30

Cà Phê

Vollmundig, schokoladige Kaffeebohnen aus Cầu Đất, im Hochland Đà Lạt. Frisch gemahlen und am Tisch gebrüht.

Cà Phê Đen Filterkaffee ^j	
mit oder ohne Eis	4,20/4,00
Cà Phê Sữa Filterkaffee mit Kondensmilch ^{8,j}	
mit oder ohne Eis	4,50/4,30

Homemade Drinks

Nước Chanh Đá	0,3l 5,90
Frisch gepresste Limettenlimonade, Limetten, Minze, Rohrzucker	
Nước Chanh Lèo	0,3l 7,50
Frische Maracuja, Limetten, Minze, Rohrzucker	
Lemongrass Ice Tea ^j	0,3l 6,50
Grüner Tee, Maracujasaft, Zitronengras, Limetten	
Cranberry Ice Tea ^j	0,3l 6,50
Grüner Tee, Cranberrysaft, Cranberrypüree, Limetten	
Ginger Ice Tea ^j	0,3l 6,50
Grüner Tee, Apfelsaft, Ingwer	
Lychee Love ^{a,b,c}	0,3l 6,90
Lychee Boba, Lycheesaft, Zitronensoda	
Strawberry Touch ^{a,b,c}	0,3l 6,90
Erdbeer Boba, Erdbeersaft, Zitronensoda	
Mango Kiss ^{a,b,c}	0,3l 6,90
Passionfruit Boba, Mangosaft, Zitronensoda	

Alle Homemade Drinks als Cocktail möglich + 4,00
Mit Gin oder Vodka (4cl)

Frische Kokosnuss	6,50
-------------------	------

Bia

Bia Tiger ¹	Fl. 0,33l 4,30
Bia Saigon ¹	Fl. 0,33l 4,30
Füchschen Alt ¹	Fl. 0,33l 4,30

WINE

Weißwein

Riesling Glimmerschiefer 2022 QbA - feinherb ¹³

Fruchtig mit ganz feiner, leichter Süße hinten raus - als wenn man einen regenbogenfarbenen Glitzerschweif hinter sich herzieht.

Region: Mosel vom Weingut Loersch (Deutschland)

0,2l | 7,50
Fl. 0,75l | 28,00

Riesling Blauschiefer 2022 QbA - trocken ¹³

Ein terroirgeprägter und feinfruchtiger Wein, der mit jedem Schluck mehr von seiner feinen Finesse und die Blauschiefer-Noten freigibt. Fruchtbetont mit feinem Säurespiel, mineralisch und harmonisch.

Region: Mosel vom Weingut Loersch (Deutschland)

0,2l | 7,50
Fl. 0,75l | 28,00

Savian Pinot Grigio 2022 DOC Venezia - trocken, bio ¹³

Der Pinot Grigio ist ein leichter Grauburgunder aus Italien und zeichnet sich durch sein fruchtiges Aroma aus, begleitet von einer dezenten Mandelnote.

Region: Venetien vom Weingut Postumia Vini SRL (Italien)

0,2l | 7,00
Fl. 0,75l | 26,50

Lahrer Grauburgunder 2022 VDP.Ortswein - trocken, bio ¹³

In der Nase zeigt der Biowein rauchige Aromen mit Grapefruit-Pfirsich Noten. Am Gaumen ist der Lahrer Grauburgunder elegant mit reifer Birne und Pfirsich.

Region: Baden vom Weingut Wöhrle aus Lahr (Deutschland)

0,2l | 8,50
Fl. 0,75l | 32,00

Rotwein

Merlot Savian 100% bio ¹³

Ein sortenreiner Bio-Rotwein mit angenehmer Balsamico Note, Aromen von schwarzer Johannisbeere, Blaubeere und Zeder. Am Gaumen sehr ausgewogen und angenehm weich.

Region: Venezia DOC vom Weingut Azienda Agricola Savian (Italien)

0,2l | 7,00
Fl. 0,75l | 26,50

Malbec un Jour ou l'autre Naturwein ¹³

Leichter, aber intensiver Rotwein mit beeriger Note. Ohne Zusatz von Tanninen und Sulfite.

Region: Cahors, Stadt in der Region Okzitanien (Frankreich)

Fl. 0,75l | 33,00

Roséwein

Rosé Ried Hasenhaide 100% bio, trocken ¹³

Ein trockener Roséwein im zarten Lachsrosa mit fruchtigen Aromen am Gaumen von frischer Erdbeere und reifen Kirschen.

Region: Breitenwaida vom Weingut Ingrid Groiss (Österreich)

0,2l | 7,50
Fl. 0,75l | 28,00

LUNCH

Montag – Freitag
von 12.00 – 14.30 Uhr
(außer an Feiertagen)

M1. Nem Hà Nội (1 Stk.)⁴ | 2,00

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Glasnudeln, Schalotten, Mu-Err Pilzen, Karotten, Kohlrabi und serviert mit Nước Mắm Dip

M2. Phở Bò^{4,7,d} | 12,90

Vietnamesische Phở Nudelsuppe mit Rinderbrust und hausgemachten Rinderbällchen. Garniert mit vietnamesischen Kräutern, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen

M3. Bún Bowl Bò Xào Sả^{4,6,7} | 13,50

Vermicelli Nudeln mit Rinderfilet gebraten mit Zitronengras, Salat, Gurken und Kräutern. Serviert mit frittierten Schalotten, Erdnuss und Nước Mắm Dip

M4. Cơm Ca Ri Đỏ Vịt / Gà Chiên^{1,8,d} | 12,90

Vietnamesisches rotes Curry mit saisonalem Gemüse wahlweise mit gebratener Ente oder knusprigem Hähnchen. Serviert mit Jasmin Reis

Vegetarisch und Vegan



M6. Nem Hà Nội Chay (1 Stk.)⁷ | 2,00

Hausgemachte Frühlingsrollen in Reispapier. Gefüllt mit veganem Tofuhack, Glasnudeln, Mu-Err Pilzen, Shiitake Pilzen, Karotten, Kohlrabi und veganem Limetten Dip



M7. Bún Bowl Nem Hà Nội Chay^{6,7} | 12,50

Vermicelli Nudeln mit hausgemachten veganen Frühlingsrollen. Serviert mit Salat, Gurken, Kräutern, frittierten Schalotten, Erdnuss und Limetten Dip

M8. Cơm Ca Ri Đỏ Tofu^{7,8,d} | 12,90

Vietnamesisches rotes Curry mit Tofu und saisonalem Gemüse serviert mit Jasminreis

Allergene

- 1 Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - 2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
 - 3 Eier und Eierzeugnisse
 - 4 Fisch und Fischerzeugnisse
 - 5 Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus
 - 6 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
 - 7 Soja und Sojaerzeugnisse
 - 8 Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
 - 9 Schalenfrüchte,
 - 10 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
 - 11 Senf und Senferzeugnisse
 - 12 Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- 13 Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration
 - 14 Lupine sowie Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe

- a mit Farbstoff
- b mit Konservierungsstoff
- c mit Antioxidationsmittel
- d mit Geschmacksverstärker
 - e geschwefelt
 - f geschwärzt
 - g gewachst
- h mit Süßungsmittel
- i mit Phosphat
- j mit Koffein
- k chininhaltig