

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} 5,90
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} 7,50
Frittierte Süßkartoffelpuffer mit Garnelen serviert mit Nước Mắm Dip
7. Bánh Khọt (6 Stk.)^{1,4} 10,50
Vietnamesische Mini-Pancakes wahlweise mit
 - + Garnelen^{1,2,4} 10,50
 - + Tintenfisch^{1,2,5} 10,50
8. Vàn 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}  10,50
Vietnamesische Mini-Pancakes mit veganem Hack und Shiitake Pilzen serviert mit veganem Limetten Dip
12. Bánh Tôm LêVy (2 Stk.)^{1,7}  7,50
Frittierte Süßkartoffelpuffer mit Tofu und veganem Limetten Dip
13. Tôm Chiên Cốm (2 Stk.)^{1,7}  6,90
Frittierter Tofu im Reismantel mit Sweet Chili Dip

Salate

14. Nộm Xoài^{4,6,12} 11,50
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} 15,90
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} 14,90
Frischer Glasnudelsalat mit Garnelen, Karotten und Gurken. Garniert mit Sesam, Erdnüssen und frischen Kräutern in Limetten Dressing
17. Gỏi Bò^{4,6,12,d} 14,90
Rindfleisch gebraten mit Lotusstengeln, Karotten und Zwiebeln. Serviert mit frittierten Schalotten, Erdnüssen und frischen Kräutern in Limetten Dressing

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

MAINS

Süß - Nudelsuppen

20. Phở Bò ^{4,7,d} 16,50

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

21. Phở Bé Signature ^{4,7,d} 18,50

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

22. Phở Gà ^{4,7,d} 15,90

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

23. Bún Bò Huế ^{4,5,7,d} 17,90

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

24. Bún Măng Vịt ^{4,7,d} 18,50

Vietnamesische Nudelsuppe mit zartem Entenfleisch und Bambus. Garniert mit Minze, Koriander, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln und Sojasprossen

25. Bánh Canh Tôm ^{1,2,4,7,d} 15,90

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

UPSIZED

- + Reisnudeln 2,50
- + Hausgemachte Rinderbällchen 3,50
- + Zarte Rinderhüfte 4,00
- + Rinderbrust 3,00
- + Maishühnchen 3,00

Bún Tròn - Vermicelli Bowls

30. 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

Frühlingsrolle 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

31. Bún Gà Nướng ^{4,6,7} 16,90

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} 20,90

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 16,50

+ Gà Chiên | knuspriges Hähnchen¹ 15,50

+ 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 16,50

+ Gà Chiên | knuspriges Hähnchen¹ 15,50

+ Tôm | Black Tiger Shrimps² 18,50

Môn Chay - Vegetarische und Vegane Gerichte

V1. Phở Chay ^{7,d} 15,90

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} 15,90

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

V3. Bún Bowl Nem Hà Nội Chay ^{7,d} 15,90

Vermicelli Nudeln mit veganen Frühlingsrollen, Salat, Gurken und Kräutern. Garniert mit eingelegtem Gemüse, frittierten Schalotten, Erdnüssen und veganem Limetten Dip

V3. Bún Bowl Chay ^{7,d} 15,90

Vermicelli Nudeln mit gebratenem Tofu und Gemüse. Serviert mit Kräutern, Salat, Gurken, eingelegtem Gemüse, frittierten Schalotten, Erdnuss und veganem Limetten Dip

V4. Phở Xào Chay ^{1,3,7,d} 14,90

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} 14,90

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} 14,90

Vietnamesisches grünes Curry mit Tofu, saisonalem Gemüse, Kokoscreme und Avocado serviert mit Jasminreis

V7. Cơm Ca Ri Đỏ Tofu ^{7,8,d} 14,90

Vietnamesisches rotes Curry mit Tofu, saisonalem Gemüse und Kokoscreme serviert mit Jasminreis

V8. Đậu Phụ Sốt Cà Chua ^{1,7,d} 15,90

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

Môn 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} 15,90

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 16,50

+ Gà Chiên | knusprigem Hähnchen¹ 15,50

+ 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 16,50

+ Gà Chiên | knusprigem Hähnchen¹ 15,50

+ 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  / Green Tea ^{8,j}	
Mochi Eis Mix (3 Stk.)	8,50
Strawberry Cheesecake ⁸ , Mango  und Green Tea ^{8,j}	

WINE

Weißwein

Riesling Glimmerschiefer feinherb ¹³

0,2l | 7,50

Fruchtig mit ganz feiner, leichter Süße hinten raus - als wenn man einen regenbogenfarbenen Glitzerschweif hinter sich herzieht. Fl. 0,75l | 28,00

Region: Mosel QbA vom Weingut Loersch (Deutschland)

Riesling Blauschiefer trocken ¹³

0,2l | 7,50

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. Fl. 0,75l | 28,00

Region: Mosel QbA vom Weingut Loersch (Deutschland)

Reichsrat von Buhl Grauburgunder trocken ¹³

0,2l | 7,00

Kühle, frische und kräuterige Würze trifft auf knackig-fruchtige Aromen von Birne und Zitrusfrüchten. Im Finale sind ganz leichte Holznoten zu spüren, die der Frische einen guten Akzent verleihen. Fl. 0,75l | 26,50

Region: Pfalz. Abgefüllt von der Weinmanufaktur Reichsrat von Buhl GmbH (Deutschland)

C'Juste – Le Vent des Jours Naturwein, trocken ¹³

Fl. 0,75l | 39,50

Eine Mischung aus 2 Rebsorten. Dieser Naturwein ist frisch und aromatisch, aber dennoch gehaltvoll mit einem runden Mundgefühl. Blumig, tropisch und trocken - leicht zu trinken.

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

Rotwein

Merlot Savian 100% bio ¹³

0,2l | 7,00

Ein sortenreiner Bio-Rotwein mit angenehmer Balsamico Note, Aromen von schwarzer Johannisbeere, Blaubeere und Zeder. Am Gaumen sehr ausgewogen und angenehm weich. Fl. 0,75l | 26,50

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

Malbec un Jour ou l'autre Naturwein ¹³

Fl. 0,75l | 33,00

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

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

Roséwein

Rosé Ried Hasenhaide 100% bio, trocken ¹³

0,2l | 7,50

Ein trockener Roséwein im zarten Lachsrosa mit fruchtigen Aromen am Gaumen von frischer Erdbeere und reifen Kirschen. Fl. 0,75l | 28,00

Region: Breitenwaida vom Weingut Ingrid Groiss (Österreich)

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} | 12,50

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

M3. Bún Bowl Bò Xào Sả^{4,6,7} | 12,90

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^{1,8,d} | 11,90

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. Phở Chay⁷ | 12,50

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



M8. Bún Bowl Nem Hà Nội Chay^{6,7} | 11,90

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

M9. Cơm Ca Ri Đỏ Tofu^{7,8,d} | 11,90

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