

# STARTER

## Vorspeisen

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

## Vegane Vorspeisen

9. Gỏi Cuốn Chay (2 Stk.) 6,90  
Frische Sommerrollen mit Tofu, Reismudeln, Salat und frischen Kräutern serviert mit Hoisin Dip
10. Nem Hà Nội Chay (3 Stk.) 6,90  
Hausgemachte Frühlingsrollen in Reispapier. Gefüllt mit veganem Tofuhack, Glasnudeln, Mu-Err Pilzen, Shiitake Pilzen, Karotten, Kohlrabi und veganem Limetten Dip
11. Bánh Khọt Chay (7 Stk.) 10,50  
Vietnamesische Mini-Pancakes mit veganem Hack und Shiitake Pilzen
12. Bánh Tôfu LêVy (2 Stk.) 7,50  
Frittierte Süßkartoffelpuffer mit Tofu und veganem Limetten Dip
13. Tôfu Chiên Cốm (2 Stk.) 6,90  
Frittierter Tofu in Panko Panade mit Sweet Chili Dip

## Salate

14. Nộm Xoài 8,50  
Frischer Mangosalat mit Karotten, Gurken, Zwiebeln und vietnamesischen Kräutern in Limetten Dressing
15. Nộm Đu Đủ (saisonal) 15,90  
Grüner Papayasalat mit Garnelen, Karotten, Gurken und frischen Kräutern garniert mit angerösteten Zwiebeln in Limetten Dressing
16. Nộm Miến Tôm 14,90  
Frischer Glasnudelsalat mit Garnelen, Karotten, Gurken und frischen Kräutern in Limetten Dressing
17. Gỏi Bò 14,90  
mit gebratenem Rind, Lotusstengeln, Karotten und Zwiebeln in Limetten Dressing

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

# MAINS

## Soup - Nudelsuppen

### 20. Phở Bò 15,50

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

### 21. Phở Bé Signature 18,50

Vietnamesische Phở Nudelsuppe mit zartem Kalbsfleisch garniert mit vietnamesischen Kräutern, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen

### 22. Phở Gà 14,50

Vietnamesische Phở Nudelsuppe mit Maishuhn und Hühnerbällchen garniert mit vietnamesischen Kräutern, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln und Sojasprossen

### 23. Bún Bò Huế 17,90

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

### 24. Bún Măng Vịt 16,90

Vietnamesische Nudelsuppe mit zartem Entenfleisch und Bambus garniert mit vietnamesischen Kräutern, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln und Sojasprossen

### 25. Bánh Canh Tôm 16,50

Vietnamesische Udon Nudelsuppe mit Garnelen garniert mit vietnamesischen Kräutern, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen

#### Upsize

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

## Bún Tron - Vermicelli Bowls

### 30. Bún Bowl

Vermicelli Nudeln mit Gurken, Kräutern, Röstzwiebeln, eingelegtem Gemüse, Erdnuss und Nước Mắm Dip. Wahlweise mit

+ Nem Hà Nội 15,90

Frühlingsrolle Hanoi Art

+ Bò Xào Sả 16,90

Rinderfilet gebraten mit Zitronengras

+ Thịt Heo Quay 17,90

marinierter Schweinekrustenbraten

+ Thịt Nem Nướng 16,90

mariniertes Schweinehack

### 31. Bún Gà Nướng 16,90

Vermicelli Nudeln mit gegrillter Hähnchenbrust, Kräutern, Zwiebeln, Röstzwiebeln, eingelegtem Gemüse und Erdnuss serviert mit Nước Mắm Dip

### 32. Bún Cá Lachs 20,90

Vermicelli Nudeln mit gegrilltem Lachs, Kräutern, Zwiebeln, Röstzwiebeln, eingelegtem Gemüse und Erdnuss serviert mit Nước Mắm Dip

### 33. Phở Xào

Gebratene Reisnudeln mit Möhren, Sojasprossen und Lauchzwiebeln garniert mit Erdnuss. Wahlweise mit

+ Vịt | gebratene Ente 16,50

+ Gà Chiên | knuspriges Hähnchen 15,50

+ Tôm | Black Tiger Shrimp 18,50

### 34. Bún Xào

Gebratene Vermicelli Nudeln mit Möhren, Sojasprossen und Lauchzwiebeln garniert mit Erdnuss. Wahlweise mit

+ Vịt | gebratene Ente 16,50

+ Gà Chiên | knuspriges Hähnchen 15,50

+ Tôm | Black Tiger Shrimp 18,50

## Môn Chay - Vegane Gerichte

- V1. Phở Chay 14,90  
Vegane Phở Nudelsuppe mit Tofu, veganem Hack, Shiitake Pilzen, Kräuterseitlingen und Pak Choy. Garniert mit frischen Kräutern, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen
- V2. Bánh Canh Chay 14,90  
Vietnamesische Udon Nudelsuppe mit Tofu, veganem Hack, Shiitake Pilzen, Kräuterseitlingen und Pak Choy. Garniert mit frischen Kräutern, Frühlingszwiebeln und Sojasprosse
- V3. Bún Bowl Chay 15,90  
Vermicelli Nudeln mit Tofu, verschiedenen Kräutern, Gurken, eingelegtem Gemüse, Röstzwiebeln, Erdnuss und veganem Dip
- V4. Phở Xào Chay 14,50  
Gebratene Reisnudeln mit Tofu, Möhren, Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Erdnuss
- V5. Bún Xào Chay 14,50  
Gebratene Vermicelli Nudeln mit Tofu, Möhren, Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Erdnuss
- V6. Cơm Ca Ri Xanh Chay  
Vietnamesisches grünes Curry mit Avocado serviert mit Jasminreis
- + Rau | saisonales Gemüse 13,50
  - + Đậu Phụ rau | Tofu und Gemüse 14,90
- V7. Cơm Ca Ri Đỏ Chay  
Vietnamesisches rotes Mango Curry serviert mit Jasminreis
- + Rau | saisonales Gemüse 13,50
  - + Đậu Phụ rau | Tofu und Gemüse 14,90
- V8. Đậu Phụ Sốt Cà Chuâ 15,90  
Gebratener Tofu in leichter Tomatensoße mit Gemüse und Zwiebeln serviert mit Jasminreis

## Môn Com - Reisgerichte

40. Tôm Mè Sào 20,90  
Black Tiger Shrimps geschwenkt in süßer Tamarindensoße mit Paprika, Koriander, Zwiebeln und Lauchzwiebeln
41. Bò Xào Hanh 15,90  
Rinderfilet gebraten mit Zitronengras, Gemüse und Zwiebeln
42. Cơm Ca Ri Xanh  
Vietnamesisches grünes Curry mit saisonalem Gemüse und Avocado wahlweise mit
- + Vịt | Ente 16,50
  - + Gà Chiên | knusprigem Hähnchen 15,50
43. Cơm Ca Ri Đỏ  
Vietnamesisches rotes Mango Curry mit saisonalem Gemüse wahlweise mit
- + Vịt | Ente 16,50
  - + Gà Chiên | knusprigem Hähnchen 15,50

# DESSERT

Mango Sticky Rice (2 Stk.) Süßer Klebereis mit Mango Püree eingewickelt im Pandanblatt	5,50
Kokosbällchen (2 Stk.)	5,50
Sesambällchen (3 Stk.) Frittierte Sesambällchen gefüllt mit roter Bohnen Paste	5,50
Mochi Eis (2 Stk.) Strawberry Cheesecake / Yuzu / Green Tea	5,90
Mochi Eis Mix (3 Stk.) Strawberry Cheesecake, Yuzu und Green Tea	8,50

# DRINKS

## Soft Drinks

---

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite	0,3l   3,90
Wasser	Fl. 0,25l   2,90
<i>Still oder mit Sprudel</i>	Fl. 0,75l   6,90
Säfte	
<i>Apfel / Mango / Lychee / Cranberry</i>	0,3l   4,50

## Trà

---

Frischer Ingwertee	4,20
Frischer Minztee	4,20
Frischer Zitronengraste	4,20
Grüntee	4,20

## Cà Phê

---

Cà Phê Đen   Filterkaffee	
<i>mit oder ohne Eis</i>	4,20/3,90
Cà Phê Sữa   Filterkaffee mit Kondensmilch	
<i>mit oder ohne Eis</i>	4,50/4,20

## Homemade Drinks

---

Nước Chanh Đá	0,3l   5,90
<i>Frisch gepresste Limettenlimonade, Limetten, Minze, Rohrzucker</i>	
Lemongrass Ice Tea	0,3l   6,50
<i>Grüner Tee, Maracujasaft, Zitronengras, Limetten</i>	
Cranberry Ice Tea	0,3l   6,50
<i>Grüner Tee, Cranberrysaft, Cranberrys, Limetten</i>	
Ginger Ice Tea	0,3l   6,50
<i>Grüner Tee, Apfelsaft, Ingwerstreifen</i>	
Lychee Love	0,3l   6,90
<i>Lychee Boba, Lycheesaft, Limettensaft, Lychee</i>	
Strawberry Touch	0,3l   6,90
<i>Erdbeer Boba, Erdbeersaft, Erdbeersirup, Limettensaft, frische Erdbeeren</i>	
Mango Kiss	0,3l   6,90
<i>Passionfruit Boba, Mangosaft, Limettensaft, frische Mango</i>	

Alle Homemade Drinks als Cocktail möglich. + 3,50  
**Mit Gin oder Vodka (4cl)**

## Bia

---

Sài Gòn Bia	Fl. 0,33l   4,20
Tiger Bia	Fl. 0,33l   4,20
Schlösser Alt	Fl. 0,33l   4,20

Aktuell können wir Ihnen leider noch keine alkoholischen Getränke anbieten. Wir bitten um Verständnis.

# WINE

Aktuell können wir Ihnen  
leider noch keine  
alkoholischen Getränke  
anbieten. Wir bitten um  
Verständnis..

## Weißwein

### **Riesling Glimmerschiefer** feinherb

0,2l | 7,50 / Fl. 0,75l | 27,00

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

Region: Mosel QbA vom Weingut Loersch (Deutschland)

### **Riesling Blauschiefer** trocken

0,2l | 7,50 / Fl. 0,75l | 27,00

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 QbA vom Weingut Loersch (Deutschland)

### **Bietighöfer Grauburgunder** 100% bio

0,2l | 7,00 / Fl. 0,75l | 25,50

Dieser Pfalz Grauburgunder offenbart angenehm frische, phenolische Aromen nach Tarocco Blutorange, reifer Aprikose, Grapefruit, gelbem Pfirsich, Topaz Apfel und englischen Rosenblätter.

Region: Pfalz vom Weingut Bietighöfer (Deutschland)

### **C'Juste – Le Vent des Jours** Naturwein, trocken

Fl. 0,75l | 38,50

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

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

## Rotwein

### **Merlot Savian** 100% bio

0,2l | 6,50 / Fl. 0,75l | 23,50

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)

### **Malbec un Jour ou l'autre** Naturwein

Fl. 0,75l | 32,00

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

0,2l | 7,50 / Fl. 0,75l | 27,00

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

Region: Breitenwaida vom Weingut Ingrid Groiss (Österreich)

# LUNCH

**Montag – Freitag**  
**von 12.00 – 14.00 Uhr**  
(außer an Feiertagen)

**M1. Nem Hà Nội (3 Stk.) | 4,50**

Hausgemachte Frühlingsrollen in Reispapier. Gefüllt mit Schweinefleisch, Glasnudeln, Schalotten, Mu-Err Pilzen, Karotten, Kohlrabi und serviert mit Nước Mắm Dip

**M2. Phở Bò | 12,90**

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

**M3. Bún Bowl Bò Xào Sả | 13,50**

Vermicelli Nudeln mit Rinderfilet gebraten mit Zitronengras Gurken, Kräutern, Röstzwiebeln, eingelegtem Gemüse, Erdnuss und Nước Mắm Dip.

**M4. Phở Xào Vịt / Gà Chiên | 12,90**

Gebratene Reisnudeln mit Möhren, Sojasprossen und Lauchzwiebeln garniert mit Erdnuss. Wahlweise mit gebratener Ente oder knusprigem Hähnchen

**M5. Cơm Ca Ri Đỏ | 12,90**

Vietnamesisches rotes Mango Curry mit saisonalem Gemüse wahlweise mit gebratener Ente oder knusprigem Hähnchen

*Vegan*

**M6. Nem Hà Nội Chay (3 Stk.) | 4,50**

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

**M7. Phở Chay | 12,90**

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

**M8. Phở Xào Chay | 12,90**

Gebratene Reisnudeln mit Tofu, Möhren, Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Erdnuss

**M9. Cơm Ca Ri Đỏ Chay | 12,90**

Vietnamesisches rotes Mango Curry mit Tofu und saisonalem Gemüse serviert mit Jasminreis