

STARTER

Vorspeisen

1. Gỏi Cuốn (2 Stk.)^{4,5,6} 6,90
Frische Sommerrollen mit Garnelen, Schweinefleisch, Reismudeln, Salat und frischen Kräutern serviert mit Hoisin Dip und Erdnüssen
2. Nem Hà Nội (3 Stk.)^{4,5,6} 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.)^{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 Ha Noi Art serviert mit Sweet Chili Dip
5. Gà Xiên Saté (2 Stk.)⁶ 6,90
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}
Vietnamesische Mini-Pancakes wahlweise mit
 - + Garnelen^{1,2,4} 10,50
 - + Tintenfisch^{1,2,5} 10,50
8. Vằn 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.)^{6,7}  6,90
Frische Sommerrollen mit Tofu, Reismudeln, Salat und frischen Kräutern serviert mit Hoisin Dip und Erdnüssen
10. Nem Hà Nội Chay (3 Stk.)⁷  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 (6 Stk.)⁷  10,50
Vietnamesische Mini-Pancakes mit veganem Hack und Shiitake Pilzen serviert mit veganem Limetten Dip
12. Bánh Tofu LêVy (2 Stk.)^{1,7}  7,50
Frittierte Süßkartoffelpuffer mit Tofu und veganem Limetten Dip
13. Tofu Chiên Cốm (2 Stk.)^{1,7}  6,90
Frittierter Tofu in Panko Panade mit Sweet Chili Dip

Salate

14. Nộm Xoài^{4,6,12} 8,90
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} 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, Sesam, Erdnüssen, Karotten, Gurken und frischen Kräutern in Limetten Dressing
17. Gỏi Bò^{4,6,12,d} 14,90
mit gebratenem Rind, Lotusstengeln, Sesam, 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

Soup - Nudelsuppen

20. Phở Bò ^{4,7,d} 16,50
Vietnamesische 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
Vietnamesische Phở Nudelsuppe mit zartem Kalbsfleisch garniert mit Minze, Koriander, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen
22. Phở Gà ^{4,7,d} 15,90
Vietnamesische Phở Nudelsuppe mit Maishuhn und Hühnerbällchen garniert mit Minze, Koriander, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln und Sojasprossen
23. Bún Bò Huế ^{4,7,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 Tron - Vermicelli Bowls

30. Bún Bowl ^{4,6,7}
Vermicelli Nudeln mit Gurken, Kräutern, eingelegtem Gemüse, frittierten Schalotten, Erdnüssen 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 am Spieß
31. Bún Gà Nướng ^{4,6,7} 16,90
Vermicelli Nudeln mit gegrillter Hähnchenbrust, Kräutern, Zwiebeln, eingelegtem Gemüse, Gurken, frittierten Schalotten und Erdnuss serviert mit Nước Mắm Dip 20,90
32. Bún Cá Lachs ^{4,6,7}
Vermicelli Nudeln mit gegrilltem Lachs, Kräutern, eingelegtem Gemüse, Gurken, Zwiebeln, frittierten Schalotten und Erdnuss serviert mit Nước Mắm Dip
33. Phở Xào ^{3,4,6,7,d}
Gebratene Reismudeln mit Ei, Möhren, Sojasprossen, Lauchzwiebeln garniert mit frittierten Schalotten und Erdnuss. Wahlweise mit
- + Vịt | gebratene Ente¹ 16,50
15,50
+ Gà Chiên | knuspriges Hähnchen¹ 18,50
+ Tôm | Black Tiger Shrimp²
34. Bún Xào ^{3,4,6,7,d}
Gebratene Vermicelli Nudeln mit Ei, Möhren, Sojasprossen, Lauchzwiebeln garniert mit frittierten Schalotten und Erdnuss. Wahlweise mit
- + Vịt | gebratene Ente¹ 16,50
15,50
+ Gà Chiên | knuspriges Hähnchen¹ 18,50
+ Tôm | Black Tiger Shrimp²

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 Chay ^{7,d} 15,90

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

V4. Phở Xào Chay ^{1,3,7,d} 14,90

Gebratene Reismudeln mit Eiern, Tofu, Möhren, 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, Möhren, 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 und Avocado serviert mit Jasminreis

V7. Cơm Ca Ri Đỏ Tofu ^{7,8,d} 14,90

Vietnamesisches rotes Curry mit Tofu und saisonalem Gemüse serviert mit Jasminreis

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

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

Môn Com - Reisgerichte

40. Tôm Mè Sào ^{1,2,d} 21,50

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

41. Bò Xào Hanh ^{1,6,7,d} 15,90

Rinderfilet gebraten mit Zitronengras, Gemüse, Zwiebeln, Erdnüssen und frittierten Schalotten

42. Cơm Ca Ri Xanh ^{8,d}

Vietnamesisches grünes Curry mit saisonalem Gemüse und Avocado wahlweise mit

+ Vịt | Ente¹ 16,50

+ Gà Chiên | knusprigem Hähnchen¹ 15,50

+ Tôm | Black Tiger Shrimp² 18,50

43. Cơm Ca Ri Đỏ ^{8,d}





Vietnamesisches rotes Curry mit saisonalem Gemüse wahlweise mit

+ Vịt | Ente¹ 16,50

+ Gà Chiên | knusprigem Hähnchen¹ 15,50

+ Tôm | Black Tiger Shrimp² 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 / Yuzu  / Green Tea ⁸	
Mochi Eis Mix (3 Stk.)	8,50
Strawberry Cheesecake ⁸ , Yuzu  und Green Tea ⁸	

LUNCH

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

M1. Nem Hà Nội (2 Stk.)⁴ | 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^{4,7} | 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 Gurken, Kräutern, und eingelegtem Gemüse. Serviert mit frittierten Schalotten, Erdnuss und Nước Mắm Dip.

M4. Phở Xào Vịt / Gà Chiên^{1,3,4,6,7} | 12,90

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

M5. Cơm Ca Ri Đỏ^{1,8} | 12,90

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

Vegetarisch und Vegan



M6. Nem Hà Nội Chay (2 Stk.)⁷ | 4,50

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



M7. Phở Chay⁷ | 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^{3,6,7} | 12,90

Gebratene Reisnudeln mit Tofu, Eiern, Möhren, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, frittierten Schalotten und Erdnuss (Ohne Eier möglich)

M9. Cơm Ca Ri Đỏ Chay^{7,8} | 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 Sulfite 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