

STARTER

Vorspeisen

1. Gỏi Cuốn (2 Stk.)^{4,5,6} 6,90

FrISChe Sommerrollen mit Garnelen, Schweinefleisch, Reismudeln, Salat, Gurken und frischen Kräutern. Serviert mit Hoisin Dip^{1,7,12} und Erdnüssen

2. Nem Hà Nội (3 Stk.)^{4,5,6,d} 6,90

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit gemischtem Hack und Gemüse. Serviert mit Nước Mắm Dip⁴

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,d} 6,90

Hausgemachte Chicken Wings Hà Nội Art serviert mit Sweet Chili Dip

5. Gà Xiên Saté (2 Stk.)^{6,d} 6,90

Zarte Hähnchenspieße nach vietnamesischer Art serviert mit Erdnuss Dip und Erdnüssen

6. Bánh Tôm Hồ Tây (2 Stk.)^{1,5} 9,50

Frittierte Süßkartoffelpuffer mit Garnelen serviert frischem Salat und mit Nước Mắm Dip⁴

7. Bánh Khọt (6 Stk.)

Vietnamesische Mini-Pancakes serviert mit frischem Salat. Wahlweise mit


+ Garnelen^{1,2} 11,50

+ Tintenfisch^{1,2,5} 11,50

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.)^{6,7}  6,90


FrISChe Sommerrollen mit Tofu, Reismudeln, Salat, Gurken und frischen Kräutern. Serviert mit Hoisin Dip^{1,7,12} und Erdnüssen

10. Nem Hà Nội Chay (3 Stk.)^{7,d}  6,90


Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit veganem Soja Hack, Glasnudeln, Mu-Err u. Shiitake Pilzen, Karotten, Kohlrabi und veganem Limetten Dip

11. Bánh Khọt Chay (6 Stk.)^{1,7}  11,50

Vietnamesische Mini-Pancakes mit veganem Hack und Shiitake Pilzen serviert mit frischem Salat und veganem Limetten Dip

12. Bánh Tôm LêVy (2 Stk.)^{1,7}  9,50

Frittierte Süßkartoffelpuffer mit Tofu serviert mit frischem Salat 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^{6,12} 14,90

FrIScher Mangosalat mit Karotten, Gurken und Salat. Serviert mit Erdnüssen, Sesam, frittierten Schalotten und frischen Kräutern und Nước Mắm Dip⁴

15. Nộm Đu Đủ (saisonal)^{2,6,12} 16,90

Grüner Papayasalat mit Garnelen, Karotten, Gurken und Salat. Serviert mit Sesam, Erdnüssen, frittierten Schalotten, frischen Kräutern und Nước Mắm Dip⁴

16. Nộm Miến Tôm^{2,6,12} 16,90

FrIScher Glasnudelsalat mit Garnelen, Karotten und Gurken. Garniert mit Sesam, Erdnüssen und frischen Kräutern und Nước Mắm Dip⁴

17. Gỏi Bò^{5,6,12,d} 16,90

Rindfleisch mit Lotusstengeln gebraten auf gemischtem Salat. Serviert mit knusprigem Reisapier, frittierten Schalotten, Erdnüssen und frischen Kräutern und Nước Mắm Dip⁴

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

MAINS

Soup - Nudelsuppen

20. Phở Bò ^{4,7,d} 17,90

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

21. Phở Bé Signature ^{4,7,d} 19,50

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

22. Phở Gà ^{4,7,d} 17,50

Phở Nudelsuppe mit Maishuhn und hausgemachten 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 Koriander, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen

25. Bánh Canh Tôm ^{1,2,4,7,d} 17,90

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

35. Udon Xào ^{1,3,5,6,7,d}

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

+ Vịt | gebratene Ente 18,90

+ Gà Chiên | knuspriges Hähnchen 17,90

+ Tôm | Black Tiger Shrimps² 18,90

Bún Tròn - Vermicelli Bowls

30. Bún Bowl ^{4,6,7,d}

Vermicelli Nudeln mit Salat, Gurken und Kräutern. Garniert mit eingelegtem Gemüse, frittierten Schalotten, Erdnüssen und Nước Mắm Dip⁴ (lauwarm)

+ Nem Hà Nội 16,90

Frühlingsrollen Hanoi Art

+ Bò Xào Sả 17,50

Zarte Rinderhüfte gebraten mit Zwiebeln und Zitronengras

+ Thịt Heo Quay 18,50

marinierter Schweinekrustenbraten

+ Lá Lôٹ 18,50

mariniertes Schweinehack in Betelblättern

31. Bún Gà Nướng ^{4,6,7,d} 18,50

Vermicelli Nudeln mit gegrillter Hähnchenbrust, Salat, Gurken und Kräutern. Garniert mit eingelegtem Gemüse, frittierten Schalotten, Erdnüssen und Nước Mắm Dip⁴

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 Dip⁴

33. Phở Xào ^{1,3,5,6,7,d}

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

+ Vịt | gebratene Ente 18,90

+ Gà Chiên | knuspriges Hähnchen 17,90

+ Tôm | Black Tiger Shrimps² 18,90

34. Bún Xào ^{1,3,5,6,7,d}

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

+ Vịt | gebratene Ente¹ 18,90

+ Gà Chiên | knuspriges Hähnchen¹ 17,90

+ Tôm | Black Tiger Shrimps² 18,90

Món Chay - Vegetarische und Vegane Gerichte

V1. Phở Chay ^{7,d} 17,90

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


V2. Bánh Canh Chay ^{1,7,d} 17,90

Vietnamesische Udon Nudelsuppe mit Tofu, veganem Sojahack, 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  16,90
Vegane Frühlingsrollen

+ Tofu  16,90
Gebraten mit saisonalem Gemüse

V4. Phở Xào Chay ^{1,3,5,7,d} 17,90

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

V5. Bún Xào Chay ^{1,3,5,7,d} 17,90

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

V6. Cơm Ca Ri Xanh Tofu ^{7,8,d} 17,90

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

V7. Cơm Ca Ri Đỏ Tofu ^{7,8,d} 17,90

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

V8. Đậu Phụ Sốt Cà Chua ^{1,7,d} 17,90

Tofu gebraten in leichter Tomatensoße mit Frühlingszwiebeln und Koriander, serviert mit Jasminreis

Món Com - Reisgerichte

40. Tôm Mè Sào ^{1,2,d} 21,90

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

41. Bò Xào Hanh ^{1,6,7,d} 17,90

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, Zwiebeln, Kokoscreme und Avocado wahlweise mit

+ Vịt | Ente¹ 18,90

+ Gà Chiên | knusprigem Hähnchen¹ 17,90

+ Tôm | Black Tiger Shrimps² 18,90

43. Cơm Ca Ri Đỏ ^{8,d}






Vietnamesisches rotes Curry mit saisonalem Gemüse, Zwiebeln und Kokoscreme wahlweise mit

+ Vịt | Ente¹ 18,50

+ Gà Chiên | knusprigem Hähnchen¹ 17,90

+ Tôm | Black Tiger Shrimps² 18,50

DESSERT

 Mango Sticky Rice (4 Stk.)	6,90
Süßer Klebereis mit Mango Püree eingewickelt im Pandanblatt	
 Kokosbällchen (4 Stk.)	6,90
Frittierte Kokosbällchen	
 Sesambällchen (5 Stk.)	6,90
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}	

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