



HÀ NỘI PHỐ

Speisekarte

MENU

VORSPEISE

1. Goi cuon - Sommerrollen ^{A,B,D} (2 Stk.)

Reispapier mit Salat, Reismudeln, Gurke, Minze und hausgemachte Fischsoße
Rice paper with lettuce, rice noodles, cucumber, mint and homemade fish sauce

Wahlweise:

- a. Tofu – *Tofu* 6,50 €
- b. Hühnerfleisch – *Chicken meat* 6,50 €
- c. Garnelen – *Shrimps* 6,50 €

2. Nem Hà Nội ^{C,D} (2 Stk.)

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Schweinehackfleisch, Gemüse und hausgemachte Fischsoße
Homemade spring rolls filled with glass noodles, minced pork, vegetables and home-made fish sauce

3. Ha Cao Tom ^{A,B} (4 Stk.)

Gedämpfte Reisteigtaschen gefüllt mit Garnelen und hausgemachte Sojasauce
Steamed rice dumplings filled with shrimp and homemade soy sauce

4. Hot Adamame ^F

Gekochte grüne Sojabohnen mit Salz gewürzt
Cooked green soybeans seasoned with salt

5. Gebratene Gyoza (4 Stk.)

Teigtaschen gefüllt mit Hühnchen, Gemüse und Sojasoße
Dumplings filled with chicken meat, vegetables and soy sauce

6. Vả Thả Chiên (5 Stk.)

Hausgemachte und krusprig frittierte Wan Tan mit Hühnerfleisch, Garnelen und Sweet Chili Dip
Homemade and crispy fried wontons with chicken, shrimp and sweet chili dip

7. Dim Sum (authentisch) (5 Stk.)

Gebratene Siu Mai (Teigtasche mit Hühnchen), serviert mit hausgemachte Sojasoße
Fried Siu Mai (chicken dumpling) served with homemade soy sauce

8. Chicken Tempura ^{A,C}

Knuspriges Hühnerfilet mit Sweet Chili Dip
Crispy chicken fillet with sweet chili dip

9. Met Thap Cam ^{A,B,D,F}

Gemischte Vorspeisen (Sommerrolle, Gyoza, Dim Sum, Adamame)
Mixed starters (summer roll, gyoza, dim sum, adamame)



SALATE

10. Nộm Đu Đủ ^{B,D,E,F}

13,50 €

Grüner Papayasalat mit Garnelen, Kräutern, Gurken, Sojasprossen, Erdnüssen und süß-saure Fischsoße

Green papaya salad with shrimps, herbs, cucumber, bean sprouts, peanuts and sweet and sour fish sauce

11. Nộm Xoài Tôm ^{B,D,E,F}

10,50 €

Frischer Mangosalat mit Garnelen, Möhren, Gurken, Sojasprossen, Kräutern, Erdnüssen, Limetten-Sauce und Fischsoße

Fresh mango salad with shrimps, carrots, cucumbers, bean sprouts, herbs, peanuts, lime sauce and fish sauce



HÀ NỘI - NUDELSUPPEN

12. Phở Hà Nội ^D

Vietnamesische Reisbandnudelsuppe in kräftiger, klarer Brühe mit Gewürzen, Koriander und Lauchzwiebel

Vietnamese flat rice noodle soup in a strong, clear broth with spices, coriander and spring onion

Wahlweise:

a. Rindfleisch – *Beef*

15,90 €

b. Hühnerfleisch – *Chicken meat*

15,90 €

d. Tofu – *Tofu*

14,90 €



13. Phở Tái Lăn ^D

16,90 €

Vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Rindfleischfilet, gebratenen Knoblauch, Koriander und Lauchzwiebel

Vietnamese flat rice noodle soup with beef fillet, fried garlic, coriander and spring onion

14. Phở Đặc Biệt ^D

18,90 €

Vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Rinderfilet, zarte Rinder- hüfte, Rinderbällchen, Koriander und Lauchzwiebeln

Vietnamese flat rice noodle soup with beef fillet, tender beef rump, beef balls, coriander and spring onions

15. Bún Bò Huế ^{D,F}

17,90 €

Reisnudelsuppe, speziell nach vietnamesischer Huế Art mit Chili-Zitronengras, zartem Rindfleisch, Rinderbällchen, vietnames- ischer Wurst, Basilikum, Lauchzwiebeln und Sojasprossen

Rice noodle soup, specially made in the Vietnamese Huế style with chili lemongrass, tender beef, beef balls, Vietnamese sausage, basil, spring onions and bean sprouts

16. Bún Thang ^{C,D}

17,90 €

Hà Nội Reisnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Garnelen, vietnamesischer Wurst, hausgemachte Eier, Lauchzwiebeln und Kräuter

Ha Noi rice noodle soup with chicken, shrimp, Vietnamese sausage, homemade eggs, spring onions and herbs

17. Mỳ Vịt (Udon Soup) ^{A,B,D,F}

18,90 €

Udon Nudelsuppe mit knusprige Ente, Pilzen, Mini Pak Choi, Lauchzwiebeln und Sojasprossen

Udon noodle soup with crispy duck, mushrooms, mini pak choi, spring onions and bean sprouts



MIXED BOWLS

18. Bún Bowl Hà Nội ^{B,D,E,F}

Warme Reisnudeln mit frischen Salat, Kräutern, Erdnüssen und Fischsoße
Warm rice noodles with fresh salad, herbs, peanuts and fish sauce

Wahlweise:

- a. Rindfleisch mit Zitronengras – *Beef with lemongrass* 16,50 €
- b. Frühlingsrollen mit Schweinehackfleisch – *Spring rolls with minced pork* 15,50 €
- c. Gegrillter Schweinenacken – *Grilled pork neck* 16,50 €
- d. Knusprige Ente – *Crispy duck* 17,50 €

19. Bún trộn ^{A,B,E,F}

Warme Reisnudeln mit frischen Salat, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Sojasprossen, Mango, Kräutern und hausgemachter Maracuja-Soße
Warm rice noodles with fresh salad, fried onions, peanuts, bean sprouts, mango, herbs and home-made passion fruit sauce

Wahlweise:

- a. Paniertes Hühnerfleisch ^A – *Breaded chicken* 16,50 €
- b. Knusprige Ente – *Crispy duck* 17,50 €
- c. Gegrillte Garnele – *Grilled shrimp* 18,50 €
- d. Tofu – *Tofu* 🌱 15,50 €

20. Phở Trộn ^{A,B,E,F}

Warme Reisbandnudeln mit frischem Salat, Kräutern, Sojasprossen, Gurken, Mango, Erdnüssen, Röstzwiebeln und hausgemachter Tamarindesoße
Warm flat rice noodles with fresh lettuce, herbs, bean sprouts, cucumber, mango, peanuts, fried onions and homemade tamarind sauce

Wahlweise:

- a. Paniertes Hühnerfleisch ^A – *Breaded chicken* 16,50 €
- b. Knusprige Ente – *Crispy duck* 17,50 €
- c. Gegrillte Garnele – *Grilled shrimp* 18,50 €
- d. Tofu – *Tofu* 🌱 15,50 €

21. Phở Cari ^{B,G}

Reisbandnudeln in roter Curry-Kokosmilch, Gemüse, frischer Salat, Minze und Basilikum
Flat rice noodles in red curry coconut milk, vegetables, fresh salad, mint and basil

Wahlweise:

- a. Paniertes Hühnerfleisch ^A – *Breaded chicken* 16,50 €
- b. Knusprige Ente ^A – *Crispy duck* 17,50 €
- c. Gegrillte Garnelen – *Grilled shrimps* 18,50 €
- d. Tofu – *Tofu* 🌱 15,50 €





HÀ NỘI WOK

22. Currysoße ^G

Rotes Curry (scharf) oder gelbes Curry (nicht scharf) in Kokosmilch mit frischen Gemüse, Salat, Basilikum, serviert mit Jasminreis

Red curry (spicy) or yellow curry (not spicy) in coconut milk with fresh vegetables, salad, basil, served with jasmine rice

Wahlweise:

- | | |
|--|---------|
| a. Hühnerfleisch – <i>Chicken meat</i> | 14,50 € |
| b. Rindfleisch – <i>Beef</i> | 15,50 € |
| c. Garnelen – <i>Shrimps</i> | 17,50 € |
| d. Tofu – <i>Tofu</i> 🌱 | 14,50 € |
| e. Knusprige Ente – <i>Crispy duck</i> | 17,50 € |

23. Erdnusssoße ^{E,G}

Erdnusssoße in Kokosmilch mit frischen Gemüse, Salat, Koriander, serviert mit Jasminreis

Peanut sauce in coconut milk with fresh vegetables, salad, coriander, served with jasmine rice

Wahlweise:

- | | |
|--|---------|
| a. Hühnerfleisch – <i>Chicken meat</i> | 14,50 € |
| b. Rindfleisch – <i>Beef</i> | 15,50 € |
| c. Garnelen – <i>Shrimps</i> | 17,50 € |
| d. Tofu – <i>Tofu</i> 🌱 | 14,50 € |
| e. Knusprige Ente – <i>Crispy duck</i> | 17,50 € |

24. Austernsoße ^{B,F}

Austernsoße, gebraten mit frischen Gemüse, Knoblauch, Lauchzwiebel, Sojasoße, serviert mit Jasminreis

Oyster sauce, fried with fresh vegetables, garlic, spring onion, soy sauce, served with jasmine rice

Wahlweise:

- | | |
|--|---------|
| a. Hühnerfleisch – <i>Chicken meat</i> | 14,50 € |
| b. Rindfleisch – <i>Beef</i> | 15,50 € |
| c. Garnelen – <i>Shrimps</i> | 17,50 € |
| d. Tofu – <i>Tofu</i> | 14,50 € |
| e. Knusprige Ente – <i>Crispy duck</i> | 17,50 € |



HÀ NỘI PHỐ

25.Yaki-Udon ^{B,F}

Udonnudeln mit Salat, Kräutern, Gemüse, Sojasprossen, Röstzwiebeln, Pak Choi, Austern- und Sojasoße

Udon noodles with lettuce, herbs, vegetables, bean sprouts, fried onions, pak choi, oyster and soy sauce

Wahlweise:

a. Hühnerfleisch – *Chicken meat*

14,50 €

b. Rindfleisch – *Beef*

15,50 €

c. Garnelen – *Shrimps*

17,50 €

d. Tofu – *Tofu*

14,50 €

e. Knusprige Ente – *Crispy duck*

17,50 €

SPECIALS

26.Cá Hồi Nướng ^{B,D}

19,90 €

Gegrilltes Lachsfilet mit frischen Gemüse, Salat, Koriander und hausgemachter Tamarindensoße, serviert mit Jasminreis

Grilled salmon fillet with fresh vegetables, salad, coriander and homemade tamarind sauce, served with jasmine rice

27.Thập Cẩm Xào ^G

20,90 €

Hühnerfleisch, Rindfleisch, Garnelen in roter Curry-Kokosmilch mit frischen Gemüse, Salat, Basilikum, serviert mit Jasminreis

Chicken, beef, shrimps in red curry coconut milk with fresh vegetables, salad, basil, served with jasmine rice

28.Hải Sản Xào ^{B,D,F}

23,90 €

Lachsfilet, Garnelen, junger Tintenfisch, Muscheln mit frischen Gemüse, Salat, Ingwer, Kräuter und Austersoße, serviert mit Jasminreis

Salmon fillet, shrimp, young squid, mussels with fresh vegetables, salad, ginger, herbs and oyster sauce, served with jasmine rice

29.Hà Nội Combo ^{A,D,F,G}

21,90 €

Hühnerfleisch in roter Curry-Kokosmilch, Frühlingsrollen, gebratenes Gemüse, serviert mit Jasminreis und kleiner Suppe

Chicken in red curry coconut milk, spring rolls, fried vegetables, served with jasmine rice and small soup



DESSERT

30. Chè Trôi Nước ^{B,E,N}

7,50 €

Reiskugeln mit roten Bohnen, rotem Zucker, Sesam und Erdnüssen

Rice balls with red beans, red sugar, sesame and peanuts

31. Bánh Nếp Nướng ^{B,E,N}

7,50 €

Gebackenen Klebreiskuchen mit Kokosmilch und Erdnüssen

Baked glutinous rice cake with coconut milk and peanuts

32. Mochi Eis Mix ^B (3 Stk.)

8,50 €

Erdbeer-Käsekuchen mit Mango und grünen Tee

Strawberry cheesecake with mango and green tea

BEILAGEN / EXTRAS

Jasminreis

Jasmine rice

2,50 €

Reisbandnudeln

Rice noodles

2,50 €



GETRÄNKE

01.	Coca/ Cola Zero / Fanta / Sprite ^{1,3,9}	0,3L	3,50 €
02.	Wasser Still oder mit Strudel	0,3L Flasche	3,50 € 6.50 €
03.	Saft / Saftschorle Apfel / Maracuja / Mango / Lychee	0,3L	3.70 €

HOT TEA

04.	Grüner Tee / Jasmin Tee	Tasse	4,00 €
05.	Trà Cam Sả Frisches Zitrongengras / frische Orangen / Honig		4,20 €
06.	Trà Bạc Hà Frische Minze / frische Organgen / Ingwer / Honig		4,20 €
07.	Trà gừng Frischer Ingwer Tee / Honig		4,20 €

BIERE ^A

08.	Bitburger Pils / Bitburger Radler	0,3L	3,70 €
09.	Schumacher Alt.	0,3L	3,70 €
10.	Weissbier	0,5L	4,50 €
11.	Bier alkoholfrei	0,3L	3,70 €
12.	Saigon Bier / Tiger Bier	0,3L	4,20 €
13.	KINRIN Bier	0,3L	4,20 €

KAFFEE

- | | | |
|-----|---|--------|
| 14. | Vietnam Kaffee ^{8,G}
mit Kondensmilch | 4,50 € |
| 15. | Cà Phê Sữa Đá ^{8,G}
Vietnamesischer Eiskaffee / Kondensmilch / Eiswürfel | 5,50 € |

HAUSGEMACHTER EISTEE

- | | | |
|-----|--|--------|
| 16. | Chanh Đá
Limette / Minze / Rohrzucker / stilles Wasser | 6,00 € |
| 17. | Trà Đá Sả
Zitronengras Eistee / frischer Limettensaft / Rohrzucker | 6,00 € |
| 18. | Hà Nội Ice Tea
Grüntee / Limettensaft / Rohrzucker | 6,50 € |
| 19. | Strawberry-Mint
Erdbeermark / frische Orangen / Minze / Soda | 6,50 € |
| 20. | Mango-Orange
Mangonektar / frische Orangen / Minze / Soda | 6,50 € |
| 21. | Chanh Leo Ice Tea
Passionsfrucht frischen / Maracuja Saft / Minze | 6,50 € |



HÀ NỘI PHỐ



COCKTAILS

- | | |
|---|---------------|
| 22. Mai Tai ¹ | 7,50 € |
| Rum / Mandensirup / Orangenlikör / Orange | |
| 23. Mojito ^{1,2} | 7,50 € |
| Rum / frische Limetten / Zucker / Minze | |
| 24. Sex On The Beach ^{1,2} | 7,50 € |
| Vodka / Orangen / Maracuja / Zitronensaft / Pfirsichlikör | |
| 25. Swimming Pool Classic ^{1,G} | 7,50 € |
| Three Sixty Vodka / Rum / Kokossirup / Ananassaft | |

EXOTIC SHAKES

- | | |
|--|---------------|
| 26. Mango-Lassi | 6,00 € |
| Mango / Vollmilch / Kokosmilch / Eis | |
| 27. Avocado Smoothie (Sinh tố bơ) ^G | 6,50 € |
| Enthält frische Avocado, frische Milch, Kondensmilch und Eis | |

REISSCHNAPS

- | | | |
|--|-----|---------------|
| 28. Lua Moi Reisschnaps 45% vol | 2cl | 3,70 € |
| 29. Nep Moi Klebreisschnaps 40% vol | 2cl | 3,70 € |



APETRITIF

30.	Prosecco	6,50 €
31.	Hugo	7,50 €
32.	Aperol Spritz	7,50 €

WEISSWEIN

33.	Riesling	0,2L	6,90 €
	Trocken, 12,5% Vol	0,75L	22,00 €
34.	Chardonay	0,2L	5,90 €
	Trocken, 13% Vol	0,75L	19,90 €
35.	Pinot Grigio	0,2L	5,90 €
	Trocken, 13% Vol	0,75L	19,90 €

ROSÉWEIN

36.	Cerasuolo	0,2L	5,90 €
	Trocken, 13% Vol	0,75L	19,90 €

ROTWEIN

37.	Merlot	0,2L	6,90 €
	Trocken, 13,5% Vol	0,75L	19,90 €
38.	Primitivo	0,2L	6,90 €
	Trocken, 14,5% Vol	0,75L	25,90 €

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

ALLERGENE

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fische
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch einschließlich Laktose Milchzucker
H	Schalenfrüchte
I	Sellerie
M	Senf
N	Sesamsamen
O	Schwefeldioxid
P	Lupinen
R	Weichtiere (Mollusken)

ZUSATZSTOFFE

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Säuerungsmittel
5	mit Stabilisator
6	mit Süßstoff
7	mit Phenylalaninquelle
8	mit Koffein
9	mit Geschmacksverstärker
10	Geschwärzt
11	Chininhaltig
12	mit Phosphat
13	mit Milcheiweiß
14	mit Taurin
15	mit Schwefeldioxid
16	mit Teein

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Gerichte werden ohne Glutamat zubereitet.

HÀ NỘI PHỐ

