



Willkommen im Bun Cha Restaurant

Mit „Bun Cha“ ist ein Gericht gemeint, das vielen Menschen bekannt ist, insbesondere denen, die in der Hauptstadt leben und arbeiten. Mit seinen ganz eigenen Farb-, Geschmacks- und Verarbeitungsmerkmalen erobert Bun Cha schnell die Herzen der Menschen.

Aufgrund dieser Vertrautheit glauben nur wenige Menschen, dass Bun Cha Ha Thanh die Quelle der kulinarischen Kultur der Hauptstadt ist.

Es gibt kein genaues Datum, um die Geschichte von Bun Cha aufzuzeichnen. Man weiß schon lange, dass Bun Cha von Generation zu Generation immer noch mit Bun Cha vertraut ist und es als unverzichtbares Gericht betrachtet.

Bun Cha ist nicht luxuriös, es kommt auf idyllische Weise zu den Menschen, ist aber tief im Unterbewusstsein vieler Menschen verankert. Bun Cha hat einen ganz einzigartigen Geschmack, der jeden, der weit reist, in Erinnerung behält.



M I T T A G S M E N Ü

VORSPEISEN

- V1. Mini Springrollen** 🌿 ~~3.90 €~~ 3.40 €
5 Stück mini vegetarische Rollen mit Süß-Sauer-Soße
5 mini vegetarian rolls with sweet and sour sauce
- V2. Nem Rán – Vietnamesische Frühlingsrollen** ~~6.20 €~~ 5.20 €
Zwei traditionelle Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch und Frühlingszwiebeln, Kohlrabi, Karotten, Morcheln, Mu-Erripilze, Glasnudeln, dazu Nước-Mắm-Dips
Two traditional spring rolls filled with minced meat and spring onions, cabbage turnip, carrots, morels, chinese mushrooms, glass noodles.
Served with Nước-Mắm dips
- V3. Gà Sa Tế – Chicken Satée Spieße** ~~5.50 €~~ 4.90 €
Zwei Spieße mit Hausgemachter Erdnuss-Soße
Two Chicken Satay Skewers with homemade peanut sauce
- V4. Súp Sứa Dừa – Kokosmilchsuppe** 🌶️
Mit Champignon, Karotten, Frühlingszwiebeln und:
With mushrooms, carrots, scallions and:
mit Hähnchen / with chicken ~~5.50 €~~ 4.90 €
mit Garnelen / with Shrimps ~~6.90 €~~ 5.90 €
- V5. Súp Há Cảo – Wantansuppe** ~~5.50 €~~ 4.90 €
Mit Hähnchen und Schrimps gefüllten Teigtaschen, Mini Pak-Choi und Frühlingszwiebeln
Dumplings stuffed with chicken and shrimp, mini pak choi and scallions
- V6. Nem Cuốn – Vietnamesische Sommerrollen**
Kalt serviertes vietnamesisches Fingerfood mit frischem Salat, Eierstieten, Reissnudeln, Kräutern und Fleisch nach Wahl in Reis-papier eingerollt, dazu Hoisin-Soße oder Nước-Mắm-Dips
A Vietnamese finger food served cold that includes fresh salad, egg strips, rice noodles, herbs, and the meat of your choice rolled in rice paper,
along with hoisin sauce or Nước-Mắm dips
Chicken oder Tofu 🌿 ~~5.90 €~~ 4.90 €
Beef ~~6.90 €~~ 5.50 €
Garnelen ~~7.20 €~~ 6.90 €
- V7. Há Cảo chiên – Gebackene Wantan** ~~5.50 €~~ 4.90 €
Fünf Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen und Garnelen
Five fried dumplings stuffed with chicken and shrimp



MITTAGSMENU

HAUPTSPEISEN



M1. Vietnamesischer Mangosalat ^{b,f}

Vietnamese Mango Salad

Auswahl/ Choise of:

- Veggie/ veggie ~~12.90 €~~ 9.90 €
- Hühnerfleisch/ chicken ~~15.90 €~~ 10.90 €
- Tofu/ tofu ~~14.90 €~~ 10.90 €
- Garnelen/ shrimp ~~18.90 €~~ 13.90 €
- Rindfleisch/ beef ~~17.90 €~~ 13.90 €



M2. Vietnamesischer Glasnudelsalat ^{a,f} 🌶️

Vietnamese Glasnoodle Salad

Auswahl/ Choise of:

- Veggie/ veggie ~~12.90 €~~ 9.90 €
- Hühnerfleisch/ chicken ~~15.90 €~~ 10.90 €
- Tofu/ tofu ~~14.90 €~~ 10.90 €
- Garnelen/ shrimp ~~18.90 €~~ 13.90 €
- Rindfleisch/ beef ~~17.90 €~~ 13.90 €



M3. Reisbandnudelsuppe ^{6,b,f,n}

Rice Flat Noodles with Beef

Auswahl/ Choice of:

- Hühnerfleisch/ chicken ~~15.90 €~~ 13.90 €
- Rindfleisch/ beef ~~16.90 €~~ 14.90 €



M5. Red Thai Curry ^{2,3,5,b,c,d,f}

mit saisonalem Gemüse / with seasonal vegetables

Auswahl/ Choice of:

- Veggie/ veggie ~~14.90 €~~ 10.90 €
- Hühnerfleisch/ chicken ~~15.90 €~~ 12.90 €
- Tofu/ tofu ~~14.90 €~~ 11.90 €
- Garnelen/ shrimp ~~19.90 €~~ 15.90 €
- Rindfleisch/ beef ~~17.90 €~~ 13.90 €
- Knusprige Ente ~~18.90 €~~ 14.90 €
- crispy duck
- Knusprige Hähnchen ~~17.90 €~~ 13.90 €
- crispy chicken



M4. Bún Bò Nam Bộ ^{2,f,n,w} ~~17.90 €~~ 14.90 €



HAUPTSPEISEN

MITTAGSMENU

M6. Spicy Mango Curry ^{2,3,5,b,d,f}

Auswahl/ Choice of:

- Veggie/ veggie ~~14.90€~~ 10.90 €
- Hühnerfleisch/ chicken ~~15.90€~~ 12.90 €
- Tofu/ tofu ~~14.90€~~ 11.90 €
- Garnelen/ shrimp ~~19.90€~~ 15.90 €
- Rindfleisch/ beef ~~17.90€~~ 13.90 €
- Knusprige Ente ~~18.90€~~ 14.90 €
- crispy duck
- Knusprige Hähnchen ~~17.90€~~ 13.90 €
- crispy chicken



M7. Erdnussoße Curry ^{2,3,5,b,d,f,h}

Peanut Curry

Auswahl/ Choice of:

- Veggie/ veggie ~~14.90€~~ 10.90 €
- Hühnerfleisch/ chicken ~~15.90€~~ 12.90 €
- Tofu/ tofu ~~14.90€~~ 11.90 €
- Garnelen/ shrimp ~~19.90€~~ 15.90 €
- Rindfleisch/ beef ~~17.90€~~ 13.90 €
- Knusprige Ente ~~18.90€~~ 14.90 €
- crispy duck
- Knusprige Hähnchen ~~17.90€~~ 13.90 €
- crispy chicken



M8. BÚN DỮ XÀO

Gebratene Udon-Nudeln Mit pikanter

Soja-Sauce und buntem Gemüse

Stir-fried udon noodles With savoury soy
sauce and colorful vegetables

Auswahl/ Choice of:

- Veggie/ veggie ~~14.90€~~ 10.90 €
- Hühnerfleisch/ chicken ~~15.90€~~ 12.90 €
- Tofu/ tofu ~~14.90€~~ 11.90 €
- Garnelen/ shrimp ~~19.90€~~ 15.90 €
- Rindfleisch/ beef ~~17.90€~~ 13.90 €
- Knusprige Ente ~~18.90€~~ 14.90 €
- crispy duck
- Knusprige Hähnchen ~~17.90€~~ 13.90 €
- crispy chicken



M9. MIẾN XÀO



Gebratene Glasnudeln

Traditionelle vietnamesische Glasnudeln, dazu Gemüse, Erdnüssen, Eiern und Röstzwiebeln

Stir-fried glass noodles

Traditional Vietnamese glass noodles with vegetables, eggs, lemongrass, peanuts and fried onions

Auswahl/ Choice of:

- Veggie/ veggie ~~14.90€~~ 10.90 €
- Hühnerfleisch/ chicken ~~15.90€~~ 12.90 €
- Tofu/ tofu ~~14.90€~~ 11.90 €
- Garnelen/ shrimp ~~19.90€~~ 15.90 €
- Rindfleisch/ beef ~~17.90€~~ 13.90 €
- Knusprige Ente/ crispy duck ~~18.90€~~ 14.90 €
- Knusprige Hähnchen/ crispy chicken ~~17.90€~~ 13.90 €

M10. RAU XÀO ^{2,3,E}



Gebratenes Gemüse mit Knoblauch, Mini Pak Choi, Bohnen, Karotten, Champignon, Lauchzwiebeln, Blumenkohl, Zucchini und Paprika. Serviert mit Duft-Reis

Fried vegetables with garlic, mini pak choi, beans, carrots, mushrooms, green onion, cauliflower, zucchini, and bell peppers.

Served with jasmine rice.

Auswahl/ Choice of:

- Veggie/ veggie ~~14.90€~~ 10.90 €
- Hühnerfleisch/ chicken ~~15.90€~~ 12.90 €
- Tofu/ tofu ~~14.90€~~ 11.90 €
- Garnelen/ shrimp ~~19.90€~~ 15.90 €
- Rindfleisch/ beef ~~17.90€~~ 13.90 €
- Knusprige Ente/ crispy duck ~~18.90€~~ 14.90 €
- Knusprige Hähnchen/ crispy chicken ~~17.90€~~ 13.90 €

M11. ĐẬU PHỤ SỐT CÀ CHUA

~~16.90€~~ 13.90 €



Ein vietnamesisches Volkssessen

mit gebackenem Tofu in frischer hausgemachter Tomaten-Soße.

Abgeschmeckt mit Lauchzwiebeln und Koriander.

Reis und Salat sind als Beilage

A Vietnamese family dish with fried tofu in homemade tomato sauce.

Flavored with scallions and coriander. Rice and salad on the side

DRINKS

- COLA, FANTA, ZERO, SPRITE EM GHI 0,33L ~~3.80€~~ 2.90 €
- WASSER STILLER/ SPRUDEL 0.33L 2.50 €
- BIO- HOLUNDER, KRÄUTER, LITSCHI, INGWER ORANGE 3.90 €
- JASMIN TEE , INGWER TEE, ZITRONENGRAS TEE. ~~4.50€~~ 3.50 €



1. **Chả Giò Chay - Frühlingsrollen** ^{wh} **3.9**
Sechs vegetarische Rollen mit Süß-Sauer-Soße
Six vegetarian rolls with sweet and sour sauce
2. **Nem Rán**
Vietnamesische Frühlingsrollen ^{a,b,c} **6.2**
Zwei traditionelle Frühlingsrollen
gefüllt mit Hackfleisch, Garnelen
und Frühlingszwiebeln, Kohlrabi, Karotten, Morcheln,
Mu-Erripilze, Glasnudeln, dazu Nước-Mắm-Dips
Two traditional spring rolls filled with minced meat,
shrimps and spring onions, cabbage turnip, carrots,
morels, chinese mushrooms, glass noodles.
Served with Nước-Mắm dips
3. **Gà Sa Tế - Chicken Sateé Spieße** ^h **5.5**
Zwei Spieße mit Hausgemachter Erdnuss-Soße
Two Chicken Satay Skewers
with homemade peanut sauce
4. **Súp Sữa Dừa – Kokosmilchsuppe** ^d **spicy** 
Mit Champignon, Karotten, Frühlingszwiebeln und:
With mushrooms, carrots, Scallions and:

mit Hähnchen / **with chicken** **5.5**
mit Garnelen / **with Shrimps** **6.9**
5. **Súp Hoàn Thánh - Wantan Suppe** **5.5**
Hähnchen und Garnelen gefüllten Teigtaschen,
Karotten, Frühlingszwiebeln und Pak Choi
Dumplings stuffed with chicken and shrimp,
carrots, scallions and pak choi
6. **Bún Chả Platte**  **17.9**
Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen:
Gebackene Wantan, Nem Cuốn Tôm, Mini Rollen,
Chicken Sateé Spieße, Edamame
Mixed appetizer platter for 2 people:
Baked wonton, Nem Cuốn Tôm, mini rolls,
Chicken satay skewers, edamame





- 7. Há Cảo chiên – Gebackene Wantan** ^{2,f,c} **5.5**
 Fünf Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen und Garnelen
Five fried dumplings stuffed with chicken and shrimp
- 8. Nem Cuốn – Vietnamesische Sommerrollen** ^{a,h,n}
 Kalt serviertes vietnamesisches Fingerfood
 mit frischem Salat, Eierstreifen, Reisnudeln, Kräutern
 und Fleisch nach Wahl in Reispapier eingerollt,
 dazu Hoisin-Soße oder Nước-Mắm-Dips
*A Vietnamese finger food served cold that includes
 fresh salad, egg strips, rice noodles, herbs,
 and the meat of your choice rolled in rice paper,
 along with hoisin sauce or Nước-Mắm dips*

Chicken oder Tofu / Chicken or Tofu	5.9
Garnelen / Shrimps	7.2
- 9. Cánh Gà Chiên** ^{2,3} **5.5**
 Marinierte frittierte Hähnchenflügel
marinated deep fried chicken wings
- 10. Khoai Lang Chiên** ² **5.5**
 Frische Bio-Süßkartoffeln Pommes
 mit Sweet-Chili-Sauce
Fresh organic sweet potato fries with sweet chili sauce
- 11. Bánh Xèo** ^{2,b,c,n} **9.9**
 Vietnamesische Crêpes gefüllt mit Garnelen,
 Sojasprossen und Schweinefleisch,
 dazu Nước-Mắm-Dips
*Vietnamese crêpes stuffed with shrimp, ground pork
 and soybean sprouts, served with Nước-Mắm dips*
- 12. Bánh Tôm** ^{2,3,a,b,c} **8.2**
 Knusprig gebackene Süßkartoffelrösti mit Garnelen
 dazu Nước-Mắm-Dips
*Crispy fried sweet potato hash browns with shrimp,
 served with Nước-Mắm dips*
- 13. Đỗ Long – Edamame (100% Vegan)** **5.9**
 Leicht gesalzene japanische Sojabohnen
Lightly salted Japanese soybeans

SALATE

14. Nộm Đu Đủ - Papaya Salat ^{b,h}

Hanoi Streetfood besteht hauptsächlich aus knackig grüner Papaya zusammen mit gerösteten Erdnüssen, vielen frischen Kräutern und einer süßsauren Soße aus Limette, Chili, Knoblauch und Fischsauce. Mit diesem Mix besticht dieser Salat durch seine Vielfalt an Aromen.

A simple Hanoi street food consisting of crunchy green papaya with roasted peanuts, fresh herbs, a sweet and sour sauce made of lime, chili, garlic, and fish sauce.

This salad captivates due to its variety of flavors. To go with it:

Tôm - Garnelen / Shrimps	13.9
Chay - Vegetarisch / Vegetarian	9.9
Gà nướng - Gegrilltes Hähnchen / Grilled chicken	11.9

15. Nộm Xoài - Vietnamesischer Mangosalat ^{b,f}

Frische Mango, Karotten, Paprika, Gurke, Cherry Tomaten, asiatischen Kräutern, Sesam und aromatische hausgemachte Soße

Fresh mango, carrots, red peppers, cucumber, cherry tomatoes, asian herbs, sesame and aromatic homemade sauce

Chay - Vegetarisch / Vegetarian	12.9
Gà - Hähnchen / Chicken	16.9
Đậu Phụ - Tofu / Tofu	14.9
Tôm - Garnelen / Shrimps	18.9
Bò nướng - Gegrilltes Rindfleisch / Grilled beef	17.9

16. Xà Lách Miến - Vietnamese Glass Noodle Salad ^{b,h}

Glasnudeln, bunte Salat, Paprika, Cherry Tomaten, Gurken, asiatische Kräutern, Erdnüsse, aromatische hausgemachte Soße verfeinert.

Glass noodles, colorful lettuce, peppers, cherry tomatoes, cucumbers, Asian herbs, peanuts, refined aromatic homemade sauce.

Chay - Vegetarisch / Vegetarian	12.9
Gà - Hähnchen / Chicken	16.9
Đậu Phụ - Tofu / Tofu	14.9
Tôm - Garnelen / Shrimps	18.9
Bò nướng - Gegrilltes Rindfleisch / Grilled beef	17.9

VEGAN MENU

Vorspeisen

- C1. Chả Giò Chay** 3.9
Mini Frühlingsrollen ^{Wh}
Sechs vegetarische Rollen
mit Süß-Sauer-Soße
Six vegetarian rolls with sweet and sour sauce
- C8. Nem Cuốn Chay** 5.9
Vietnamesische Sommerrollen
Kalt serviertes vietnamesisches Fingerfood
mit frischem Salat, Reisnudeln, Kräutern,
Tofu oder Gemüse in Reispapier eingerollt,
dazu Kikoman Sauce
Vietnamese finger food, served cold, with
fresh salad, rice noodles, herbs, tofu or
vegetables rolled in rice paper,
with Kikoman sauce
- C10. Khoai Lang Chiên²** 5.5
Frische Bio-Süßkartoffeln Pommes
mit Sweet-Chili-Sauce
Fresh organic sweet potato fries
with sweet chili sauce
- C13. Đỗ Long – Edamame** 5.9
Leicht gesalzene japanische Sojabohnen
Slightly salted Japanese soybeans

Hauptspeisen

- C50. Bún Đũa Xào**
Gebratene Udon-Nudeln ^{2,e,i,b,c,o} **spicy** 
Mit pikanter Soja-Sauce und buntem Gemüse
With spicy soy sauce and vegetables
- Vegan Hähnchen / Vegan chicken** 16.9
Tofu / Tofu 15.9
Vegetarisch / Vegetable 14.9
- C54. Rau Xào** ^{2,3,e}
Gebratenes Gemüse in Pikant Sauce mit Sesam, Mini
Pak Choi, Karotten, Bohnen, Champignon, Brokkoli,
Zucchini, Zwiebeln und Paprika. Serviert mit Duft-Reis
Fried vegetables in a spicy sauce with sesame, mini pak
choi, carrots, beans, mushrooms, broccoli, zucchini,
onions and peppers. Served with fragrant rice
- Vegan Hähnchen / Vegan chicken** 16.9
Tofu / Tofu 15.9
Vegetarisch / Vegetable 14.9
- C62. Đậu Sốt Cà Chua** 16.9
Ein vietnamesisches Volksessen mit gebackenem Tofu
in frischer hausgemachter Tomaten-Soße. Geschmeckt
mit Lauchzwiebeln und Koriander. Reis und Salat sind
als Beilage
A vietnamese family dish with fried tofu in homemade
tomato sauce. Flavored with scallions and coriander.
Rice and salad on the side
- C64. Gà, Đậu xào Satee'** **spicy**  18.9
Kurz gebratenem Chili, Paprika, Zwiebeln, mit
gemischtem Salat, dazu Vegan-Hähnchen und Tofu.
Serviert mit Duft Reis
Briefly roasted chili, paprika, onions, with mixed salad,
plus vegan chicken and tofu. Served with scented rice

100% VEGAN

Unseres vegetarische Hähnchen
ist komplett pflanzlich nach
vietnamesischer Art
und Sie bringen ganz gute
Geschmack für die Veganer



BÚN VIỆT NAM

B31 Bún Bò Nam Bộ^{2,b,n,o}

16.9

Reisnudeln serviert mit Salat, gerösteten Erdnüssen, gebratenes Rindfleisch, mariniert mit Zitronengras und Zwiebeln, vietnamesischen Kräutern, dazu das beliebte Nước-Mắm-Dips
Rice noodles served with salad, roasted peanuts, roasted beef marinated with lemongrass and onions, Vietnamese herbs, plus the popular Nước Mắm dips

B32 Bún Chả Lá Lốt^{2,b,n,o}

17.9

Zarte Reisnudeln mit frischem Salat, aromatischen Hackfleischröllchen in duftenden Betelblättern, vietnamesischen Kräutern und gerösteten Sesamsamen. Dazu unsere beliebte, hausgemachte Nước Mắm-Sauce – eine perfekte Balance aus süßen, sauren, salzigen und herzhaften Aromen.

Delicate rice noodles served with fresh salad, aromatic minced meat rolls wrapped in fragrant betel leaves, Vietnamese herbs, and toasted sesame seeds. Accompanied by our homemade, popular Nước Mắm dipping sauce – a perfect balance of sweet, sour, salty, and savory flavors.

B33 Bún Nem^{a,b,c,n,o}

16.9

Feine Reisnudeln, serviert mit frischem Salat, knusprigen vietnamesischen Frühlingsrollen, duftenden Kräutern und goldbraun gerösteten Zwiebeln. Dazu unser hausgemachter, beliebter Nước-Mắm-Dip – eine unwiderstehliche Kombination aus knackig, frisch und würzig.

Delicate rice noodles served with fresh salad, crispy Vietnamese fried spring rolls, fragrant herbs, and golden roasted onions. Accompanied by our homemade, popular Nước Mắm dipping sauce – an irresistible combination of crunch, freshness, and savory flavor.

B34 Bún Chả^{2 b,c,n}

17.9

Feine Reisnudeln mit zart gegrilltem Schweinefleisch, serviert mit frischem Salat, vietnamesischen Kräutern und geröstetem Sesam. Dazu unser hausgemachter, beliebter Nước-Mắm-Dip – eine köstliche Balance aus süß, sauer, salzig und würzig.

Delicate rice noodles with tender grilled pork, served with fresh salad, Vietnamese herbs, and toasted sesame seeds. Accompanied by our homemade, popular Nước Mắm dipping sauce – a delicious balance of sweet, sour, salty, and savory flavors.



B35 Bún Bò Huế ^{~b,c,n,2} **wieder da**

17.9

Traditionelle vietnamesische Nudelsuppe aus Huế mit Rindfleisch, Zitronengras, frischen Kräutern und Chili. Dazu frische Kräuter, Salat.

Traditional Vietnamese noodle soup from Huế with beef, lemongrass, fresh herbs and chili. Served with fresh herbs, salad.

B36 Bún Chả Mẹt **NEW**

23.9

Reisnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, Rinderhackröllchen in Betelblättern und knusprigen Frühlingsrollen, dazu frische Kräuter, Salat und klassischer Nước-Mắm-Dip.

Rice noodles with grilled pork, minced beef rolls in betel leaves and crispy spring rolls, served with fresh herbs, salad and classic Nước Mắm dipping sauce.

BÚN VIỆT NAM

50* Bún Đũa Xào - Gebratene Udon-Nudeln ^{2,e,i,b,c,o} **spicy** 🌶️

Mit pikanter Soja-Sauce und buntem Gemüse, Sesam

With savoury soy sauce and colorful vegetables, sesame

51* Miến Xào - Gebratene Glasnudeln ^{2,a,b,c,e,h,o}

Traditionelle vietnamesische Glasnudeln, dazu Gemüse, Erdnüssen, Eiern und Röstzwiebeln

Traditional Vietnamese glass noodles with vegetables, eggs, lemongrass and fried onions

52* Phở Xào ^{2,a,b,c,o}

Gebratene Reisbandnudeln mit verschiedenem Gemüse, Eiern und Sojasprossen

Stir-fried Pho noodles with various vegetables, eggs and soybean sprouts

CƠM RICE

41* Cà Ri Đỏ - Red Thai Curry ^{2,3,5,b,c,d} **spicy** 🌶️

Rote Thai-Curry-Soße mit Karotten, Süßkartoffel, Brokkoli, Champignon, Zucchini, Paprika, Kartoffeln, Zwiebeln und Basilikum. Serviert mit Duft-Reis

Red Thai curry sauce with sweet potatoes, carrots, broccoli, mushrooms, zucchini, bell peppers, onions and basil. Served with jasmine rice

42* Sốt Xoài - Spicy Mango Curry ^{2,3,5,b,d} **spicy** 🌶️

Frisches knackige Gemüse mit frischer Mango in einer fruchtigen Mango-Kokos-Sauce. Serviert mit Duft-Reis

Fresh crunchy vegetables with fresh mango in a fruity mango coconut sauce. Served with jasmine rice

43* Sốt Lạc - Erdnuss Soße ^{2,3,5,b,d,h}

Cremige Erdnuss-Curry-Kokossoße, frisches Gemüse mit Erdnüssen. Serviert mit Duft-Reis

Creamy peanut curry coconut sauce, fresh vegetables with peanuts and

53* Cơm Rang ^{2,6,a,n}

Gebratener Reis mit Gemüsemais, Pak Choi, Eiern, Karotten, Lauchzwiebeln und Röstzwiebeln
Fried Rice with baby corn, pak choi, eggs, carrots, green onions and fried onions

54* Rau Xào ^{2,3,e}

Gebratenes Gemüse mit Knoblauch, Mini Pak Choi, Bohnen, Karotten, Champignon, Lauchzwiebeln, Blumenkohl, Zucchini und Paprika. Serviert mit Duft-Reis
Fried vegetables with garlic, mini pak choi, beans, carrots, mushrooms, green onion, cauliflower, zucchini, and bell peppers. Served with jasmine rice

55* Rau Xào Xả Ớt Cay - Thai Lemongrass ^{2,3,e,o} **spicy** 🌶️🌶️

Zitronengras mit Chili, Paprika, Zwiebeln, Sellerien, Champignon, Zucchini, Karotten, Serviert mit Duft-Reis
Lemongrass with chili, bell peppers, onions, celery, mushrooms, zucchini, carrots. Served with jasmine rice

***Ihre Auswahl:**

Hähnchen - Chicken	15.9
Tofu - Tofu	15.9
Vegetarisch - Vegetarian	14.9
Knuspriges Hähnchen - Fried chicken	17.9
Rindfleisch - Beef	17.9
Garnelen - Prawns	19.9
Knusprige Ente - Fried duck	18.9
Gegrilltes Hähnchen - Grilled chicken	17.9



CƠM RICE

60 Bò Lúc Lắc ^{2,o,n} **spicy** 🌶️ **19.9**

Zart angebratene Rindwürfel, im vietnamesischen Wok-Stil geschwenkt für ein intensives Aroma. Serviert auf einem frischen Salatbett mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch – dazu duftender Jasminreis.

Tender seared beef cubes, wok-tossed Vietnamese style for deep, refined flavor. Served on a fresh bed of lettuce with peppers, onions and garlic, accompanied by fragrant jasmine rice.

61 Gà Nướng Sa Tế **spicy** 🌶️ **17.9**

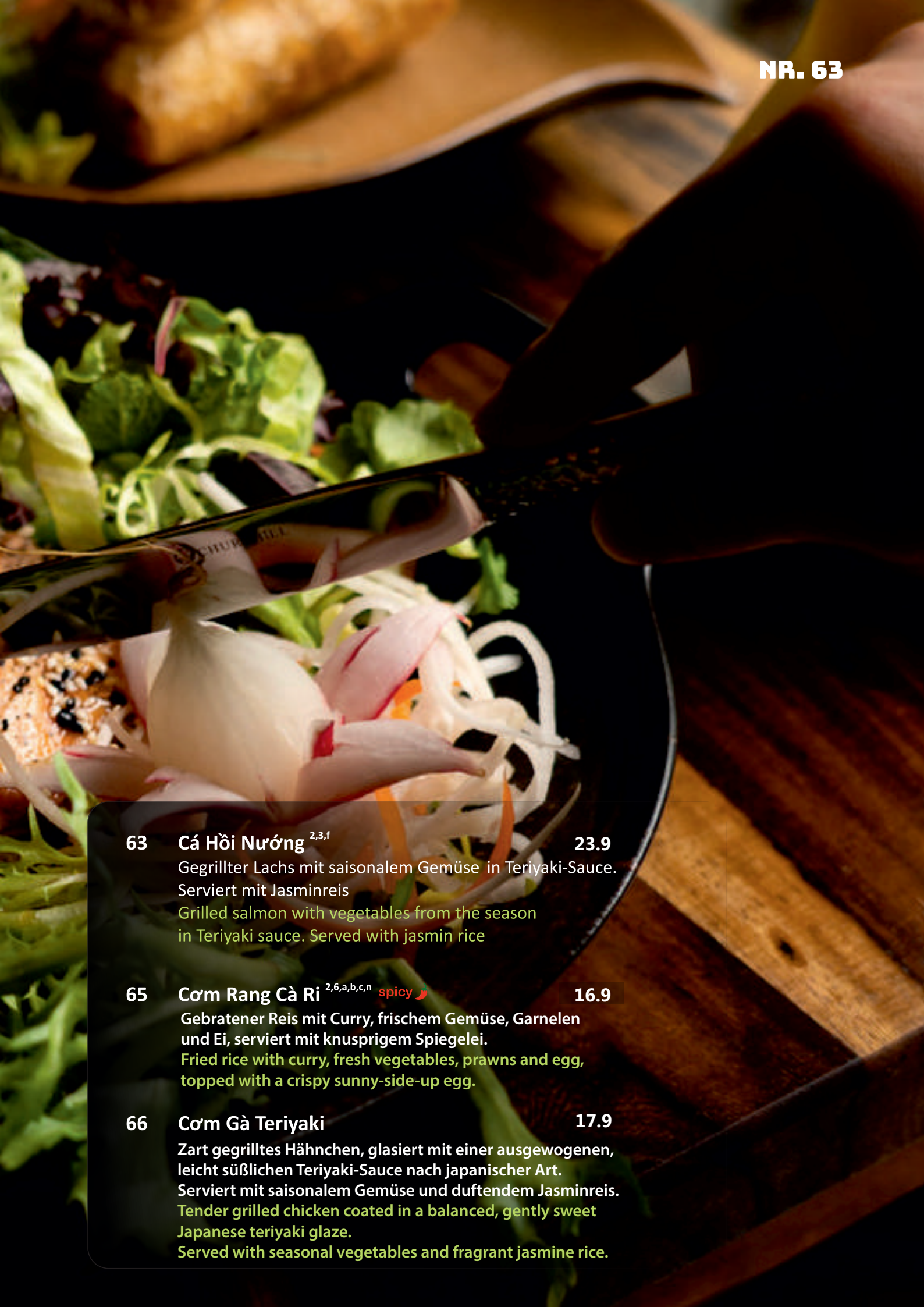
Sateé ist ein beliebtes Grillgericht aus Asien. Das Hühnchen wird mariniert und gegrillt mit gebratenem Gemüse in Sateé Sauce. Serviert mit Duftsreis.

Sateé is a popular grilled dish from Asia. The chicken is marinated and grilled with fried vegetables in satay sauce. Served with fragrant rice.

62 Đậu Phụ Sốt Cà Chua ^{2,3,b} **16.9**

Ein vietnamesisches Volksessen mit gebackenem Tofu in frischer hausgemachter Tomaten-Soße. Geschmeckt mit Lauchzwiebeln und Koriander. Reis und Salat sind als Beilage

A vietnamese family dish with fried tofu in homemade tomato sauce. Flavored with scallions and coriander.

- 
- 63 Cá Hồi Nướng^{2,3,f}** **23.9**
Gegrillter Lachs mit saisonalem Gemüse in Teriyaki-Sauce.
Serviert mit Jasminreis
Grilled salmon with vegetables from the season
in Teriyaki sauce. Served with jasmine rice
- 65 Cơm Rang Cà Ri^{2,6,a,b,c,n} ** **16.9**
Gebratener Reis mit Curry, frischem Gemüse, Garnelen
und Ei, serviert mit knusprigem Spiegelei.
Fried rice with curry, fresh vegetables, prawns and egg,
topped with a crispy sunny-side-up egg.
- 66 Cơm Gà Teriyaki** **17.9**
Zart gegrilltes Hähnchen, glasiert mit einer ausgewogenen,
leicht süßlichen Teriyaki-Sauce nach japanischer Art.
Serviert mit saisonalem Gemüse und duftendem Jasminreis.
Tender grilled chicken coated in a balanced, gently sweet
Japanese teriyaki glaze.
Served with seasonal vegetables and fragrant jasmine rice.

PHỞ VIỆT NAM

Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen Brühe aus Rinder- und Hühnerknochen, langsam gekocht nach traditioneller Art. Serviert mit zartem Fleisch, frischen vietnamesischen Kräutern, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln, dazu Kräutersalat und knusprige Quẩy (vietnamesische Teigstangen).

Rice noodle soup in a rich broth simmered from beef and chicken bones, prepared in traditional Vietnamese style.

Served with tender meat, fresh Vietnamese herbs, bean sprouts and spring onions, accompanied by herb salad and crispy Quẩy (Vietnamese fried dough sticks).

P21 Gà - Hühnerfleisch / chicken

16.9

P22 Bò - Rindfleisch / beef

17.9

P23 Nạm Bò và Gà dazu Quẩy giòn

20.9

Quẩy - Fried Sticks

2.9

P20 Phở Trộn ^{2,b,n,o} **NEW**

Vietnamesischer Reisbandnudelsalat

Frische Reisbandnudeln, sanft mit gemischtem Salat, duftenden Kräutern und Gurke vermengt, getoppt mit gerösteten Erdnüssen und Ei. Serviert mit Hoisin und unserem hausgemachten Nước-Mắm-Dressing – leicht, aromatisch und erfrischend.

Wahl: Hühnerfleisch · Tofu · Rindfleisch

Vietnamese Mixed Pho Noodle Salad

Flat rice noodles gently tossed with mixed lettuce, fragrant herbs and cucumber, finished with roasted peanuts and egg. Served with hoisin and our house nước mắm dressing – light, aromatic and refreshingly moreish.

Gà - Hühnerfleisch / chicken

15.9

Tofu / tofu

15.9

Bò - Rindfleisch / beef

17.9

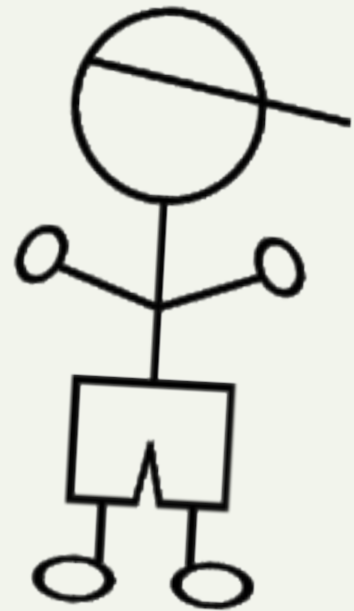
Gà nướng - Gegrilltes Hähnchen / grilled chicken

17.9

NR. P22

KIDS MENU

- K1. Elly Menü ^a** **8.9**
Gebratener Reis mit Hähnchen und Eier
Fried rice with chicken and eggs
- K2. Angela Menü ^{2,a,i}** **8.9**
Knuspriges Hähnchenbrustfilet.
Serviert mit Reis und Süß-Sauer-Orangensoße
Crispy chicken breast fillet.
Served with rice and sweet and sour orange sauce
- K3. Emy Menü ^h** **8.9**
Zwei Spieße mit Reis und hausgemachter Erdnüsse Sauce
Two skewers with rice and homemade peanut sauce



NACHTISCH

- N1. Bánh rán ^{f,wh} - Sesambällchen** **5.5**
Frittierte Teigbällchen gefüllt mit süßer Bohnenpaste und gewälzt in geröstetem Sesam
Deep fried dough balls filled with sweet bean paste and rolled in roasted sesame seeds.
- N2. Chè Xoài - Mango Tapioka** **6.5**
Warme Mango Kokoscreme mit Tapiokaperlen und Süße Mango Stücke. Süß und fruchtig.
Warm mango coconut cream with tapioca pearls and sweet mango pieces. Sweet and fruity.
- N3. Chuối Chiên ^{b,wh} - Gebackene Bananen** **5.5**
Das klassische vietnamesische Dessert mit Honig und Sesam
The classic Vietnamese dessert with honey and sesame seeds
- N4. Matcha Eis** **6.5**
2 Kugeln Grüner Tee Eis / 2 Scoops green tea ices
- N5. Mocchi ²** **7.9**
Wahl aus: Grüner Tee, Kokosnuss (6 Stück)
Choice of: Green tea, Coconut (6 Pieces)
- N6. Chè Chuối - Bananen Kokoscreme** **5.5**
Bananen Kokoscreme mit Tapiokaperlen. Süß und fruchtig.
Auswahl von Warm oder Kalt möglich
Banana coconut cream with tapioca pearls. Sweet and fruity.
Choice of warm or cold possible



EXTRA

Portion Reis (gekocht) - Portion Rice	2.5
Portion Süß-Sauer-Soße ^{2,3} - Portion sweet and sour sauce	2.5
Portion Erdnuss-Soße ^{2,3,h} - Portion of peanut sauce	2.5
Portion Thai-Curry-Soße ^{2,3,5,b,d} - Portion Thai Curry Sauce	2.5
Knusprige Ente ⁱ - Crispy duck	7.9
Garnelen - Shrimp	8.0
Paniertes Hähnchen ^{a,i} - Crispy chicken	5.9
Gebratenes Hähnchen - Stir-fried chicken	4.9
Gegrillte marinierte Hähnchen ^{2,b,o} - Grilled marinated chicken	5.9
Gebratenes Rindfleisch - Stir fried beef	5.9
Nuoc-Mam-Soße ^b - Nuoc Mam sauce	2.5
Hoisin-Erdnuss-Soße ^{b,h} - Hoisin peanut sauce	2.5
Gebratener Tofu ⁿ - Fried tofu	4.9
Reisnudeln - Rice noodles	2.5
Gegrillte Rinderhackfleischröllchen in Betelblättern ^{2,b,o} Grilled minced beef meat rolls in betel leaves	6.0
Zart angebratene Rindwürfel	8.0

SOFTDRINKS

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelschorle ^{1,3,10,1}	0,33L	3.8		
Bionade Litschi, Kräuter, Ingwer Orange, Holunder	0,33L	4.2		
Elizabethen. Still oder Sprudel	0,25L	2.8	0,75L	7.9

BIER

Sài Gòn Bier / Beer	0,33L	5.2
Tiger Bier / Beer	0,33L	5.2
Singha Bier / Beer	0,33L	5.2
Becks vom Fass / Beer on tap	0,33L	5.2
Becks vom Fass / Beer on tap	0,50L	6.9
Becks Blue (Alkoholfrei) / non-alkohol Beer	0,33L	4.9
Franziskaner Weissbier / White Beer	0,50L	6.9
Franziskaner Dunkel / Dark Beer	0,50L	6.9
Franziskaner Alkoholfrei / non-alkohol Beer	0,50L	6.9
Radler / Mix Beer Sprite	0,50L	6.9

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

99. **Sấu Dầm / Dracontomelon water** ^{NEW} 7.8
eingelegte Drachenapfel in Zucker und Ingwer
100. **Me Đá / Tamarind Iced** ^{NEW} 7.8
Vietnamesisches Tamarindengetränk mit Ananas, Rohrzucker und Limette, auf Eis serviert.
Vietnamese tamarind drink with pineapple, cane sugar and lime, served over ice.
101. **Chanh Đá / Lemon Iced** 6.8
Mit Limetten, braunem Zucker und Eiswürfeln
102. **Nước Mía / Sugarcane juice** 7.8
Frisch gepresster Rohrzucker, ein beliebter vietnamesischer
Drink bei uns. Zudem ist er reich an Nährstoffen und daher sehr gesund
103. **Chanh Leo / passion fruit** 6.8
Frisch gepresste Maracuja mit braunem Rohrzucker,
Eiswürfeln und Soda
104. **Fr. Minze Eistee / Fr. Mint Iced Tea** 6.8
Hausgemachter Eistee mit Minze und gerne mit Gurke
105. **Tropical Rain** 6.8
Maracuja, Mango, Ananas, Apfel, Guaven-Nektar und Minze
106. **Mona Lisa** ^{NEW} 6.8
Frische Minze, Limetten und brauner Zucker, Soda
107. **Cucumber Detox** 6.8
Frische Minze, Gurke, Limetten, Soda, Orange, gerne mit braunem Zucker
108. **Trà Đào Cam Sả / Peach Orange Lemongrass Tea** ^{NEW} 7.5
Pfirsich Tee, Zitronengras, Orange (Kalt / Warm)
109. **Mango Soda** ^{NEW} 6.8
Mango Püree, Soda, Zucker



VIETNAMESISCHE KAFFEE

110. Cà Phê Sữa Đá^{d,10} / Milk ice coffe 5.8

Starker vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch und Eiswürfeln (geht auch ohne Eiswürfeln)

111. Cà Phê Đen¹⁰ / Black coffee 4.8

Vietnamesischer Filterkaffee

112. Bạc Xỉu Cốt Dừa / Coconut coffe 9.9

Probieren Sie es gleich heute mit Bac Xiu Cot Dua !
Bac Xiu, ein nicht allzu ungewöhnliches Getränk, wird jetzt mit Kokosmilch kombiniert, was dieses Getränk für die Gäste noch attraktiver macht. Mit dem feinen Schaum- wenn sich Kaffee mit der fettigen Kondensmilch mischt, und dem köstlichen Geschmack von Kokosmilch, entsteht das einzigartige Getränk namens Bac Xiu Coconut entstanden.



HEIßE TEE

113. Trà Chanh Sả / Lemongrass tea 4.9

FrISChe Minze, Ingwer, Zitronengras und Honig

114. Trà gừng / Ginger tea 4.5

FrISChe Ingwer-Tee mit Honig

115. Jasmin Tee / Jasmine tea 4.5

116. Jasmin Tee Kanne / Jasmine tea pot 7.9

2-3 Gläser



COCKTAILS



120. Singapore Sling¹ 10.9

Gin, Cherry Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Soda

121. Maitai¹ 13.9

Havana Club, Myer's Rum, Old Pascas 73%, Grand Marnier, Apricot, Mandelsirup, Limettensaft, Zitronensaft, Ananassaft

122. Pina Colada 9.9

Havana Club, Kokossirup, Ananassaft, Sahne, Zitronensaft

123. Planters Punch¹ 10.9

Myer's Rum, Grenadine, Zitronensaft, Angostura, Orangensaft, Ananassaft

124. Long Island Ice Tea^{1,3,10,1} 13.9

Gin, Bacardi, Absolut Vodka, Triple Sec, Tequila, Limettensaft, Orangensaft, Cola

125. Coconut Sunrise 9.9

Malibu, Cherry Brandy, Ananas

126. Mojito 9.9

Havana Club, Minze, Limettensaft, Rohrzucker, Soda

127. Aperol Spritz (Alcoholic Beverage) 8.9

Mit frischer Orangen

128. Hugo (Alcoholic Beverage) 7.9

Mit Frische Minze

NON ALKOHOL

129. Lucky Driver¹ 8.9

Kokossirup, Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft, Grapefruitsaft und Orangensaft

130. Alice¹ 8.9

Grenadine, Sahne, Grapefruitsaft, Orangensaft, Ananassaft

131. Dolce Vita 8.9

Kokossirup, Bananennektar, Orangensaft, Ananassaft

132. Coconut Kiss^{1,11} 8.9

Cocoscreme, Sahne, Ananassaft, Kirschnektar



GIN & TONIC

140. Tanqueray London Dry Gin & Tonic 7.9

Klassischer Wacholdergeschmack trifft auf Tonic Water und eine Limettenspalte, gefolgt von einem weichen, frisch-herben und klaren Abgang

141. Tanqueray Flor de Sevilla Gin & Tonic 8.5

Träum dich ins sonnige Spanien - mit dem herb-fruchtigen Geschmack frischer Orangen aus Sevilla. Mit Tonic Water und Orangenspalte serviert

142. Tanqueray Royale Gin & Tonic 8.9

Wenn die Sonne untergeht, genieße die köstlichen, tiefen und dunklen Aromen der schwarzen Johannisbeeren mit einem Hauch Vanille



WEIßWEIN **White Wine**

143. Trenz Trocken
Glas 0,2 **6.2** Flasche 0,75 **24.9**

144. Trenz Halbtrocken
Glas 0,2 **6.2** Flasche 0,75 **24.9**

145. Trenz Lieblich
Glas 0,2 **6.2** Flasche 0,75 **24.9**

146. Weinschorle
Glas 0,2 **5.8**

147. Chardonnay
Glas 0,2 **5.8**

148. Trenz Rosé
Glas 0,2 **6.8** Flasche 0,75 **25.9**

ROTWEIN **Red Wine**

149. Merlot Rotwein
Glas 0,2 **5.8**

150. Trenz Cuvée Trocken
Glas 0,2 **6.8** Flasche 0,75 **25.9**



Unsere Speisen werden stets frisch und sorgfältigst zubereitet. Wir sind jedoch angehalten, darauf hinzuweisen, dass wir Geschmacksverstärker verwenden. Bitte beachten Sie, dass Austernsauce und Sambal Oelek (Chilipaste) Konservierungsstoffe erhalten. Alle Gerichte auch Außer-Haus-Verkauf. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

1. Mit Farbstoff

1.1 Könnten die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kinder beeinträchtigen

2. Mit Konservierungsstoff

2.1 Mit Nitritpökelsalz 2.2 Mit Nitrat 2.3 Mit Nitritpökelsalz und Nitrat

3. Mit Antioxidationsmittel

4. Geschwärzt 5. Sulfite 6. Mit Geschmacksverstärker 7. Gewachst

8. Mit Phosphat 9. Mit Süßungsmittel (-n) 10. Enthält Koffein

10.1 Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen

10.2 Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht geeignet

11. Enthält Chinin 12. gentechnisch verändert 13. Enthält Säuerungsmittel

14. Enthält Stabilisatoren 15. Enthält Eiweiß

15.1 Enthält Milcheiweiß 15.2 Enthält Stärke 15.3 Enthält Eiweiß

a. Enthält Ei/-Erzeugnisse b. Enthält Fisch/-Erzeugnisse c. Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse

d. Enthält Milch/-Erzeugnisse e. Enthält Sellerie/-Erzeugnisse f. Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse

g. Enthält Schwefeldioxid/Sulfite h. Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse

i. Enthält Glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse

Wh. Weizen Ry. Roggen Ba. Gerste Oa. Hafer Sp. Dinkel Ka. Kamut

k. Enthält Lupine/-Erzeugnisse l. Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nuss-erzeugnisse

Al. Mandeln Ha. Haselnüsse Wa. Wahnüsse Ca. Cashewnüsse Pe. Pekannüsse

Br. Brasilianische Nüsse Pi. Pistazien Ma. Macadamianuss Qu. Queenslan Nüsse

m. Enthält Senf/-Erzeugnisse n. Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse o. Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

Our dishes are always fresh and prepared with the utmost care. However, we are required to point out that we use flavor enhancers. Please note that oyster sauce and sambal oelek (chili paste) receive preservatives.

All dishes also available for out-of-home sale. All prices in Euro incl. VAT.

Allergens

a. Contains egg/products b. Contains fish/products c. Contains crustaceans/products d. Contains milk/products (lactose-containing)

e. Contains celery/products f. Contains sesame seeds/products g. Contains sulfur oxide/sulfites

h. Contains peanuts/products i. Contains cereals/products containing gluten.

Wh. Wheat Ry. Rye Ba. Barley Oa. Oats Sp. Spelt Ka. Kamut

k. Contains lupine/products l. Contains nuts/nut or nut products Al. Almonds Ha. Hazelnuts Wa. Elephant nuts Ca. cashew nuts Pe. Pecans

Br. Brazil nuts Pi. Pistachios Ma. Macadamia nuts Qu. Queenslan nuts m. Contains mustard/products n. Contains soybeans/products

o. Contains molluscs/products

Additives

1. with colorant

1.1 Could affect the activity and attention of children

2. With preservative

2.1 With nitrite curing salt 2.2 With nitrate 2.3 With nitrite curing salt and nitrate

3. with antioxidant 4. blackened 5. sulfites 6. with flavor enhancer 7. waxed 8. with phosphate 9. with sweetener(s)

10. contains caffeine

10.1 Increased caffeine content. For children and pregnant or nursing women.

10.2 Contains caffeine. Not suitable for children and pregnant women

11. contains quinine 12. genetically modified 13. contains acidifiers 14. contains stabilizers

15. contains protein

15.1 contains milk protein 15.2 Contains starch 15.3 Contains protein