



**MENU**

## **Öffnungszeiten:**

Bitte Aushang beachten.

**Please note the notice at the entrance.**

**[www.que-choa.de](http://www.que-choa.de)**

Tel.: **+49 30 28 69 09 03**

**Alt-Moabit 96D - 10559 Berlin**





# APPETIZER VORSPEISEN

## 1. Gỏi Cuốn Hà Nội (vegan möglich) <sup>A,B,C</sup>

Handgemachte Sommerrollen aus Reispapier gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Ei, Kräutern und Erdnüssen, serviert mit Hoisin-Soße und ...

Handmade summer rolls made of rice paper filled with rice noodles, salad, egg, herbs and peanuts, served with hoisin sauce and ...

**A. Tofu** <sup>M</sup>

**5,0**

**B. Hühnerfleisch** / Chicken

**5,1**

**C. Garnelen** / Prawn <sup>E</sup>

**5,4**

## 2. Nem Hà Nội <sup>A,C,E</sup> (2 Stk.)

**5,2**

Gold gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehackfleisch, Ei, Morcheln, Glasnudeln & Gemüse serviert mit Chili-Limetten-Ingwer Dip.  
Gold baked spring rolls filled with pork minced meat, egg, morels, glass noodles and vegetables served with chilli-lime-ginger dip.

## 3. Nem Chay Huế

**5,2**

Knusprig gebackene vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch-Imitat, Shiitake Pilzen, Morcheln, Tofu, Mungbohnen, Glasnudeln und Gemüse, serviert mit Chili-Limetten-Ingwer Dip.

Crispy baked vegetarian spring rolls filled with imitation chicken, shiitake mushrooms, morels, tofu, mung beans, glass noodles and vegetables, served with chilli-lime-ginger dip.

## 4. Há Cảo Chay (4 Stk. | 4 pcs. vegan)

**5,2**

Gedämpfte vegetarische Teigtaschen gefüllt mit Mungbohnen, Gemüse und Pilzen, serviert mit Soja Soße.

Steamed vegetarian dumplings filled with mung beans, vegetables and mushrooms, served with soy sauce.

## 5. Há Cảo (4 Stk. | 4 pcs.) <sup>D,E</sup>

**5,2**

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit gemahlenern Garnelen, Gewürzen, serviert mit Soja Soße.

Steamed dumplings filled with ground shrimp and spices, served with sweet and soy sauce.





# APPETIZER VORSPEISEN

## 6. Rang Muối

Gebackenes Huhn oder Tofu paniert in einer Panade aus Reis, Bohnen, Zitronengras, Salz und Pfeffer, serviert mit kleinem Beilagensalat und Süß-Sauer Dip.

Baked chicken or tofu in a rice batter, beans, lemongrass, salt and pepper, served with small side salad and sweet and sour dip.

**A. Tofu**<sup>M</sup> 5,1  
**B. Hühnerfleisch / Chicken** 5,4

## 7. Wan Tan Chiên (5 Stk.)<sup>D,E</sup> 5,0

Frisch und knusprig gebackene Wan Tan gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gewürzen, serviert mit kleinem Beilagensalat und Süß-Sauer-Dip.

Fresh and crispy baked wonton filled, served with prawns, chicken and spices with a small side salad and sweet and sour dip.

## 8. Chiên Cốm

In jungem grünen Klebreis gebackene Sticks, Ihrer Auswahl entsprechend, serviert mit Süß-Sauer-Dip.

Sticks baked in young green sticky rice, yours selection accordingly, served with sweet and clean dip.

**A. Tofu**<sup>M</sup> 5,0  
**B. Hühnerfleisch Imitat** 5,4  
Chicken imitation  
**C. Garnelen / Prawn**<sup>E</sup> 6,1

## 9. Edamame (vegetarisch)<sup>M</sup> 5,0

Gedünstete japanische Sojabohnen mit Schote und gebraten mit dunkler Soße.

Steamed Japanese soybeans with pod and fried with a dark sauce.







# SALATE

# SALADS

## 15. Gỏi Miến <sup>B</sup>

Frischer Glasnudelsalat mit verschiedenen Kräutern, Mungosprossen, Erdnüssen, Chili-Limetten-Ingwer-Dressing und ...  
Fresh glass noodle salad with various herbs, mung bean sprouts, peanuts, chilli-lime-ginger dressing and ...

- A. Tofu** <sup>M</sup> 5,0
- B. Hühnerfleisch** / Chicken 5,4
- C. Garnelen** / Prawn <sup>E</sup> 6,0

## 16. Nộm Xoài <sup>B</sup>

Frische Mango mit Salat, Mungosprossen, Lotusstengel, Zwiebeln, vietnam. Kräutern, Erdnüssen, und exotischem Hausdressing, wahlweise mit ...  
Fresh mango with salad, mung sprouts, lotus stems, onions, Vietnamese herbs, peanuts and exotic house dressing, optionally with ...

- A. Tofu** <sup>M</sup> 5,0
- B. Hühnerfleisch** / Chicken 5,4
- C. Garnelen** / Prawn 6,1

## 17. Gỏi Chay <sup>B</sup> (Vegan)

5,4

Frische Mango mit Vegan Hühnerfleisch, Lotusstengel, Gurke, Karotte, Cashew Nüssen, vietnam. Kräutern, Erdnüssen und exotischem Hausdressing  
Fresh mango with vegan chicken, lotus stem, cucumber, carrot, cashew nuts, vietnam. herbs peanuts and exotic house dressing.



# SUPPEN SOUP

## 20. Sup Wan Tan <sup>D,E</sup> 5,2

Leichte Suppe mit gefüllten Wan Tan Teig-  
taschen, gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch  
und Gewürzen Gemüse und viet. Kräutern.  
Light soup with filled wonton dumplings,  
(filled with prawns, chicken and herbs)  
vegetables and Vietnamese herbs.

## 21. Súp Há Cảo Chay <sup>E, L</sup> (Vegan) 5,2

Teigtaschen Suppe mit Gemüse-Tofu-Füllung  
in herzhafter Kräuterbrühe, verfeinert mit  
Möhren, Pilzen, frischem Koriander & reinem  
Sesamöl.  
Dumplings soup with vegetable and tofu  
filling in hearty herbal broth, refined with  
carrots, mushrooms fresh coriander & pure  
sesame oil.

## 22. Súp Sữa Dừa <sup>A,E</sup>

Delikate Suppe mit natürlichem Vietnam  
Aromen, Kokosmilch, Zwiebeln, Koriander.  
Delicate soup with natural Vietnamese flavors,  
coconut milk, onions, coriander.

- |   |            |
|---|------------|
| <b>A. Tofu</b> <sup>M</sup>             | <b>5,0</b> |
| <b>B. Hühnerfleisch</b> / Chicken       | <b>5,4</b> |
| <b>C. Garnelen</b> / Prawn <sup>E</sup> | <b>6,1</b> |





# HAUPTGERICHTE

## MAIN DISHES

### 23. Phở Hà Nội <sup>M</sup> (Suppe / Soup)

Traditionell vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen, mit Zimt, Ingwer, Sternanis und Kardamom abgeschmeckten Brühe, serviert mit Mungsprossen, Zwiebeln, Koriander und...

Traditional Vietnamese rice noodle soup in one strong, with cinnamon, ginger, star anise and cardamom seasoned broth, served with mung sprouts, onions, coriander and...

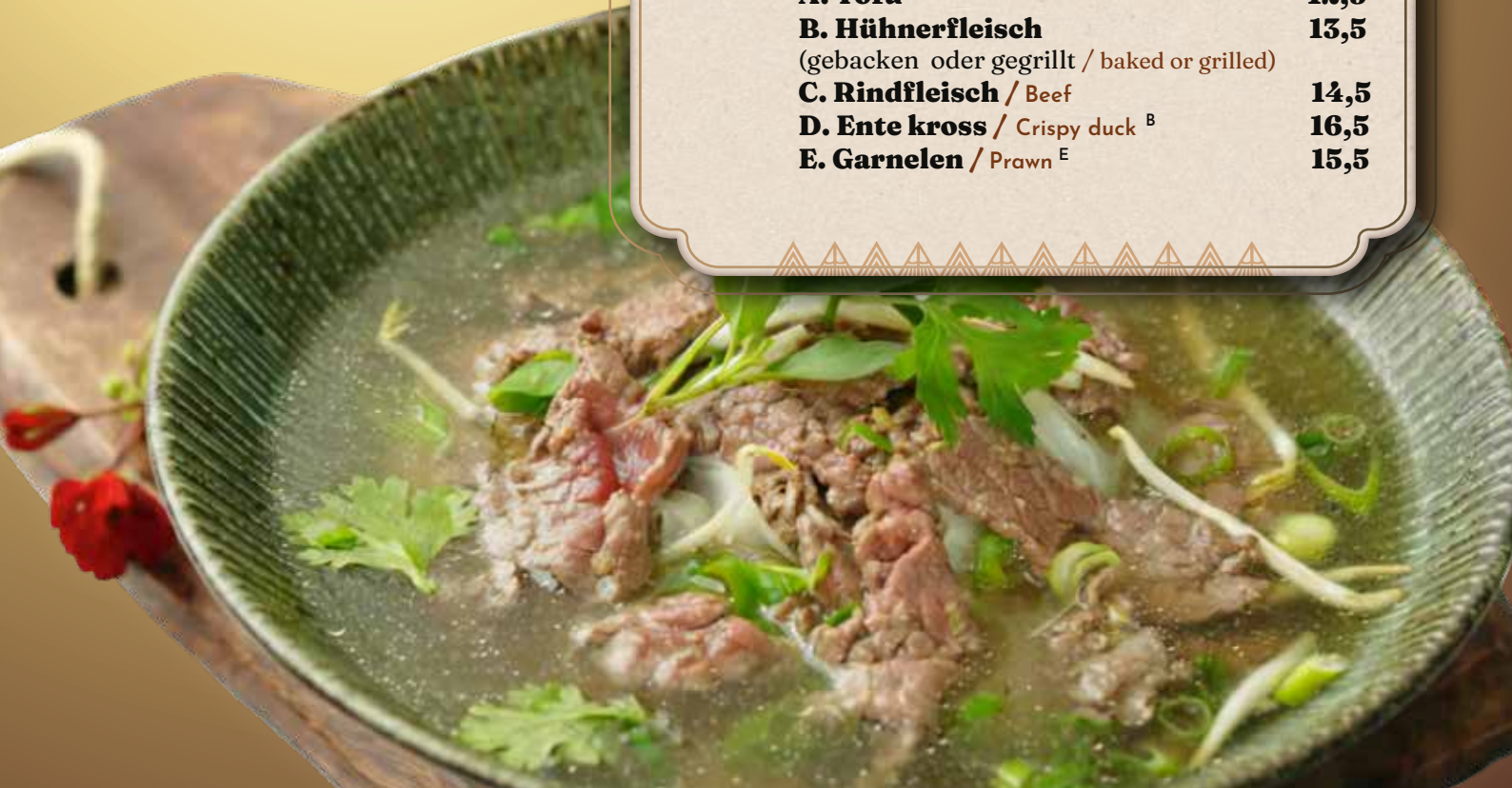
- |  |             |
|--|-------------|
| <b>A. Tofu</b> <sup>M</sup>                      | <b>11,5</b> |
| <b>B. Hühnerfleisch</b> / Chicken                | <b>12,5</b> |
| <b>C. Rindfleisch</b> / Beef                     | <b>14,5</b> |
| <b>D. gebratenes Rindfleisch</b> /<br>fried Beef | <b>15,1</b> |

### 24. Phở Xào <sup>A,B,M</sup> (gebratenen Nudeln/ fried noodles)

Gebratene Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Eierflocken, Mungsprossen, Zwiebeln, Erdnüssen, Cashew Nüssen, Koriander und ...

Fried flat rice noodles with fresh vegetables, egg flakes, mung bean sprouts, onions, peanuts, cashew nuts, coriander and ...

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>A. Tofu</b> <sup>M</sup>  | <b>12,5</b> |
| <b>B. Hühnerfleisch</b><br>(gebacken oder gegrillt / baked or grilled) | <b>13,5</b> |
| <b>C. Rindfleisch</b> / Beef   | <b>14,5</b> |
| <b>D. Ente kross</b> / Crispy duck <sup>B</sup>                        | <b>16,5</b> |
| <b>E. Garnelen</b> / Prawn <sup>E</sup>                                | <b>15,5</b> |





# HAUPTGERICHTE

## MAIN DISHES

### 25. Mì Udon Xào <sup>B,D,M</sup>

Gebratene japanische Weizennudeln mit Shiitake Pilzen, Pak Choi, Shimeji, Zwiebeln, Erdnüssen, Cashew Nüssen, Koriander und wahlweise mit ...

Fried Japanese wheat noodles with shiitake, Pak Choi, onions, peanuts, cashew nuts, coriander and optionally with ...

<b>A. Tofu</b> <sup>M</sup>	<b>12,6</b>
<b>B. Hühnerfleisch</b> / Chicken	<b>13,6</b>
<b>C. Rindfleisch</b> / Beef	<b>15,1</b>
<b>D. Ente kross</b> / Crispy duck <sup>B</sup>	<b>16,1</b>

### 26. Bún Bò Sài Gòn <sup>A</sup> (lauwarm - lukewarm)

Mariniertes Fleisch oder Tofu gebraten mit Zitronengras, Chili, Knoblauch und Zwiebeln auf gedämpften Reisnudeln und Salat, serviert mit frischen Kräutern, Erdnüssen, Cashew Nüssen, und Chili-Limetten-Ingwer-Soße.

Marinated meat or tofu fried with lemon grass, chilli, garlic and onions on steamed rice noodles and salad, served with fresh herbs, peanuts, cashew nuts, and chili lime ginger sauce.

<b>A. Tofu</b> <sup>M</sup>	<b>11,5</b>
<b>B. Hühnerfleisch</b> / Chicken	<b>12,5</b>
<b>C. Rindfleisch</b> / Beef	<b>15,0</b>
<b>D. Ente kross</b> / Crispy duck <sup>B</sup>	<b>16,0</b>

### 27. Bún Nem Hà Nội (lauwarm - lukewarm) 13,6

Hausgemachte Frühlingsrollen auf Reisnudeln, Schweinehackfleisch, serviert mit Salat, Erdnüssen, vietnam. Kräutern, Cashew Nüssen, und Chili-Limetten-Ingwer-Soße

Homemade spring rolls on rice noodles, minced meat, served with salad, peanuts, Viet. Herbs, cashews and chilli-lime-ginger sauce.





# Reisgerichte

## Rice dishes

### 30. Bò Xào Tiêu Xanh <sup>D,H</sup> (leicht scharf | a bit spicy) 15,5

Rindfleisch gebraten mit grünem Pfeffer, Zucchini, Zuckerschoten, grünem Spargel, Baby Mais, Paprika, Zwiebeln, Cashew Nüssen, Kräutern und dunkler Soße, serviert mit Duftreis.

Fried beef with green pepper, zucchini, baby corn, bell pepper, onions, cashews, herbs and dark sauce on a hot plate served with rice.

### 31. Đậu Xào Sả Ớt <sup>L,M</sup> (leicht scharf | a bit spicy) 12,5

Tofu gebraten mit Pak Choi, Zuckerschoten, grünem Spargel, grünem Pfeffer gemischtem Gemüse, Baby Mais Knoblauch, Tomaten, Zitronengras, Chili, Zwiebeln, Sesam, Koriander serviert mit Duftreis.

Fried tofu with pak choi, snow peas, green asparagus, green pepper mixed vegetables, baby corn garlic, tomatoes, lemongrass, chili, onions, sesame, coriander served with rice.

### 32. Gà Xào Toi Cay <sup>L</sup> (leicht scharf | a bit spicy) 13,1

Zartes Hühnerfleisch gebraten mit Pak Choi, Zuckerschoten, grünem Spargel, grünem Pfeffer Shiitake, gem. Gemüse, Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Sesam, Koriander und dunkler Soße serviert mit Duftreis

Tender chicken fried with Pak Choi, snow peas, green asparagus, green pepper Shiitake, mixed vegetables, garlic, chilli, onions, sesame, coriander and dark sauce served with rice.

### 33. Tôm Xào Nấm Hương <sup>D,E,N</sup> 15,6

Garnelen ohne Schale gebraten mit Pak Choi, Zuckerschoten, grünem Spargel, Shiitake, Tomaten, gemischtem Gemüse, Knoblauch, Zitronengras, Chili, Zwiebeln, Sesam, Koriander, und dunkler Soße serviert mit Duftreis

Fried Prawns without shell with pak choi, snow peas, green asparagus, shiitake, tomatoes, mixed vegetables, garlic, lemongrass, chili, onions, sesame, coriander, and dark sauce, served with rice.

### 34. Rau Xào Vịt <sup>D,H,L</sup> 16,5

Ente kross mit gemischtem Gemüse im Wok mit Pak Choi, Zuckerschoten, grünem Spargel, Zwiebeln, Baby Mais, Zitronengras, Knoblauch, Cashew Nüssen, Mangosalat, und dunkler Soße, serviert mit Duftreis

Crispy duck with mixed vegetables in a wok with pak choi, snow peas, green asparagus, onions, baby corn, lemongrass, garlic, cashew nuts, mango salad and dark sauce, served with rice.





# Reisgerichte

## Rice dishes

### 35. Cơm Cà ri Bí Đỏ (leicht scharf | a bit spicy)

Rote Currysoße mit Kokosmilch, gedämpften Hokkaidokürbis, gemischtem Gemüse, serviert mit Duftreis und wahlweise ...

Red curry sauce with coconut milk, steamed Hokkaido pumpkin, mixed vegetables, served with rice and ...

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>A. Tofu</b> <sup>M</sup>  | <b>12,1</b> |
| <b>B. gebacken/ gegrilltes Hühnerfl.</b><br>backed / grilled Chicken | <b>13,5</b> |
| <b>C. gegrillter Lachs</b> / grilled Salmon                          | <b>17,5</b> |
| <b>D. Ente kross</b> / Crispy duck <sup>D</sup>                      | <b>16,5</b> |
| <b>E. Garnelen</b> / Prawn <sup>E</sup>                              | <b>15,5</b> |

### 36. Cơm Sốt Lạc <sup>B</sup>

Kräftige Erdnusssoße mit Kokosmilch, gedämpften Hokkaidokürbis, gemischtem Gemüse, serviert mit Duftreis und wahlweise ...

Peanut sauce with coconut milk, steamed Hokkaido pumpkin, mixed vegetables, served with fragrant rice and optional ...

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>A. Tofu</b> <sup>M</sup>  | <b>12,1</b> |
| <b>B. gebacken/ gegrilltes Hühnerfl.</b><br>backed / grilled Chicken | <b>13,5</b> |
| <b>C. gegrillter Lachs</b> / grilled Salmon                          | <b>17,5</b> |
| <b>D. Ente kross</b> / Crispy duck <sup>D</sup>                      | <b>16,5</b> |
| <b>E. Garnelen</b> / Prawn <sup>E</sup>                              | <b>15,5</b> |

### 37. Om Nấm Hương

Zutaten **A, B, C** oder **D** geschmort mit Baby Mais, Tomaten, gemischtem Gemüse, vietnam. Kräutern, Koriander, Erdnüsse, dunkler Soße, serviert mit Reis  
Ingredients **A, B, C** or **D** braised with baby corn, tomatoes, mixed vegetables, vietnam. herbs, coriander, peanuts and dark sauce, served with rice.

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>A. Tofu</b> <sup>M</sup>               | <b>12,5</b> |
| <b>B. Hühnerfleisch</b> / Chicken         | <b>13,5</b> |
| <b>C. Rindfleisch</b> / Beef              | <b>15,5</b> |
| <b>D. Garnelen</b> / Prawn <sup>E,C</sup> | <b>15,5</b> |





# SPEZIALITÄTEN SPECIALTIES

## 40. Tongkings Roast duck <sup>L</sup> 19,5

Medium gegrilltes Barbarie Entenfilet mit Vietnam - Basilikum, Zuckerschoten, grünem Spargel, Pak Choi, Cherrytomaten, Baby Mais in dunkler Soße, dazu Mangosalat, Reis

Medium grilled Barbarie duck filet with Vietnamese basil, snow peas, green asparagus, pak choi, cherry tomatoes, Baby corn in a dark sauce, with mango salad and rice.

## 41. Tôm Nướng <sup>E, L</sup> 18,5

Gegrillte Königsgarnelen mit gebratenem Pak Choi, Zuckerschoten, grünem Spargel, Baby Mais, Shiitake, Zwiebeln, serviert mit Mangosalat, Duft- oder Eierreis.

Grilled king prawns with fried pak choi, sugar snap peas, green asparagus, baby corn, shiitake, onions, served with mango salad, fragrant rice or egg rice.

## 42. Cà Nướng Đậu Chiên Cốm <sup>A, C, D, E, H, L, M</sup> 19,5

Gegrillter Lachs und Tempura Tofu mit grünen Klebreisflocken paniert, dazu gebratenen Pak Choi, Zuckerschoten, grünem Spargel, Baby Mais, Shiitake, Shimeji, Zwiebeln, serviert mit Mangosalat, Duft- oder Eierreis

Grilled salmon and tempura tofu breaded with green sticky rice flakes, with fried pak choi, shiitake, onions, lemongrass and garlic, served with or egg rice.

## 43. Tôm Cá Nướng <sup>E, L</sup> 20,5

Gegrillter Lachs, Königsgarnelen mit gebratenen Zuckerschoten, grünem Spargel, Pak Choi, Baby Mais, Shiitake, Zwiebeln, Zitronengras, Betelblätter und Knoblauch, serviert mit Mangosalat und Duftreis.

Grilled salmon & king prawns with fried snow peas, green asparagus, pak choi, baby corn, Shiitake, onions, lemongrass and garlic, served with mango salad and rice

## 46. Vịt Nồi Đá <sup>L</sup> 21,5

Medium gegrilltes Barbarie Entenfilet mit Pak Choi, Zuckerschoten, grünem Spargel, Betelblättern, Cashew Nüssen, verschiedenem Gemüse in pikanter Soße im Steintopf serviert mit Mangosalat und Duftreis

Medium grilled Barbarie duck fillet with Pak Choi, snow peas, green asparagus, betel leaves, cashew nuts, various vegetables in a spicy sauce in a stone pot, served with mango salad and fragrant rice.





# Vegan

## 50. Cari Bi Đò Chay<sup>L</sup>

Rotes Curry in Kokosmilch mit gedämpften Kürbis, gemischtem Gemüse, serviert mit Duftreis und wahlweise ...

Red curry in coconut milk with steamed pumpkin, mixed vegetables, served with rice and optional

**A. Hühnerfleisch Imitat & Tempura Tofu** mit grünem Klebreis paniert<sup>O,M</sup> 14,5  
Chicken imitation & tempura tofu breaded with green sticky rice

**B. Tofu & Enten Imitat** 14,5  
Tofu and duck imitation

## 51. Sốt Lạc Chay<sup>L,L</sup>

Kräftige Erdnusssoße in Kokosmilch mit gedämpften gemischtem Gemüse, serviert mit Duftreis und wahlweise ...

Strong peanut sauce in coconut milk with mixed steamed vegetables, served with rice and optional ...

**A. Hühnerfleisch Imitat & Tempura Tofu** mit grünem Klebreis paniert<sup>O,M</sup> 14,5  
Chicken imitation & tempura tofu breaded with green sticky rice

**B. Tofu & Enten Imitat** 14,5  
Tofu and duck imitation





# Vegan

## 52. Phở Chay<sup>M</sup>

12,5

Traditionelle Vietnamesische Reisbandnudel-suppe in einer kräftigen Gemüsebrühe mit Tofu, Hühnerfleisch-Imitat, Pak Choi, verfeinert mit frischem Koriander, Basilikum und Sojasprossen. Traditional Vietnamese flat rice noodle soup in a strong vegetable broth with tofu, imitation of chicken, pak choy, refined with fresh coriander, basil and soy bean sprouts.

## 53. Gà Xào Cốm Chay<sup>M</sup>

14,5

Gebratenes Vegan Hühnerfleisch ummantelt mit grünem Klebreis, Tofu, Grüner Spargel, Shiitake, Lotuwurzel, Baby Mais, Pak Choi, Cherrytomaten, Zuckerschoten, grünem Spargel, Koriander mit dunkler Soße und Duftreis serviert. Baked chicken imitation with fried tofu coated with green sticky rice, shiitake, baby corn, pak choy, onions, mixed vegetables, coriander served with dark sauce and rice.

## 54. Đậu Sốt Tiêu Xanh<sup>D,M</sup>

15,5

Gebackener Tofu, Vegan Ente kross, paniert in einer hausgemachten Panade aus Reis, Bohnen, Zitronengras, Salz und Pfeffer mit gemischtem Gemüse, grünem Pfeffer, dunkler Soße und Reis. Baked tofu, vegan duck crispy, breaded in a homemade breading of rice, beans, lemongrass, salt and pepper with mixed vegetables, green pepper, dark sauce and rice.

## 55. Qua Son Sot Chay<sup>D,M</sup>

14,5

Gebratenes veganes Rind- und Hühnerfleisch mit Lychee, frischem Apfel, Pak Choi, Baby Mais, Shiitake, Zwiebeln, Erdnüssen, gemischtem Gemüse, Zuckerschoten, grünem Spargel, Lotuwurzel, dunkler Soße und Duftreis. Fried vegan beef and chicken with lychee, fresh apple, pak choy, baby corn, shiitake, onions, peanuts, mixed vegetables, sugar snap peas, green asparagus, lotus root, dark sauce and rice.





# Vegan

## 56. Vịt Chay Sốt Nấm <sup>O,L</sup> 14,5

Vegan Ente kross mit gemischtem Gemüse im Wok mit Shiitake, Baby Mais, Pak Choi, Zwiebeln, Chilis, Zitronengras, Zuckerschoten, grünem Spargel, Lotuswurzel und Knoblauch, dazu Duftreis.  
Vegan crispy duck with mixed vegetables in a wok with shiitake, baby corn, pak choi, onions, chilli peppers, lemongrass and garlic, with rice.

## 57. Nấm Hương Om Chay <sup>A,D,M</sup> 14,5

Geschmorte Shiitake Pilze, Tofu, Hühnerfleisch Imitat, Zuckerschoten, grünem Spargel, Baby Mais, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Koriander, Erdnüssen, Lotuswurzel, serviert im Tontopf mit Reisnudeln.  
Braised shiitake mushrooms, tofu, imitation chicken, baby corn, tomatoes, peppers, onions, coriander, peanuts, served in a clay pot with rice noodles.

## 58. Đậu Cối Udon <sup>B,D,M,L</sup> 14,5

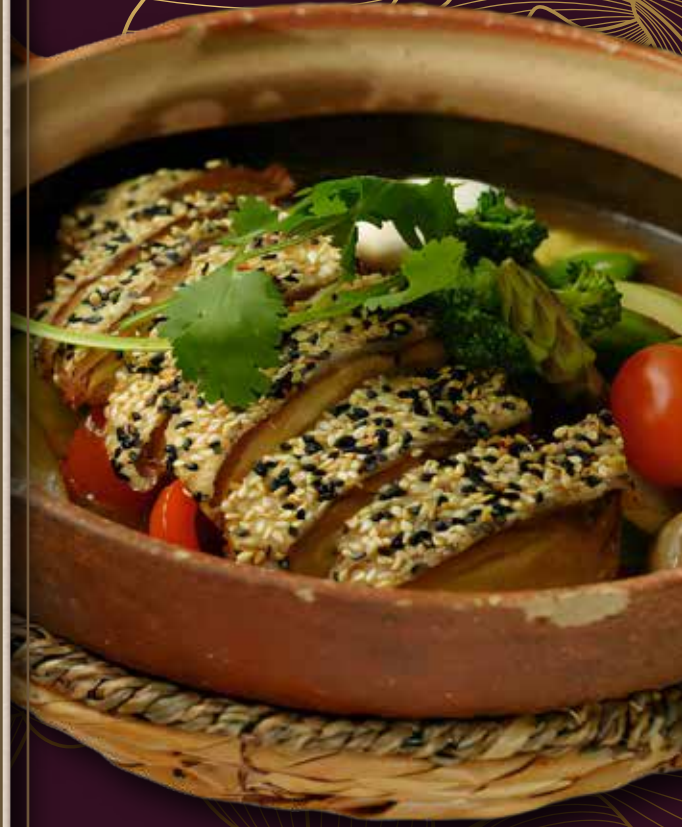
Gebatene Udon Nudeln mit Tofu, Hühnerfleisch Imitat mit grünem Klebreis gebacken, Shiitake, Pak Choi, Zwiebeln, Erdnüssen, Koriander und gemischtem Gemüse.  
Fried udon noodles with tofu, baked chicken imitation with green sticky rice, shiitake, pak choi, onions, peanuts, coriander and mixed vegetables.

## 59. Bún Chay Quê Choa <sup>H,M</sup> (lauwarm) 13,5

Mariniertes Hühnerfleisch Imitat und Tofu gebraten mit Zitronengras, Chili, Knoblauch, Zwiebeln auf Reisnudeln, serviert mit Salat, Erdnüssen, Cashew Nüssen, vietnam. Kräutern, Röstzwiebeln und Chili-Limetten-Ingwer-Soße.  
Marinated chicken imitation and tofu fried with lemongrass, chilli, garlic, onions on rice noodles, served with lettuce, peanuts, cashews, vietnam. herbs, fried onions and chilli-lime-ginger sauce.

## 60. Bún Nem Chay Huế <sup>B,D</sup> (lauwarm) 13,5

Hausgemachte Vegane Frühlingsrollen (gefüllt mit vegan Hühnerfleisch, Morcheln, Shiitake, Gemüse) auf gedämpften Reisnudeln und frischem Salat, serviert mit frischen Kräutern, Erdnüssen, Cashew Nüssen, und hausgemachter Chili-Limetten-Ingwer Soße.  
Homemade crispy vegan spring rolls (filled with vegan chicken, shiitake, morels, vegetables) on steamed rice noodles and fresh salad, served with fresh herbs, peanuts, roasted onions and homemade chilli-lime-ginger sauce.







# Vegan

## 61. Vịt Gà Chay<sup>L</sup>

16,1

Vegan Ente kross, Vegan Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse im Wok mit Zuckerschoten, Betelblättern, grünem Spargel, Lotuswurzel, Shiitake, Baby Mais, Pak Choi, Zwiebeln, dunkler. Soße dazu Duftreis.

Vegan crispy duck, vegan chicken with mixed vegetables in the wok with snow peas, betel leaves, green asparagus, lotus root, shiitake, baby corn, pakchoi, onions, dark sauce with rice.

## 62. Chay Thập Cẩm<sup>L</sup>

15,5

Gebratenens Tofu ummantelt mit grünem Klebreis, Vegan Rind- & Hühnerfleisch, grünem Spargel, Shiitake, Lotuswurzel, Baby Mais, Pak Choi, Cherry Tomaten, Koriander, serviert mit dunkler Soße und Duftreis.

Fried tofu coated with green sticky rice, vegan beef & chicken, green asparagus, shiitake, lotus root, baby corn, pak choi, cherry tomatoes, coriander, served with dark sauce and rice.

## DESSERT

### 65. Bánh Khoai<sup>B,D,G,L</sup>

5,5

Reissüßspeise mit Taro in Bananenblättern mit Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam  
Rice dessert with taro in banana leaves with coconut milk, peanuts and sesame

### 66. Chuối Chiên Cốm<sup>B,G</sup>

5,5

Mit grünem Klebreis gebackene Banane, überzogen mit Honig, dazu Vanilleeis, Erdbeer und Schokoladensoße  
Banana baked with green sticky rice, coated with honey, served with vanilla ice cream, strawberry and chocolate sauce

### 67. Xôi Xoài<sup>B,G</sup>

5,5

Vietnamesischer schwarzer Klebreis mit frischer Mango, Kokosmilch und Sesam  
Vietnamese black sticky rice with fresh mango, coconut milk and sesame





## Kaffee Coffee

- 70. Cà Phê Sữa** <sup>G,2</sup> **4,0**  
Vietnamesischer Kaffee mit gezuckerter  
Kondensmilch  
Vietnamese coffee with condensed milk
- 71. Cà Phê Sữa Đá** <sup>G,2</sup> **5,4**  
Vietnamesischer Eiskaffee mit  
gezuckerter Kondensmilch  
Vietnamese ice coffee with condensed  
milk
- 72. Kaffee Crema** **2,9**  
Coffee crema
- 73. Cappuccino** <sup>G</sup> **3,4**
- 74. Espresso** **2,4**
- 75. Doppelter Espresso** **3,6**

## Tee Tea

- 80. Trà Tảo Quế** **4,4**  
mit Zimt, frischem Apfel, Zitronengras,  
Ingwer, Limetten und Honig  
with cinnamon, fresh apple, lemongrass,  
ginger, lime and honey
- 81. Trà gừng Bạc Hà** **4,4**  
mit frischem Ingwer, Limetten, Minze,  
Zitronengras und Honig  
with fresh ginger, lime, mint, lemongrass  
and honey
- 82. Hoa Quả Sơn Trà** **4,4**  
mit frischer Orange, Apfel, Ingwer,  
Limetten, Zitronengras und Honig  
with fresh orange, apple, ginger, lime,  
lemongrass and honey
- 83. Cúc Tâm Trà** **4,4**  
Gelbe Chrysantheme, Artischocke, Lakritze,  
Jasmin Knospe, Rosen Knospe und Honig  
Yellow chrysanthemum, artichoke, liquorice,  
jasmine bud, rose bud and honey
- 84. Trà Sâm Dừa** **4,0**  
mit Jasmin Knospe, Ananasblätter, Grüne  
Knospe, Vietnam. Kräuter  
with jasmine bud, pineapple leaves, green  
bud, Vietnam. herbs
- 85. Jasmin Tee** **3,8**
- 86. Grüner Tee** **3,8**





# Hausgemachte Getränke

## Homemade Drinks



- 90. Trà Chanh Nha Đam** 5,6  
mit Jasmintee, Aloe Vera Saft, Limetten,  
Rohrzucker, Eiswürfel  
with jasmine tea, aloe vera juice, limes, cane  
sugar, ice cubes
- 91. Trà Đào** 5,6  
Hausgemachter Pfirsich Eistee mit Jasmintee,  
Orange, Rohrzucker, Limetten, Eiswürfel  
Homemade peach iced tea with jasmine tea,  
orange, cane sugar, lime, ice cubes
- 92. Trà Chanh Cam Sả** 5,6  
mit Zitronengras, frischer Orange, Rohrzucker,  
Ingwer, Limetten, Minze, Eiswürfel  
with lemongrass, fresh orange, cane sugar,  
ginger, lime, mint, and ice cubes
- 93. Trà Thảo Mộc** 5,4  
Kräuter Eistee mit Limetten, Minze, Rohr-  
zucker, Eiswürfel  
Herbal ice tea with lime, mint, cane sugar,  
ice cubes
- 94. Ôi - Nha Đam** 5,4  
Minze, Aloe Vera Saft, Limetten, Guavensaft,  
Eiswürfel  
Mint, Aloe Vera Juice, Lime, Guava Juice, Ice  
Cubes
- 95. Chanh Vải Bạc Hà** 5,4  
mit Lycheesaft, frischer Minze, Limetten und  
Guavensaft  
with lychee juice, fresh mint, lime and guava juice
- 96. Chanh Dây Bạc Hà** 5,4  
mit Limetten, Maracuja, Minze, Eiswürfel  
with lime, passion fruit, mint, ice cubes
- 97. Ôi Xoài Trà** 5,4  
mit frischer Minze, Mango Saft, Guavensaft,  
Limetten, Eiswürfel  
with fresh mint, mango juice, guava juice, lime, ice  
cubes

(Nr. 90 - 93 auch ohne Zucker möglich  
possible without sugar)



## Lassi

### 100. Lychee Lassi <sup>6</sup> 5,4

Lychee, Milch, Kokosmilch, Joghurt  
Lychee, milk, coconut milk, yogurt

### 101. Mango Lassi <sup>6</sup> 5,4

Mango, Milch, Sahne, Joghurt  
Mango, milk, cream, yogurt

### 102. Bananen Lassi <sup>6</sup> 5,4

Bananen, Milch, Sahne, Kokosmilch  
Bananas, milk, cream, coconut milk

(100 & 102 **Vegan möglich / possible**)

## Softdrinks

### 110. Coca - Cola <sup>1,2,4</sup>

Flasche 0,33 l **3,7**

### 111 . Coca - Cola Zero <sup>1,2,4, 7</sup>

Flasche 0,33 l **3,7**

### 112. Fanta <sup>1,2,4,9</sup>

Flasche 0,33 l **3,7**

### 113. Sprite <sup>3,4,9</sup>

Flasche 0,33 l **3,7**

### 115. Ginger Ale

0,4l **3,7**

### 116. Mineralwasser Vio 0,2l **2,7**

0,75l **6,1**

### 117. Mineralwasser Vio stil 0,2l **2,7**

0,75l **6,1**

## Saft - Juices

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich

All juices are also available as a spritzer

### 120. Apfelsaft Naturtrüb <sup>3,4</sup> 0,3l **3,3**

0,4l **4,7**

### 121 . Mangonektar 0,3l **3,3**

0,4l **4,7**

### 122. Maracujanektar <sup>3,4,9</sup> 0,3l **3,3**

0,4l **4,7**

### 123. Guavensaft 0,3l **3,3**

0,4l **4,7**

### 124. Lycheesaft <sup>3,4, 9</sup> 0,3l **3,3**

0,4l **4,7**







## Bier Beer

<b>130. Krombacher vom Fass</b> <sup>D</sup>	0,3l <b>3,4</b>	0,5l <b>5,4</b>
<b>131. Radler / Alster</b> <sup>D</sup>	0,3l <b>3,5</b>	0,5l <b>5,4</b>
<b>132. Krombacher Weizenbier</b> <sup>D</sup>		0,5l <b>5,4</b>
<b>133. Krombacher Dunkel Trüb</b> <sup>D</sup>		0,5l <b>5,4</b>
<b>134. Krombacher Weizenbier</b> <sup>D</sup> alkoholfrei		0,5l <b>5,4</b>
<b>135. Krombacher Bier</b> <sup>D</sup> alkoholfrei	0,33l <b>3,5</b>	
<b>136. Saigon Bier</b> <sup>D</sup> Vietnam Original	0,33l <b>4,0</b>	
<b>137. Tiger Bier</b> <sup>D</sup>	0,33l <b>4,0</b>	

## Alkoholfreie Cocktails

### Non-alcoholic Cocktails

<b>140. Virgin Colada</b> <sup>G</sup>	<b>6,0</b>
Ananas, Kokossirup, Sahne und Ananassaft Pineapple, coconut syrup, cream and pineapple juice	
<b>141. Hoa Quả Sơn</b>	<b>6,0</b>
Frische Orange, Limetten, Pfirsich, Kokos- sirup und Grenadine Fresh orange, lime, peach, coconut syrup and grenadine	
<b>142. Ipanema</b>	<b>6,0</b>
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale Limes, cane sugar, ginger ale	
<b>143. Quê Hương</b>	<b>6,0</b>
Ananas, Mango, Lychee, Kokossirup und Curacao Pineapple mango, lychee, coconut syrup and curacao	



# Longdrinks

- 150. Hugo** 7,7  
Prosecco, Holunder, Limetten und frische Minze  
Prosecco, elderberries, limes and fresh mint
- 151. Dusk** 6,4  
Prosecco, Aperol, Orangenscheibe und Soda  
Prosecco, Aperol, orange slice and soda
- 152. Cuba Libre** 6,4  
Havana, Limetten, Cola - Havana, Lime, Cola
- 153. Basil Smash** 8,0  
Hendricks Gin, frisch gepresster Limettensaft, Rohrzucker & vietnam. Basilikum  
Hendricks Gin, freshly squeezed lime juice, cane sugar & vietnam. basil



# Cocktails

- 160. Hanoi Mule** 8,1  
Hausgemachter Naturreis-Wodka, Limetten, frische Gurkenscheiben, Ginger Ale, Ingwer und Rohrzucker  
Homemade brown rice vodka, limes, fresh cucumber slices and ginger ale, ginger and cane sugar
- 161. Green Tea Mojito** 8,1  
weißer Rum, Limetten, Rohrzucker, frische Minze, hausgemachter Green Tea Likör & Soda  
white rum, limes, cane sugar, fresh mint, homemade green tea liqueur & soda
- 162. Cinnamon Colada** 8,0  
Dunkler Rum, Baileys, Ananassaft, Zimt und Kokosaromen  
Dark rum, Baileys, pineapple juice, cinnamon liqueur and coconut flavors
- 163. Mai Thai** 8,7  
Natturreis-Wodka, Stroh 80, Brauner & Weißer Rum, Triple SEC, Ananas-, Orangensaft, Limetten, Mandelsirup  
Brown rice vodka, straw 80, brown rum, white rum, triple SEC, pineapple, orange juice, lime, almond syrup
- 164. Que Choa Cocktail** 7,8  
Reisschnaps, Rum, Lychee, Ananas, Mango, Sahne, Kokossirup, Curacao  
Rice schnapps, rum, lychee, pineapple, mango, cream, coconut syrup, Curacao
- 165. Saigon Mule** 8,1  
Hendricks Gin, Rohrzucker, Limetten, Koriander, Holundersirup, Ginger Ale  
Hendricks gin, cane sugar, limes, coriander, elderberry syrup, ginger ale





## Weisswein White wine

### 170. Riesling trocken / dry

0,2l 5,1

*Weinkellerei Hohenlohe Fürstenfass - Württemberg*

0,75l 22,0

„fruchtig frischer Weißwein mit blumigem Bukett. Fruchtaromen von Apfel, Grapefruit und Pfirsich prägen das Aroma. Im Geschmack mundet er feinrassig & nachhaltig.“

*"Fruity fresh white wine with a flowery bouquet.*

*Fruit aromas of apple, grapefruit and peach characterize the aroma. The taste is fine-bred and lasting."*

### 171. Sauvignon Blanc LA CAMPAGNE trocken / dry

0,2l 5,1

„der Sauvignon hat eine hellgelbe Farbe, üppige Aromen von Stachelbeeren, intensiver Litschi und Ananas. Er hat eine vollaromatische Struktur mit einem fruchtigen und langen Abgang. Der Wein passt hervorragend zur asiatischen Küche, mariniertem Gemüse“

0,75l 24,0

*"The Sauvignon has a light yellow color, rich aromas of gooseberries, intense lychee and pineapple. It has a full aromatic structure with a fruity and long finish. The wine goes well with Asian cuisine, marinated vegetables"*

### 172. Weissburgunder halbtrocken / half dry

0,2l 4,9

*Winzergenossenschaft Bischoffingen - Baden*

0,75l 22,0

„dieser Weißwein ist hellgelb, hat ein reines fruchtbetonter Bukett und eine angenehme Säure. Ein erfrischend süffiger Wein, sehr beliebt und bekömmlich.“

*"This white wine is light yellow, has a pure, fruity bouquet and a pleasant acidity. A refreshingly drinkable wine, very popular and wholesome."*



# Rotwein Red wine

## 175. Merlot trocken / dry

0,2l 5,0

*Les Vins Drouet Freres - Loire*

0,75l 22,0

„die Farbe des Weins ist intensiv rubinrot. Der Geschmack ist fruchtig und erinnert sofort an Kirsche, Brombeere sowie an schwarzen Johannisbeere. Auf dem Gaumen ist er sehr gehaltvoll, umhüllt von weichen Tanninen und Aromen von roten und schwarzen Beeren.

"The taste is fruity and immediately reminiscent of cherries and blackberries and black currant. On the palate it is very rich, wrapped in soft tannins and aromas of red and black berries."

## 176. Cabernet Sauvignon trocken / dry

0,2l 5,0

*Les Celliers du Jean Mailhac - Languedoc*

0,75l 22,0

„dieser Rotwein hat eine intensive und purpurne Farbe. Die Nase nach Kirsche und dunklen Beeren, im Mund feinfruchtig mit einer guten Balance zwischen Tannin in einer vollmundigen reifen Traube."

"This red wine has an intense and crimson colour. The nose of cherries and dark berries, finely fruity in the mouth with a good balance between tannins in a full-bodied ripe grape."



# Rosewein Rose wine

## 177. Bardolino Chiaretto trocken / dry

0,2l 4,9

*Cantina Castelnuovo de/ Garda - Venetien*

0,75l 22,0

„leuchtendes Kirschrot mit erdbeerfarbenen Reflexen. fruchtig-frische Nase mit Noten von Himbeeren und Erdbeeren. Am Gaumen leicht mit einem Hauch von Mandeln."

"bright cherry red with strawberry reflections. fruity-fresh nose with notes of raspberries and strawberries. Light on the palate with a hint of almonds."



## DIE 14 HAUPTALLERGENE



### A. Eier

alle Arten von Nutzgefügleiern  
z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute,  
Wachtel, Taube und Strauß  
... und Eierzeugnisse  
wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver,  
Gefriererei, Vollei, Vollpulver, Eiweiß.  
E322 = Lecithin (Ei) und E1105 = Lysozym (Ei)



### B. Erdnüsse

Alle Erdnussorten  
... und Erdnuss Erzeugnisse  
wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnuss-  
flocken und Erdnussbutter



### C. Fisch Alle Fischarten

... und Fischerzeugnisse  
wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Regen, Fischextrakt  
und Fischsauce



### D. Glutenhaltiges Getreide

Roggen, Weizen, Hofer, Gerste, Dinkel, Emmer,  
Einleum, Komul oder Hybridstämme  
... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Starke,  
Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Groupen, Flocken,  
Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl



### E. Krebstiere

Alle Arten von Krebstieren  
z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Longusten, Fluss- oder  
Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi  
... und Krebstierezeugnisse  
wie Krebepulver, Krebsemehl, Krebsbutter, Krebsuppenpas-  
ten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse



### F. Lupinen

Alle Lupinensorten  
... und Lupinensorten  
wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein,  
Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat



### G. Milch

Alle Arten von Nutztiermilch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch  
von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd  
... und Milcherzeugnisse  
wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch,  
Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir Käse, Quark,  
Milchpulver Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenpro-  
teine, Milchzucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und  
Ghee



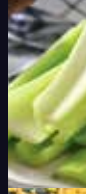
### H. Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse,  
Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Mocadama und  
Queenslandnüsse  
... und Erzeugnisse aus Schalenfrüchte  
wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus,  
Nusspasten und gerbstete Nüsse



### I. Schwefeldioxid und Sulfite

E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder  
mg/l. berechnet als SO<sub>2</sub>)  
... die demit geschwefelten Erzeugnisse  
wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze,  
getrocknetes Gemüse und Trockenobst



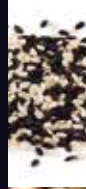
### J. Sellerie

Alle Selleriesorten  
... und Sellerieerzeugnisse  
wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver  
(auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte  
mit Sellerie und Selleriesalz



### K. Senf

Alle Senfsorten  
... und Senferzeugnisse  
wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf,  
süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten



### L. Sesamsamen

Alle Sesamsorten  
... und Sesamerzeugnisse  
wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl,  
Sesampasten (Tohin), Sesambutter, Sesammehl und  
Sesamsalz



### M. Soja

Alle Sorten von Sojabohnen  
... und Sojaerzeugnisse  
wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl,  
Sojoeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen,  
Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojolecithin



### N. Weichtiere (Mollusken)

Alle Arten von Weichtieren  
z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-,  
Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische,  
Kolmore, Kraken, Meeresschnecken  
... und Weichtiererzeugnisse  
wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven  
und Austersauce

Allergens: A - eggs, B - peanuts, C - fish, D - gluten- containing cereals (wheat, rye, oats, spelled), E - crustaceans, F - lupins,  
G - milk including lactose, H - nuts, I - sulfur dioxide & sulfites, J - celery, K - mustard, L - sesame seeds, M - soy, N - molluscs

Gerichte können Glutamat enthalten, auf Wunsch kann jedes Gericht auch glutamatfrei zubereitet werden.

Zusatzstoffe: 7 - Farbstoff, 2 - koffeinhaltig, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Säuerungsmittel, 5 - Konservierungsstoffe,  
6 - Süßstoff, 7 - Phenylalaninquelle, 8 - chininhaltig, 9 - Stabilisatoren, 10 - aufgeschäumt mit Stickoxidul  
11 - Taurin, 12 - Sulfite Ingredients - ,



