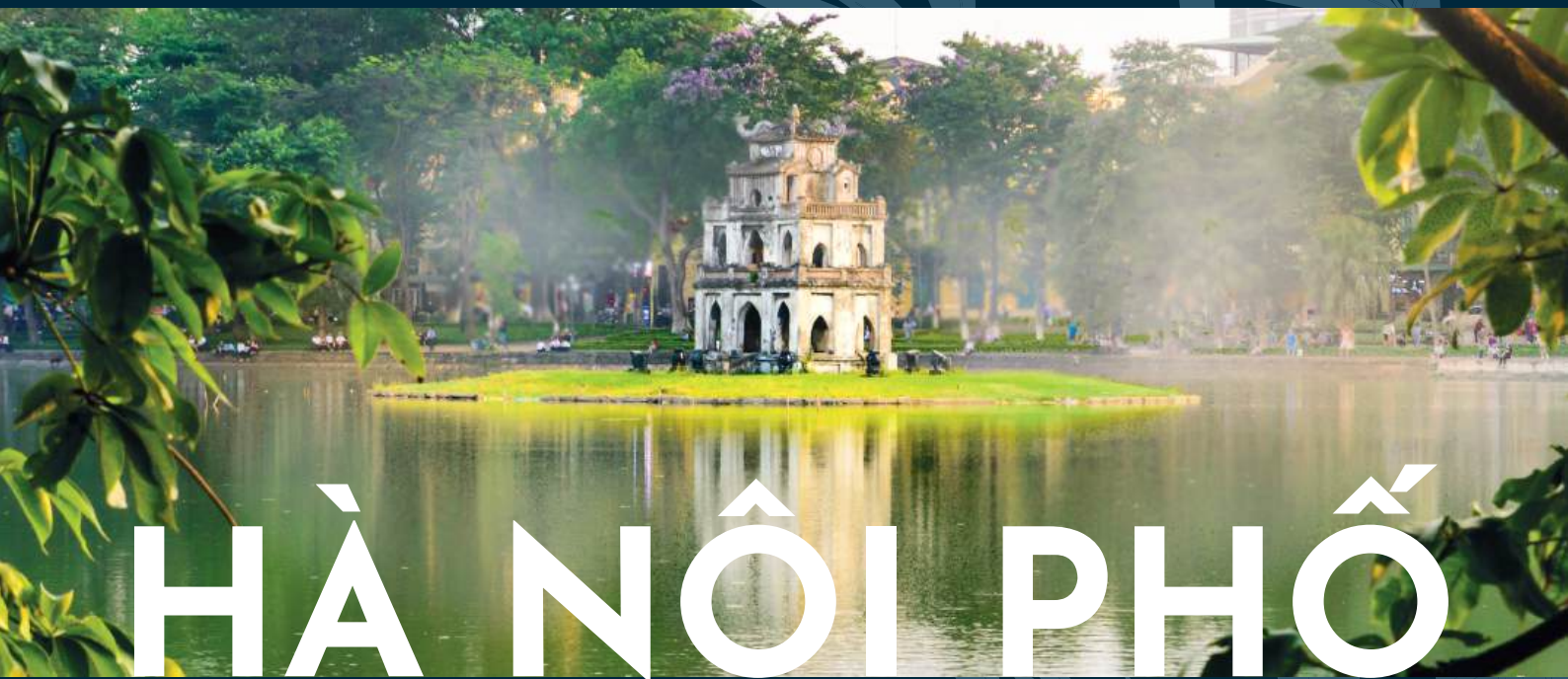




HÀ NỘI PHỐ

Speisekarte

MENU

HÀ NỘI PHỞ

VORSPEISE

- 1. Goi cuon - Sommerrollen** (2 Stk.) ^{A, B, D}
Reispapier mit Salat, Reisnudeln, Gurke, Minze und hausgemachte Fischsoße
Rice paper with lettuce, rice noodles, cucumber, mint and homemade fish sauce
Wahlweise:
a. Bio-Tofu – *Bio tofu* **6,50 €**
b. Hühnerfleisch – *Chicken meat* **6,50 €**
c. Garnelen – *Shrimps* **6,50 €**
- 2. Nem Hà Nội** (2 Stk.) ^{C, D} **6,50 €**
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** (4 Stk.) ^{A, B} **6,50 €**
Gedämpfte Reisteigtaschen gefüllt mit Garnelen und hausgemachte Sojasauce
Steamed rice dumplings filled with shrimp and homemade soy sauce
- 4. Hot Adamame** ^F **6,50 €**
Gekochte grüne Sojabohnen mit Salz gewürzt
Cooked green soybeans seasoned with salt
- 5. Gebratene Gyoza** (4 Stk.) **6,50 €**
Teigtaschen gefüllt mit Hühnchen, Gemüse und Sojasoße
Dumplings filled with chicken meat, vegetables and soy sauce
- 6. Vần Thăn Chiên** (5 Stk.) **7,50 €**
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.) **7,50 €**
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} **7,50 €**
Knuspriges Hühnerfilet mit Sweet Chili Dip
Crispy chicken fillet with sweet chili dip
- 9. Met Thap Cam** ^{A, B, D, F} **16,50 €**
Gemischte Vorspeisen (Sommerrolle, Gyoza, Dim Sum, Adamame)
Mixed starters (summer roll, gyoza, dim sum, adamame)

HÀ NỘI PHỐ

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. Bio-Tofu – *Bio tofu*

14,90 €

HÀ NỘI PHỞ

- 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 Rinderhüfte, 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, vietnamesischer 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 choy, 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 – <i>Beef with lemongrass</i> | 16,50 € |
| b. Frühlingsrollen mit Schweinehackfleisch – <i>Spring rolls with minced pork</i> | 15,50 € |
| c. Gegrillter Schweinenacken – <i>Grilled pork neck</i> | 16,50 € |
| d. Knusprige Ente – <i>Crispy duck</i> | 17,50 € |

HÀ NỘI PHỐ

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 – <i>Breaded chicken</i> | 16,50 € |
| b. Knusprige Enteg – <i>Crispy duck</i> | 17,50 € |
| c. Gegrillte Garnele – <i>Grilled shrimp</i> | 18,50 € |
| d. Bio-Tofu – <i>Bio-Tofu</i> | 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 – <i>Breaded chicken</i> | 16,50 € |
| b. Knusprige Enteg – <i>Crispy duck</i> | 17,50 € |
| c. Gegrillte Garnele – <i>Grilled shrimp</i> | 18,50 € |
| d. Bio-Tofu – <i>Bio tofu</i> | 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 – <i>Breaded chicken</i> | 16,50 € |
| b. Knusprige Ente _A – <i>Crispy duck</i> | 17,50 € |
| c. Gegrillte Garnelen – <i>Grilled shrimps</i> | 18,50 € |
| d. Bio-Tofu – <i>Bio tofu</i> | 15,50 € |

HÀ NỘI PHỐ

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. Bio-Tofu – <i>Bio 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. Bio-Tofu – <i>Bio 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. Bio-Tofu – <i>Bio 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. Bio-Tofu – *Bio 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

HÀ NỘI PHỐ

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 (3 Stk.)** B 8,50 €
Erdbeer-Käsekuchen mit Mango und grünen Tee
Strawberry cheesecake with mango and green tea

BEILAGEN / EXTRAS

- Jasminreis 2,50 €
Jasmine rice
- Reisbandnudeln 2,50 €
Rice noodles



HÀ NỘI PHỐ

GETRÄNKE

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

HOT TEA

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

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 / Asahi Bier | | 0,3L | 4,20 € |

HÀ NỘI PHỐ

KAFFEE

- | | | |
|-----|---|--------|
| 14. | Vietnam Kaffee ^{8, G}
mit Kondensmilch | 4,50 € |
| 15. | Cà Phê Sữa Đá ^{8, G}
Vietnamesischer Eiskaffee / Kondensmilch / Eiswürfel | 5,50 € |
| 16. | Cà Phê Nâu Lắc ^{8, G}
Brauner Kaffee geschüttelt / Kondensmilch / geriebenem Eis | 6,50 € |

HAUSGEMACHTER EISTEE

- | | | |
|-----|--|--------|
| 17. | Chanh Đá
Limette / Minze / Rohrzucker / stilles Wasser | 6,00 € |
| 18. | Trà Đá Sả
Zitronengras Eistee / frischer Limettensaft / Rohrzucker | 6,00 € |
| 19. | Hà Nội Ice Tea
Grüntee / Limettensaft / Rohrzucker | 6,50 € |
| 20. | Strawberry-Mint
Erdbeermark / frische Orangen / Minze / Soda | 6,50 € |
| 21. | Mango-Orange
Mangonektar / frische Orangen / Minze / Soda | 6,50 € |
| 22. | Chanh Leo Ice Tea
Passionsfrucht frischen / Maracuja Saft / Minze | 6,50 € |



HÀ NỘI PHỐ



COCKTAILS

- | | | | |
|-----|--|---|--------|
| 18. | Mai Tai ¹ | Rum / Mandenlsirup / Orangenlikör / Orange | 7,50 € |
| 19. | Mojito ^{1, 2} | Rum / frische Limetten / Zucker / Minze | 7,50 € |
| 20. | Sex On The Beach ^{1, 2} | Vodka / Orangen / Maracuja / Zitronensaft / Pfirsichlikör | 7,50 € |
| 21. | Swimming Pool Classic ^{1, G} | Three Sixty Vodka / Rum / Kokossirup / Ananassaft | 7,50 € |

EXOTIC SHAKES

- | | | | |
|-----|---|--|--------|
| 22. | Mango-Lassi | Mango / Vollmilch / Kokosmilch / Eis | 6,00 € |
| 23. | Avocado Smoothie (Sinh tố bơ) ^G | Enthält frische Avocado, frische Milch, Kondensmilch und Eis | 6,50 € |

REISSCHNAPS

- | | | | |
|-----|--|-----|--------|
| 30. | Lua Moi Reisschnaps 45% vol | 2cl | 3,70 € |
| 31. | Nep Moi Klebreisschnaps 40% vol | 2cl | 3,70 € |

HÀ NỘI PHỐ

APETRITIF

40.	Prosecco	6,50 €
41.	Hugo	7,50 €
42.	Aperol Spritz	7,50 €

WEISSWEIN

43.	Risling	0,2L	6,90 €
	Trocken, 12,5% Vol	0,75L	22,00 €
44.	Chardonay	0,2L	5,90 €
	Trocken, 13% Vol	0,75L	19,90 €
45.	Pinot Grigio	0,2L	5,90 €
	Trocken, 13% Vol	0,75L	19,90 €

ROSÉWEIN

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

ROTWEIN

47.	Merlot	0,2L	6,90 €
	Trocken, 13,5% Vol	0,75L	19,90 €
48.	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 Phenylalalinquelle
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.

A stylized illustration of bamboo stalks and leaves in a light blue-grey color, positioned on the left side of the page. The bamboo stalks are vertical and segmented, with several leaves sprouting from them, some pointing upwards and others outwards. The background is a solid dark blue.

HÀ NỘI PHỐ