

Kulinarische Erinnerungen aus Nord-, Süd & Zentralvietnam

... Hauptkarte ...



Hương Quê

..... **Der Duft vergangener Zeiten**

Allergene

Unsere Speisen bereiten wir hauptsächlich mit frischen Zutaten und direkt am Herd zu. Gewürzt wird dabei mit Fisch-, Soja-, Austern- und Pilzsoße. Zutaten, die bei Ihnen allergische Reaktionen auslösen, können bei der Zubereitung der Speisen vermieden bzw. durch andere ersetzt werden. Bitte entnehmen Sie unserer detaillierten Beschreibung der Speisen mit Kennzeichnung für nicht erkennbare Zutaten in Soßen oder Fertigprodukten oder teilen Sie uns besser mit, welche Allergene Sie vermeiden wollen!

Mon An Choi - "Tapas"

Kleinigkeiten zum Schlemmen

Es ist unter Vietnamesen die beliebteste Art, sich kulinarisch gut gehen zu lassen. Zu jeder Tageszeit, bei jedem Anlass und am liebsten den ganzen Tag lang. Bei Huong Que haben Sie die Qual der Wahl auf ausgesucht leckere "Tapas", wie diese in Vietnams Straßen brutzelnd, dämpfend, brodelnd und duftend an den Marktküchen angeboten werden. Mit einem kleinen Unterschied: es ist genauso lecker, man muß dafür aber nicht das halbe Land bereisen, was zugegebenermaßen natürlich auch schön wäre.

Regulär

Vegan

Preise in Euro

01 **Ha Cao** 4,00
4 gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit gehackten Garnelen 4 steamed dumplings filled with prawns

02 **Siu Mai** 4,50
6 gedämpfte Wantan-Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch, roten Zwiebeln und Duftpilz 6 steamed dumplings filled with pork, red onions and mushrooms *

03 **Spring Roll** 4,50
(Nem Thit) 2 knusprig frittierte, hausgemachte Reispapierrollen mit Fleischfüllung, Morcheln, Glasnudeln und Gemüse, serviert mit Limetten-Fischsoße -Vinaigrette 2 Crispy fried home made rice paper rolls filled with meat, morel, glass noodles, served with sweet sour sauce, lime fish sauce vinaigrette

04 **Summer Roll** ± 4,50
(Goi Cuon) 2 frische Reispapierrollen mit Salat, Reissnudeln, frischen Kräutern, Limetten-Fischsoße-Vinaigrette und wahlweise:
• Huhn / Rind oder Garnelen
• Chicken / Beef or Shrimps rolled in rice paper with salad, rice noodles and fresh herbs. Served with lime fish sauce dressing

20 **Edamame** 4,00
Gedämpfte japanische Sojabohnen Steamed Japanese soya beans

21 **Vegi Ha Cao** 4,50
5 gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Lauch 5 steamed dumplings filled with vegetables and leek

22 **Vegi Summer Roll** 4,00
(Goi Cuon Chay) 2 frische Reispapierrollen mit gebratenem Bio-Tofu, Salat, Reissnudeln, Kräutern, serviert mit Limetten-Sojasoße oder Erdnußsoße 2 rice paper rolls with fried organic tofu, rice noodle, salad, fresh herbs and lime soya sauce or peanut sauce *A/D

23 **Steamed Vegetable** 4,00
(Rau Hap) Gedämpftes Saisongemüse übergossen mit cremiger Spezialsoße + Steamed vegetables of the saison, doused with creamy home made sauce *A/D

24 **Vegi Spring Roll** 4,50
(Nem Chay) 2 frittierte hausgemachte Frühlingsrolle mit saftiger veganer Füllung, dazu Soja-Limetten-Soße 2 crispy fried home made spring rolls with vegan filling, served with lime soya sauce D

Regulär

Vegan

Preise in Euro

05 **Crispy Meat Cubes** 4,50
(Thit Tam Bot) Knusprig Schweinewürfeln-Steak im Teigmantel mit Salat und Chili-Süß-Sauersoße Crispy baked pork cubes steak in pastry crust with salad and chili sweet - sour sauce *A/H

06 **BBQ Calamari** 5,90
(Muc Nuong) Knackig gegrillter Tintenfisch auf Salat, serviert mit Chili-Dip Juicy grilled squid on salad, served with chili dip

07 **Chicken Saté** 4,00
(Ga Nuong) 2 frisch mariniert gegrillte Hühnerspieße mit Salat und Erdnusssoße 2 fresh marinated grilled chicken skewers with salad and peanut sauce

08 **Beef in Lot** 4,90
(Bo La Lot) Rindfleisch in aromatischen Betelblättern gewickelt und gegrillt, serviert auf Salat mit Fischsoße-Dressing Grilled betel leaf rolls filled with beef on salad, served with fish sauce dressing

09 **Tempura Prawns** 4,90
Knusprig frittierte Großgarnelen ummantelt mit Paniermehl, serviert mit Chili-Süß-Sauer-Soße Crispy fried big shrimp coated in breadcrumbs, served with chili sweet sour sauce *

25 **Fried Wonton** 4,50
(Wantan Chien) 5 golden frittierte Wantan-Teigtaschen mit veganeer Füllung, serviert mit Süß-Sauer-Soße 5 golden fried dumplings filled with vegetables, served with sweet-sour-sauce *A/D

26 **Crispy Sweet Potatoes** 4,50
(Khoai Chien) Knusprige Pommes Frites aus Süßkartoffeln Crispy french fries made of sweet potatoes

27 **Crispy Vegi Chicken** 4,90
(Ga Chay Gion) Knuspriges „Hühnerfleisch“ aus Seitan im Teigmantel mit Süß-Sauer-Soße Crispy fried „chicken“ (made of seitan), served with sweet sour sauce *

28 **Vegi Lalot Roll** 4,50
(Cha La Lot Chay) Aromatische, gebratene Betelblattrollen mit Füllung aus Pfefferlinge, Tofu und Seitan, serviert mit Limette-Sojasoße Aromatic fried betel leaves rolls filled with tofu, seitan, chanterelles, served with soya sauce vinaigrette *A/D

29 **Sticky Rice** 5,90
Im Bambuskorb serviert: würziges Vegi-Huhn aus Seitan auf gedämpftem Klebreis mit gelben Mung-Bohnen, vefeinert mit gerösteten Zwiebeln Served in bamboo basket: vegi chicken made of seitan on stewed sticky rice with mung beans, refined with roasted onions *

Goi - Salate

Die Fritche aus Vietnams Gärten

Hier erfreut sich der Gaumen an der Fritche von Bananenblüten, grünem Papaya, Lotusstengeln, Bittermelone... Beilagen von Gurken, frischen Sprossen runden den frischen Geschmack ab. Akzente setzen dabei würzige Fleischzutaten. Zur Entfaltung der Aromen bringt zu guter Letzt die salzig-saure Fischsoße-Vinaigrette mit dem Geschmack von frischem Limetten. Aber Goi ist mehr als Salat. Eine besondere Form ist Goi Cuon (Salat in Rolle) beispielsweise, besser bekannt als Sommerrolle, die dem Liebhaber vietnamesischer Küche beim bloßen Anblick stets ein Schmunzeln zu entlocken vermag.

Regulär & Vegan

Preise in Euro

- | | | |
|-----------------|---|------|
| 30 | Kimchi (scharf) Hausgemachter, würzigscharf eingelegter Chinakohl mit Karotten Home made pickled chinese cabbage with carrots | 4,00 |
| 31 | Seaweed Salad Knackig eingelegte Algen mit Sesamkernen und Sojasoße-Reduktion Pickled seaweed with fresh cucumber stripes, sesame and soya sauce reduction | 4,50 |
| 32 | Mango Salad (Goi Xoai) Knackige Mangostreifen mit Hühnerbrust, Gurke, Karotten, Mungbohnsprossen, verfeinert mit frischen Kräutern und hausgemachter Vinaigrette Crunchy mango in stripes with tender chicken filet, cucumber - carrots julienne, mung bean sprouts, fresh coriander and home made vinaigrette (mildly spicy) | 6,50 |
| 33 | Papaya Salad (Goi Du Du) Scharf-saurer Salat mit grüner Papaya-Karotten-Julienne, verfeinert mit vietnamesischer Melisse, Knoblauch, gerösteten Erdnüssen Green papaya with carrots and shrimps, refined with fresh vietnamese balm, garlic, roasted peanuts | 5,90 |
| 33 ¹ | • mit würzigscharf getrocknetem Rindfleisch
• with spicy dried beef | 7,90 |
| 34 | Glass Noodle Salad (Goi Mien) Salat mit Glasnudeln, Bio - Tofu oder Huhn; Kohl, Karotten und Mungbohnsprossen, verfeinert mit frischen Kräutern und gerösteten Erdnüssen (leicht scharf) Glass noodle salad with organic tofu or chicken, cabbage, carrots and mung bean sprouts, refined with fresh herbs and roasted peanuts | 6,50 |
| 35 | Sea Food Salad Großgarnelen und Tintenfisch mit roten Zwiebeln, Chili, Gurke Sellerie, roten Paprikastreifen und Thai-Basilikum, abgeschmeckt mit Fischsoße-Limettenvinaigrette King prawns and squid with red onions, chili, cucumber, celery, red pepper and Thai basil, refined with fish sauce lime vinegrette | 8,50 |

* Allergene: A - Glutenhaltig / B - Krebstiere / C - Erdnuss

Sup - Suppen

Klein aber fein

Suppen gibt es in der vietnamesischen Küche bei jeder Mahlzeit, jedoch nicht als Vorspeise sondern eher zum Schlürfen zwischendurch... wie ein Getränk. In guten Tagen sind sie das i-Tüpfelchen der vielen Kreationen des gedeckten Tisches. Serviert wird allerdings allesamt gleichzeitig und gegessen wird so wie so alles durcheinander. In schlechten Tagen, vor allem in den Kriegsjahren, ist eine einfache Gemüsesuppe oft mal auch der einziger Hauptgang gewesen. Mit etwas Reis beigemischt ist man dankbar für das bescheiden schmackhafte Wohlgefühl, aus dem auch Hoffnung auf bessere Zeiten geschöpft wurde.

Regulär

Vegan

Preise in Euro

- | | | |
|----|---|------|
| 43 | Vegi Wonton Soup 4,50 (Sup Wantan Chay)
Teigtaschen gefüllt mit Tofu, Mungbohnen, Shiitake in feiner Brühe mit Gemüse, verfeinert mit Sesamöl
Dumplings filled of tofu, mung beans and shiitake in fine vegetables broth with vegetables, refined with sesame oil ^{A/D} | 4,50 |
| 44 | Vegi Coconut Milk Soup (Sup Sua Dua Chay) 4,50
Cremig scharfe Suppe mit Kokosmilch, gebratenem Bio - Tofu, Champignons und Zitronengras
Spicy creamy soup with organic tofu, button mushrooms and lemon grass | 4,50 |
| 45 | Tofu Soup 4,50 (Sup Dau) mit Bio-Tofu, Tomaten, Chinakohl, Mungbohnsprossen und Lauch
with organic tofu, tomatoes, soya bean sprouts, china cabbage and leek | 4,50 |

D - Soja / E - Milch / F - Sesam / G - Sellerie / H - Eigelb

Bun Pho - Nudelsuppen

in lieber Tradition

Nudelsuppe ist ein Muss. Nudelsuppen schlürfen sollte man am besten an einer Suppengarküche am Straßeneck in Hanoi, Hue oder Saigon tun und zwar ungeübt geräuschvoll wie die Klangkulisse drumherum.

Genießen Sie bei uns die im ganzen Land beliebte Pho, den Duft Zentral-Vietnams in Bun Hue, das Straßeneben der Altstadt Hanoi in Mien Ga und natürlich das lässige Saigon-Flair mit Mi, Hu Tieu. Gern geräuschvoll, auch wenn man damit einen kritischen Blick des Titelnachbars riskiert.

Regulär

Vegan

Preise in Euro

Pho in 3 Variationen:

- 50 **Pho Ga** 8,00
Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch in würziger Hühnerbrühe, dazu Mungbohnen sprossen, Lauch und Koriander
Rice ribbon noodle with chicken in aromatic chicken broth, mung bean sprouts, leek and coriander
- 51 **Pho Bo Tai** 8,90
Reisbandnudelsuppe mit blanchiertem, zartem Rindfleisch in aromatischer Rinderbouillon, dazu Mungbohnen sprossen, Zwiebel, Lauch und Thai-Basilikum
Rice ribbon noodles with blanched beef in aromatic beef bouillon with mung bean sprouts, leek and Thai basil
- 52 **Pho Bo Tai Nam** 9,90
Reisbandnudelsuppe mit 2 Rindfleischsorten: gekochter Rinderbrust und zartem, blanchiertem Rindfleisch in aromatischer Rinderbouillon, dazu Mungbohnen sprossen, Zwiebeln, Lauch und Thai-Basilikum
Rice ribbon noodles with slices of beef brisket and blanched beef in aromatic beef bouillon, mung bean sprouts, leek and Thai basil

- Alle vegetarischen bzw. veganen Suppen werden mit Gemüsebrühe zubereitet.
- 60 **Pho Chay** 8,00
Reisbandnudeln in aromatischer Gemüsebrühe mit Tofu, Seitan, Pakchoi, Mungbohnen sprossen, Lauch und Koriander
Aromatic rice ribbon noodle soup with tofu and seitan, pakchoi, mung bean sprouts, leeks and fresh herbs *A/F
- 61 **Mi Wantan Chay** 9,00
Vegan gefüllte Teigtaschen mit Nudeln, Tofublättern, Pak Choi in herzhafter Gemüsebrühe, verfeinert mit frischen Kräutern, abgerundet mit gerösteten Zwiebeln und Sesamöl
Dumplings with vegetarian filling and noodles in tasty vegetable broth with soya leaves, pakchoi, refined with fresh herbs, roasted onions and sesame oil *A/F
- 62 **Bun Hue Chay** 8,50
Gebratener Tofu und Seitan, Reisnudeln in scharf-würziger Gemüsebrühe mit Shiitake, Bambus Mungbohnen sprossen, Zitronengras und frischen Kräutern
Fried tofu and seitan, rice noodle in hot spicy vegetables stock with shiitake, bamboo, mung bean sprouts, lemon grass und fresh herbs *A/F

Regulär

Preise in Euro

- 53 **Mien Ga** 9,00
Hanoi Tradition: Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, getrocknetem Bambus, Morcheln, Duftpilz, Ingwer, abgerundet mit Lauch und Koriander
Glass noodle soup with stripes of chicken breast, ginger, morel, shiitake, bamboo, refined with leek and coriander
- 54 **Mi Wantan** 9,00
Wantan-Taschen gefüllt mit haschierter Huhn-Garnelenmischung in herzhafter Bouillon, dazu Nudeln, gegrillter Schweinefleisch, Garnelen, Pakchoi und frische Kräuter
Dumplings filled with chicken and shrimps in fine bouillon with grilled pork, shrimps, noodles, pakchoi and fresh herbs *A/F
- 55 **Mi Hai San** 9,90
Udon-Nudeln, Garnelen, Tintenfisch, Venusmuschel und Pak Choi in würzig pikanter Brühe
Udon Noodle Soup with prawns, cuttle fish, venus mussel and pak choi (mildly spicy) *A
- 56 **HQ - Hu Tieu** 9,90
Reisbandnudeln mit gegrillten Schweinescheiben, Großgarnelen, gekochtem Ei, Lauch und Pakchoi in herzhafter Bouillon *D
• mit Udon-Nudeln nach Wunsch + 1,00 € *A/D
Rice ribbon noodle with thin slice of grilled pork, big shrimp, boiled egg, leek and pakchoi in fine bouillon
• with udon noodles + 1,00 €



* Allergene: A - Gluteinhaltig / B - Krebstiere / C - Erdnuss / D - Soja / E - Milch

F - Sesam / G - Sellerie / H - Eigelb

Bun - Nudelvariationen

mit Wochenendgefühl

Die Nudelvariationen sind stets mit Wochenendgefühl verbunden: fröhlicher ausgelassener Einkaufsbummel auf dem Wochenendmarkt und in Vorfreude anschließend auf die Garküchen, die sich bereits dampfend, brutzelnd und duftend herrlich aufwärmen.

Es ist meist eine kulinarischer Mischung einzeln zubereiteter Komponente, die harmonisch aufeinander wirken. Auf die Weise schmeckt man bei jedem Biss jede Komponente fein heraus: mal den nussigen Brat- oder Grillgeschmack mit viel Koriander, mal eine zarte Nudel - Mischevariation, dann die sommerliche Salatfrische von Sprossen und Lauch und manchmal auch plötzlich taumelnd... ein Stück brennend scharfer Chili

Regulär

Vegan

Preise in Euro

70 **Beef Noodle Salad** 9,00
(Pho Salat Bo) Reisbandnudelsalat mit Rindfleisch, frischen Kräutern, zerstoßenen Erdnüssen und hausgemachtem Dressing Rice ribbon noodles salad with beef, fresh herbs, peanuts, lemon grass and home made sauce

71 **Mekong Noodle** 9,50
(Hu Tieu Kho) Spezialität des Südens mit gegrilltem Schweinefleisch in dünnen Scheiben auf blanchierten Reisbandnudeln, Mungbohnsprossen, Sellerie und gerösteten Schalotten, abgeschmeckt mit Limetten-Sojasoße Delicacy from the south with grilled pork in thin slices on blanched rice ribbon noodles, mung bean sprouts, celery and roasted shallots, refined with special lime - soya bean sauce *A/D

72 **Fried Noodle**
(Pho Xao) Reisbandnudeln gebraten mit Ei, Sellerie, Gemüse, Mungbohnsprossen und: *A

- Huhn oder Rind 8,90
- chicken or beef
721 - knusprigem Entenbrustfilet oder Großgarnelen 10,90
- crispy duck or big shrimps with fried rice ribbon noodles, egg, celery, vegetables and mung bean sprouts

80 **Vegi Noodle Curry** 8,50
(Bun Cari Dau) Gebratener Bio-Tofu mit Karotten, Butterkürbis und Gemüse in würziger Curry- Kokosmilchsoße auf Reisnudeln, dazu Salat und Kräuter, leicht scharf Fried organic tofu with carrots, pumpkin and vegetables in curry - coconut milk sauce on rice noodles, salad and fresh herbs *D

81 **Spring Roll Noodle** 8,90
(Bun Nem Dau) Knusprig fritierte Frühlingsrollen und Bio-Tofu auf Reisnudeln mit Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Limette-Sojasoße-Vinaigrette Crispy fried spring rolls and organic tofu on rice noodles, salad, fresh herbs with lime soya sauce vinaigrette *A/D

82 **Fried Vegi Noodle** 8,90
(Pho Xao Chay) Reisbandnudeln gebraten (mit oder ohne Ei) mit Bio-Tofu, Sellerie, Gemüse und Sojasprossen Ribbon noodles fried (with or without egg), organic tofu, celery, vegetables and soya bean sprouts *A/D

Regulär

Vegan

Preise in Euro

73 **Chicken Noodle Curry** 9,00
(Bun Ga Cari) Zartes Hühnerfleisch mit Karotten und Butterkürbis... in würziger Curry-Kokosmilchsoße auf Reisnudeln, dazu Salat und frische Kräuter, leicht scharf Chicken with carrots and pumpkin in curry-coconut milk sauce on rice noodle with salad and fresh herbs *E

74 **HQ - Udon Bowl** 10,90
Gedämpfte Udon-Nudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, blanchiertem Pakchoi, Garnellen und gekochtem Ei, und Soße Steamed Udon noodle with grilled pork, big shrimps boiled egg, blanched vegetables and home made sauce *A/D

75 **Nam Bo Noodle** 9,50
(Bun Bo Nam Bo) Rindfleisch (nach Wunsch auch Schwein oder Huhn) würzig scharf im Wok sautiert mit Zitronengras, Chili, Schalotten auf Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Limetten-Fishsoße-Vinaigrette Beef tossed in wok with lemon grass, shallots, chili on salad and rice noodles, refined with fresh herbs roasted peanuts and lime fish sauce vinaigrette

76 **La Lot Noodle** 10,50
(Bun Bo La Lot) Gebratene, aromatische Betelblattrollen mit würziger Rindfleischfüllung auf Reisnudeln, Salat, verfeinert mit frischen Kräutern und Limetten-Fischsoße-Vinaigrette Fried aromatic betel leave rolls filled with beef on rice noodles, salad, refined with fresh herbs and lime fish sauce vinaigrette

77 **Beef Udon Basket** 10,50
Würzig gebratenes Rindfleisch auf gedämpften Udonnudeln und Saison Gemüse im Bambuskorb, dazu Spezialsoße Spicy fried beef on steamed udon noodle and vegetables of the saison in bamboo steam basket with special sauce *A/D

Vegi Mekong Noodle 9,00
(Hu Tieu Dau) Feines veganes Nudelgericht mit blanchierten Reisbandnudeln, Mungbohnsprossen, Sellerie und gebratenem Tofu, abgeschmeckt mit Limetten-Sojasoße und mit , gerösteten Schalotten verfeinert Fine noodle dish with blanched rice ribbon noodles, mung bean sprouts, celery and golden fried tofu, refined with roasted shallots and special lime - soya bean sauce *A/D

84 **Noodle Steam Basket** 9,00
(Mi Hap) Gedämpfte Udon-Nudeln und Saison Gemüse, würziger Tofu im Bambuskorb mit Spezialsoße Steamed udon noodles and seasonal vegetable, spicy tofu in bamboo steamer basket with special sauce *A/D

85 **Spicy Vegi Noodle** 9,00
(Bun Chay Ka Ot) Bio-Tofu und Seitan sautiert mit Zitronengras, Schalotten und Chili auf Reisnudeln mit Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Limetten-Sojasoße Organic tofu, seitan and soya leafs tossed in wok with lemon grass, shallots and chili on rice noodles, salad, fresh herbs, peanuts and lime soya sauce *A/D

86 **Vegi Udon Bowl** 9,50
Gedämpfte Udon-Nudeln mit Tofuwürfeln, Gemüse und Kürbis in cremiger Curry- Erdnuß-Soße Steamed udon noodle with tofu vegetables and pumpkin in curry - peanut sauce *A/C/D

87 **Vegi LaLot Noodle** 9,90
(Bun La Lot Chay) Gebratene, Betelblattrollen würzig gefüllt mit Tofu, Seitan und Kräuterlingen auf Reisnudeln, Salat mit frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Limetten - Fischsoße - Vinaigrette Fried betel leaves rolls filled with organic tofu, seitan and chanterelles on rice noodles, salad, refined with fresh herbs, roasted peanuts and lime soya sauce vinaigrette *A/C/F

Com - Reis

Geborgenheit im Geschmack

„An Com“ (Reis essen) ist der Inbegriff des familiären Zusammenseins. Traditionell wird um den Topf Reis ein kleines Kleinod an Leckereien serviert: Suppe zum Schlürfen, Würziges vom Grill oder Braten, dazu Gedünstetes oder Sautiertes vom Gemüse und sauer eingelegter Kohl oder Sprossen. Mit dem Stäbchen stochert die ganze Familie herum, bedeckt einander mit ausgewähltem Häppchen, die man dann sowieso aufs Herzlichste zurückbekommt. Mit etwas Reis können auch das Kleinkind wie der Greis das Beschenkte vom Schüssel in den Mund hinein und schmeckt dabei oft ... die Geborgenheit im Miteinander.

Regulär

Vegan

Preise in Euro

- 90 **Curry Pot** (Mon Curry)
Im Tontopf serviert: Kürbis, Karotten, Zucchini und Bohnen in Curry-Kokosmilchsoße und dazu wahlweise: €
- 901 zartes Huhn - Chicken 9,00
 - saftiges Rind - Beef 10,50
 - 902 Garnelen - Prawns 11,90
- with pumpkin, french beans, carrots, zucchini in curry coconut milk sauce
- 91 **Spicy Wok** (Mon Xa Ot) Würzig scharf im heißem Wok geschwenkt: Zitronengras, Chili, grünen Bohnen, Zucchini, rotem Paprika, Peperoni, Sellerie und: zartes Huhn - Chicken 9,50
Schwein Pork 10,00
- 912 saftiges Rind - Beef 10,90
 - 913 Garnelen - Prawns 12,50
 - 914 - tossed in wok with lemon grass, chili, french beans, celery, leek, hot pepper and red paprika
- 92 **BBQ-Salmon** 14,90
(Ca Hoi Nuong) Gegrilltes Lachsfilet verfeinert mit Soja-Reduktion auf saftigem, pikantem Wokgemüse, serviert mit Jasminreis Grilled salmon on juicy spicy wok with jasmin rice *A/E/F/G
- 93 **BBQ - Calamari** 15,90
(Muc Nuong) Gegrillter Tintenfisch, mit buntem Blattsalat und Jasminreis übergossen mit Spezialsoße, serviert mit Chili-Dip Grilled squid with salad and jasmin rice doused with home made sauce, served with chili dip *A/D

- 105 **Vegi Curry Pot** 8,50
(Dau Curry) Gebratener Bio-Tofu mit Kürbis, grünen Bohnen, Karotten, Zucchini in feiner Curry-Kokosmilchsoße: (nach Wunsch auch Erdnußsoße) Fried Tofu with with vegetables in red hot curry coconut milk (with peanut sauce as desired) *D
- 106 **Spicy Vegi Wok** 9,50
(Xao Chay Xa Ot) Bio -Tofu und Seitan würzig scharf sautiert mit Knoblauch, Zitronengras und Chili, dazu grüne Bohnen, Sellerie, Peperoni, Paprika, Zucchini... und Lauch (scharf) Organic tofu and seitan fried with lemon grass, garlic and chili, french beans, hot pepper, zucchini and leek (spicy) *A/D
- 107 **Vegi Chicken Curry** 9,50
(Ga Chay Curry)
Vegi-Huhn aus Seitan in roter Curry-Kokosmilchsoße mit Kürbis, grünen Bohnen, Karotten und Zucchini Vegi chicken made of seitan in red curry coconut milk sauce with pumpkin, french beans, carrots and zucchini *A/D

Regulär

Vegan

Preise in Euro

- Fried Dorade** 15,90
(Ca Ran) Knusprig gebratene ganze Dorade (ca. 600g), dazu saftiges Wokgemüse und Jasminreis (ca. 20 Min Zubereitungszeit) Crispy fried whole gilthead (ca. 600g) with luscious wok vegetables and jasmin rice *G
- 95 **Tender Beef** 12,50
(Bo Xao Can) Zartes Rindfleisch im Wok sautiert mit Knoblauch und Ingwer, Kaiserschoten, Sellerie, Pak Choi, Lauch und Tomaten (leicht scharf) Beef sautéed with garlic and ginger, mange tout, celery, pak choi, leek and tomatoes
- 96 **Crispy Duck** 10,90
(Vit Gion) Knusprig frittiertes Entenbrustfilet -
- auf Gemüse in cremiger Curry-Kokosmilch oder Erdnußsoße *E
- auf sautiertem Saisongemüse *G mit Knoblauch, Ingwer und Austernsauce
Crispy fired duck filet -
- on vegetables in curry coconut milk or fine peanut sauce
- on sautéed vegetables of the season with garlic and ginger and oyster sauce
- 97 **Shaking Beef on hot plate** 13,90
(Bo Luc Lac)
Auf heißer Platter serviert: Zarte, marinierte Rinderwürfeln medium in heißem Wok geschwenkt mit Knoblauch, Zwiebeln, buntem Paprika und Cherry-Tomaten On hot plate: tender marinated beef in cubes medium tossed in hot wok with garlic, onions, chery tomatoes and pepper
- 98 **Spicy Basil Duck** 14,90
Mariniertes Barbarie-Entenbrustfilet in Wok geschwenkt mit Knoblauch, Chili, Spargeln, Kaiserschoten, Babymaiskolben, Karotten und Kräuterlinge Fried vegi-duck (made of seitan) tossed in wok with Thai-basil, garlic, leek, chili, asparagus, mange tout and baby corn and Thai-basil

- Vegetable Wok** 9,00
(Dau Xao Rau) Bio-Tofu in Wok geschwenkt mit Ingwer, Knoblauch, Saisongemüse, Broccoli, und Champignons Organic tofu tossed in wok with garlic, ginger, vegetables of the season, broccoli and champignons *A/D/G
- 109 **Smelling Vegi Wok** (Dau Xao Cai) 9,90
Goldene Bio -Tofuscheiben sautiert mit Ingwer, Knoblauch, Pakchoi, Shiitake, Kaiserschoten in mushroom oyster sauce Organic tofu sautéed with garlic, ginger, pakchoi, shiitake, mange tout in mushroom oyster sauce
- 110 **Crispy Vegi Duck** 9,90
(Vit Chay) Knusprig frittiertes „Entenbrustfilet,, aus Seitan auf Gemüse mit cremiger Erdnuß- oder Currykokosmilchsoße Crispy fried „duck filet“ made of seitan with vegetables in creamy peanut sauce or curry coconut milk sauce *A/D/E
- 111 **Stewing Pot** 9,90
(Kho Chay) Bio- Tofu, Vegi-Huhn, Gemüse, Duftpilz, Champignons, Kräuterlinge in Tontopf mit Spezialsoße geschmort Organic tofu, vegi chicken, vegetables, shiitake, and herbs mushroom stewed in clay pot with special sauce
- 112 **Vegi Basil Duck** 13,90
Angebratene „Vegi-Ente“ aus Seitan in Wok geschwenkt mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Chili, Spargeln, Kaiserschoten, Babymaiskolben, Karotten und Kräuterlinge Fried vegi-duck (made of seitan) tossed in wok with Thai-basil, garlic, leek, chili, asparagus, mange tout, carrots, herb mushrooms and baby corn *A/D

* Allergene: A - Glutenhaltig / B - Krebstiere / C - Erdnuss / D - Soja / E - Milch

F - Sesam / G - Sellerie / H - Eiweiß



Süß Sweet

- 115 **Chuoï Chien** 4,00
 Knusprig gebackene Banane mit Honig, verfeinert mit Kokosnussflocken und gerösteten Erdnüssen Crispy baked banana with honey, refined with coconut flakes and roasted peanut *
- 116 **Banh Chuoï** 4,00
 Gedämpfte Klebreisrolle mit Bananenfüllung, übergossen mit cremiger Kokosmilch und verfeinert mit gerösteten Erdnüssen Steamed sticky rice roll with banana filling, doused with creamy coconut milk and refined with roasted peanuts

Für weiteren Nachfröhen schauen Sie bitte unser Wochenangebot an

* Allergene: A - Glutenhaltig / B - Krebstiere / C - Erdnuss / D - Soja

Im Schatten der Strohhüte

Eng verbunden mit Hường Quê sind jene Frauengestalten im Schatten der Strohhüten, die man überall in Vietnam erblickt: im Grün der Reisfelder versunken die Bäuerinnen, über Gemüsekörben gebückt die Marktfrauen und gekrümmt vom schwer geschulterten Last die Wanderverkäuferinnen mit ihren Leckerbissen am Straßenrand.

Im Schatten dieser vertrauten Strohhüten bleiben uns jene ferren glücklichen Kindstage bewahrt: geborgen und umsorgt, ob mit Leckereien bei den Marktfrauen mit ihren Garküchen oder am Steinherd zuhause, wo Mutter jeden Tag mit Hingabe gesunde wie schmackhafte Mahlzeiten für die Familie zubereitet.

In Erinnerungen an diese Frauengestalten schweben in unserem Haus hunderte Strohhüte, sollten diese auch Ihnen, liebe Gäste, ebenso wohligen Schatten schenken!



E - Milch / F - Sesam / G - Sellerie / H - Eigelb