năm

la vietnamienne cuisine

SPEISEKARTE

nǎm

la vietnamienne cuisine

VORSPEISEN

V1. SUP NAM *(vegan)* **5.90**

Eine aromatische, leicht-cremige pikante Brühe mit frischen Pilzen und Kokosmilch.

V2. SUP WAN TAN **6.90**

Eine kräftige Brühe mit hausgemachten Teigtaschen gefüllt mit gemischtem Hackfleisch und Garnelen, dazu gemischtes Gemüse, Pak-Choi, mit Röstzwiebeln und Frühlingszwiebeln garniert.

V3. CHA GIO / CHA GIO CHAY *(vegan)* **(2 St.)** **6.30 / 5.90**

Zwei knusprige hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit gemischtem Hackfleisch / Tofu, Glasnudeln und Gemüse. Dazu Salatblätter, Minze und hausgemachten Erdnuss- Tamarinden Dip nach Familienrezept.

V4. GOI CUON / GOI COUN CHAY *(vegan)* **(2 St.)** **6.30 / 5.90**

Zwei frische Sommerrollen gefüllt mit Schweinebraten & Garnelen / Tofu; Reisnudeln, Salat, Kräutern und hausgemachten Erdnuss- Tamarinden Dip nach Familienrezept.

V5. SAIGON SALAT **6.90**

Knackiger gemischter Glasnudelsalat mit vietn. Kräutern. Garniert mit Röstzwiebeln, Minze, zerkleinerten Erdnüssen und Limettendressing.

Wahlweise mit Toppings:

- **Grüner Papaya / Mangostreifen** **+ je 2.00**
- **Gebratenem Tofu** **+ 2.50**
- **Hühnchenfilet** **+ 3.00**
- **Garnelen** **+ 4.00**

nǎm

la vietnamienne cuisine

SUPPEN

S1. PHO BO **14.90**

Der vietnamesische Klassiker: Rindersuppe mit Reisbandnudeln, zartem Rinderhüftsteak in Streifen und hausgemachten Fleischbällchen vom Rind.

S2. PHO CHAY *(vegan)* **13.90**

Die vegane Version der berühmten Pho. Eine kräftig- würzige Gemüsebrühe mit Reisbandnudeln, saisonalem Gemüse, hausgemachtem Seitan und Tofu.

S3. PHO GA **13.90**

Unsere Reisbandnudelsuppe mit zartem Hühnchenfilet in einer leichten, aromatischen Brühe.

S4. BUN BO HUE (scharf) **14.90**

Die berühmteste Nudelsuppe der ehemaligen Kaiserstadt Hue. Reisbandnudeln mit Rind, Schweinebraten und Garnelen in pikant-würziger Brühe.

S5. BANH CANH CUA TOM **14.90**

Dicke Udon Nudeln mit Krebsfleisch, Garnelen, Champignons und Pak- Choi in einer kräftigen Brühe.

Alle unsere Suppen werden über viele Stunden nach alten traditionellen Familienrezepten gekocht und mit einem separaten frischen Kräuterkörbchen serviert.

nǎm

la vietnamienne cuisine

BOWLS

B1. BUN CHA GIO **14.50**

Knusprige, kleingeschnittene, hausgemachte Frühlingsrollen mit gemischtem Hackfleisch-Gemüsefüllung. Dazu Reisnudeln, knackiger Salat, eingelegter Rettich-Möhrensalat, Gurkenstreifen und hausgemachter Erdnuss-Tamarindensauce und Limettendressing.

B2. BUN CHA GIO CHAY *(vegan)* **13.90**

Knusprige, kleingeschnittene, hausgemachte Frühlingsrollen mit Tofu-Gemüsefüllung. Dazu Reisnudeln, knackiger Salat, eingelegter Rettich-Möhrensalat, Gurkenstreifen und hausgemachter Erdnuss-Tamarindensauce und Limettendressing.

B3. BUN BO NAM BO **14.50**

Zarte Rinderhüftsteakstreifen in Zitronengras-Knoblauchmarinade mit Gemüsezwiebeln und Sojakeimen gebraten. Dazu Reisnudeln, knackiger Salat, hausgemachter eingelegter Rettich-Möhrensalat, Gurkenstreifen und hausgemachter Erdnuss-Tamarindensauce und Limettendressing.

B4. BUN CHAY *(vegan)* **12.90**

Gebratener selbstgemachter Seitan und Tofu mit Zitronengras und Sojasprossen. Dazu Reisnudeln, knackiger Salat, hausgemachter eingelegter Rettich-Möhrensalat, Gurkenstreifen und hausgemachter Erdnuss-Tamarindensauce und Limettendressing.

B5. BUN LA LOT **14.50**

Gegrilltes Rinderhackfleisch in Wildbetelblätter gewickelt mit Zitronengras und Knoblauch gewürzt. Dazu Reisnudeln, knackiger Salat, hausgemachter eingelegter Rettich-Möhrensalat, Gurkenstreifen mit hausgemachter Erdnuss-Tamarindensauce.

Alle Bowls werden mit zerkleinerten Erdnüssen, Minze und Röstzwiebeln garniert.

nǎm

la vietnamienne cuisine

SPECIALS

N1. SAIGON CA RI GA / SAIGON CA RI CHAY *(vegan)* **13.90/12.90**

Gebratenes Hühnchenfilet / gebratener Tofu mit saisonalem Gemüse in einer Kokos-Curry-Sauce und Duftreis.

N2. SATE GA **14.50**

Marinierte Hähnchenfilets vom Grill mit saisonalem Gemüse in einer Erdnuss-Kokos-Sauce und Duftreis.

N3. BO XAO ME **14.90**

Zartes Rinderhüftsteak in Streifen mit geröstetem Sesam und saisonalem Gemüse in herzhafter Yaki-Sauce und Duftreis.

N4. VIT SOT XOAI **15.50**

Knusprige Ente auf saisonalem Gemüse mit cremiger Mango-Kokos-Sauce und Duftreis.

N5. Udon Chay (vegan) **13.50**

Dicke Udon- Nudeln mit Seitan, Tofu und saisonalem Gemüse in pikant- würziger Soße angebraten.

Statt Duftreis könnt Ihr auch wahlweise Reisnudeln (+1 €) oder Udon Nudeln (+2 €) bestellen.

nǎm

la vietnamienne cuisine

Mittagsangebot

Dienstags bis Freitags (ausgenommen Feiertage) bis 15:00 Uhr
Für 10,90 € mit Tofu und für 11,90 € mit Hühnchen vor Ort oder zum Mitnehmen.

L1. Saigon Ca Ri Ga / Saigon Ca Ri Chay *(vegan)*
Gebratenes Hähnchenfilet / gebratener Tofu mit saisonalem Gemüse in einer aromatischen Kokos-Curry-Sauce und Duftreis.

L2. Lemongras Chicken /Lemongras Tofu (vegan)
Hähnchenfilet mit saisonalem Gemüse in einer leichten, würzigen Zitronengrassauce angebraten und mit Duftreis serviert.

L3. Chili-Ingwer Chicken / Chili-Ingwer Tofu (vegan) (scharf)
Gebratenes Hähnchenfilet mit saisonalem Gemüse und vietn. Kräutern in scharfer Chili-Ingwer- Sauce und mit Duftreis.

L4. Saigon Salat Chicken / Tofu (vegan)
Großer Salatteller mit mariniertem Chicken /gebratenen Tofustreifen, frischen Kräutern, eingelegtem Möhren- Rettich, Limettendressing und mit Duftreis.

L5. Fried Noodle Chicken /Fried Noodle Tofu (vegetarisch, auch vegan möglich)
Gebratene Nudeln mit Hähnchenfilet / Tofu, saisonalem Gemüse, Ei und an würziger Soja-Knoblauch- Sauce angebraten.

Auch alle unsere Mittagsgerichte werden frisch und individuell für Euch zubereitet.

nǎm

la vietnamienne cuisine

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

Mineralwasser (sprudel / still)	0,33l / 0,75l Fl.	**2.80 / 5.50**
Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite	0.2l Fl.	**2.80**
Kölsches Wasser Limo (Pink Grapefruit/ Orange)	0.33l Fl.	**3.20**
Gaffels Fassbrause Zitrone	0.33l Fl.	**3.20**
Thomas Henry (Spicy Ginger, Tonic Water)	0,2l Glas	**2.90**

SAFTSCHORLEN

Mango	0.2l / 0.3l	**2.80 / 3.20**
Maracuja	0.2l / 0.3l	**2.80 / 3.20**
Rhabarber	0.2l / 0.3l	**2.80 / 3.20**
Naturtrüber Apfel	0.2l / 0.3l	**2.80 / 3.20**

Hausgemachte Limonaden

Da Chanh Frische Limettenlimonade mit Rohrzucker und Sprudelwasser	0.4l	**4.20**
Tra Da Gung Ingwereistee mit Limette und Blütenhonig	0.4l	**4.20**
Nuoc Me Chanh Tamarindenlimonade (mild fruchtig-sauer) mit Limette und Rohrzucker	0.4l	**4.20**
Tra Da Xanh Grüner Matcha-Eistee mit Holunderblütensirup und Limetten	0.4l	**4.50**
Chanh Day Va Ni Maracuja-Vanille-Limonade mit Limette	0.4l	**4.20**

nǎm

la vietnamienne cuisine

HEISSGETRÄNKE

TEE

Vietnamesischer Grüner Tee	**2.90**
Jasmin Tee	**2.90**
Asiatischer Schwarztee mit Vanillearoma	**2.90**
Frischer Ingwertee mit Blütenhonig	**3.20**
Frischer Minztee mit Blütenhonig	**3.20**
Frischer Zitronengrastee mit Blütenhonig	**3.20**

KAFFEE

Café Sua (heiß) Traditioneller vietnamesischer Kaffee mit gesüßter Milch	**3.50**
Café Sua Da (kalt) Vietnamesischer Eiskaffee mit gesüßter Milch auf Eis	**4.20**
Espresso	**2.50**
Doppelter Espresso	**2.90**
Kaffee	**3.20**
Cappuccino / Milchkaffee	**3.90**
Latte Macchiato	**4.20**
Mit Oatly Barista Hafermilch statt Kuhmilch	**Ohne Aufschlag ☺**

nǎm

la vietnamienne cuisine

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER		
Reissdorf Kölsch vom Fass	0.2l / 0.3l	**2.00/2.90**
Radler	0.2l / 0.3l	**2.00/2.90**
Zappes Pils (auch alkoholfrei / Radler)	0.33l	**3.00**
Saigon Bia / Tiger Beer	0.33l	**3.80**
Erdinger Hefeweizen	0.5l	**4.90**
Erdinger Hefeweizen (alkoholfrei)	0.5l	**4.90**
ROTWEIN (trocken)		
Bordeaux	0.2 l	**5.90**
Merlot	0.2 l	**5.90**
WEISSWEIN (trocken)		
Riesling	0.2 l	**5.50**
Grauburgunder	0.2 l	**5.50**
ROSEWEIN (halbtrocken)		
Côtes de Provence	0.2 l	**5.80**
SPECIAL DRINKS		
Can-Thonic Bombay Sapphire East Gin und Thomas Henry Tonic verfeinert mit Sternanis und Limette	0,3l	**8.90**
Saigon Mule Absolut Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, frischen Ingwerscheiben und Gurke	0,3l	**8.90**
Nep Moi-Jito Halico Nep Moi Vodka (vietnamesischer Reisschnaps) mit Limetten, Sodawasser, frischer Minze und braunem Rohrzucker	0,3l	**8.90**

Unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. MwST.

Für Hinweise zu Allergenen wende Dich bitte an unser Personal.