



OANH65

by Thuong & Hao




STARTERS

- Cha Gio Re** 6.50
- 1 Nestfrühlingsrollen aus Reismehl mit Taro und Garnelen, serviert mit Fischsoße, 4 Stk.
Little spring rolls of rice flour filled with taro, shrimps served with fish sauce (4 pieces)

- Cha Gio Vietnam** 6.50
- 2 Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Glasnudeln und Taro, serviert mit Fischsoße, 3 Stk.
Crispy spring rolls filled with pork, glass noodles, taro, served with fish sauce (3 pieces)

- Tom Cua** 6.50
- 3 Frühlingsrollen aus Reismehl gefüllt mit Garnelen und Krebsfleisch, serviert mit Fischsoße, 6 Stk.
Crispy springrolls of rice flour stuffed with shrimp, crabmeat (6 pieces)

- Cha Gio Chay** 4.90 
- 4 Eine Riesenfrühlingsrolle mit Gemüse, Glasnudeln, serviert mit Sojasoße
One vegetarian crispy springroll filled with vegetables, glass noodles with soy sauce

- Cha Gio Kombi** 7.90
- 5 Dreierlei Frühlingsrollen (aus 1-3) mit Fischsoße
Mixed spring rolls with fish sauce (1-3)


- Hoanh Thanh Chien** 7.50
- 6 Knusprige Wantans gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch mit einer Süß-Sauer Sauce, 4 Stk.
Crispy wantans filled with with shrimps and chicken with sweet sour sauce (4 pieces)

- Banh Tom Me** 4.50
- 7 Selbstgemachte Krabbenchips mit schwarzem Sesam und getrockneten Shrimps mit Süß-Sauer Sauce
Homemade shrimp chips with black sesame seeds, dried shrimps, with sweet sour sauce

- Saté on fire**
- 8 Hausgemachte Saté-Spieße mit Erdnussauce 3 Stk.
Homemade Saté skewers with peanut sauce (3 pieces)
- a. **Ga** / Hühnchen / Chicken 5,90
- b. **Tom** / Garnelen / Shrimps 7,90

- Goi Cuon**
- 9 Sommerrollen mit Reispapier, frischen viet. Kräutern, Koriander, Reisnudeln dazu Hoi Sin oder Tamarinden Sauce
Summer Rolls with rice paper, viet. herbs, rice noodles with Hoi Sin or Tamarind sauce
- a. **Tom** / Garnelen / Shrimps 6,90
- b. **Bo** / Rindfleisch / Beef 6,90
- c. **Ga** / Hühnchen / Chicken 6,50
- d. **Chay** / Tofu 6,50 

- Bo La Lot** 6.90
- 13 Gegrilltes Rindfleisch mit Zitronengras in Wildbetelblättern umwickelt
Grilled beef with lemon grass wrapped in wild betel leaves

- Muc Chien Gion** 6.90 
- 14 Knusprige Tintenfische in Kurkuma mit Meersalz
Crispy squid in turmeric with sea salt



VIETNAMESE DUMPLINGS

- | | | | | | |
|----|---------------------|--|----|-----------------------------|---|
| 15 | Ha Cao 7.50 | Gedünstete Teigtaschen mit Garnelenfüllung mit Soja Sauce, 4 Stk.
<i>Steamed dumplings with shrimps filling with soy sauce (4 pieces)</i> | 17 | Ha Cao Chay 6.90 ✓ | Gedünstete vegetarische Teigtaschen mit Soja Sauce, 4 Stk.
<i>Steamed vegetarian dumplings with soy sauce (4 pieces)</i> |
| 16 | Xiu Mai 7.50 | Gedämpfte Teigtaschen mit einer Garnele und Soja Sauce, 4 Stk.
<i>Steamed rice dumplings with shrimp and soy sauce (4 pieces)</i> | 18 | Kombi Dumplings 7.60 | Mix aus Hao Cao, Xiu Mai und Hao Cao Chay mit Soja Sauce, 4 Stk.
<i>Mixed dumplings Hao Cao, Xiu Mai and Hao Cao Chay with soy sauce (4 pieces)</i> |
| | | | 19 | Banh H Tran 7.50 | Klebreisbällchen mit Garnelen, Mungo Bohnen in einer Fischsauce, 4 Stk.
<i>Sticky rice balls with shrimps, mungo beans and fish sauce (4 pieces)</i> |

SOUPS

- | | | | | | |
|----|------------------------------|--|----|--------------------------------|--|
| 20 | Hoanh Thanh Sup 6.50 | Wantan mit Garnelen-Huhn-Füllung in einer Pak Choi Suppe
<i>Wantan soup filled with shrimps, chicken ground in a Pak Choi soup</i> | 22 | Sup Rau Tofu 5.50 ✓ | Gemüsesuppe mit Tofu, Pilzen, Brokkoli, Sojasprossen
<i>Vegetable soup with tofu, mushrooms, broccoli and soy sprouts</i> |
| 21 | Canh Chua Tom 6.50 🌶️ | Garnelensuppe mit Tomaten, Sojasprossen, Tamarinde, Basilikum, Reisfeldpflanze, sehr scharf
<i>Shrimps soup, tomatoes, soy sprouts, tamarind, basil, rice field plant, very spicy</i> | 23 | Sup Ga Nuoc Dua 6.90 🌶️ | Kokossuppe mit Hühnerfleisch, Austernpilzen, Zitronengras, Limettenblättern, Koriander, scharf
<i>Coconut soup with chicken, oyster mushrooms, lemon grass, lime leaves, coriander, spicy</i> |

SALADS

- | | | | | | |
|----|---------------------------|--|----|-------------------------|--|
| 24 | Goi Du Du 10.90 🌶️ | Grüner Papayastreifen Salat, viet. Koriander, Garnelen, Erdnüssen
<i>Green Papaya strips, shrimps, viet. coriander, peanuts</i> | 25 | Goi Vit 10.90 🌶️ | Knusprige Ente, Mangostreifen, Schalotten, viet. Koriander
<i>Crispy duck, mango stripes, viet. coriander, shallots</i> |
|----|---------------------------|--|----|-------------------------|--|



APPETIZER SPECIALITIES

- OANH65 Vorspeisenplatte**
26 (ab 2 Personen) pro Person 13.90
Kombination aus Sommerrollen mit Garnelen, knusprige Wantans, Frühlingsrollen, Hühner-Garnelen-Spießchen, Enten-Papaya-Garnelensalat, Bo La Lot - dazu vier Dips
Combination of summer rolls, crispy wantan, chicken, shrimp skewers, duck salad, papaya salad, spring rolls, grilled beef with four dips (from >2 persons)

- Suon Nuong** 10.90
27 Gegrillte Spareribs in hausgemachter Marinade
Grilled spareribs in homemade marinade in vietnamese style

- Banh Tom** 10.90
28 Süßkartoffelrösti mit Garnelen und Fischsauce
Sweet fried grated potato with shrimps in vietnamese style and fish sauce

- Cua Lot Rang Muoi** 12.90 
29 Knusprige Soft-Shell Krebse auf vietnamesischer Art
Crispy softshell crabs in vietnamese style

- So Diep** 11.90
30 Gebratene Jakobsmuscheln mit Austernpilzen, Thai-Spargel, Ingwer-Honig-Sauce
Fried scallops with oyster mushrooms, Thai asparagus, ginger honey sauce

MAIN COURSE SPECIALITIES

- Pho Bo** kl. 7.90 / gr. 14.90
31 Feinwürzige Rindfleischsuppe wird einen Tag lang unter Zugabe von Sternanis, Kardamom mit gegrillten Zwiebeln eingekocht. Sie wird mit Reisbandnudeln, Sojasprossen, Europagras und Rindfleisch serviert. Beilage: Kräuter, Zwiebeln, Chili- & Hoisinsauce
Beef soup which is boiled for one day with the addition of star anise, cardamom, grilled onions. Rice noodles, soybean sprouts and fresh herbs. On the side: herbs, onions, chili- & hoisinsauce are served.

- Pho Ga** kl. 7.90 / gr. 14.90
32 Das vietnamesische Nationalgericht mit Hühnchen mit Reisnudeln
Vietnamese national dish with chicken soup with rice noodles

- Banh Xeo** 14.90
33 Dünner Crêpe aus Reismehl mit Kurkuma, gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen und Sojasprossen. Dazu frische, vietnamesische Kräuter und Fisch Sauce
Thin crêpe of rice flour dyed with curcuma, filled with chicken, shrimps, soy sprouts, served with viet. herbs, fish sauce

- Com Chay Thap Cam** 21.90
34 In einem Tontopf gebratene Jakobsmuschel, Garnele, Hühnchen, Rindfleisch in Austernsauce mit knusprigem braunem Reis serviert, mit Gemüse, Zuckererbsen, Thai-Spargel
Crispy brown rice served in a clay pot with vegetables, sugar peas, fried mussel, shrimp, chicken, beef on top in an oyster sauce




Ga Xao Ot Kho 17.90 

35 Hühnerfleisch gebraten mit getrocknetem Chilli, Knoblauch in einer hausgemachten Sauce, serviert in einem Tontopf, sehr scharf, dazu Reis
Fried chicken with dried chili, garlic in a special sauce, served in a clay pot with rice

Cha Ca Ha Noi 23.90

36 Mariniertes Seeteufel mit Dill, Frühlingszwiebeln, serviert im Tontopf mit Reismudeln, kleingeschnittenem Salat, Kräutern, dazu zwei Saucen
Marinated monkfish with dill, spring onions, served in a clay pot with rice noodles, lettuce, herbs and two dips

Tom Dua Tuoi 24.90 

37 Riesengarnelen mit Gemüse, grünem Spargel in einer mild scharfen Currysauce, serviert in einer Kokosnuss, dazu Reis
Giant shrimps with vegetables, green asparagus in a curry sauce, served in a coconut with rice


Chua Ngot

38 In Tamarindensauce (süß-sauer) gebratenes Gemüse mit Bambus, Austernpilzen, dazu Reis mit:
Fried Vegetables in a tamarind sauce with sugar peas, asparagus, bamboo, oyster mushrooms with rice:

a. **Bo** / Rind / Beef 19,90
b. **Tom** / Garnelen / Prawns 23.90

NOODLE-BOWLS

39 wird serviert mit lauwarmen Reismudeln, frischen Kräutern, wie Thai-Basilikum, verschiedene Koriander, Minze, Schwarznessel, Sojasprossen, Schalotten, Karotten, Erdnüssen, Röstzwiebeln
as a base we will serve you lukewarm ricenoodles, herbs, coriander, soybean sprout, shallots, peanuts

- a. **Spezial** / Frühlingsrollen & Bo La Lot / *Springs Rolls & Beef in betel leaves* 18.90
- b. **Bo La Lot** / Rindfleisch in Wildbetelblättern / *Beef in betel leaves* 15.90
- c. **Cha Gio Vietnam** / Frühlingsrollen mit BIO-Schwein / *Spring Rolls (pork)* 14.90
- d. **Bo Xao** / Rind / *Beef* 15.90
- e. **Ga** / Huhn / *Chicken* 14.90
-  f. **Chay** / Tofu 14.90
- g. **Tom** / Riesengarnelen / *Giant prawns* 22.90
- h. **Thit Nuong** / gegrilltes Bio-Schwein / *grilled Pork* 14.90
- i. **Vit** / Ente / *Duck* 16.90



IT'S SELF-ROLLING TIME

Als Basis wird Reispapier, Reismudeln, Salat, verschiedenen frischen vietnamesischen Kräutern, Gurken, Schalotten, Erdnüssen, Röstzwiebeln und zwei hausgemachten Saucen serviert

as a base rice paper, rice noodles, lettuce, various fresh vietnamese herbs, cucumber, shallots, peanuts, spring onions and two homemade sauce are served

- a. **Ga** 16.90
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras / *Roasted Chicken breast filet with lemongrass*
- b. **Bo La Lot** 18.90
Gegrilltes Rindfleisch mit Zitronengras in Wildbetelblättern
Grilled beef with lemongrass in wild betel leaves
- c. **Tom Nuong** 22.90
Gegrillte Riesengarnelen / *Grilled giant prawns*
- ✓ d. **Tofu** 15.90
Gebratener Tofu in Zitronengras / *Grilled tofu in lemongrass*
- e. **Vit** 19.90
Knusprige Ente / *Crispy Duck*

MAIN COURSES WITH RICE

Curry

- 40 Leicht scharfe Curry-Sauce mit Kokosmilch, saisonales Gemüse
Spicy Curry Sauce with coconut milk, vegetables
- a. **Vit**/ Ente / *Duck* 18.90
 - b. **Bo**/ Rind / *Beef* 17.90
 - c. **Ga**/ Huhn / *Chicken* 15.90

Xao Hat Dieu

- 41 Gemüse in leicht scharfer Sauce mit Cashewkernen gebraten
Vegetables in spicy sauce with cashews
- a. **Vit**/ Ente / *Duck* 18.90
 - b. **Ga**/ Huhn / *Chicken* 14.90

Pak Choi

- 42 Aromatisches Senkohl-Gemüse in Ingwer gebraten
Pak Choi vegetables grilled in ginger sauce
- a. **Vit**/ Ente / *Duck* 18.90
 - b. **Bo**/ Rind / *Beef* 17.90

Rau Que

- 43 Gemüse gebraten mit Peperoni und Basilikum, scharf
Grilled vegetables in pepperoni and basil
- a. **Bo**/ Rind / *Beef* 17.90
 - b. **Ga**/ Huhn / *Chicken* 15.90

Sa Ot

- 44 Gemüse gebraten mit Zitronengras, scharf
Grilled vegetables with lemongrass, spicy
- a. **Bo**/ Rind / *Beef* 17.90
 - b. **Ga**/ Huhn / *Chicken* 15.90


Bo Dau Den 16.90


- 45 Scharf gebratenes Gemüse mit schwarzen Bohnen und Rindfleisch, scharf
Grilled vegetables with black beans and beef, spicy

Kartenzahlung ab 15.00 € / *Card payment from 15.00 €*


Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer, ohne Trinkgeld. / *All prices in Euro incl. VAT, without tip.*




Vit Thap Cam 18.90 
 46 Gemüse gebraten in Austernsauce mit Ente
Grilled vegetables in oyster sauce with Duck


Vit Gung 18.90 
 47 Leicht scharf gebratenes Gemüse in einer Ingwer-Sauce mit Ente
Grilled vegetables in a slightly spicy ginger sauce with duck

SEA FOOD


Tom Xao Rau Que 22.90 
 48 Riesengarnelen gebraten mit Gemüse, mit Peperoni und Basilikum
Giant prawns with vegetables, peperoni and basil spicy

Muc Xao Can 19.90 
 51 Tintenfisch gebraten mit Sellerie, Ananas, Tomaten und Gurken, leicht scharf
Fried squid with celery, pineapples, tomatoes, cucumbers, slightly spicy

Tom Xao Toi 22.90 
 49 Leicht scharf gebratene Riesengarnelen in Knoblauch mit grünem Spargel, Zuckererbsen
Giant prawns with garlic, green asparagus, sugar peas, spicy

Muc Xao Dau Den 19.90 
 52 Scharf gebratenes Gemüse mit schwarzen Bohnen mit Tintenfisch
Grilled vegetables and black beans in a spicy sauce with fried squid

Ca Chien 20.90
 50 Ganze Dorade knusprig gegrillt, serviert mit gebratenem Pak Choi in einer Ingwer-Knoblauch-Sauce
Crispy grilled whole dorade, fried pak choi in a ginger garlic sauce


Muc Xao Sa Ot 19.90 
 53 Tintenfisch mit Gemüse gebraten mit Zitronengras
Grilled vegetables with lemongrass and squid


VEGETARIAN DISHES

Tofu Xao Rau 13.90
 54 Gebratener Tofu, Gemüse in Sojasauce
Fried tofu with vegetables in a soy sauce

Pak Choi Xao Toi 13.90
 57 In Sojasauce gebratenes Senfkohl Gemüse mit Ingwerstreifen
Pak Choi with ginger stripes fried in soy sauce

Tofu Xao Sa Ot 13.90 
 55 Scharf gebratener Tofu mit Gemüse in Zitronengras
Fried tofu with spicy vegetables and lemongrass

Pak Choi Hat Dieu 15.90 
 58 Senfkohl Gemüse in leicht scharfer Ingwer Sauce mit Cashewkernen gebraten, leicht scharf
Fried Pak Choi with vegetables in a ginger sauce with cashew nuts, spicy

Tofu Curry 13.90 
 56 Saisonales Gemüse mit Tofu in Curry-Sauce mit Kokosmilch
Vegetables and Tofu in a spicy curry sauce with coconut milk

*Extrabeilagen – Schale Reis/Reisnudeln/Soße
 2.00*



DESSERT

- | | | | | | |
|----|--|------|----|---|------|
| | Che Chuoi | 5.00 | | Kem Matcha | 5.50 |
| 60 | Klassische vietnamesische Kochbanane in Kokosmilch mit Tapioka, Erdnüssen
<i>Vietnamese banana in coconut milk with tapioca, peanuts</i> | | 63 | Matcha Eis mit Erdnüssen
<i>Matcha ice cream with peanuts</i> | |
| | Chuoi Chien | 4.90 | | Kem Mango | 5.50 |
| 61 | Gebackene Banane mit Honig, Erdnüssen
<i>Baked banana with honey, peanuts</i> | | 64 | Mango-Sorbet mit Mangostreifen und Erdnüssen
<i>Mango sorbet with mango strips and peanuts</i> | |
| | Chuoi Chien Kem | 5.90 | | Kem Me Den | 5.50 |
| 62 | Gebackene Banane mit Honig, Erdnüssen und einer Kugel Vanilleeis
<i>Baked banana with a scoop of vanilla ice cream, peanuts and honey</i> | | 65 | Schwarzes Sesameis und Erdnüssen
<i>Black sesame ice with peanuts</i> | |
| | | | | Kem Gung | 5.50 |
| | | | 66 | Ingwereis mit Ingwerstreifen und Erdnüssen
<i>Ginger ice with ginger strips and peanuts</i> | |