

VORSPEISEN / STARTERS

Alle Speisen sind auch als vegetarische Option erhältlich
All dishes are available as vegetarian options

Nem Cuon ^{1,2,3,7}

Hausgemachte vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Shrimps, vietnamesischen Kräutern und Salat, dazu eine Hoisinsauce.

Homemade vietnamese summer rolls filled with shrimps, Vietnamese herbs and salad served with hoisin sauce.

2,90€

Nem Ran ^{3,7}

Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Morcheln & Glasnudeln, dazu ein Dressing aus Fischsauce, Limette und Ingwer

Crispy springrolls filled with minced pork/tofu, morels, glassnoodles & a dressing made of fish sauce, lime and ginger

2,90€

Nom Dudu ^{2,3,7}

Grüner Papayasalat mit Hühnerfleisch, Karotten, Kräutern, Erdnüssen & Dressing aus Fischsauce, Limette u. Ingwer

Green papaya salad with chicken, carrots, herbs, peanuts & a dressing made of fish sauce, lime and ginger.

3,90€

Wantan Chien

Knusprige Wantans gefüllt mit Hühnerfleisch oder Tofu

Crispy wontons filled with chicken or tofu

3,50€

Goi Xoai ^{1,2,3,7}

Grüner Mangosalat mit Shrimps, frischen Kräutern, Erdnüssen & Dressing aus Fischsauce, Limette u. Ingwer

Mango salad with shrimps, fresh herbs, peanuts & dressing made of fish sauce, lime & ginger

3,90€

Ga Sate ^{2,3}

Pikant gewürzte Hühnerfleisch-Spieße mit einer Erdnuss-Kokos-Sauce
Marinated chicken/tofu skewers with a peanut coconut sauce

4,20€

Tom Chien ^{1,4}

Knusprig gebackene Garnelen mit hausgemachtem Avocadodip
Crispy prawns with a homemade avocado dip

4,20€

Ha Cao ^{1,3}

Dumplings gefüllt mit Shrimps oder Gemüse
Dumplings filled with shrimps or vegetables

4,20€

Khoai Lang Chien ^{4,12}

Süßkartoffelpommes mit hausgemachter Spicy-Mayonnaise
Sweetpotato fries with homemade spicy mayo

4,20€

1 Krebstier, 2 Erdnüsse, 3 Soja, 4 glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel), 5 Eier, 6 Sellerie, 7 Fisch, 8 Lupinen, 9 Weichtiere, 10 Sesamsamen, 11 Senf, 12 Milch einschließlich Lactose, 13 Schalenfrüchte, 14 Schalenfrüchte, 15 Schwefeldioxid und Sulfite

HAUPTSPEISEN / MAINS

Alle Speisen sind auch als vegetarische Option erhältlich
All dishes are available as vegetarian options

SUPPEN / SOUPS

Pho Ga ^{3,8}

Hausgemachte, kräftige Hühnerbrühe mit Reisbandnudeln, Hühnerbrust, frischen vietnamesischen Kräutern und Sojasprossen. Abgeschmeckt mit Anis, Zimt und Koriander.

Homemade, strong chicken broth with thick rice noodles, chicken breast, fresh Vietnamese herbs and soy sprouts. Flavoured with anise, cinnamon and coriander.

5,90€

Pho Bo ^{3,8}

Hausgemachte, kräftige Brühe mit Reisbandnudeln, Rinderfilet, frischen vietnamesischen Kräutern und Sojasprossen. Abgeschmeckt mit Anis, Zimt und Koriander.

Homemade, strong broth with thick rice noodles, stripes of beef, fresh Vietnamese herbs and soy sprouts. Flavoured with anise, cinnamon and coriander.

5,90€

Canh Rau Chay – Gemüsesuppe ³

Hausgemachte Brühe mit Gemüse, verschiedenen Kräutern, Glasnudeln und Tofu.

Homemade broth with vegetables, mixed herbs, glass noodles and Tofu.

5,90€

Mien Ga – Glasnudelsuppe ^{3,8}

Hausgemachte, kräftige Hühnerbrühe mit Glasnudeln, Hühnerbrust, frischen vietnamesischen Kräutern und Sojasprossen. Abgeschmeckt mit Anis, Zimt und Koriander.

Homemade, strong chicken broth with glass noodles, chicken breast, fresh Vietnamese herbs and soy sprouts. Flavoured with anise, cinnamon and coriander.

5,90€

Wan-Tan-Suppe ^{3,4}

Hausgemachte Brühe mit Gemüse, verschiedenen Kräutern und Wan-Tans, die mit Schweinefleisch gefüllt sind.

Auf Wunsch auch vegetarisch!

Homemade broth with vegetables, mixed herbs and Wan-Tans, which are filled with pork.

5,90€

REIS / RICE

Com Chay

Gebatener Pakchoi mit Pilzen und Cashewnüssen, serviert mit Duftreis
Pan-fried bok choy with mushrooms and cashews nuts, served with rice.

6,90€

Ga Chien^{2,3,4}

Knusprig gebackenes Hühnerfleisch mit frischem Krautsalat und Curry-Sauce oder Erdnusssauce, serviert mit Duftreis
Crispy chicken with mixed salad and curry sauce or peanut sauce. Served with rice.

7,90€

Thit Bo Xao^{3,6}

gebratenes Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse oder Sellerie & Poree (wahlweise auch mit Hühnerfleisch)
roasted beef with mixed vegetables or celery & leeks (optional also with chicken)

7,90€

Tom Xao^{1,3}

Gebatene Garnelen mit verschiedenem Gemüse, serviert mit Duftreis.
Stir-fried prawns with mixed vegetables served with rice.

8,90€

Thit Vit Chien^{2,3,4}

Knusprig gebackene Ente mit Gemüse und Curry-Sauce, oder Hosinsauce, oder Erdnusssauce, serviert mit Duftreis
Crispy duck with vegetables and curry sauce or hoisinsauce or peanut sauce. Served with rice.

7,90€

Ca Chien^{2,4,7}

Gebackenes Pangasiusfisch-Filet mit Curry-Sauce und verschiedenem Gemüse, serviert mit Duftreis.
Crispy Pangasius fish filet with Curry sauce and mixed vegetables, served with rice.

8,50€

Ca Lac Nuong^{3,4,7}

gegrillter Lachs mit gebratenem Gemüse serviert mit Reis
wahlweise auch mit Süßkartoffelpommes (+2,00 Euro)
Grilled salmon with roasted vegetable served with rice optional also with sweet potato fries (+2,00 Euro)

10,90€

NUDELN / NOODLES

Goi Mien – Glasnudelsalat^{2,3,7}

Glasnudelsalat mit frischem Krautsalat, frischen Kräutern, Hühnerfleisch, Erdnüssen & hausgemachten Dressing
Wahlweise auch mit Rindfleisch (+1,00€)
Glasnoodle salad with mixed salad, fresh herbs, chicken, peanuts and homemade dressing
Optional also with beef (+1,00€)

5,90€

1 Krebstier, 2 Erdnüsse, 3 Soja, 4 glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel), 5 Eier, 6 Sellerie, 7 Fisch, 8 Lupinen, 9 Weichtiere, 10 Sesamsamen, 11 Senf, 12 Milch einschließlich Lactose, 13 Schalenfrüchte, 14 Schalenfrüchte, 15 Schwefeldioxid und Sulfite

Mi Udon^{2,3,7}

Udonnudeln mit Hühnerfleisch,
Curry-Sauce, verschiedenem
Gemüse, vietnamesischen Kräutern &
Erdnüssen

*Udon noodle with chicken, curry
sauce, mixed vegetables,
Vietnamese herbs and peanuts*

6,90€

Udon Xao⁴

Gebratene Udonnudeln mit
Rindfleisch und gemischtem Gemüse,
Poree & Röstzwiebeln

*Pan-fried udon noodles with beef,
mixed vegetables, leeks & fried
onions.*

8,50€

Pho Xao^{3,4}

Gebratene Reisbandnudeln mit
Rindfleisch,
Pakchoi, Sojasprossen, Poree &
Röstzwiebeln

Wahlweise auch mit gebackener
Ente oder Garnelen(+2,00€)

*Pan-fried rice noodles with beef, bok
choy, bean sprouts, leeks & fried
onions*

*Optional with fried duck or prawns
(+2,00€)*

7,90€

Mi Xao Gion^{3,4}

Knusprige Wantan Nudeln mit
Rindfleisch, gebratenem Gemüse &
Poree

*Crispy wonton noodle with beef,
mixed vegetables & leeks*

7,90€

BURGERS

Bo Bao Burger^{3,4,12}

Hefeteig-Burger mit Rindfleisch,
Rettich, Salat, Gurke, Koriander,
Zwiebeln & knusprigen Reisflocken,
dazu Terriyakisauce & Mayonnaise
*Yeast bun burger with beef, pickled
radish, salad, cucumber, cilantro,
onions & crispy rice flakes, served
with teriyaki sauce & mayo*

6,90€

Vit Bao Burger^{3,4,12}

Hefeteig-Burger mit Rindfleisch,
Rettich, Salat, Gurke, Koriander.
Zwiebeln & knusprigen Reisflocken,
dazu Hoisinsauce & Mayonnaise
*Yeast bun burger with baked duck,
pickled radish, salad, cucumber,
cilantro, onions crispy rice flakes,
served with hoisin sauce & mayo*

6,90€

DESSERT

Xoi Xoai^{2,4}

schwarzer Klebereis mit
Mango, Erdnüssen & Kokosmilch
*black sticky rice with mango,
peanuts & coconut milk*

3,50€

Banh Chuoi^{2,4}

Bananenküchlein mit Erdnuss &
Kokoscreme
*Banana cake with peanuts & coconut
cream*

3,50€

GETRÄNKE / DRINKS

SOFTDRINKS

Coca Cola ^{1,2} 0,20 l	1,60€
Coca Cola Light ^{1,2,4,5} 0,20 l	1,60€
Spree Quelle Naturell 0,25 l	1,60€
0,75 l	3,90€
Spree Quelle Classic 0,25 l	1,60€
0,75 l	3,90€
Bio-Rhababerlimonade 0,33 l	2,90€
Fritz-Limonade <i>Apfel-Kirsch-Holunder</i> 0,33 l	2,90€
Orangensaft Albi Orangensaft 0,20 l	1,90€
Apfelsaft / Apple juice 0,20 l	1,90€
0,30 l	2,80€
Ananassaft / Pineapple juice 0,20 l	2,30€
0,30 l	2,90€
Saftschorle / Juice spritzer 0,20 l	1,90€
0,30 l	2,80€

Van Hoa Limonade 0,30 l	
Frischer Limettensaft, Minze, Chia Samen, Limesoda, Rohrzucker und Eiswürfeln.	
<i>Fresh lime juice, mint, chia seeds, limesoda, brown sugar and ice cubes.</i>	4,50€
Nước Mâm Xôi Đá 0,30 l	
Háugemachte Himbeerlimonade mit Thaibasilikum.	
Homemade raspberry lemonade with thai basil.	4,50€
Nước Chanh Đá 0,30 l	
Frischer Limettensaft, Rohrzucker und Limettenblätter.	
<i>Fresh lime juice, brown sugar and lime leaves.</i>	3,90€
Chanh Leo 0,30 l	
Fisches Maracuja-Getränk, Rohrzucker und Eiswürfeln.	
<i>Fresh passion fruit drink with cane sugar and ice cubes.</i>	3,90€
Van Hoa Mix 0,30 l	
Lychees, limesoda und Eiswürfeln.	
<i>Lychees, limesoda and ice cubes.</i>	3,90€
Nước cam tươi 0,20 l	
Frisch gepresster Orangensaft.	
<i>Freshly squeezed orange juice</i>	3,50€
Nước bưởi tươi 0,20 l	
Frisch gepresster Grapefruitsaft	
<i>Freshly squeezed Grapefruit juice</i>	3,50€

TEE / TEA

Trà Vân Hoa

Hibiskusblüentee mit Ingwer und Honig.

Hibiscus tea with ginger and honey.

2,60€

Trà chanh sả

Zitronengrasteer mit frischem Limettensaft, Ingwer und Honig.

Lemongrass tea with fresh lime juice, ginger and honey.

2,60€

Trà nhài

Jasmintee aus besonders fein geschnittenen Blättern. Auf Wunsch auch mit Ingwer.

Jasmin tea, made by finely cut Jasmine leaves. Also available with ginger.

2,20€

Trà xanh

Grüner Tee, mild, feinfruchtig und ausgeglichen.

Auf Wunsch auch mit Ingwer dazu.

Green Tea, mild, fruity and balanced. Also available with ginger.

2,20€

Trà sả

Zitronengrasteer, erfrischen und zitronig. Alle Inhaltsstoffe stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

Lemongrass tea, refreshing and lemonlike. All ingredients are certified organic.

2,50€

Trà gừng

Frischer Ingwer-Tee mit Honig.

Fresh ginger tea with honey.

2,50€

Trà bạc hà

Frischer und heilsamer Tee, dazu Ingwer und Minze.

Fresh and wholesome tea with ginger and peppermint.

2,50€

Trà chanh sả đá

Hausgemachter Zitronengraseistee mit Ingwer, Limetten und Honig.

Homemade lemongrass ice tea with ginger, lime and honey.

3,90€

Trà xanh đá

Grüner Eistee

Grüner Tee mit Rohrzucker eisgekühlt.

Green ice tea: green tea served cold with cane sugar.

2,50€

SINH TO / SHAKES

Sinh tở xoài 0,2l

Mango, Kokosmilch, Vollmilch und Rohrzucker.

coconut milk, whole milk and cane sugar.

2,90€

Sinh tở dứa 0,2l

Ananassaft und Kokosmilch.

Pineapple juice with coconut milk.

2,90€

Sinh tở chuối 0,2l

Aus frischer Banane und Vollmilch.

with fresh banana and whole milk.

2,90€

Sinh tở dứa bạc hà 0,2l

Ananassaft mit frischer Pfefferminze.

Pineapple juice with fresh mint.

2,90€

Sinh Tở Rau Má 0,2l

Shake aus frischen

Wassernabelnblättern, Ananassaft, Rohrzucker und Eiswürfeln.

from fresh asian pennywort leaves, pineapple juice, cane sugar and ice cubes.

2,90€

SMOOTHIES

Van Hoa Smoothie 0,30l

aus frischem Koriander, Minze, Äpfeln, Ingwer, Mango, Honig.

with fresh coriander, mint, apple, ginger, honey, mango.

4,90€

Smoothie Dâu 0,30l

aus frischen Erdbeeren, Ananas, Birnen, Minze, Zucker.

with fresh Strawberries, pine apple, pear, mint, sugar.

4,50€

KAFFEE / COFFEE

Kaffee² Klassisch

Coffee Classic

1,80€

Cafe² sữa

Vietnamesischer Espresso mit süßer Milchcreme.

Vietnamese coffee with condensed milk.

2,50€

Cafe² sữa đá

Vietnamesischer Espresso auf Eis.

Vietnamese coffee on ice with condensed milk.

3,50€

Espresso²

Kräftiger, dunkel gerösteter Kaffee.

Powerful, dark roasted coffee.

2,20€

Latte Macchiato²

Eine Kombination aus heißer Milch mit einem kräftigen Schuss Espresso.

A combination of hot milk with a strong shot of espresso.

2,80€

Cappuccino²

Espresso und heiß aufgeschäumte Milch.

Espresso and hot foamed milk.

2,50€

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE /
ALCOHOLIC BEVERAGES

Bia Saigon 0,33 l	2,90€
Traunstein Pils 0,33 l	2,90€
Aperol Sprizz 0,30 l	5,50€
Riesling (aus Deutschland) Weißwein aus ökologischem Anbau Riesling (from Germany) <i>White wine from organic farming</i> 0,20 l	4,90€
0,75 l	14,90€
Cabernet Sauvignon (aus Frankreich) Rotwein aus ökologischem Anbau Cabernet - Sauvignon (from France) <i>Red wine from organic farming</i> 0,20 l	4,50€
0,75 l	13,50€
Reisschnaps / Rice snaps 2 cl	2,50€