



HƯƠNG VIỆT

ASIAN FUSION RESTAURANT

Speisekarte

VORSPEISE

TIPP : VEGAN 

1. BANH QUAY TOM (3st) E,D,G

frittierte Teigstangen, **Garnelen**, Früchte der Saison, Kaviar,
Ananas-Mayonnaise-Soße
fried dough sticks, **shrimps**, seasonal fruits, caviar,
pineapple mayonnaise sauce

2. MUC RANG MUOI (5st) C,D;G

Tempura Tintenfisch Tuben, **Hongkong Salz Soße**
Tempura squid tubes, **Hong Kong salt sauce**

3. SOMMERROLLE (2st) A,B,C,D

gemischter Salat, Mango, Gurke, Karotte, eingelegter Rettich,
frische Reisnudeln, **Hoisin Soße**
mixed salad, mango, cucumber, carrot, pickled radish, fresh
vermicelli, **hoisin sauce**

zur Auswahl / to choose:

- a. Hähnchenbrust / chicken breast 5.9 €
- b. Garnelen/shrimps 5.9 €
- c. Avocado 5.9 €
- d. Tofu und crispy Pilze 5.9 €

4. FRÜHLINGSROLLE (2st) E,D,G

Hähnchenbrust, Garnelen, Gemüse, Morcheln, Shiitake, Mu-Err-Pilze,
Glasnudeln, **Chili-Limette-Soße**
Chicken breast, shrimps, vegetables, morels, shiitake, mu-err
mushrooms, Glass noodles, **chili-lime sauce**

5. TOM VIEN COM (2st) E,D,G

Garnelen, Mehl, Reisflocken, **scharf-saure Soße**
shrimps, flour, flat rice, **spicy sauce**

6. LACHS HUONG VIET E,D,G

Lachs 60 g, Kaviar, Rucola, Kokosreis, Passionsfruchtsoße,
Cham Cheo salz
Salmon 60g, caviar, rocket, coconut rice, passion fruit sauce,
cham cheo salt

7. WANTAN GEBACKEN (3st) D,E,M

Garnelen, Hähnchenbrust, Zwiebeln, schwarzer Pfeffer, Sesamöl
Daklak-Pfeffer-Soße
Shrimp, chicken breast, onions, black pepper, sesame oil
Daklak pepper sauce

8. TOFU GREEN (3st) M 5.5 €

Algenblätter, Tofu, knusprig frittierter Teig, grüner Hanoi-Reis,
scharf-saure Soße
seaweed, tofu, crispy fried flour, Hanoi green rice,
spicy and sour sauce

9. CRISPY AVOCADO B,M 5.9 €

Tempura Avocado, **Unagi-Caramel-Soße, Teriyaki sauce**
Tempura avocado, **unagi caramell sauce, Teriyaki sauce**

10. FRÜHLINGSROLLE VEGAN C,D,E,M (3st) 5.9 €

Knusprige vietnamesische Frühlingsrollen mit feingehacktem Bio
Tofu, Taro, Bohnen, Morcheln Shiitake Pilzen, dazu Salat
Crispy Vietnamese spring rolls with finely chopped organic **tofu**,
Taro, beans, morels, shiitake mushrooms, with salad

11. EDAMAME M 4.9 €

japanische **grüne Bohnen** mit Meersalz
Japanese **green beans** with Seasalt passion fruit

12. GOI MIEN E,D,G 4.9 €

Glasnudelsalat, Gurken, Karotten, Zwiebeln, Salat, Paprika,
Minzblätter, Röstzwiebeln, Erdnüsse
Glass noodle salad, cucumber, carrots, onions, lemongrass,
mint leaves, Coriander, shrimp, fried onions, peanuts, peppers

13. AVOCADO SALAD (2st) C,D,E,M

Avocado, gemischter Salat, Cherry Tomaten, **Passionsfrucht-Soße**
Avocado, mixed salad, cherry tomatoes, **passion fruit sauce**

zur Auswahl / to choose:

- a. Hähnchenbrust / chicken breast 5.9 €
- b. Garnelen/shrimps 6.5 €
- c. Chay /Vegan  6.5 €

14. WANTANSUPPE (3st) D,E,M 6.9 €

Garnelen, Hähnchenbrust, Zwiebeln, schwarzer Pfeffer, Sesamöl
Shrimp, chicken breast, onions, black pepper, sesame oil

15. KOKOSMILCH SUPPE

Zitronengras, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Galgant, Thai-Koriander
lemon grass, spring onions, tomatoes, galangal and Thai cilantro

zur Auswahl / to choose:

- a. Tofu / tofu  5.9 €
- b. Black Tiger Garnelen / black tiger shrimps 6.5 €

HAUPTSPEISEN

TIPP : VEGAN 

16. GRILL SALMON

L,M

14.5 €

Sapa-Maisweinsauce, gebratenes **Lachsfilet (140g)**, saisonal Gemüse, pürierte Bohnen, serviert mit **Kurkuma-Reis**
Sapa corn wine sauce, salmon fillet (140 g), seasonal vegetables, mashed beans, served with **turmeric rice**

17. PHO XAO HA NOI

A,B,C,E,F,H

12.9 €

Hanoi scharf-saure Soße, gebratene Reisbandnudeln, saisonal Gemüse, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, Chilipulver, Zitrone, **Hühnchen**
Hanoi hot and sour sauce, Fried rice noodles, seasonal vegetables, spring onions, peanuts, chili powder, lemon, **chicken**

18. HOISIN ENTE

A,B,C,E,F,H

14.9 €

Da Nang Hoisin Soße, Knusprige Barbarie Ente, saisonal Wok-Gemüse, pürierte Bohnen serviert mit **Kurkuma-Reis**
Da Nang Hoisin sauce, crispy Barbary duck, seasonal wok Vegetables, mashed beans served with **turmeric rice**

19. VIETNAMESE SHAKING BEEF

L,M

13.9 €

Daklak-Pfeffer-Soße, Wok-gebratene Rindfleischwürfel, Paprika, Mango, serviert mit Jasminreis
Daklak pepper sauce, Wok-fried beef cubes, bell pepper, mango served with jasmine rice

20. BUN BO NAM BO

D,M

13.9 €

Nam Bo Fischsoße, Reisnudeln, **Rindfleisch**, Wildkräuter-Salat, geröstete Erdnüsse und Sesam
Nam Bo fish sauce, rice noodles, **beef**, Wild herb salad, roasted peanuts and sesame

21. GEGRILLTE GARNELEN

L,M

14.5 €

Phu Quoc Knoblauchbuttersoße, **Black Tiger Garnelen**, Kokosmilch, Sahne, Mayonnaise, Knoblauch, Butter, Gemüse der Saison, serviert mit **Kurkuma-Reis**
Phu Quoc Garlic Butter Sauce, **black tiger shrimps**, coconut milk, cream, mayonnaise, garlic, butter, seasonal vegetables, served with **turmeric rice**

22. PHO VIET NAM

C,M

13.9 €

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudel in einer klaren Brühe aus **Rind**, **Rindfleisch**, Ingwer, Zimt, Sternanis und Zwiebeln
Traditional Vietnamese flat rice noodle in a clear broth made from beef, **beef**, ginger, cinnamon, star anise, cardamom and onions

23. PAD THAI

A,B,C,E,F,H

14.9 €

Gebratene Reisbandnudeln, Pakchoy, Karotte, Pilze, Brokkoli, **Garnele**
Tamarindensoße
Stir-fried flat rice noodles, Pakchoy, Carrot, Mushroom, Broccoli, **Shrimp**, **tamarind sauce**

24. CURRY MANGO

A,B,C,E,F,H

saisonales Gemüse, Kokos-Curry Mango-Soße, **Kurkumareis**
seasonal vegetables, coconut curry mango sauce, **turmeric rice**
zur Auswahl / to choose:

- a. **Crispy fried chicken** 12.9 €
- b. **Black Tiger Garnelen / black tiger shrimps** 13.9 €

25. UDONNUDELN

C,M

Gebratene Japanische Udonnudeln mit Zwiebeln, verschiedenen Gemüsen, Pak-Choi und **hausgemachter Teriyaki-Soße**
Fried Japanese udon noodles with onions, mixed vegetables, pak choi and **homemade teriyaki sauce**
zur Auswahl / to choose:

- a. **Tofu / tofu**  11.9 €
- b. **Rindfleisch/beef** 12.9 €
- c. **Black Tiger Garnelen / black tiger shrimps** 13.9 €

26. GLASNUDELN SALAT

L,M

12.9 €

Glasnudelsalat, **Hähnchenbrust**, Kräuter, Erdnüsse, gerösteten Zwiebeln
Glass noodle salad, **chicken breast**, mixed herbs, peanuts, roasted onions

27. ROT CURRY

A,B,C,E,F,H

saisonales Gemüse, Kokos-Curry-Soße, serviert mit Jasminreis
seasonal vegetables, finely chopped peanuts in coconut milk sauce, served with jasmine rice

zur Auswahl / to choose:

- a. **Hähnchenbrust / chicken breast** 12.9 €
- b. **Rindfleisch/beef** 12.9 €
- c. **Entenbrust / duck breast** 13.9 €

28. MEKONG INGWER

M,F



13.9 €

Geschmorte **Tofu**, **Seitan**, Champignons
mit verschiedenem Gemüse, dazu Duftreis
Braised mixture of **tofu**, **seitan**, mushrooms and other various vegetables served with fragrant rice

HAUPTSPEISEN

29. PAD THAI CHAY ^{M,F}

Gebratene Reisbandnudeln in einer Spezialsojasoße mit **Tofu**
saisonal Wok-Gemüse und Sojasprossen
Fried flat rice noodles in a special soy sauce with **tofu**,
seasonal wok vegetables and bean sprouts

13.9 €

30. CURRY MANGO CHAY ^{C,G,L}

Tofu, Kokosmilch, Sahne, **vegetarisches Huhn**, **Tofu**,
Gemüse der Saison, **Mango**, Kurkumareis
tofu, coconut milk, cream, **vegetarian chicken**, **tofu**,
seasonal vegetables, **mango**, turmeric rice

12.9 €

31. BUN TRON CHAY ^{C,G,L}

12.9 €

Frische Reisnudeln, Gemüse der Saison, **Tofu**, gebratene Pilze
Fresh rice noodles, seasonal vegetables, **tofu**, fried mushrooms

32. SHAKING MANGO TOFU ^{C,G,L}

12.9 €

Daklak-Pfeffer-Soße, Gemüse der Saison, **Tofu**, Mango,
Kurkuma-Reis

Daklak pepper sauce, seasonal vegetables, **tofu**, mango,
turmeric rice

33. HUONG VIET CHAY ^{C,G,L}

14.9 €

Saisonale Pilze, Tofu, **Sapa- Maisweinsoße**, Kurkuma-Reis

Seasonal mushrooms, tofu, **sapa corn wine sauce**, turmeric rice

DESSERT

34. KEM XOI NEP THAN ^M

Vietnamesischer schwarzer Klebreis mit aromatisiertes Eis
mit geröstetem Sesam und Erdnüsse.
Vietnamese black sticky rice with flavored ice cream
with roasted sesame and peanuts.

5.5 €

35. KEM TRÀ NHÀI ^M

5.5 €

Sahne, Eigelb, Jasmin-tee-Gelatine, Früchte der Saison
Cream, egg yolk, jasmine tea gelatin, seasonal fruits

Mögliche allergene Stoffe / possible allergenic substances:

A. Eier / Eggs - B. Erdnüsse / Peanuts - C. Fisch / Fish - D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel) / Cereals containing gluten (wheat, rye, oats, spelt) - E. Krebstiere / Crustaceans - F. Lupinen / Lupines - G. Milch einschl. Lactose / Milk incl. lactose - H. Schalenfrüchte / Nuts - I. Schwefeldioxid und Sulfite / Sulphur dioxide and sulphites - J. Sellerie / Celery - K. Senf / Mustard - L. Sesamsamen / Sesame seeds - M. Soja / Soybeans - N. Weichtiere (Mollusken) / Molluscs