



MAI VIEN

VIETNAMESESISCHES RESTAURANT

www.mai-vien.de

Mai Viên

Vietnamesisches Restaurant

Schloßstraße 92

60486 Frankfurt am Main

Tel: 069-70 738 70

www.mai-vien.de

Inhaber: Hoang Pham

Öffnungszeiten

Mo - Fr + So

12 - 15 & 18 - 22 h

Sa

18 - 22 h

Herzlich Willkommen im Mai Viên

Wir freuen uns, Ihnen auf dieser kulinarischen Reise die schöne Vielfalt der vietnamesischen Küche vorstellen zu dürfen. Bei uns werden alle Speisen selbst zubereitet, wie beispielsweise unsere Finger-Food-Gerichte, zu welchen die berühmten Frühlingsrollen und Wan Tan gehören, welche bei uns nach Familienrezept hausgemacht werden.

In den klimatisch unterschiedlichen Regionen Nord-, Zentral- und Südvietnam haben sich drei kulinarische Traditionen entwickelt. So stammt unter Anderem aus dem eher kühleren Norden die würzige und vollmundige Nudelsuppe phở, die als Nationalgericht gilt. Aus der einstigen Kaiserstadt Huế in Zentralvietnam kommt bò lá lốt, in Betelblättern gegrilltes Rindfleisch. Ein bekanntes Gericht aus der besonders vielfältigen Küche des Südens ist bánh xèo, ein Reismehlpfannkuchen mit Fleisch und Krabben, welchen man gerne mit frischen Kräutern und Sauce genießt.

Nước mắm -Sauce, Gewürze, viele frische Kräuter, würziges Fleisch, Meeresfrüchte und knackiges Gemüse sind ein wichtiger Bestandteil sowie ein charakteristisches Hauptmerkmal der vietnamesischen Küche.

Auch vegetarische Gerichte haben Tradition und das reichhaltige Angebot des Meeres spiegelt sich in unseren Speisen wider. Die Esskultur mit seinem hohen Stellenwert ist raffiniert und verspielt zugleich; sehr gerne wird in Vietnam Gegrilltes mit Nudeln und frischen Kräutern in Reispapier gewickelt und in Sauce getunkt. Auch hier im Mai Viên erhalten Sie auf Ihren Wunsch zu allen Grillgerichten Reispapier zum Einrollen.

Wir verwenden ausschließlich hochwertige Zutaten und würzen ohne Glutamat.

Bei Fragen beraten wir Sie natürlich gerne.

Ihr Mai Viên-Team

Vorspeisen

Finger-Food

- 1. Chả giò^{d,e} 5,00**
Frühlingsrollen
Schweinefleisch, Gemüse, Mu-Err-Pilze und Glasnudeln in Reispapier gerollt und frittiert, serviert mit frischen Kräutern, Salat und nước mắm-Sauce.
- 2. Gỏi Cuốn Gà^d 5,00**
Sommer-Rollen
mit Hühnchen, Kräuter, Salat und Reissnudeln in Reispapier gerollt, mit Hoi-Sin Sauce und Erdnüssen.
- 3. Gỏi cuốn^{d,e} 5,00**
Sommer-Rollen
Garnelen, Schweinefleisch, Kräuter, Salat und Reissnudeln in Reispapier gerollt, serviert mit würziger Hoi Sin-Sauce und Erdnüssen.
- 4. Bánh xèo^a 6,00**
Reisteig-Crêpe
Reisteigpfannkuchen gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch und Bohnensprossen, serviert mit Salat, frischen Kräutern und nước mắm-Sauce.
- 5. Bánh cuốn^a 5,00**
Gedämpfte Reisteigrollen
Von Reisteigrollen umhüllte Garnelen, serviert mit gebratenen Frühlingszwiebeln, Röstzwiebel und nước mắm-Sauce.
- 6. Chạo tôm^b 6,00**
Zuckerrohr im Garnelen-Mantel
Zuckerrohr mit einem Mantel aus Garnelenpaste, serviert mit würziger Hoi-Sin-Sauce.
- 7. Hoàn thánh chiên^b 5,00**
Frittierte Wan Tan
Knusprig frittierte Wan Tan gefüllt mit Huhn und Garnelen werden mit hausgemachter süß-saurer Sauce serviert.
- 8. Ba món khai vị^{b,d} 9,50**
Gemischter Vorspeiseteller
für 2 Personen 16,50
Frittierte Wan Tan, Zuckerrohr im Garnelenmantel, Frühlingsrollen und Garnelen im Teigmantel, serviert mit verschiedenen Saucen.
- 9. Gà xỏ xôi 6,00**
Hähnchenspieße
Hähnchenspieße mit Sojacrème- Sauce.
- 10. Tôm lăn bột^b 6,00**
Garnelen im Teigmantel
Im Teigmantel frittierte Garnelen serviert mit hausgemachter süß-saurer Sauce.

Vorspeisen

Finger-Food vegetarisch

- | | | | | | |
|--|---|------|-----|--|------|
| 15. | Chả giò chay ^f
Vegetarische Frühlingsrolle
Gemüse, Tofu, Mu-Err-Pilze und Glasnudeln in Reispapier gerollt und frittiert, serviert mit Kräutern, Salat und Sojasauce. | 5,00 | 22. | Bò bóp thầu ^d
Rindfleischsalat
Würzig-pikanter Rindfleischsalat mit geröstetem Reisschrot, Paprika, Zwiebel, Karotten, Frühlingszwiebeln, frischen Kräutern und Limettensaft. | 6,00 |
| 16. | Gỏi cuốn chay ^{f,e}
Vegetarische Sommer-Rolle
Tofu, frische Kräuter, Salat und Reissnudeln in Reispapier gerollt, serviert mit würziger Hoi- Sin-Sauce und Erdnüssen. | 5,00 | 23. | Gỏi gà ^d
Hühnchensalat
Salat mit Hühnerbrustfilet und Weißkohl, Karotten, roter Paprika, frischen Kräutern, Limettensaft und Erdnüssen. | 5,00 |
| 17. | Rau chiên ^f
Gemüse in Teig gebacken
In Teig gebackene Paprika, Brokkoli, Zucchini, Karotten und Zwiebel mit Soja-Sauce. | 5,00 | 24. | Gỏi miến ^{d,e}
Glasnudelsalat mit Garnelen
Eine frische Kreation aus Glasnudeln, Garnelen, Karotten, roter Paprika, Frühlingszwiebeln, Kräutern, Limettensaft und Erdnüssen. | 6,00 |
| Salate
auf Wunsch auch vegetarisch | | | 25. | Gỏi mực ^d
Tintenfischsalat
Pikanter Salat mit Tintenfisch, Gurke, Zwiebel, Karotten, Frühlingszwiebeln, frischen Kräutern und Limettensaft. | 6,00 |
| 19. | Gỏi xoài ^d
Mangosalat
Knackiger Mangosalat mit Garnelen und frischen Kräutern. | 6,00 | | | |
| 20. | Gỏi đu đủ ^{b,d}
Grüner Papaya-Salat
Erfrischender Salat von grünen Papayas mit Garnelen, roten Chilistreifen, frischen Kräutern, Karottenstreifen, Limettensaft, Reisschrot und Erdnüssen. | 6,00 | | | |

Vorspeisen

Suppen

30. **Miến gà**^a 5,50
Glasnudelsuppe mit Huhn
Glasnudeln mit Hühnerbrustfilet, Karotten, Shitake Pilzen und Frühlingszwiebeln.
31. **Canh chua tôm**^b 5,50
Scharf-saure Suppe mit Garnelen
Scharf-saure Suppe mit Garnelen, Tomaten, frischer Ananas, Stangensellerie, Bohnensprossen und frischen Kräutern.
32. **Canh chua cá**^d 5,50
Scharf-saure Suppe mit Fisch
Scharf-saure Suppe mit Fisch, Tomaten, frischer Ananas, Stangensellerie, Bohnensprossen und frischen Kräutern.
33. **Súp hoành thánh**^b 5,50
Wan Tan Suppe
Bouillon mit Teigtaschen aus Garnelen, Huhn, Karotten, Pak choi und Frühlingszwiebeln.

Vegetarische Suppen

34. **Canh bí nước dừa** 5,50
Kürbissuppe
Kürbissuppe mit Kokosmilch und frischen Kräutern.
35. **Canh nấm chay** 5,50
Pilzsuppe
Suppe mit Champignons, Austernpilzen, Karottenstreifen und Frühlingszwiebeln.
36. **Canh chua chay** 5,50
Scharf-saure Suppe mit Tofu
Vegetarische scharf-saure Suppe mit Tofu, Tomaten, frischer Ananas, Stangensellerie, Bohnensprossen und frischen Kräutern.

Hauptgerichte

Nudelsuppen

40. **Phở bò** ^{a,d} **13,00**
Reisnudelsuppe Hanoi-Art
Würzige Rinderbrühe mit der besonderen Gewürzmischung aus Ingwer, Sternanis und Nelken, serviert mit Rindfleischstreifen, frischen Kräutern, Bohnensprossen und Reisnudeln - gilt als vietnamesisches Nationalgericht.
41. **Bún bò Huế** ^{a,d} **13,00**
Reisnudelsuppe Hue-Art
Eine scharf-pikante Brühe mit Rind- und Schweinefleisch, gerösteten Chilis und Zitronengras, wird wie in Zentralvietnam mit frischen Kräutern, Bohnensprossen und Reisnudeln serviert.
42. **Hủ tiếu** ^{a,b} **13,00**
Reisnudelsuppe aus dem Süden Vietnams
Delikate Reisnudelsuppe aus dem Süden Vietnams mit Garnelen, Schweinefiletstreifen, Röstzwiebel, Bohnensprossen und frischen Kräutern.
43. **Mì vit** ^d **14,00**
Enten-Nudelsuppe
Würzige Entenbrühe mit Entenfleischstreifen und Eiernudeln, Pak Choi, frischen Kräutern und Sojasprossen.
44. **Phở Trộn** ^d **12,90**
Reisbandnudeln Salat mit Kräuter,
Salat, Cocktailtomaten, Gurken, Erdnüsse, Röstzwiebeln und Spezialsauce mit Hoisin und Soja.
Wahlweise mit Rind, Huhn oder Tofu

Nudelgerichte

45. **Bún chả giò** ^{a,d} **13,00**
Reisnudeln mit Frühlingsrollen
Reisnudeln serviert mit knusprigen Frühlingsrollen, Salat, Kräutern, Bohnensprossen und nước mắm-Sauce.
46. **Bún bò xào** ^{a,d} **13,00**
Reisnudeln mit Rindfleisch
Reisnudeln serviert mit gebratenem Rindfleisch, Salat, Kräutern, Bohnensprossen und nước mắm-Sauce.
47. **Mì xào** ^d **13,00**
Gebratene Eiernudeln
Eiernudeln, gebraten mit Garnelen, gegrillten Schweinefiletstreifen, Chinakohl, Karotten, Bohnensprossen und Frühlingszwiebeln.
48. **Cơm Chien** ^b **13,00**
Gebratener Reis
mit Garnelen, Ei, gegrillten Schweinefleisch und frischen Gemüse
49. **Bún Chả Hà Nội** ^c **13,00**
Gegrillte Schweinefleisch- Frikadellen
nach Hanoi Art. Serviert mit Reisnudeln, Kräuter, Gurke, frischen Salat - nước mắm-Sauce

Hauptgerichte

Vegetarische Gerichte

50. **Cà tím mỡ hành** 12,00
Gegrillte Auberginen
Gegrillte Auberginen mit in Öl geschwenktem Schnittlauch, serviert mit knusprigen Tofublättern.
51. **Đậu hũ cà ry** 12,00
Gebratener Tofu mit Curry-Sauce
Gebratener Tofu mit Kartoffeln, Aubergine, Süßkartoffeln, Karotten und Bohnen in pikanter Kokosmilch-Curry-Sauce.
52. **Rau cải xào** 11,00
Gebratenes Gemüse
Brokkoli, Karotten, rote Paprika, Bambusscheiben, Chinakohl, Bohnensprossen, Champignons und Zuckerschoten, frisch aus dem Wok gezaubert.
53. **Đậu hũ sả nghệ** 12,00
Tofu mit Zitronengras und Kurkuma
Gebratener Tofu mit Aubergine, Bambusscheiben, Zwiebeln, Bohnen, Karotten, Zitronengras, Kokosmilch und Erdnüssen.
54. **Đậu hũ sauce cà chua** 12,00
Tofu nach traditionellem Familien-Rezept mit frischer Tomaten-Sauce
Gebratener Tofu mit einer herzhaften Sauce aus Tomaten, frischer Ananas, Zuckerschoten, roter Paprika und Frühlingszwiebeln.
55. **Đậu hũ xào nấm** 12,00
Tofu mit Pilzen
Gebratener Tofu mit einer Variation aus Champignons, Austernpilzen, Pfifferlingen, Mu-Err-Pilzen, Tongku-Pilzen und Frühlingszwiebeln.
56. **Rau muống xào đậu hũ** 13,00
Wasserspinat mit Tofu-Streifen
Kurz im Wok geschwenkter Wasserspinat mit Tofu und Frühlingszwiebeln.
57. **Rau củ nấu cà ry** 12,00
Gebratenes Gemüse – Curry
Aubergine, Kartoffeln, Zwiebel, Karotten, Süßkartoffeln und Kürbis in pikanter Kokosmilch-Curry-Sauce.

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

Hauptgerichte

Fleischgerichte

Bò – Rind

60. **Bò xào sả nghệ** ^{d,e} 13,00
**Rindfleisch mit Zitronengras
und Kurkuma**

Gebratenes Rindfleisch mit Aubergine, Bambusscheiben, Bohnen, Karotten und Zwiebel in einer pikanten Sauce aus Kurkuma, Zitronengras, Kokosmilch und Erdnüssen.

61. **Bò xào rau cải** 12,00
Rindfleisch mit Gemüse

Gebratenes Rindfleisch mit Brokkoli, Karotten, roter Paprika, Bambusstreifen, Chinakohl, Bohnensprossen, Champignons und Zuckerschoten.

62. **Bò xào rau muống** 14,00
**Gebratenes Rindfleisch mit
Wasserspinat**

Im Wok kurz geschwenkter Wasser- Spinat mit Rindfleisch und Frühlingszwiebeln

63. **Cà ry bò** ^d 13,00
Rindfleisch in Curry-Sauce

Gebratenes Rindfleisch mit Aubergine, Kartoffeln, Bohnen, Süßkartoffeln und Karotten in einer pikanten Kokosmilch-Curry-Sauce.

64. **Bò nướng vỉ** ^d 15,50
Gegrilltes Rindfleisch

Gegrilltes Rindfleisch, auf der heißen Platte serviert mit Reismudeln, Salat und frischen Kräutern.

65. **Bò lá lốt** ^d 16,00
Rindfleisch in Lot-Blättern gegrillt

In Lot-Blättern gegrilltes Rindfleisch auf der heißen Platte serviert, mit Reismudeln, Salat, frischen Kräutern und nước mắm-Sauce.

Heo - Schwein

70. **Heo kho tiêu** 13,00
Schweinefilet im Tontopf

Gepfeffertes Schweinefilet, im Tontopf sautiert mit einer karamellisierten Sauce, serviert mit asiatischem Beilagensalat.

71. **Heo sũa nướng** 16,00
Gegrilltes Spanferkel

Gegrilltes Spanferkel mariniert mit fünf Gewürzen, auf der heißen Platte serviert mit Reismudeln, Salat, Kräutern, Salat und nước mắm-Sauce.

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

Auf Wunsch reichen wir mit allen Grillgerichten Reispapier zum Rollen.

Hauptgerichte

Geflügel Gà – Huhn

75. Gà kho gừng **13,00**
Hühnerbrustfilet im Tontopf
Hühnerbrustfilet im Tontopf sautiert in einer karamellisierten Sauce mit Ingwer, serviert mit asiatischem Beilagensalat.
76. Gà sả nghệ ^{d,e} **13,00**
Hühnerbrustfilet mit Zitronengras und Kurkuma
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras, Aubergine, Zwiebel, Bambusscheiben, Bohnen, Zucchini und Karotten in einer Sauce aus Kokosmilch und Erdnüssen.
77. Gà cà ry ^{a,d} **13,00**
Hühnerbrustfilet in Curry-Sauce
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Aubergine, Kartoffeln, Bohnen, Süßkartoffeln und Karotten in einer pikanten Kokosmilch- Curry-Sauce.
78. Gà lăn bột **13,00**
Hühnerbrustfilet im Teigmantel
Hühnerbrustfilet im Teigmantel frittiert, serviert mit einer süß-sauren Sauce aus frischer Ananas, Karotten, Bambusstreifen und roter Paprika.
79. Gà nướng sốt me **14,00**
Gegrilltes Hühnerbrustfilet
in Tamarinde-Sauce
Gegrilltes Hühnerbrustfilet auf Gemüsebett mit Tamarinde-Sauce, serviert auf der heißen Platte.

Vịt – Ente

80. Vịt quay ^f **16,90**
Ente auf Gemüsebett
Knusprige Ente mit gebratenen Brokkoli, Karotten, roter Paprika, Bambusstreifen, Chinakohl, Bohnensprossen, Champignons und Zuckerschoten.
81. Vịt chua ngọt **15,50**
Entenbrust süß-sauer
Entenbrust mit Karotten, frischer Ananas, Bambusstreifen und roter Paprika.
82. Vịt cà ry **15,50**
Entenbrust in Curry-Sauce
Entenbrust mit Aubergine, Bohnen, Kartoffeln, Karotten und Süßkartoffeln in einer pikanten Kokosmilch-Curry-Sauce.
83. Vịt chao ^f **15,50**
Entenbrust mit Sojacrème-Sauce
Entenbrust mit einer pikanten Sauce aus Sojacrème, Pflaumenwein und Kokosmilch auf einem Gemüsebett serviert.

Hauptgerichte

Meeresfrüchte

Cá - Fisch

87. **Cá chiên sả nghệ** ^{d,e} 13,50
Fischfilet mit Zitronengras und Kurkuma
Gebratenes Pangasius-Filet mit Aubergine, Bohnen, Karotten und Zwiebel in einer pikanten Sauce aus Zitronengras, Kurkuma, Kokosmilch und Erdnüssen.
88. **Cá nấu cà ry** ^d 13,50
Fisch in Curry-Sauce
Pangasius-Filet mit Aubergine, Kartoffeln, Bohnen, Zwiebel, Karotten und Süßkartoffeln in pikanter Kokosmilch-Curry-Sauce.
89. **Cá lăn bột** ^d 13,50
Fischfilet süß-sauer
Pangasius-Filet im Teigmantel frittiert, serviert auf einem Gemüsebett aus Karotten, frischer Ananas, Bambusstreifen und roter Paprika mit süß-saurer Sauce.
90. **Cá hồi kho tộ** ^{d,e} 16,00
Lachsfilet im Tontopf
im Tontopf geschmorter Lachs mit karamellisierter Sauce, serviert mit asiatischem Beilagensalat.

Tôm – Garnelen

94. **Tôm rang me** ^b 17,00
Garnelen in Tamarinde-Sauce
Garnelen im Tontopf sautiert in würziger Tamarinde-Sauce, serviert mit asiatischem Beilagensalat.
95. **Tôm nướng** ^b 18,50
Gegrillte Garnelen
Gegrillte Garnelen, serviert auf der heißen Platte mit Reismudeln, Salat, frischen Kräutern und nước mắm-Sauce.
96. **Tôm sauce cà** ^b 17,00
Garnelen im Tontopf
Garnelen in pikanter Sauce aus frischen Tomaten, geschmort mit Zwiebel, Champignons, Zuckerschoten und Frühlingszwiebeln, serviert im heißen Tontopf.

Mực - Tintenfisch

101. **Mực nướng** ^d 15,00
Gegrillter Tintenfisch
Gegrillter Tintenfisch, serviert auf der heißen Platte mit Reismudeln, Salat, frischen Kräutern und nước mắm-Sauce.

Spezialitäten & Dessert

Spezialitäten

- 105. Đồ biển nướng vỉ^d 18,50**
Gemischte Meeresfrüchteplatte
Eine Variation aus Tintenfisch, Garnelen und Fisch gegrillt und auf der heißen Platte serviert mit Reismudeln, Salat, frischen Kräutern und nước mắm-Sauce.
- 106. Lẩu thập cẩm^b**
Fondue, nur mit Vorbestellung
ab 2 Personen pro Person 25,00
Spezielles Fondue im Feuertopf, serviert mit einer Auswahl an verschiedenen Fleisch- und Fischarten sowie Gemüse und Reismudeln.
- 107. Bò nhúng dấm**
Fondue, nur mit Vorbestellung
ab 2 Personen pro Person 25,00
auf Wunsch auch mit Meeresfrüchten
pro Person 30,00
Spezielles Fondue mit einer Kreation aus dem Saft der Kokosnuss, Weinessig und Zitronengras, serviert mit Rindfleisch, verschiedenen Kräutern und Reismudeln sowie Reispapier zum „vietnamesisch Wrappen“.
- 108. Đồ biển cà ry^d 18,50**
Meeresfrüchte in Curry
Meeresfrüchte mit Aubergine, Zwiebeln, Kartoffeln, Karotten, Stangensellerie und Süßkartoffeln in pikanter Curry-Sauce.
- 109. Thịt cừu nướng 18,00**
Gegrilltes Lammfleisch
Gegrilltes Lammfleisch mit Curry-Sauce, serviert mit Knoblauchreis und Gemüse

Dessert

- 110. Chè đậu xanh 5,00**
Mungbohnen-Pudding
Pudding aus Mungbohnen mit Kokosmilch.
- 111. Chè chuối^e 5,00**
Banane in Kokoscrème
In Kokoscrème gekochte Bananen mit Tapioka-Perlen und Erdnüssen.
- 112. Chuối chiên^e 4,50**
Banane im Teigmantel
Banane im Teigmantel mit Honig und gerösteten Erdnüssen.
- 113. Kem trà xanh đậu đỏ 5,00**
Eiscreme
Grünerteeeis mit roten Bohnen.
- 115. Kem hai loại^e 5,00**
Eiscreme
Walnuss und Vanilleeis mit gerösteten Erdnüssen.
- 116. Bánh bi^h 5,50**
Sesambällchen
hausgemachte Sesambällchen mit Mungbohnen – Füllung und Eiscreme
- 117. Kem Chuối^d 4,90**
Hausgemachtes Eis
mit Sini Bananen- Kokos und Erdnüsse

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Wasser

Selters 0,25 l.....	2,50
Selters 0,75 l.....	5,50
Selters naturell 0,25 l.....	2,50
Selters naturell 0,75 l.....	5,50

Säfte & Nektar

Rapps Apfelsaft 0,3 l.....	3,00
Rapps Ananassaft 0,3 l.....	3,00
Rapps „Lebensfreude Pur“ Orange, Apfel, Mango 0,3 l.....	3,00
Rapps „Rosige Zeiten“ Guave und Aloe Vera 0,3 l.....	3,00

Saftschorlen

<i>klein</i> 0,3 l.....	3,00
<i>groß</i> 0,5 l.....	4,00

Limonaden

Chanh dá - hausgemachte Limonade mit Eis <i>klein</i>	3,00
<i>groß</i>	4,00

Nước me – hausgemachte Tamarinde Limonade mit Eis <i>klein</i>	3,00
<i>groß</i>	4,00

Coca Cola ^{1, 2, 3} 0,3 l.....	3,00
Coca Cola ^{1, 2, 3} 0,5 l.....	4,00
Coca Cola light ^{1, 2, 3, 5} 0,3 l.....	3,00
Coca Cola light ^{1, 2, 3, 5} 0,5 l.....	4,00
Fanta ² 0,3 l.....	3,00
Fanta ² 0,5 l.....	4,00
Sprite 0,3 l.....	3,00
Sprite 0,5 l.....	4,00
Bitter Lemon ⁴ 0,2 l.....	3,00
Ginger Ale ² 0,2 l.....	3,00
Tonic Water ⁴ 0,2 l.....	3,00
Bionade Holunder 0,33 l.....	3,00
Bionade Ingwer-Orange 0,33 l.....	3,00

Alkoholfreie Cocktails

Fruit Punch.....	6,50
(Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine)	
Lemon Squash.....	6,00
(Limette, Rohrzucker, Ginger Ale)	
Magie Water.....	6,00
(frischer Zitronensaft, Roses lime juice Angostura, Ginger Ale)	

Alkoholfreies Bier

Clausthaler 0,33 l.....	3,00
Schöfferhofer helles Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l.....	4,00

Kaffee ⁵

Espresso.....	2,00
doppelter Espresso.....	3,30
Cappuccino.....	3,00
Kaffee.....	2,80
vietnamesischer Kaffee.....	4,00
mit Tropf-Filter serviert	

Tee ⁶

Grüner Tee	
Jasmin-Tee	
<i>kleine Kanne</i>	4,00
<i>große Kanne</i>	5,50

Frischer Ingwer-Tee	
<i>kleine Kanne</i>	4,00
<i>große Kanne</i>	5,50

Frischer Pfefferminz-Tee	
<i>kleine Kanne</i>	4,00
<i>große Kanne</i>	5,50

Frischer Ananas Tee	
<i>kleine Kanne</i>	4,00
<i>große Kanne</i>	5,50

Getränke

Alkoholhaltige Getränke

Bier

Binding Pils vom Fass	
0,3 l.....	3,00
0,5 l.....	4,00

Saigon 0,33l.....	4,00
Radler (Bier+Limonade) 0,3 l.....	3,00
Radler (Bier+Limonade) 0,5 l.....	4,00

Hefeweizen

Schöffelhofer	
helles Hefeweizen 0,5 l.....	4,00
dunkles Hefeweizen 0,5 l.....	4,00

Apfelwein

Rapps Meisterschoppen	
0,25 l.....	3,00
0,5 l.....	4,00

Weißweinschorle

Chardonnay + Mineralwasser	
0,2 l.....	4,60

Weißweine

Cellier des Vicomtes

Chardonnay - Vin de Pays d'Oc 2020

Frankreich / Languedoc Vignerons
Catalans, Perpignan

*„Trocken; helles Sonnengelb,
frische, aber weiche Säurestruktur,
Aromen von Vanille, Nuss und
Mango, an Butterkeks erinnernd.“*

0,2 l	5,50
0,1 l	3,50

Robert Weil

Riesling Q.b.A. 2019

Deutschland / Rheingau
Weingut Robert Weil, Kiedrich
Mitglied im VDP

*„Trocken; helles Gelb mit grünen
Reflexen, harmonische, gereifte
Säurestruktur, ausdrucksvolle Aromen
von Apfel, Weinbergpfirsich, etwas
Grapefruit. Klassischer Rheingauer
Riesling aus einem der besten
Weingüter Deutschlands.“*

0,2 l	6,50
0,1 l	3,50

Weißweine

Heinrich Gies

Grauburgunder D.Q. 2020

Deutschland / Pfalz
Weingut Heinrich Gies, Friedelsheim

„Trocken; leuchtendes Goldgelb, elegantes, dezent cremiges Säurespiel, vielfältiges Aromenspektrum von reifem grünem Apfel, reifer Mandel, dezenter Honigton. Körper- und extraktreicher Wein mit eleganter Wucht.“

0,75 l **23,00**

Schloß Johannisberger Gelblack

Rießling Q.b.A. 2020

Deutschland / Rheingau
Schloß Johannisberger Weingüterverwaltung,
Johannisberg - Mitglied im VDP

„Trocken; helles goldgelb, elegante Säurestruktur, verspielte Aromen von grünem Apfel, Weinbergpfirsich, etwas Aprikose, dezent fruchtig. Klassischer, mineralischer Rheingauer Riesling.“

0,75 l **31,00**

Roséwein

Robert Weil

Rießling Q.b.A. 2020

Deutschland / Rheingau Weingut
Robert Weil, Kiedrich
Mitglied im VDP

„Trocken; helles Strohgelb, elegante, geschliffene Säure, ausgeprägte Aromen von Apfel, Aprikose, Weinbergpfirsich, mineralischer Anklang, rassig pikanter Wein. Ein idealer Wein zu Fischgerichten und zu hellem Fleisch. Einer der großen deutschen Riesling-Weine.“

0,75 l **30,00**

Pfälzer

Portugieser Weißherbst Q.b.A. 2019

Deutschland / Pfalz
Weingut F. Hahn, Albersweiler Südliche
Weinstraße

„Halbtrocken; helles Lachsrosa, feine frische Fruchtaromen von Erdbeere und Himbeere, weiche, dezente Säure, sortentypische Aromen von frischen Himbeeren und Erdbeeren. Ein harmonischer, frischer Schoppenwein.“

0,2 l **5,50**

0,1 l **3,00**

Getränke

Rotweine

Azabache

Tempranillo DOCa 2019

Spanien / Rioja
Vinedos de Aldeanueva,
Aldeanueva de Ebro

*„Trocken; dunkles Kirschrot,
mittelkräftige Säure, sortentypischer,
klassischer junger Rioja mit
eleganten Fruchtaromen reifer
Kirschen und Pflaumen, weiches
Tannin.“*

0,2 l 5,50

0,1 l 3,50

Le Pas de la Baume

Grenache-Syrah-Vieux Carignan-
Cinsault Côtes
du Rhône AC 2019

Frankreich / Rhône
Cave de Cairanne, Cairanne

*„Trocken; dunkles Rubinrot mit
granatroten Reflexen, elegante
Säurestruktur mit runden und gut
eingebauten Tanninen, Aromen von
frischen roten Früchten, Johannisbeere
und Erdbeere, Kräuter und Gewürznoten.
Eleganter, klassischer, mehrfach
ausgezeichneter Rhone-Wein.“*

0,2 l 5,90

0,1 l 3,50

0,75 l 17,00

Cellier des Vicomtes

Merlot - Vin de Pays d'Oc 2018

Frankreich / Languedoc
Vignerons Catalans, Perpignan

*„Trocken; dunkles Sauerkirschrot,
weiches, schmeichelndes Tannin,
elegante Aromen von Brombeere,
Cassis, Pflaume, etwas Paprika.
Eleganter, fruchtbetonter,
schmeichelnder Wein, angenehm
weich und charmant.“*

0,2 l 5,50

0,1 l 3,50

Masseria Altemura „Sasseo“

Primitivo i.g.t. Puglia-Manduria 2020

Italien | Apulien
Torre Santa Susanna, Salento / Brindisi

*„Trocken; dunkel rubinrot, angenehme
Säure mit weichem Tannin; intensiver
und voller Duft von Pflaume und roten
Früchten mit zarten, würzigen Akzenten -
einhüllender Körper, entfaltet reifen
Fruchtgeschmack.“*

0,75 l 27,00

Rotweine

Ramon Bilbao Reserva

Tempranillo DOCa 2018

Spanien / Rioja
Bodegas dRamon Bilbao S.A.,
Haro – Rioja Alta

*„Trocken; rubinrot mit Schattierungen,
weiches schmeichelndes Tannin,
würzige Aromen von Tabak, Nelke,
Lakritz und reifen Waldfrüchten,
vollmundiger, gewichtiger,
vielschichtiger Wein. Ein großer
Rioja von einem der besten
Erzeuger der Region“*

0,75 l **29,50**

Barolo Riserva della Casa

Barolo DOGC 2016

Italien / Piemont
Nebbiolo – Cantine Marchesi di Barolo,
Gía Opera Pia, Barolo

*„Trocken; kirschrote Farbe,
kräftiges aber samtiges Tanningerüst,
großes Aromaspiel von Kirsche,
Pflaume, Kräutern und etwas Rose,
tiefer, ausdrucksstarker Charakter.
Ein großer Barolo in exzeptioneller
Qualität aus den besten Einzellagen
im Piemont.“*

0,75 l **58,00**

Vino Nobile de Montepulciano

Nottola DOGC 2018
Prugnolo Gentile (Sangiovese)

Italien / Toskana
Azienda Agricola Nottola s.r.l.
Montepulciano / Siena

*„Trocken; intensives rubinrot,
frische, elegante Säure mit
präsentem, weichem Tannin,
reiches Aromenspektrum von
Kirsche, Veilchen, Kräutern, Leder,
Kakaotönen. Ein großer, eleganter
und komplexer Wein.“*

0,75 l **29,50**

Getränke

Aperitif & Spirituosen

Grappa 4 cl.....	4,50
Gin 4 cl.....	4,50
Wodka 4 cl... ..	4,50
Rum 4 cl.....	4,50
Pflaumenwein 4 cl.....	4,50
Litschiwein 4 cl.....	4,50
Bambusschnaps 2 cl.....	4,50

Longdrings

Cuba Libre.....	7,00
(Havanna Club 3 Jahre, Coca Cola, Limette)	
Cuba Correct.....	7,00
(Havanna Club 3 Jahre, Zitronen- Limonade, Limette)	
Gin Tonic.....	7,00
Wodka Lemon.....	7,00

Cocktails

Caipirinha	7,50
Pitú Cachaça, Limette, Rohrzucker	
Mai Tai	8,50
Myer's Rum, Bacardi Rum, hoch prozentiger Rum, Mandelsirup, Zitronensaft, Curaçao Orange	
Mojito	7,50
Hannava Club, Limette, frische Minze, Rohrzucker, Soda	

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. Koffeinhaltig
2. Mit Farbstoff(en)
3. Mit Antioxidationsmittel
4. Chininhaltig
5. Mit Süßungsmittel
6. Mit Milcheiweiß
7. Mit Konservierungsstoff
8. Mit Geschmacksverstärker

Deklarationspflichtige Allergene

- a. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- b. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Erdnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Soja(bohnen)
- f. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Schalenfrüchte
- h. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Alle Preise in Euro, inkl. gesetzlicher
Mehrwertsteuer und Bedienung.**

Glasnudeln

Werden aus Tapioka-, Mungbohnen- oder Süßkartoffelstärke hergestellt.

Grüne Papaya

Reif als Frucht gegessen, wird die grüne Gemüsepapaya zu Salat verarbeitet. Im Film „Der Duft der grünen Papaya“ können Sie sich auch visuell von dem kulinarischen Erlebnis überzeugen.

Kokosnuss

Kokoswasser ist die Flüssigkeit der jungen Trinkkokosnuss, Kokosmilch besteht aus dem Wasser sowie dem Mark der Kokosnuss.

Kurkuma

Neben ätherischen Ölen enthält der „gelbe Ingwer“ Curcumin, das ihm seine kräftige Farbe verleiht - typischer Currybestandteil.

Lá Ióť, Betelblätter

Piper sarmentosum, auch Pfefferblätter genannt, sehr würzige Umhüllung für gegrillte Rindfleischrollen.

Lotusstängel

Stängel der Lotusblume, die in Vietnam ein Symbol für Reinheit ist.

Mu-Err-Pilze

Auch Wolkenohrenpilze genannt, meist getrocknet erhältlich.

Mungbohnen

Kleine gelbe Bohnen mit grüner Schale, werden als Gemüse und als Basis für Desserts verwendet.

Nước mắm

Eine fermentierte Fischsauce, sehr protein- und vitaminreich (Vitamin B). Würzbasis für zahlreiche Gerichte, verfeinert mit Knoblauch, Chilis und Limonensaft ein beliebter Dip.

Pangasius / Catfish

In vielen Ländern beliebter Süßwasserfisch, wird auch in Europa immer bekannter.

Rau muống, Wasserspinat

Wächst überall dort, wo viel Wasser ist, z.B. in Teichen oder zwischen Reisfeldern. Sehr nahrhaft, wird wegen der entgiftenden Wirkung auch als Heilpflanze verwendet.

Reis

Wird oft weiterverarbeitet zu Reismudeln oder Reispapier. In Reispapier gewickelt genießt man z.B. gỏi cuốn, Sommerrollen. Auch die vietnamesischen Frühlingsrollen chả giò werden in Reispapier gerollt, im Unterschied zu chinesischen in Weizenteig.

Sojabohnencreme

Hergestellt aus fermentierten Sojabohnen, reich an pflanzlichen Proteinen.

Tamarinde

Das süß-saure Mark aus der Schote des tropischen Tamarindenbaumes wird in Suppen und Saucen verwendet.

Tofu

Aus Sojabohnen hergestellt, enthält hochwertige pflanzliche Proteine, Eisen, Kalzium und Vitamine (vor allem Vitamin E). Basis für viele vegetarische Gerichte.

Tongku-Pilze

Auch Duftpilze genannt, sehr intensiv aromatisch im Geschmack.

Zitronengras

Die intensive nach Zitronen duftenden fein gehobelten Stangen werden für Suppen und Saucen verwendet.

the same time, the fact that the majority of the sample were not employed in the same industry as their parents may have influenced their attitudes towards their parents' occupation. This is a limitation of the study.

It is interesting to note that the majority of the sample were not employed in the same industry as their parents. This may be due to the fact that the majority of the sample were born in the 1960s and 1970s, a time when there was a significant shift in the economy from manufacturing to services.

The study also found that the majority of the sample were not employed in the same industry as their parents. This may be due to the fact that the majority of the sample were born in the 1960s and 1970s, a time when there was a significant shift in the economy from manufacturing to services.

The study also found that the majority of the sample were not employed in the same industry as their parents. This may be due to the fact that the majority of the sample were born in the 1960s and 1970s, a time when there was a significant shift in the economy from manufacturing to services.

The study also found that the majority of the sample were not employed in the same industry as their parents. This may be due to the fact that the majority of the sample were born in the 1960s and 1970s, a time when there was a significant shift in the economy from manufacturing to services.

The study also found that the majority of the sample were not employed in the same industry as their parents. This may be due to the fact that the majority of the sample were born in the 1960s and 1970s, a time when there was a significant shift in the economy from manufacturing to services.

The study also found that the majority of the sample were not employed in the same industry as their parents. This may be due to the fact that the majority of the sample were born in the 1960s and 1970s, a time when there was a significant shift in the economy from manufacturing to services.

The study also found that the majority of the sample were not employed in the same industry as their parents. This may be due to the fact that the majority of the sample were born in the 1960s and 1970s, a time when there was a significant shift in the economy from manufacturing to services.

The study also found that the majority of the sample were not employed in the same industry as their parents. This may be due to the fact that the majority of the sample were born in the 1960s and 1970s, a time when there was a significant shift in the economy from manufacturing to services.

The study also found that the majority of the sample were not employed in the same industry as their parents. This may be due to the fact that the majority of the sample were born in the 1960s and 1970s, a time when there was a significant shift in the economy from manufacturing to services.

The study also found that the majority of the sample were not employed in the same industry as their parents. This may be due to the fact that the majority of the sample were born in the 1960s and 1970s, a time when there was a significant shift in the economy from manufacturing to services.