

# Restaurant



Ho Guom  
*Vietnamese Kitchen*



**069-74308920**



Ostendstr. 49,  
60314 Frankfurt am Main



Mo.-Fr.: 11:00-15:00 — 17:00-22:00  
Sa.-So.: 17:00-22:00

**Ho Guom** – ein Ausdruck aus dem altvietnamesischen Kaiserreich – illustriert den berühmten See, der Alt-Hanoi vom einstigen französischen Kolonialviertel trennt. Mit dem Namen Ho Guom Restaurant verbunden, werden Sie bei uns die vielseitigen kulinarischen Traditionen der vietnamesischen Küche, vom Street-Food bis hin zu kaiserlichen Köstlichkeiten, erleben.

Bei uns im Ho Guom Restaurant wird durch eine harmonische Verschmelzung aus traditionellen und innovativen Elementen und Werten die Atmosphäre eines Ortes am Ufer des Ho Guom-Sees geweckt. Die Harmonie dieser Mischung von "**Tradition trifft Moderne**" wird nochmals in unserer Speisekarte widerspiegelt. Die geschmacklichen Variationen von lieblich-süß bis hin zur scharf-herzlichen entfachen gemeinsam mit dem heimatlichen Flair die Anziehung der fernöstlichen Küche.

Um Ihnen mit höchstem Qualitätsanspruch servieren zu können, bedürfen unsere Speisen viel Hingabe bis ins kleinste Detail und natürlich längerer Zubereitungszeit. Tauchen Sie ein in die kulinarische Welt des Ho Guom Restaurants und erleben Sie die geschichtsträchtige Atmosphäre, die der See seit dem altvietnamesischen Kaiserreich vermittelt.



# VORSPEISE



1. **BANH TOM** 7,50  
gebratene Garnelen auf 2 gebackenen Süßkartoffel Reibekuchen mit Spicy-Mayo.
3. **NEM RAN** C,D 7,50  
2 gold-gebackene Rollen mit Rinderhack, Mörcheln, Weißkohl, Glasnudeln, Möhren.  
Dazu Fischsauce.
5. **GOI CUON** E,F 7,50  
2 Sommerrollen mit Lachsfilet oder Garnelen in Reispapier ummantelt, gefüllt mit Salat.  
Serviert mit Fischsauce.
7. **GYOZA** A1,F 7,50  
5 Stk, Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung.  
Serviert mit Soja-Soße.

*vegetarisch*

2. **BANH TOM CHAY** 6,90  
gold-gebackene Seitan auf 2 Süßkartoffel-Reibekuchen.  
Serviert mit Spicy-Mayo.
4. **NEM RAN CHAY** E,F 6,90  
2 gold-gebackene Rollen mit Seitan-Hack, Mörcheln, Glasnudeln, Mungobohnen. Dazu Erdnüsse und Soja-Soße.
6. **GOI CUON CHAY** F 6,90  
2 Sommerrollen mit Bio Tofu in Reispapier, gefüllt mit frischem Salat. Dazu Soja-Soße.
8. **EDAMAME** 6,90  
gedämpfte grüne Sojabohnen.  
Verfeinert mit Meersalz.

9. **HO GUOM MIX** 22,50

2 Sommerrollen, 2 Nem Ran,  
2 gebratene Panko-Garnelen, 5 Gyoza,  
Edamame, Süß-Sauer-Soße, Soja-Soße.





# SUPPEN

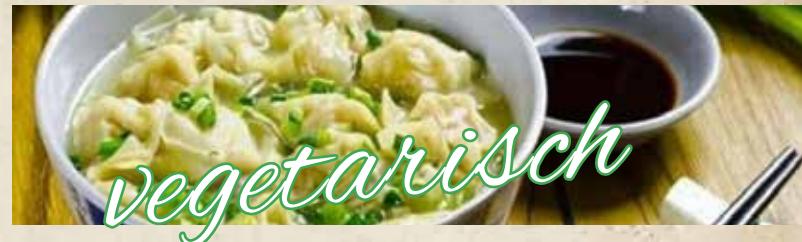


11. **SUP WANTAN** A1,K 6,70

3 goldene Teigtaschen mit Garnelen und Hühnerfleischfüllung in herzhafter Kräuterbrühe abgeschmeckt mit Sesamöl, Pak Choi und Koriander.

13. **SUP KOKOS** 6,70

Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Champignons, Babytomaten, Gemüse und Koriander



12. **SUP HA CAO CHAY** A1,K 6,50

3 Teigtaschen mit Gemüse-Tofufüllung in herzhafter Kräuterbrühe, Brokkoli, Zucchini, Möhren, abgeschmeckt mit Sesamöl.

14. **SUP KOKOS CHAY** 6,50

Tofu mit Champignons, Babytomaten, Gemüse, Zitronengras und Koriander

# SALAT



15. **GOI DU DU** D,E 7,50

grüne Papaya Streifen, gedämpften Garnelen oder Hühnerfleisch, Chili, gerösteten Erdnüssen mit Fischsauce- Limetten.

17. **SO DIEP** F,J 7,90

3 gebrillierte Jakobsmuscheln in Wasabi-Soja-Reduktion. Garniert mit Lauchpesto und Koriander.

16. **GOI XOAI CHAY** E,F 7,30

frische Mango Streifen. Vermengt mit Möhren, Minze, Bio Tofu, Chili, gerösteten Erdnüssen und Soja-Soße.



# HAUPTGERICHTE



## *Pho* - Reisbandnudeln Suppe -

19. **PHO BO** 15,90

gegrillte feine Rindfleischstreifen oder gekochtes Rindfleisch. Reisbandnudeln und frische vietnamesische Kräuter, abgeschmeckt mit Zimt, Anis und Koriander.

21. **PHO GA** 15,90

gedämpftes Hühnerfleisch, Reisbandnudeln mit frischen Koriander und Zwiebelnstreifen.



20. **PHO CHAY** F 15,90

mit 5 Kräuterbrühe. Serviert mit Chinakohl, Rouladen mit Tofu-, Pilze-, Zwiebeln-Füllung, Seitan, abgeschmeckt mit Koriander.

## *Bun* - Reisnudeln -

23. **BUN NEM** D,E 15,90

3 Frühlingsrollen mit Reisnudeln, Sojasprossen, Salat, Gurken, Basilikum, Röstzwiebeln, Erdnuss und Fischsauce Dressing.

25. **BUN BO NAM BO** D,E 16,20

gebratenes Rindfleisch mit BBQ, Reisnudeln, grünem Salat, Gurken, vielen Kräutern und Sojasprossen. Serviert mit gerösteten Erdnüssen und Fischsauce.

26. **BUN CHA NUONG** D 15,90

Reisnudeln mit knackigem Salat und gebrillten Schweinefleischstreifen nach traditioneller vietnamesischer Art. Dazu Fischsauce.

24. **BUN NEM CHAY** F 15,50

2 Frühlingsrollen, Tofu, Reisnudeln, Garnelen, mit frischem Salat, Röstzwiebeln, Erdnuss und Soja-Honig Dressing.





# HAUPTGERICHTE

## *vegetarisch*

27. **BAO BURGER** 16,90

200g gegrilltes Rindfleisch-Patty, Mango-Coleslaw, Koriander, liebliche Mango-Chili Creme in gedämpftem Banh Bao, Süßkartoffel-Stäbchen, Kimchi.

29. **COM BO XAO BBQ** F 16,20

medium Wok-sautéierte Rindfleischstreifen mit BBQ Sauce, Babymais, Paprika, Brokkoli, mit Reis oder Reisbandnudeln.

31. **MUC XAO SATÉ** 16,50

sautéerte Tintenfisch, Zucchini, Paprika, Brokkoli, mit pikanter Saté-Sauce.  
Serviert in heißen Reispott.

33. **COM BO XOAI** E 16,20

medium geschwerte Rindspitzen mit frischem Mango, Koriander, Erdnuss, Mango-Dressing, auf Jasminreis (Lauwarm)

35. **COM CURRY** G 16,90

knuspriges Entenfilet oder Hühnersteak in goldener Kokos-Curry Creme, Süßkartoffeln.  
Serviert mit Jasminreis.

28. **BAO CHAY BURGER** 16,20

sautéiertes Seitanpatty, Mango-Coleslaw, Koriander, Sojareduktion, liebliche Mangochili-Creme in gedämpftem Banh Bao, Süßkartoffel-Stäbchen, Kimchi.

30. **COM CHAY XAO** F 16,20

sautéierte Seitan-Tofu Streifen mit Babymais, Brokkoli, Blumenkohl, Pilzen, Paprika mit lieblicher Sojareduktion, Reis oder Reisbandnudeln.

32. **COM CHAY XAO SATÉ** 16,50

gold Seitan, Tofustreifen, Brokkoli, Paprika, Blumenkohl, mit pikanter Saté-Sauce. Jasminreis als Beilage.

34. **COM CAI XAO** F 16,20

Gemüsetopf mit Pakchoi, Bio-Tofu, Shiitake, Möhren. Garniert mit Sesamöl, lieblicher schwarzen Sojabohnen-Sauce. Dazu Jasminreis.

36. **COM CURRY TOFU** F,G 16,20

Bio-tofu in goldener Kokos-Curry Creme, Hokkaido Kürbis, Süßkartoffeln, Möhren, Kartoffeln.  
Serviert mit Jasminreis.



# HAUPTGERICHTE



## Nuong - Grill -

37.	<b>LACHS NUONG</b> F	17,90
	Grill-Lachsfilet auf grünen Kaiserschoten, Paprika, Bohnen, Möhren, Ingwer, Knoblauch. Verfeinert mit karamellisierter Sojasoße.	
38.	<b>VIT PHAP NUONG</b> F	23,50
	medium gegrilltes Barbarie Entenfilet, mit Thaibasilikum (pesto). Serviert auf sautierten Paprika, Babymais, Mohren, Kaiserschoten und Pakchoi. Dazu knusprige Süßkartoffeln. Verfeinert mit Whiskey-BBQ Sauce.	
39.	<b>TOM NUONG</b> F	23,50
	Grill-Großgarnelen in Honigmarinade, Wok sautierte Cherrytomaten, Paprika, Babymais. Serviert mit knuspriger Süßkartoffel-Stäbchen, BBQ-Whiskey-Soße.	
40.	<b>BO TOM NUONG</b>	25,50
	medium gegrillte Rind-Entrecote, Großgarnelen, Wok, sautierte Paprika, Kaiserschoten, Babymais. Serviert mit Süßkartoffeln-Stäbchen. BBQ-Whiskey-Soße.	
41.	<b>CA THU NUONG</b> J	25,50
	medium gegrilltes Thunfischfilet in Szechuanpfeffer-Marinade Wasabi-Creme. Gebettet auf sautiertem grünpaspargel Pakchoi. Serviert mit knusprigem Rettich-Reiskuchen.	





# Com Gia Dinh

- Familiengerichte -



Für das gemütliche Familienessen stellen  
Ihnen 3 Familienmenü zur Auswahl.

**GA**  
43. **-HÜHNER**

- Frühlingsrollen
- Wantan Suppe
- Hühnersteak mit Curry
- Hühnerfilet mit Gemüse
- Jasminreis

**2 Personen** 34,50  
**3 Personen** 49,50

**CHAY**  
44. **-VEGETARISCH**

- Frühlingsrollen
- Hacao Suppe
- Gebackene Tofu mit Gemüse
- Seitan mit Gemüse
- Jasminreis

**2 Personen** 34,00  
**3 Personen** 49,00

**VIT**  
45. **-ENTE**

- Frühlingsrollen
- Wantan Suppe
- Gebackene Ente mit Curry
- Rindfleisch mit Gemüse
- Jasminreis

**2 Personen** 35,50  
**3 Personen** 50,50



**KINDERGERICHT**

Hühnerfleisch oder Tofu mit  
Gemüse und Süßkartoffeln und  
Stangenbohnen oder Reis.

- 5,90 -





# Beilagen

- |                      |      |
|----------------------|------|
| 1. Jasminreis        | 3,50 |
| 2. Kimchi Salat      | 3,50 |
| 3. Süßkartoffeln     | 3,50 |
| 4. Gedämpftes Gemüse | 5,90 |
| 5. Gebackene Ente    | 7,50 |
| 6. Hühnersteak       | 6,90 |



# Nachtisch

## **NEP CAM SUA DUA** 5,90

schwarzer Klebreis in Mango-Kokoscreme und frische Mango-Würfel.

## **BANH CHUOI** 6,20

frische gebackene Bananen mit karamellisiertem Topping, Erdnüsse, Honig.

## **PANNA COTTA** 5,90

vietnamesische Panna Cotta verfeinert mit Kokosmilch und frischen Obst.





# GETRÄNKE



## SOFT DRINKS

GLAS	0,3l	3,70
	0,5l	5,70
FLASCHE	0,75l	6,60

COCA COLA

COCA COLA LIGHT

FANTA

SPRITE

TONIC

BITTER LEMON

MINERALWASSER

## BAUER FRUCHT SÄFTE

ORANGE

APFEL

MARACUJA

KIRSCH

BANANE

MANGO

ANANAS

ALOHA ALOE

## BIER VOM FASS

0,3l 0,5l

BITBURGER	3,70	4,70
RADLER	3,70	4,70
DIESEL	3,70	4,70

## BIER-FLASCHEN

0,3l 0,5l

SAIGON BIER	3,70	—
TIGER BIER	3,70	—
BECKS	3,70	—
HEINEKEN	3,70	—
ALKOHOLFREI	4,40	—
WEIZENBIER	—	5,10
WEIZENBIER ALKOHOLFREI	5,10	—

## KAFFEE

4,90

### 50. CAFE HANOI

vietnamesischer Kaffee mit gesüßte  
Kondensmilch.  
(auch als Espresso möglich)



Vielen Dank für Ihr Vertrauen &amp; Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!





## TEE - TRADITIONEN

51. **TRA DAM BUT** 5,40  
Bio-Hibiskusblüten Tee mit Zimt, frischer Minze und Honig.
52. **HO GUOM TEE** 5,70  
Bio-Grüntee mit frischen Ingwerstreifen, Zitronengras, Minze, Limetten und Süßholz.
53. **TRA HOA HONG** 5,40  
Bio-Grüntee mit Rosenblüten, jungen Rosenknospen, Süßholz und Honig.
54. **TRA NHAI** 5,40  
Bio-Grüner-Sencha Tee mit Jasminblüten und Süßholz.
55. **TRA HOA CUC** 5,40  
Bio-Chrysanthemenblüten- (aus kontrolliertem Anbau) Grüner Tee mit Honig und Süßholz.
56. **TRA OLONG** 5,70  
sanfter Tee mit Chrysanthemenkugel in grünen Sencha-Blättern.
57. **TRA XA DA** 6,40  
Eistee aus Zitronengras, Limettensaft und Zuckerrohr.

## COOLE - TRADITIONEN

61. **SINH TO XOAI** 6,40  
frische Mango mit Kokosmilch und Mangopüree.
62. **TRA CHANH DA** 6,40  
klassische Limonade -Grüntee mit frischem Limettensaft, Zuckerrohr und Holunderblüten.
63. **SINH TO DAU** 6,40  
frische Erdbeerpuree, Limetten.
64. **CHANH MUOI** 6,40  
Zitronensaft aus Zitronen mit Salz getränk, Zuckerrohr.
65. **SINH TO MANG CAU** 6,40  
frischen Soursop mit Reismilch.
66. **SAIGON KAFFEE** 6,40  
vietnamesischer Eiskaffee geschüttelt mit karamellisierter Milch.
67. **SINH TO CAM** 6,40  
frische Orange mit Bio-Milch & Honig.
68. **TRA CHANH GUNG** 6,40  
vietnamesischer Eistee verfeinert mit Ingwer und Limettensaft.



**COCKTAILS**

**70. MOJITO** 7,40

Weißrum, Limetten, Limettensaft, brauner Zucker und Minze.

**71. LONG ISLAND ICE TEA** 7,70

Wodka, Rum, Gin, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft und Cola.

**72. MAI-TAI** 7,70

Brauner Rum, Triple Sec, Zitronensaft, Mandelsirup, Orangen-Ananassaft.

**73. SEX ON THE BEACH** 7,70

Wodka, Melonenlikör, Pfirsichlikör, Maracujasirup, Orangen-Ananassaft.

**74. TROPICAL HEAT** 7,70

Weißrum, Passoa, Pfirsichsrup, Limettensaft, Orangen-Ananassaft.

**75. PINA COLADA** 7,20

Weißrum, Wodka, Curacao Blue, Kokossirup, Ananassaft, Sahne.

**76. SWIMMING POOL** 7,70

Weißrum, Wodka, Curacao Blue, Kokossirup, Ananassaft, Sahne.

**77. LATIN LOVER** 7,70

Tequila, Cachaca, Limesaft, Zitronensaft, Orangen-Ananassaft.

**WEIN****WEINSCHORLE**

0,2l

4,50

**APFELWEIN**

0,25l

3,00

4,50

**APEROL SPRITZ**

0,2l

6,00

**SCHAUMWEINE-  
SPRITZ**

<b>PROSECCO</b>	0,75l	0,1l
<b>PONTE SPUMANTE</b>	28,50	4,50
<b>SCHLOSS KOBLENZ</b>	0,75l	0,1l
<b>JAHRGANGSSEKT</b>	24,50	4,00
<b>PFLAUMENWEIN</b>	10%	2cl 2,70

**WEISSWEIN**

	Glas 0,2l	Flasche 0,75l
--	--------------	------------------

**RAFALE CHARDONNAY** 6,50 17,00  
**IGP DOC LANGUEDOC-ROUSSILLON FRANKREICH**

feine und zarte Aromen von weißen Früchten und Zitrus definieren diesen bekannten Weißwein aus Südfrankreich. Am Gaumen ausgewogen, deutlich frisch und klar im Abgang.

**ANSELMANN** 6,50 17,00  
**GRAUBURGUNDER TROCKEN**

**HERZENSLUST PFALZ**  
fruchtiger und saftiger Grauburgunder aus der Pfalz mit harmonischem Charakter und mineralischen Tönen, typisch Pinot Gris.

**WEINGUT NIK WEIS** 7,90 22,00  
**OCKFENER RIESLING**

**VDP ORTSWEIN - MOSEL**  
ein bekannter Ortswein aus Großer Lage. Angenehm trocken mit Biss, schlank und elegant, dennoch kraftvoll & ausdrucksstark.

**WEINGUT KARL MAY** 7,50 21,00  
**WEISSBURGUNDER BIO WEIN**

**RHEINHESSEN**  
bekannter Weißburgunder mit verführerischen Aromen von reifer Honigmelone und Zitrusfrüchten, am Gaumen ein cremiger Schmelz verbunden mit charmantem Fruchtkörper und lebendiger Spritzigkeit.



# Guten Appetit

## ROTWEIN

Glas  
0,2l      Flasche  
0,75l

**RAFALE MERLOT,  
IGP DOC LANGUEDOC-  
ROUSSILLON FRANKREICH**

Vollmundig, dabei frisch und schmackhaft nach roten Früchten und Gewürzen, weich und reich am Gaumen mit eleganten Tanninen. Ein leichter Hauch von Lakritze und Vanille rundet das perfekt balancierte Gesamtbild ab.

**PRIMITIVO PUGLIA, IGP  
CANTINE SAN MARZANO  
APULIEN ITALIEN**

unkompliziert, voller fröhlicher Fruchtaromen, viel von saftiger Brombeere und dem kräutrigen Mönchspfeffer. Dazu Anklänge von getrockneter Pflaume, Wacholder und Tabak. Am Gaumen ist der Primitivo fruchtig-rund mit weichen Tanninen. Er trinkt sich lange nicht satt und verlangt nach mehr.

**RIOJA CASTROVIEJO  
TEMPRANILLO D.O. SPANIEN**

dieser leckere, trockene Rioja überzeugt mit einem bunten Bouquet von Kirschen und Veilchen. Er zeigt eine feine, ausbalancierte Frucht und bringt den beliebten spanischen Tempranillo-Geschmack unverfälscht zum Ausdruck.

## ROSÉ

Glas  
0,2l      Flasche  
0,75l

**"HASE" ROSÉ TROCKEN**

dieser Rosé ist eine edle Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah und kann bereits mit einer zarten Frucht und feinen Kräuternoten in der Nase begeistern. Auch am Gaumen ist er von herrlicher Frische mit vielbeeriger Frucht und den typischen Aromen roter Trauben. Unglaublich saftig, trinkanimierend und lebendig.



### **Allgemeine Zusatzstoffe:**

- 1) Stabilisator
- 2) Säurungsmittel
- 3) Emulgator
- 4) Antioxidationsmittel
- 5) Geschmacksverstärker
- 6) Konservierungsmittel
- 7) Farbstoff
- 8) Gelier- & Verdickungsmittel
- 9) Geschwärzt
- 10) Geschwefelt
- 11) Rauch
- 12) Koffeinhaltig
- 13) Süßungsmittel

### **Allergene:**

A1 Weizen und daraus gewonnene Erzeugnisse

A2 Roggen und daraus gewonnene Erzeugnisse

A3 Gerste und daraus gewonnene Erzeugnisse

A4 Hafer und daraus gewonnene Erzeugnisse

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

H1 Mandeln und daraus gewonnene Erzeugnisse

H2 Haselnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

H3 Walnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

H4 Kaschunüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

H5 Pecannüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

H6 Paranüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

H7 Pistazien und daraus gewonnene Erzeugnisse

H8 Macadamia- oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L Schwefeldioxid und Sulfite, ab einer Konzentration von 10 mg/kg

M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse





Vielen Dank!



