



Bảo Nhung 1993

Herzlich Willkommen,



*Liebe Gäste,
herzlich willkommen im Bảo Nhung 1993 Restaurant!
In unserem Lokal bieten wir eine Reihe an traditioneller
vietnamesischer Küche sowie moderne Interpretationen
asiatischer Gerichte. Wir hoffen, dass Sie sich bei uns
wohl fühlen und die gemütliche Atmosphäre genießen.*

*Wir bedanken uns bei Ihnen für Ihren Besuch und wün-
schen Ihnen einen guten Appetit.*

Ihr Bảo Nhung 1993 Restaurant.

*Dear Guests,
Welcome to Bảo Nhung 1993 restaurant! We offer
both traditional Vietnamese classics as well as modern
interpretation of many Asian-inspired dishes. We hope
to bring you a warm and comfortable atmosphere.*

*Thank you for your visit. We wish you a delicious meal
and see you again.*

Your Bảo Nhung 1993 Restaurant.

*Kính thưa quý khách,
Xin hân hạnh được chào đón quý khách đến với nhà
hàng Bảo Nhung 1993. Chúng tôi sẽ cung cấp cho quý
khách một bầu không khí thân thiện và ấm cúng với
những bữa ăn ngon được chuẩn bị hoàn hảo, mang theo
hương vị truyền thống.*

*Chúng tôi xin trân thành cảm ơn. Chúc quý khách ăn
ngon và hẹn gặp lại.*

Nhà Hàng Bảo Nhung 1993.



Vorspeisen / Starters


01. Gỏi Cuốn

Frische Sommerrollen mit Reismudeln gefüllt mit gemischtem grünen Salat, Koriander, Gurken, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Sesam. Serviert mit Erdnuss-Hoisin-Sauce.

Fresh rice paper rolls filled with mixed green lettuce, cilantro, cucumber, peanuts, fried onions and sesame. Served with peanut hoisin sauce.

(2 Stück / 2 pieces) (c, e, k)

Wahlweise mit/ Optional with:

- a) Bio-Tofu / organic Tofu (c)  4,20€
- b) Hähnchen / chicken 4,20€
- c) Garnelen / prawns (i) 4,50€
- d) Gegrillter Lachs / grilled salmon (f) 4,50€

....

02. Nem Sài Gòn

4,50€

Knusprige Frühlingsrollen nach Saigon Art, gefüllt mit Rinder-Hackfleisch, Garnelen, Morcheln, Karotten, Glasnudeln, Frühlingszwiebeln. Serviert mit Limetten-Ingwer-Sauce

Crispy fried spring rolls the saigonese way, filled with beef mince, shrimps, morrels, carrots, glass noodles, spring onions. Served with lime ginger sauce.

(2 Stück / 2 pieces) (a, i, f)

....

03. Wantan Chiên

4,50€

Knusprig gebackene Wantan Teigtaschen mit Hühnerfleisch, Garnelen, Frühlingszwiebeln und Sesamöl, serviert mit süßer Chilisauce.

Crispy fried wantan dumplings with chicken, shrimps, spring onion and sesame oil, served with sweet chili sauce.

(6 Stück / 6 pieces) (a, g, i, k)

04. Tôm Chiên Cốm

4,50€

Frittierte Großgarnelen paniert mit jungem, grünen Reis. Serviert mit Teriyaki- und Cocktailsauce.

Fried king prawns breaded with young, green rice. Served with teriyaki and cocktail sauce. (3 Stück / 3 pieces) (c, i)

....

05. Chả Giò Rế

4,50€

Knusprig frittierte „Nest-Frühlingsrollen“ mit besonderer Handwerkstechnik gewickeltes Reispapier. Gefüllt mit Hackfleisch, verschiedenem Gemüse und Garnelen. Dazu eine leichte Limetten-Ingwer-Sauce (3 Stück / 3 pieces) (a, i, f)

Crispy fried „nest spring rolls“ with special wrapping technique. Filled with minced meat, different vegetables and prawns. Served with a light lime ginger sauce.

....

06. Há Cảo Hấp

4,20€

Gedämpfte Reisteigtaschen mit Garnelenfüllung. Dazu Teriyaki Sauce. (3 Stück / 3 pieces) (c, i)

Steamed rice dumplings with prawn filling. Served with teriyaki sauce.

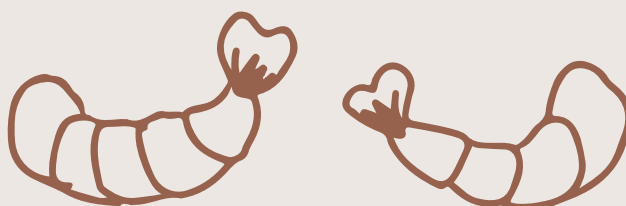
....

07. Bò Lá Lốt

4,50€

Besonders aromatische, gegrillte Rindfleischröllchen in Betelblätter eingewickelt. Dazu Limetten-Ingwer-Sauce. Das Betelblatt ist ein Wildkraut aus Asien mit würzigem Geschmack, die hervorragend mit der Rindfleisch-Zitronengras-Erdnuss-Füllung harmoniert. (5 Stück / 5 pieces) (e, f)

Especially aromatic grilled beef rolls wrapped in betel leaves. Served with lime ginger sauce. Betel leaves are a wild herb found in asia that pairs very well with the beef lemongrass peanut filling.




Vorspeisen / Starters

08. Bánh Gối Chiên 4,50€
Frittierte japanische Gyoza Teigtaschen mit Hühnerfleisch-Gemüse-Füllung. Dazu süße Chillisauce.
(6 Stück / 6 pieces) (c, g)
Fried japanese gyoza dumplings with chicken vegetable filling.
Served with sweet chili sauce.

....

09. Edamame  4,50€
Knackige japanische Bohnen in Salzwasser blanchiert. (c)
Crunchy japanese beans blanched in salt water.

....

10. Nem Chay  3,50€
Vegane frittierte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung. Dazu ein Süßsauer-Dip. (6 Stück / 6 pieces) (g)
Vegan fried springrolls with vegetable filling. Served with a sweet and sour dip.

....

11. Gà Xiên: Yakitori 4,20€
Gegrillte japanische Hähnchenspieße mit Teriyaki Sauce.
(2 Stück / 2 pieces) (c)
Grilled chicken skewers with teriyaki sauce.

Vorspeisen Menü:

passend für 2-3 Personen. 17,90€
Serviert mit Limetten-Ingwer Sauce und süße Chilisauce.

....

M1.

2 Stk. / 2 pcs. Nem Sài Gòn / saigonese spring rolls (a, i)
3 Stk. / 3 pcs. Chả Giò Rế / nest spring rolls (a, i)
3 Stk. / 3 pcs. WanTan Chiên / fried wantan (a, g, i, k)
3 Stk. / 3 pcs. Tôm Chiên Cốm / prawns with green rice
breading (i)
Edamame (c)

....

M2.

3 Stk. / 3 pcs. Bánh Gối Chiên / fried chicken gyoza (c, g)
2 Stk. / 2 pcs. Nem Sài Gòn / saigonese spring roll (a, i)
2 Stk. / 2 pcs. Gà Xiên / yakitori chicken skewers (c)
5 Stk. / 5 pcs. Bò Lá Lốt / beef rolls in betel leaves (e)
Gỏi Xoài / mango salad with chicken (e, f)

....

M3.

3 Stk. / 3 pcs. Há Cảo Hấp / steamed rice flour dumplings (i)
3 Stk. / 3 pcs. Chả Giò Rế / nest spring rolls (a, i)
3 Stk. / 3 pcs. Bánh Gối Chiên / fried chicken gyoza (c, g)
2 Stk. / 2 pcs. Gỏi Cuốn mit Garnelen / summer rolls with
prawns (e, i)
Edamame (c)



Suppen / soups


12. Canh cốt dừa: Kokossuppe

Suppe nach thailändischer Art mit Kokosmilch, Champignons, Cherry Tomaten, roten Peperoni, Zitronengras und Limette. Eine perfekte Kombination aus leicht cremigen, pikanten Geschmack und dezenter Säure. Verfeinert mit Koriander. (b, f)

Thai inspired soup with coconut milk, mushrooms, cherry tomatoes, red peperoni, lemongrass and lime. A perfect combination of lightly creamy, piquant taste and tanginess.

Served with coriander.

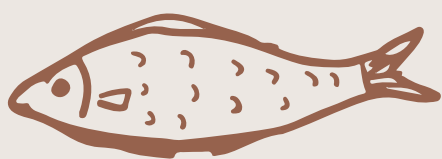
Wahlweise mit/ Optional with:

- a) Bio-Tofu / organic tofu (c)  4,20 €
- b) Hühnerfleisch / chicken 4,20 €
- c) Garnelen / prawns (i) 4,50 €

....

13. Canh chua cá 4,50 €

Traditionell südvietnamesische süß-saure Fischsuppe mit Lachs, frischer Ananas, Cherry Tomaten, Okra und roten Paprika. Verfeinert mit frischem Dill und Frühlingszwiebeln. (f)
Traditional south vietnamese fish soup with salmon, fresh pineapple, cherry tomatoes, okra and red bell peppers. Served with fresh dill and spring onions. (f)



14. Súp chua cay 3,50€

Sauer scharf Hühnereintopf mit Karotten, Morcheln, Champignons, Paprika und Bambus. Verfeinert mit frischen Frühlingszwiebeln.

Sour spicy soup with carrots, morrels, mushrooms, red bell pepper and bamboo. Served with fresh spring onions.

....

15. Súp Wantan 4,50€

Wantans mit Hühnchen-Garnelen-Füllung in feiner Brühe mit verschiedenem Gemüse. Verfeinert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Sesamöl. (a, g, i, k)

Wantans with chicken prawn filling in delicate broth with different vegetables. Served with coriander, spring onions and sesame oil.

....

16. Miso Suppe 3,50€

Japanische Miso Suppe mit Seidentofu, Seetang und Frühlingszwiebeln. (c, f)

Japanese miso soup with silken tofu, seaweed and spring onions.

....

17. Miso Sake Suppe 4,20€

Japanische Miso Suppe mit Lachs, Seetang und Frühlingszwiebeln. (c, f)

Japanese miso soup with salmon, seaweed and spring onions.




Salate / Salads

20. Gỏi Xoài: Mango Salat (e,f)

Frische Mangostreifen mit Karotten, Minze, Röstzwiebeln, Koriander und Erdnüssen. Dazu Limetten-Ingwer-Sauce.
Fresh mango strips with carrots, mint, fried onions, coriander and peanuts. Served with lime ginger sauce.

Wahlweise mit/ Optional with:

- a) Bio-Tofu / organic tofu  4,20€
(vegane Variante / vegan option) (c)
b) Hühnchen / chicken 4,50€


....

21. Gỏi Đu Đủ: Papaya Salat (e,f)

Frische grüne Papayastreifen mit Karotten, Minze, Koriander und andere vietnamesische Kräuter. Gemixt mit spezieller hausgemachter Sauce.

Fresh green papaya strips with carrots, mint, coriander and other vietnamese herbs. Mixed with special homemade sauce.

Wahlweise mit/ Optional with:

- a) Bio-Tofu / organic tofu (c)  4,20€
b) Garnelen / prawns (i) 4,50€

22. Gỏi Bò: Rinder Salat (e) 4,90€

Zartes Rindfleisch, rote Zwiebeln, Zitronengras, Cherry Tomaten, Gurke, Minze, Koriander, Thai-Basilikum und Erdnüssen. Verfeinert mit geröstetem Reis. Dazu süße, leicht scharfe Sauce.
Tender beef, red onions, lemongrass, cherry tomatoes, cucumber, mint, coriander, thai basil and peanuts. Served with roasted rice and sweet, slightly spicy sauce.

....

23. Gỏi Cá: Gegrillter Lachs Salat (e,f)

5,50€

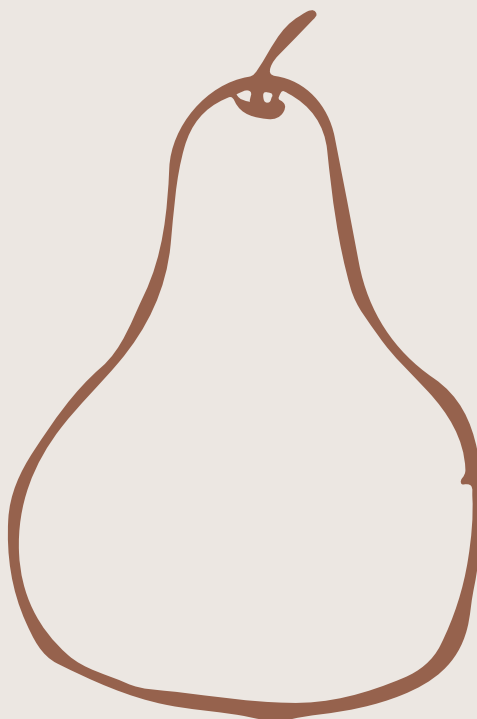
Gemischter Salat mit gegrillten Lachs, Avocado, Gurke, frischen Kräutern und Cherry Tomaten. Dazu hausgemachtes Dressing.

Mixed salad with grilled salmon, avocado, cucumber, fresh herbs and cherry tomatoes. Served with homemade dressing

....

24. Wakame Salat (k) 4,20€

Japanischer Seealgen-Salat mit Sesam-Dressing.
Japanese seaweed salad with sesame dressing.



Nudelsuppen / Noodle soups

P1. Phở bò tái (c, f) 8,90€
Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit zartem Rindfleisch und aromatischer Brühe. Verfeinert mit Sojasprossen, Koriander und Frühlingszwiebeln. Serviert mit Limette und Chili.


Traditional vietnamese rice noodle soup with tender beef and aromatic broth. Served with soy bean sprouts, cilantro and spring onion. Fresh lime and chili on the side.

....

P2. Phở đặc biệt (c, f) 9,50€
Reisbandnudelsuppe mit zartem Rindfleisch und Rinderbällchen in aromatischer Brühe. Verfeinert mit Sojasprossen, Koriander und Frühlingszwiebeln. Serviert mit Limette und Chili.
Rice noodle soup with tender beef and beef balls in aromatic broth. Served with soy bean sprouts, cilantro and spring onion. Lime and chili on the side.

....

P3. Phở Gà (c, f) 8,50€
Reisbandnudelsuppe mit zartem Hühnerfleisch in aromatischer Hühnchenbrühe. Verfeinert mit Sojasprossen, Koriander und Frühlingszwiebeln. Serviert mit Limette und Chili.
Rice noodle soup with tender chicken in aromatic chicken broth. Served with soy bean sprouts, cilantro and spring onion. Lime and chili on the side.

P4. Phở Chay (c)  8,50€
Reisbandnudelsuppe mit Tofu und Gemüse in aromatischer Gemüsebrühe. Verfeinert mit Sojasprossen, Koriander und Frühlingszwiebeln. Serviert mit Limette und Chili.
Rice noodle soup with tofu and vegetables in aromatic vegetable broth. Served with soy bean sprouts, cilantro and spring onion. Lime and chili on the side.

....

P5. Chicken Ramen (a, g) 8,90€
Japanische Ramen Nudelsuppe mit zarter Hühnerbrust, gekochtem Ei und Sojasprossen. Verfeinert mit Seetang, Frühlingszwiebeln und Koriander.
Japanese ramen noodle soup with tender chicken breast, soft boiled egg and soy bean sprouts. Served with seaweed, spring onions and cilantro

....

P6. Beef Ramen (a, g) 9,50€
Japanische Ramen Nudelsuppe mit zarten Rindfleisch und gekochtem Ei. Verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander.
Japanese ramen noodle soup with tender beef and soft boiled egg. Served with spring onion and coriander.



Nudelsalate / Noodle Salads

30. Bún Bò Nam Bộ (e, f)

8,50€

Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengrass und Knoblauch auf Reisfadennudeln und Salat. Serviert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und frischen Kräutern. Dazu Limetten-Ingwer-Sauce.

Stir fried beef with lemongrass and garlic on rice vermicelli noodles and salad. Served with peanuts, fried onions, fresh herbs and lime ginger sauce.

....

31. Bún Nem (a, e, f)

8,90 €

Knusprige Frühlingsrollen mit Rindfleisch-Garnelen-Füllung auf Reisfadennudeln und Salat. Serviert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und frischen Kräutern. Dazu Limetten-Ingwer-Sauce.

Crispy fried spring rolls filled with beef and prawns on rice vermicelli noodles and salad. Served with peanuts, fried onions, fresh herbs and lime ginger sauce.

....

32. Bún Bò Lá Lốt (e, f)

8,90€

Rindfleischröllchen in Betelblätter gewickelt auf Reisfadennudeln und Salat. Serviert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und frischen Kräutern. Dazu Limetten-Ingwer-Sauce.

Beef rolls wrapped in betel leaves on rice vermicelli noodles and salad. Served with peanuts, fried onions, fresh herbs and lime ginger sauce.

....

33. Bún Gà Mật Ong (e, f)

8,50€

Gebratene Hähnchenbrust mit Zitronengras, Knoblauch, Limettenblätter und Honig auf Reisfadennudeln und Salat. Serviert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und frischen Kräutern. Dazu Limetten-Ingwer-Sauce.

Stir fried chicken breast with lemongrass, garlic, kaffir lime leaves and honey on rice vermicelli noodles and salad. Served with peanuts, fried onions, fresh herbs and lime ginger sauce.




Gebratenes / Stir fried dishes

40. Ramen Xào (a, c, f, g)

Gebratene japanische Ramennudeln mit Ei, saisonalem Gemüse, Mini-Pak Choi und Sojasprossen. Serviert mit spezieller Sauce, Kräuter, Röstzwiebeln.

Stir fried japanese ramen noodles with egg, seasonal vegetables, mini pak choi and soy bean sprouts. Served with special sauce, herbs, fried onions.

Wahlweise mit/ Optional with:


- a) Bio-Tofu / organic tofu (c)  8,50€
- b) Hühnchen / chicken 8,50€
- c) Hühnchen kross / crispy chicken (g) 8,90€
- d) Ente kross / crispy duck (g) 9,50€
- e) Tigergarnelen / tiger prawns (i) 9,50€

....

41. Udon Xào (a, c, f, g)

Gebratene Udonnudeln mit Ei, saisonalem Gemüse, Pak Choi und Sojasprossen. Dazu spezielle Sauce, Kräuter, Röstzwiebeln. Stir fried udon noodles with egg, seasonal vegetables, pak choi and soy bean sprouts. Served with special sauce, herbs, fried onions.


Wahlweise mit/ Optional with:

- a) Bio-Tofu / organic tofu (c)  8,50€
- b) Hühnchen / chicken 8,50€
- c) Hühnchen kross / crispy chicken (g) 8,90€
- d) Ente kross / crispy duck (g) 9,50€
- e) Tigergarnelen / tiger prawns (i) 9,50€

42. Phở Xào (a, c, f)

Gebratene Reisbandnudeln Ei, saisonalem Gemüse, Pak Choi und Sojasprossen. Dazu spezielle Sauce, Kräuter, Röstzwiebeln. Stir fried rice ribbon noodles with egg, seasonal vegetables, pak choi and soy bean sprouts. Served with special sauce, herbs, fried onions.

Wahlweise mit/ Optional with:


- a) Bio-Tofu / organic tofu (c)  8,50€
- b) Hühnchen / chicken 8,50€
- c) Hühnchen kross / crispy chicken (g) 8,90€
- d) Ente kross / crispy duck (g) 9,50€
- e) Tigergarnelen / tiger prawns (i) 9,50€

....

43. Cơm Rang (a, c, f)

Gebratener Eierreis mit Erbsen, saisonalem Gemüse und Sojasprossen. Dazu spezielle Sauce, Kräuter, Röstzwiebeln. Egg fried rice, seasonal vegetables, pak choi and soy bean sprouts. Served with special sauce, herbs, fried onions.

Wahlweise mit/ Optional with:

- a) Bio-Tofu / organic tofu (c)  8,50€
- b) Hühnchen / chicken 8,50€
- c) Hühnchen kross / crispy chicken (g) 8,90€
- d) Ente kross / crispy duck (g) 9,50€
- e) Tigergarnelen / tiger prawns (i) 9,50€




Gerichte mit Sauce / Dishes with sauce

50. Cà Ri Đỏ (b, c, f)

Würziges rotes curry mit Kokosmilch, saisonalem Wok-Gemüse und Thai-Basilikum. Dazu duftender Jasminreis.
Spicy red curry with coconut milk, seasonal wok vegetables and thai basil. Served with fragrant jasmine rice.

Wahlweise mit/ Optional with:

a) Bio-Tofu / organic Tofu (c) 	8,50€
b) Hühnchen / chicken	8,50€
c) Hühnchen kross / crispy chicken (g)	8,90€
d) Ente kross / crispy duck (g)	9,50€
e) Tigergarnelen / tiger prawns (i)	9,50€
f) Lachs / salmon (f)	9,50€

....

51. Sốt Lạc / Peanut sauce (b, c, e)

Creemige Erdnussauce mit Kokosmilch und saisonalem Gemüse. Dazu duftender Jasminreis.
Creamy peanut sauce with coconut milk and seasonal vegetables. Served with fragrant jasmine rice.

Wahlweise mit/ Optional with:

a) Bio-Tofu / organic Tofu (c) 	8,50€
b) Hühnchen / chicken	8,50€
c) Hühnchen kross / crispy chicken (g)	8,90€
d) Ente kross / crispy duck (g)	9,50€

....

52. Sốt Xoài / Mango sauce (b, c)

Fruchtig Mangosauce aus frischer Mango und Kokosmilch, mit saisonalem Gemüse. Dazu duftender Jasminreis.
Fruity mangosauce made with fresh mango, coconut milk and seasonal vegetables. Served with fragrant jasmine rice.

Wahlweise mit/ Optional with:

a) Bio-Tofu / organic Tofu (c) 	8,50€
b) Hühnchen / chicken	8,50€
c) Hühnchen kross / crispy chicken (g)	8,90€
d) Ente kross / crispy duck (g)	9,50€

....

53. Rau Xào (c, f)

Frisches Wokgemüse mit Knoblauch angebraten in unserer speziellen BaoNhung-Sauce und serviert mit duftendem Jasminreis.
Fresh wok vegetables stir fried with garlic in our special BaoNhung sauce and served with fragrant jasmine rice.

Wahlweise mit/ Optional with:

a) Bio-Tofu / organic Tofu (c) 	8,50€
b) Hühnchen / chicken	8,50€
c) Hühnchen kross / crispy chicken (g)	8,90€
d) Ente kross / crispy duck (g)	9,50€
e) Tigergarnelen / tiger prawns (i)	9,50€
f) Lachs / salmon (f)	9,50€

Gerichte mit Sauce / Dishes with sauce

60. Bò Xào Rau (c,f)

8,90€

Gebratenes Wok-Gemüse mit zartem Rindfleisch und verschiedenen vietnamesischen Kräutern in pikanter dunkler Sojasauce. Dazu duftender Jasminreis.

Stir fried wok vegetables with tender beef and different herbs in piquant dark soy sauce. Served with fragrant jasmine rice.

....

61. Bò Xào Dừa (c,f)

8,90€

Im Wok gebratenes Rindfleisch mit frischer Ananas, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Zwiebeln, Paprika und verschiedenen Kräutern in dunkler Sojasauce. Dazu duftender Jasminreis.

Tender beef stir fried in a wok with fresh pineapple, tomatoes, spring onions, soy bean sprouts, onions, red bell pepper and different herbs in dark soy sauce. Served with fragrant jasmine rice.

....

62. Bò Nướng Chảo Gang (f)

12,90€

Zartes, saftiges Roastbeef mit gebratenen Babymais, Zucchini, Brokkoli und Mini-Pak Choi,... in spezieller BaoNhung BBQ-Sauce. Serviert auf heißer Grillplatte mit Jasminreis.

Tender and juicy roast beef with stir fried baby corn, zucchini, brokkoli and mini pak choi,... in special BaoNhung BBQ-Sauce. Served on a hot grill plate with jasmine rice.



Menüs / menu:

1 Person:	12,90€
2 Personen:	23,90€
3 Personen:	34,90€

70. Menu 1

- Súp Chua Cay / sour spicy soup
- Cà Ri Đỏ mit krossem Entenfilet / red curry with crispy duck filet (b, c, f, g)
- Serviert mit Reis / served with rice

....

71. Menu 2

- WanTan Chiên / crispy wantan (a, g, i, k)
- Rau Xào mit großen Tigergarnelen
/ stir fried vegetables with big tiger prawns in special BaoNhung sauce (c, f)
- Serviert mit Reis / served with rice

....

72. Menu 3

- Gỏi Xoài mit Tofu / mango salad with tofu (e, f)
- Cà Ri Đỏ mit Lachsfilet / red curry with salmon filet (b, c, f)
- Serviert mit Reis / served with rice



Vegetarische Gerichte / vegetarian dishes

V1. Vịt Chay (g) 9,50€

Knusprig gebackene vegane „Entenbrust“ mit frischen saisonalem Gemüse und duftendem Jasminreis.
Crispy fried vegan „duck breast“ with fresh seasonal vegetables and fragrant jasmine rice.

Wahlweise mit/ Optional with:

- a) Dunkle Sojasauce / dark soy sauce (c)
- b) Currysauce / curry sauce (b)
- c) Erdnusssauce / peanut sauce (e)

....

V2. Đậu Phụ Vàng (c, k) 8,90€

Knusprige Tofustücke mit Sesam ummantelt mit frischem Gemüse und Jasminreis.
Crispy fried tofu pieces, coated with sesame, with fresh vegetables and jasmine rice.

Wahlweise mit/ Optional with:

- a) Dunkle Sojasauce / dark sauce (c)
- b) Currysauce / curry sauce (b)
- c) Erdnusssauce / peanut sauce (e)

....

V3. Gà Xào Rau (g) 8,90€

Im Wok gebratene Seitanstreifen und frisches saisonales Gemüse, serviert mit duftendem Jasminreis.
Seitan strips stir fried in a wok with seasonal vegetables, served with fragrant jasmine rice.

Wahlweise mit/ Optional with:

- a) Dunkle Sojasauce / dark soy sauce (c)
- b) Currysauce / curry sauce (b)
- c) Erdnusssauce / peanut sauce (e)



Kindergerichte / dishes for children

K1. Pommes und Chicken Nuggets (g) 5,50 €

Fries and chicken nuggets

....

K2. Gà Xiên mit Reis (c) 5,50 €

Yakitori Hühnchenspieße mit Jasminreis
Yakitori chicken skewers with jasmine rice

Sushi



Sushi

Nigiri (2 Stück / 2 pieces)

100. Avo 🌿 3,90€
Avocado

101. Shinko 🌿 3,90€
Eingelegter Rettich / pickled radish

102. Inari (c) 🌿 3,90€
Tofutasche / tofu pouches

103. Sake (f) 4,20€
Lachs / salmon

104. Maguro (f) 4,50€
Thunfisch / tuna

105. Ebi (i) 4,20€
Garnelen / prawns

106. Unagi (f) 4,50€
Gegrillter Aal / grilled eel

107. Kani (i) 3,90€
Krebsfleischimitat / imitation crab meat

108. Tamago (a) 🌿 3,90€
Japanisches Omlette / japanese omlette

Maki (6 Stück / 6 pieces)

110. Avo Maki 🌿 3,90€
Avocado

111. Kappa Maki 🌿 3,90€
Gurke / cucumber

112. Shinko Maki 🌿 3,90€
Eingelegter Rettich / pickled radish

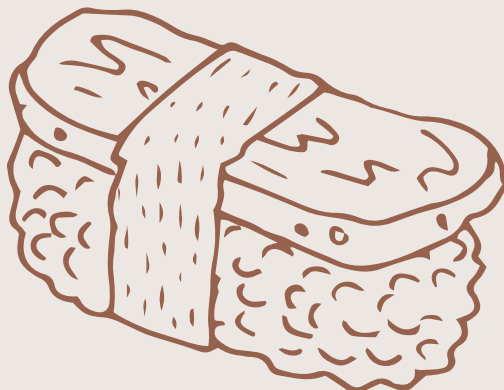
113. Paprika Maki 🌿 3,90€
Rote Paprika / red bell pepper

114. California Maki 3,90€
Krebsfleischimitat, Avocado
/ imitation crab meat, avocado

115. Sake Maki (f) 4,20€
Lachs / salmon

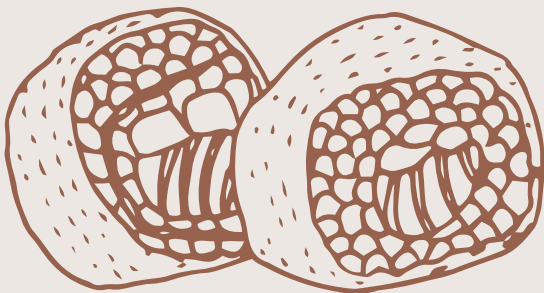
116. Sake Avo Maki (f) 4,20€
Lachs, Avocado / salmon, avocado

117. Spicy Sake Maki (f) 4,20€
Scharfer Lachs, Lauchzwiebeln
/ spicy salmon, spring onions



Maki (6 Stück / 6 pieces)

- 118. Sake Skin Maki (f)** 3,90€
Gegrillte Lachshaut / grilled salmon skin
- 119. Maguro Maki (f)** 4,20€
Thunfisch / tuna
- 120. Maguro Avo Maki (f)** 4,20€
Thunfisch, Avocado / tuna, avocado
- 121. Spicy Maguro Maki (f)** 4,20€
Scharfer Thunfisch, Lauchzwiebeln
/ spicy tuna, spring onion
- 122. Ebi Avo Mali (i)** 4,20€
Marinierte Großgarnelen, Avocado
/ marinated king prawns, avocado
- 123. Spicy Ebi Maki (i)** 4,20€
Scharfe Großgarnelen, Lauchzwiebeln
/ spicy king prawns, spring onions
- 124. Unagi Maki (f)** 4,50€
Gegrillter Aal, Gurke / grilled eel, cucumber




Inside Out Rolls (8 Stück / 8 pieces)

- 130. Ruccola I-O (b)** 6,90€ 
Ruccula, Gurke, Philadelphia
/ rocket, cucumber, philadelphia cream cheese
- 131. Veggie I-O (b)** 6,90€ 
Gurke, Avocado, rote Paprika, Philadelphia / cucumber, avocado, red bell pepper, philadelphia cream cheese
- 132. Shinko I-O (b)** 6,90€ 
Eingelegter Rettich, Gurke, Philadelphia
/ pickled radish, cucumber, philadelphia cream cheese
- 133. Sake Skin I-O (f)** 7,20€
Lachshaut, Gurke, Philadelphia
/ salmon skin, cucumber, philadelphia cream cheese
- 134. Sake I-O (f)** 7,20€
Lachs, Avocado, Tobiko, Gurke
/ salmon avocado, tobiko, cucumber
- 135. Philadelphia I-O (f)** 7,20€
Lachs, Philadelphia, Gurke Lauchzwiebeln
/ salmon, philadelphia cream cheese, cucumber, spring onions
- 136. Maguro I-O (f)** 7,50€
Thunfisch, Gurke, Tobiko / tuna, cucumber, tobiko
- 137. Spicy Maguro I-O (f)** 7,50€
Scharfer Thunfisch, Gurke, Tobiko, Lauchzwiebeln
/ spicy tuna, cucumber, tobiko, spring onions
- 138. California I-O (i)** 7,20€
Krebsfleischimitat, Avocado, Gurke, Tobiko, Philadelphia
/ imitation crab meat, avocado, cucumber, tobiko, philadelphia cream cheese
- 139. Unagi I-O (f)** 7,90€
Gegrillter Aal, Gurke / grilled eel, cucumber

Sushi

Crispy Rolls

Knusprig frittierte Rollen, garniert mit Unagi- und Cocktail-sauce und Sesam / crispy fried rolls, served with unagi sauce, cocktail sauce and sesame. (c, g, k) (6 Stück / 6 pieces)

140. Veggie Roll (b)  6,90€
Avocado, rote Paprika, Gurke, Philadelphia, eingelegter Rettich
/ avocado, red bell pepper, cucumber, philadelphia cream
cheese, pickled radish

141. Sake Roll (b,f) 7,20€
Gekochter Lachs, Philadelphia, Avocado Gurke
/ cooked salmon, philadelphia cream cheese, avocado, gurke


142. Maguro Roll (a,f) 7,50€
Gekochter Thunfisch, Mayonnaise, Gurke, Lauchzwiebeln
/ cooked tuna, mayonnaise, cucumber, spring onions

143. Ebi Roll (a, i) 7,20€
Marinierte Großgarnelen, Mayonnaise, Gurke, Avocado
/ marinated king prawns, mayonnaise, cucumber, avocado

144. Ebi Tempura Roll (b, i, g) 7,50€
Tempura Garnelen, Gurke, Philadelphia
/ tempura prawns, cucumber, philadelphia cream cheese

145. California Roll (a, i) 7,20€
Krebsfleischimitat, Mayonnaise, Gurke, Avocado, Tobiko
/ imitation crab meat, mayonnaise, cucumber, avocado, tobiko

Futo Maki (6 Stück / 6 pieces)

150. Veggie Futo (b)  6,80€
Avocado, Gurke, Philadelphia, eingelegter Rettich
/ avocado, cucumber, philadelphia cream cheese, pickled radish

151. Sake Futo (b,f) 7,20€
Lachs, Philadelphia, Gurke, Avocado, Tobiko
/ salmon, philadelphia cream cheese, cucumber, avocado,
tobiko

152. Maguro Futo (f) 7,50€
Thunfisch, Gurke, Tobiko / tuna, cucumber, tobiko



Bảo Nhung 1993

Special Rolls

4 Stück / 4 pieces

6,50€

8 Stück / 8 pieces

11,90€



160. Veggie Special (b, c, k)

Avocado, Philadelphia, Gurke, rote Paprika, ummantelt mit Tofublättern und Sesam / avocado, philadelphia cream cheese, cucumber, red bell pepper, wrapped in tofu sheets and sesame

161. Sake Special (b, f)

Lachs, Gurke, Avocado, Philadelphia, ummantelt mit Lachs / salmon, cucumber, avocado, philadelphia cream cheese, wrapped in salmon

162. California Special (a, b, i, f)

Krebsfleischimitat, Mayonnaise, Gurke, Avocado, ummantelt mit Lachs und Thunfisch / imitation crab meat, mayonnaise, cucumber, avocado, wrapped in salmon and tuna

163. Ebi Special (a, i, g)

Tempura Garnelen, Gurke, Avocado, Mayonnaise, ummantelt mit gegrilltem Aal / tempura prawns, cucumber, avocado, mayonnaise, wrapped in grilled eel

164. Sake Skin Special (f, k)

Gegrillte Lachshaut, Gurke, Avocado, Tobiko, Sesam, ummantelt mit gegrilltem Aal / grilled salmon skin, cucumber, avocado, tobiko, sesame, wrapped in grilled eel

165. Ebi Tempura Special (i, g, k)

Tempura Garnelen, Gurke, Avocado, Tobiko, Sesam / tempura prawns, cucumber, avocado, tobiko, sesame



Bento Box

166. Bento Me (f, i, k) 15,90€

6 Stück / 6 pieces Avo Maki

4 Stück / 4 pieces Nigiri (Sake, Kani, Ebi, Shinko)

4 Stück / 4 pieces Maguro I-O

Kimchi Salat / kimchi salad

Wakame Salat / wakame salad

167. Bento You (b, f, g) 15,90€

6 Stück / 6 pieces Veggie Futo

6 Stück / 6 pieces Sake Maki

3 Stück / 3 pieces Tempura Ebi

Kimchi Salat / kimchi salad

Avocado Salat / avocado salad

168. Bento Me & You (b, f, g, i) 15,90€

6 Stück / 6 pieces Maguro Avo Maki

4 Stück / 4 pieces California I-O

2 Stück / 2 pieces Ebi Tempura

3 Stück / 3 pieces Chicken Gyoza

Kimchi Salat / kimchi salad

Avocado Salat / avocado salad

169. Bento Bảo Nhung (a, f, i) 16,90€

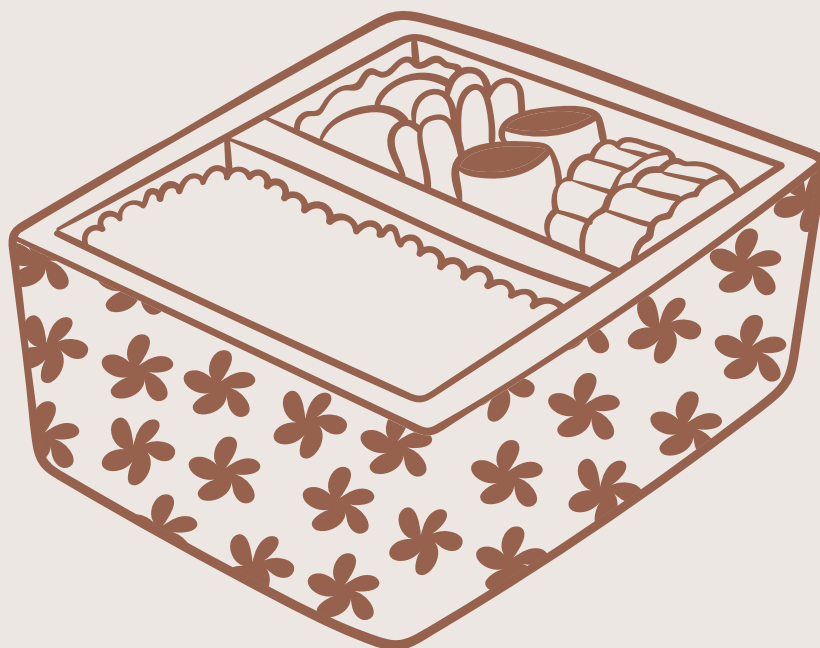
6 Stück / 6 pieces Ebi Roll

6 Stück / 6 pieces Kappa Maki

2 Stück / 2 pieces Nigiri (Sake, Maguro)


3 Stück / 3 pieces Mochi

Salat Mix / salad mix



Sushi Menü

170. Veggie Set Me (b)  11,50€
 6 Stück / 6 pieces Kappa Maki
 6 Stück / 6 pieces Avo Maki
 8 Stück / 8 pieces Veggie I-O

171. Veggie Set You (b, c)  11,50€
 3 Stück / 3 pieces Nigiri (Inari, Shinko, Tofutaschen)
 6 Stück / 6 pieces Avo Maki
 6 Stück / 6 pieces Veggie Roll

172. Sake Set (b, f) 12,50€
 2 Stück / 2 pieces Sake Nigiri
 6 Stück / 6 pieces Sake Avo Maki
 6 Stück / 6 pieces Sake Roll

173. Maguro Set (f) 12,90€
 2 Stück / 2 pieces Maguro Nigiri
 6 Stück / 6 pieces Maguro Futo
 4 Stück / 4 pieces Maguro I-O

174. Maki Set (f, i) 11,90€
 6 Stück / 6 pieces Sake Maki
 6 Stück / 6 pieces Maguro Maki
 6 Stück / 6 pieces Avo Maki
 6 Stück / 6 pieces Ebi Maki

175. Nigiri Set (c, f, i) 12,50€
 2 Stück / 2 pieces Sake Nigiri
 2 Stück / 2 pieces Unagi Nigiri
 2 Stück / 2 pieces Maguro Nigiri
 2 Stück / 2 pieces Ebi Nigiri

176. Inside Out Set (b, f) 13,90€
 8 Stück / 8 pieces Veggi I-O
 8 Stück / 8 pieces Sake Skin I-O
 4 Stück / 4 pieces Sake I-O

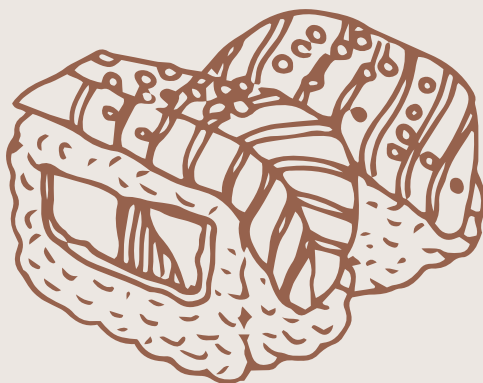
177. Special Set (a, b, f, g, i) 20,50€
 4 Stück / 4 pieces Ebi Special
 4 Stück / 4 pieces Veggie Special
 4 Stück / 4 pieces California Special
 4 Stück / 4 pieces Sake Skin Special

178. Set L (a, f, i) 16,90€
 3 Stück / 3 pieces Nigiri (Sake, Ebi, Maguro)
 6 Stück / 6 pieces Sake Maki
 4 Stück / 4 pieces Maguro I-O
 6 Stück / 6 pieces Ebi Roll

179. Love Set (a, f, g, i) 17,50€
 2 Stück / 2 pieces Ebi Tempura
 2 Stück / 2 pieces Chicken Gyoza
 6 Stück / 6 pieces Avo Maki
 6 Stück / 6 pieces Sake Roll

180. BaoNhung1993 37,90€
 Set für 3 Personen / for 3 people (a, b, f, i)
 4 Stück / 4 pieces Nigiri (Sake, Ebi, Maguro, Unagi)
 6 Stück / 6 pieces Sake Avo Maki
 6 Stück / 6 pieces Maguro Futo
 8 Stück / 8 pieces Sake Skin I-O
 6 Stück / 6 pieces Ebi Roll
 8 Stück / 8 pieces Sake Special

181. Family Set 66,90€
 für 4 Personen / for 4 people (a, b, f, i)
 8 Stück / 8 pieces Sashimi (Sake, Maguro)
 8 Stück / 8 pieces Nigiri (Ebi, Sake, Maguro, Unagi)
 6 Stück / 6 pieces Maguro Avo Maki
 6 Stück / 6 pieces Sake Maki
 6 Stück / 6 pieces Ebi Maki
 6 Stück / 6 pieces Veggie Futo
 8 Stück / 8 pieces Unagi I-O
 8 Stück / 8 pieces Sake Skin Special
 6 Stück / 6 pieces Sake Roll



Sashimi

182. Sake Sashimi (f)

Frisches Lachsfilet / fresh salmon filet.

4 Stück / 4 pieces: 5,90€

8 Stück / 8 pieces: 11,90€

183. Maguro Sashimi (f)

Frisches Thunfischfilet / fresh tuna filet.

4 Stück / 4 pieces: 6,90€

8 Stück / 8 pieces: 12,90€

184. Moriawase Sashimi (f) 13,90€

Gemischte Sashimi-Platte mit frischem Lachs- und Thunfischfilet
/ mixed sashimi plate with fresh salmon and tuna filets.

Sushi Bowls: mit einer japanesischen Reisschale

190. Sake Bowl (f, k) 10,90€

Lachsfilet, Ikura, verschiedenes Gemüse, Kaiserschoten, Shiitake Pilze, eingelegter Rettich und Sesam.
/ salmon filet, ikura, different vegetables, sugar peas, shiitake mushrooms, pickled radish and sesame.

191. Maguro Bowl (f, k) 11,90€

Thunfischfilet, Ikura, verschiedenes Gemüse Kaiserschoten, Shiitake Pilze, eingelegter Rettich und Sesam.
/ tuna filets, ikura, different vegetables, sugar peas, shiitake mushrooms, pickled radish and sesame.

192. Yakitori Bowl (c, k) 10,90€

Gegrillte japanische Hühnchenspieße, verschiedenes Gemüse Kaiserschoten, Shiitake Pilze, eingelegter Rettich und Sesam.
/ grilled japanese chicken skewers, different vegetables, sugar peas, shiitake mushrooms, pickled radish and sesame.

193. Tofu Bowl (c, k) 10,50€

Marinierter Tofu, verschiedenes Gemüse, Kaiserschoten, Shiitake Pilze, eingelegter Rettich und Sesam.
/ marinated tofu, different vegetables, sugar peas, shiitake mushrooms, pickled radish and sesame.

Wahlweise mit/ Optional with:

Reis / rice 1,50€


Erdnussauce / peanut sauce 1,50€

Sushi Ingwer / sushi ginger 1,00€


Cocktailsauce / cocktail sauce 1,00€



Desserts

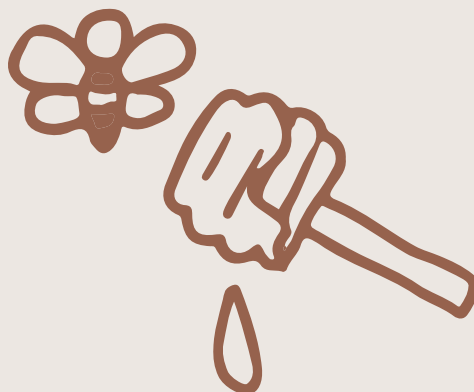
D1. Mochi Babes (4 Stück / 4 pieces) (b)  4,00 €
Süße Reiskuchen mit gezuckerter Kondensmilch.
Sweet rice cakes with sweetened condensed milk.

....

D2. Coco Banana  4,00 €
Banane mit Klebreismantel mit Bananenblättern umwickelt
und cremiger Kokossauce.
*Banana with sticky rice coating, wrapped in banana leaves and
creamy coconut sauce.*

....

D3. Chuối Chiên Mật Ong (g, k) 4,20€
Knusprig gebackene Banane mit Honig und Kokosraspeln.
Crispy fried banana with honey and desiccated coconut.



Getränke / Drinks

Softdrinks und Säfte / Softdrinks and juices:

200. Taunus Quellwasser (still)	0,25L	2,50€	0,75L	4,80€
201. Taunus Quellwasser (laut)	0,25L	2,50€	0,75L	4,80€
202. Cola (1,3,4)	0,3L	2,50€	0,5L	3,20€
Cola Light (1,3,4,5)	0,3L	2,50€	0,5L	3,20€
Cola Zero	0,3L	2,50€	0,5L	3,20€
203. Fanta (1,3)	0,3L	2,50€	0,5L	3,20€
Sprite (2)	0,3L	2,50€	0,5L	3,20€
204. Saft / juice:				
Apfel	0,3L	2,50€	0,5L	3,20€
Orange	0,3L	2,50€	0,5L	3,20€
Lychee	0,3L	2,50€	0,5L	3,20€

Tee und Kaffee / tea and coffee:

210. Jasmin Tee	2,90€
211. Grüner Tee	2,90€
212. Ingwertee	3,50€
213. Ingwer-Orange-Minztee	3,50€
214. Cafe phin Việt Nam (b,4)	2,50€
<i>Heißer vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch.</i> <i>Hot vietnamese coffee with condensed milk.</i>	
215. Cafe Sữa Đá (b,4)	4,50€
<i>Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch.</i> <i>Vietnamese iced coffee with condensed milk.</i>	



Hausgemachte Getränke

/ homemade drinks

220. Home Tea 4,90€

Grüner Tee, Limettensaft, Holunder, Minze
Green tea, lime juice, elderflower, mint

221. Berry 4,90€

Blaubeeren, Agavensaft, Minze, Limettensaft, Zitrone
Blueberries, agave juice, mint, lime juice, lemon

223. Limonade Chanh Đá 4,90€

Limettensaft, Minze, Rohrzucker
Lime juice, mint, cane sugar

224. Lime Lemongrass 4,90€

Zitronengras Eistee, Limettensaft, Rohrzucker
Lemongrass iced tea, lime juice, cane sugar

225. Lychee Limo 4,90€

Lycheesaft, Lychee Frucht, Sprite, Chia-Samen
Lychee juice, lychee fruit, sprite, chia seeds

226. Maracuja 4,90€

Frische Maracuja, Rohrzucker
Fresh passion fruit, cane sugar

227. Mint Pineapple 4,90€

Frische Ananas, Minze, Rohrzucker
Fresh pineapple, mint, cane sugar

228. Mango Lassi 4,90€

fischermango, mangosaft, yogurt, milch, rotzucker
fresh mango, mango juice, yogurt, milk. red sugar



Bier / Beer

230. Warsteiner vom Fass	0,3L	3,50€	0,5L	4,50€
231. Alster Wasser	0,3L	3,50€	0,5L	4,50€
232. König Ludwig Weißbier dunkel			0,5L	4,50€
<i>Flasche / bottle</i>				
233. König Ludwig Weißbier hell			0,5L	4,50€
<i>Flasche / bottle</i>				
234. König Ludwig Weißbier kristall			0,5L	4,50€
<i>Flasche / bottle</i>				
235. König Ludwig Weißbier alkoholfrei			0,5L	4,50€
<i>Flasche / bottle</i>				
236. Tiger Beer	0,33L	3,90€		
<i>Flasche / bottle</i>				
237. Saigon Beer	0,33L	3,90€		

Wein / wine

Weiß / white

240. Prosecco	0,2L	4,50€	0,75L	17,00€
241. Chardonnay	0,2L	4,20€	0,75L	15,00€
242. Riesling	0,2L	4,50€	0,75L	15,00€
243. Weinschorle	0,2L	3,70€		

Rot / red

244. Merlot	0,2L	4,50€	0,75L	14,90€
245. Jean Dagaves	0,2L	4,50€	0,75L	14,90€
246. Rosé	0,2L	4,90€		

248. Pflaumenwein	8cl	4,90€		
249. Sake	8cl	4,90€		

Schnaps / liquor

Z1. Lua Moi Reisschnaps	2cl	2,50€		
Z2. Nep Moi Klebreisschnaps	2cl	2,50€		
Z3. Wodka	2cl	2,50€		



Cocktails



- 250. Berry Wodka** 6,50€
Blaubeeren, Erdbeeren, frische Minze, Limetten, Reiswodka, Lychee, Chia Samen.
Blueberries, strawberries, fresh mint, lime, rice vodka, lychee, chia seeds.
- 251. Mojito** 6,50€
Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker.
Rum, lime, mint, cane sugar.
- 252. Moskow Mule** 6,50€
Wodka, Limettensaft, Ginger Beer.
Vodka, lime juice, ginger beer.
- 253. Hugo** 6,50€
Holunder, Limetten, Prosecco, Soda, Minze.
Elderflower, lime, prosecco, soda, mint.
- 254. Aperol Spritz** 6,50€
Aperol, Soda, Prosecco, frische Orangen.
Aperol, soda, prosecco, fresh oranges.
- 255. Green Tea Sour** 6,50€
Limetten, grüner Tee, Wodka, Holunder.
Lime, green tea, vodka, elderflower.

Allergene und Zusatzstoffe / allergenes and additives

a. Ei	a. eggs	1. mit Farbstoffen	1. food colouring
b. Milch	b. milk	2. mit Konservierungsstoffen	2. preservatives
c. Soja	c. soy	3. mit Antioxidationsmittel	3. antioxidants
e. Erdnüsse	e. peanuts	4. koffeinhaltig	4. caffeine
f. Fisch	f. fish	5. geschwärzt	5. blackened
g. glutenhaltiges Getreide	g. gluten		
lt. Lupine	lt. lupines		
i. Krebstiere	i. shell fish		
k. Sesam	k. Sesame		



Guten Appetit!

contact:

Uhlandstraße 144, 10719 Berlin

baohung.restaurant@gmail.com

tel. 030 88677886