



The Hanoi

VORSPEISEN STARTERS

1.	GOI CUON ^{A,E,F}	Zwei frische Sommerrollen mit Reisnudeln, vietnamesischen Kräutern, Salat in Reispapier gewickelt und dazu Limetten-Dressing <i>Two fresh summer rolls with rice noodles, Vietnamese herbs, salad wrapped in rice paper and lime dressing</i>	
a.		Tofu <i>tofu</i>	3,00 €
b.		Hühnerfleisch <i>chicken</i>	3,50 €
c.		Garnelen <i>prawns</i>	4,50 €
d.		geräucherter Lachs, Mango, Ananas, Gurken und Honig-Hoisin-Sauce <i>smoked salmon, mango, ananas, cucumber and honey hoisin sauce</i>	5,00 €
2.	NEM RAN HANOI ^{A,C,D}	Zwei knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Morcheln, Glasnudeln, Gemüse in Reispapier gewickelt und dazu Limetten-Dressing <i>Two fried crispy spring rolls with morels, glass noodles, vegetables wrapped in rice paper and lime dressing</i>	
a.		Tofu <i>tofu</i>	3,00 €
b.		Hackfleisch <i>minced meat</i>	3,00 €
3a.	GA XIEN NUONG ^{E,G}	Zwei Hühnerspieße mit Salat und Sate-Sauce <i>Two chicken skewers with salad and satay sauce</i>	3,00 €
3b.	CHA GA LA CHANH	Hühnerbällchen mit Zitronenblättern, Salat und Süß-Sauer-Sauce <i>Chicken balls with lemon leaves, salad and sweet sour sauce</i>	3,50 €
4.	BANH TOM	Zwei knusprig gebackene Süßkartoffelrösti mit Shrimps, dazu Limetten-Dressing <i>Two Crispy baked grated sweet potatoes with prawns and lime dressing</i>	4,50 €
5.	BANH TRANG MUA THU	4 Herbstrollen: Glasnudeln, Eier, Gemüse auf knusprigem Reispapier gegrillt <i>4 Autum rolls: glass noodles, eggs, vegetables grilled on crispy rice paper</i>	
a.		Tofu <i>tofu</i>	4,00 €
b.		Hühnerfleisch <i>chicken</i>	4,50 €

SUPPEN SOUPS

6.	CANH MIEN GA ^A	Glasnudelsuppe mit Champignons, Morcheln und vietnamesischen Kräutern in würziger Hühnerbrühe <i>Glass noodle soup with mushrooms, morels and vietnamese herbs in a spicy chicken broth</i>	3,00 €
7.	CANH TOM CHUA CAY ^B	Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Champignons, Bambussprossen, abgeschmeckt mit frischem vietnamesischem Basilikum <i>Coconut milk soup with lemongrass, mushrooms, bamboo shoots, seasoned with fresh Vietnamese basil</i>	
a.		Tofu <i>tofu</i>	3,00 €
b.		Hühnerfleisch <i>chicken</i>	3,50 €
c.		Garnelen <i>prawns</i>	4,50 €
8.	CANH CA CHUA CAY	Leicht süß-säuerliche Fischsuppe mit mariniertem Fisch, Cherrytomaten und Dill <i>Slightly sweet sour fish soup with marinated fish, tomato and dill</i>	4,00 €
9.	CANH VAN THAN ^A	Würzige Brühe mit Fleisch-Teigtaschen, Zwiebeln und Pakchoi (kleine Schale) <i>Spicy broth with meat dumplings, onions and pak choi (small bowl)</i>	3,50 €
10.	CANH PHO BO ^{A,F}	Vietnamesische Reisbandnudeln in würziger Brühe mit Rindfleisch, Sojasprossen, Ingwer und Koriander (kleine Schale) <i>Vietnamese rice noodles in a spicy broth with beef, bean sprouts, ginger and coriander (small bowl)</i>	3,50 €

SALAT SALAD

11.	NOM XOAI MANGO ^{E,D}	Frische Mangostreifen mit Hühnerfleisch, Gurken, roten Zwiebeln, gerösteten Erdnüssen und Kräutern in Limetten-Dressing <i>Fresh mango slices with chicken, cucumber, red onions, roasted peanuts and herbs in lime dressing</i>	4,50 €
12.	NOM MIEN ^{A,E}	Glasnudeln mit Sojasprossen, verschiedenen Kräutern, roten Zwiebeln, gerösteten Erdnüssen in hausgemachter Sauce <i>Glass noodles with bean sprouts, various herbs, red onions, roasted peanuts in homemade sauce</i>	
a.		Tofu <i>tofu</i>	3,00 €
b.		Hühnerfleisch <i>chicken</i>	4,00 €
c.		Garnelen <i>prawns</i>	4,50 €
13.	NOM DU DU ^{E,D}	Frische Papayastreifen mit Rinderfleisch, Kräutern und gerösteten Erdnüssen in Limetten-Dressing <i>Fresh papaya slices with beef, herbs and roasted peanuts in lime dressing</i>	4,90 €
14.	NOM NGO SEN ^{B,D}	Lotuswurzel-Salat mit Garnelen, Gurken, Karottenstreifen, Zwiebeln, Sojasprossen, verfeinert mit hausgemachter Sauce <i>Lotus root salad with prawns, cucumber, carrot slices, bean sprouts, onions topped with homemade sauce</i>	5,50 €

HAUPTGERICHTE MAIN COURSE

15.	PHO ^{A,F}	Vietnamesische Reisbandnudeln in würziger Brühe mit Ingwer, Sojasprossen und Koriander (große Schale) <i>Vietnamese rice noodles in a spicy broth with bean sprouts, ginger and coriander (big bowl)</i>	
a.		Tofu <i>tofu</i>	6,50 €
b.		Hühnerfleisch <i>chicken</i>	7,00 €
c.		Rindfleisch <i>beef</i>	7,50 €
16.	MI VAN THAN ^A	Eiernudeln mit mariniertem Schweinefleisch, Hackfleisch und Shrimpsfüllung mit Pakchoi in würziger Brühe (große Schale) <i>Egg noodles with marinated pork, chopped meat, prawns filling with pakchoi in spicy broth (big bowl)</i>	7,50 €
17.	BUN CA ^D	Reisnudelsuppe mit frischen Fischbällchen dazu Dill, Wassersellerie, Tomaten und Lauchzwiebeln (große Schale) <i>Rice noodle soup with fresh fish balls, dill, tomatoes, water celery, and spring onions (big bowl)</i>	7,50 €
HANOI-DARLING-TRON			
18.	PHO TRON ^{A,D,E}	Reisbandnudeln mit Sojasprossen, gerösteten Zwiebeln, Sellerie, Erdnüssen, Salat und Kräutern in traditioneller Sauce <i>Rice noodles with bean sprouts, roasted onions, celery, peanuts, salad and herbs in traditional sauce</i>	
a.		Tofu <i>tofu</i>	6,50 €
b.		Hühnerfleisch <i>chicken</i>	7,00 €
c.		Rindfleisch <i>beef</i>	7,50 €

19.	MIEN TRON ^{A,D,F,E}	Glasnudeln mit Sojasprossen, gerösteten Erdnüssen, Sellerie, Salat und Kräutern in traditioneller Sauce <i>Glass noodles with bean sprouts, celery, salad, roasted peanuts and herbs in traditional sauce</i>	
a.		Tofu <i>tofu</i>	6,50 €
b.		Hühnerfleisch <i>chicken</i>	7,00 €
c.		Rindfleisch <i>beef</i>	7,50 €
d.		Garnelen <i>prawns</i>	8,50 €
20.	MI TRON GA HAP CHANH ^{A,D,F,E}	Eiernudeln mit gedämpftem Hühnerfleisch, Zwiebeln, Limettenblättern, Sojasprossen, Sellerie, Salat, Erdnüssen und Kräutern in Honig-Hoisin Sauce <i>Egg noodles with steamed chicken, onions, lime leaves, bean sprouts, celery, salad, roasted peanuts and herbs in honey-hoisin sauce</i>	7,50 €
21.	BUN BO NAM BO ^{A,D,F,E}	Rindfleisch in heißem Wok gebraten mit Zitronengras, Knoblauch, gerösteten Erdnüssen und Zwiebeln in traditioneller Sauce. Dazu Reismnudeln <i>Beef fried in hot wok with lemongrass, garlic, roasted peanuts and onions in traditional sauce. Served with rice noodles</i>	7,50 €
22.	BUN CHA NEM ^{A,C,D,F,E}	Knusprige Frühlingsrollen und gegrilltes Schweinefleisch serviert auf lauwarmen Reismnudeln, dazu vietnamesischer Kräutersalat und traditionelle Sauce <i>Crispy spring rolls and grilled pork served on lukewarm rice noodles, vietnamese herb salad and traditional sauce</i>	7,90 €
23.	BUN CHA LA LOT ^A	Reismnudeln mit gewürztem Rindfleisch gehackt und umhüllt mit Betelblättern <i>Rice noodles with minced beef well seasoned wrapped in betel leaves</i>	7,50 €

GEBRATENES FRIED

24. PHO XAO BO ^c

Gebratener Reisbandnudeln mit Eiern, Rindfleisch, Pak Choi, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Korriander. Dazu eine heiße Suppenbrühe.
Fried rice noodles with egg, beef, pak choi, bean sprouts, green onions, corriander. With a hot soup broth.

a.	Tofu <i>tofu</i>	6,50 €
b.	Hühnerfleisch <i>chicken</i>	7,00 €
c.	Rindfleisch <i>beef</i>	7,50 €

25. MIEN XAO GA ^c

Gebratene Glasnudeln mit Hühnerfleisch, Eiern, Pak Choi, Sojasprossen, Moren, Champignons und Koriander
Fried rice noodles with egg, chicken, pak choy, bean sprouts, morels, mushroom and coriander

a.	Tofu <i>tofu</i>	6,50 €
b.	Hühnerfleisch <i>chicken</i>	7,00 €
c.	Rindfleisch <i>beef</i>	7,50 €
d.	Garnelen <i>prawns</i>	8,50 €

DUFTREIS GERICHTE JASMINE RICE DISHES

26.	GA CHIEN GION XAO BO	Doppelt gebackenes Hühnerfleisch mit Butter, Gemüse in scharfer Knoblauch Sauce, serviert auf heißer Eisenplatte. <i>Double baked chicken with butter, vegetables in hot garlic sauce.</i> <i>Served on hot iron plate.</i>	9,90 €
27.	BO XAO CAI GUNG	Gebratenes Rinderfleisch mit Pak Choi und Ingwerstreifen <i>Fried beef with spinach, pakchoi and ginger stripes</i>	7,50 €
28.	TOM MUC XAO BO ^H	In Butter gebratene Garnelen, Tintenfisch mit Gemüse, Knoblauch und scharfer Sauce, serviert auf heißer Eisenplatte. <i>In butter fried prawn, squid with vegetables, garlic and hot sauce.</i> <i>Served on hot iron plate.</i>	10,90 €
29.	BO VIEN SA OT	mit Zwiebeln, Paprika, Bambussprossen, Zitronengras, Chili und Limettenblättern. Seviert auf heißer Eisenplatte. <i>with onions, peppers, bamboo shoots, chili, lemongrass and lime leaves.</i> <i>Served on hot iron plate.</i>	
a.		Gedämpfte Hühnerbällchen <i>steamed chicken balls</i>	10,90 €
b.		Gedämpfte Rinderbällchen <i>steamed beef balls</i>	10,90 €

KNUSPRIGE REIS GERICHTE CRISPY RICE DISHES

30. CURRY HANOI-ART ^{1,2,4}	mit Kürbis, Kartoffeln, Kokosmilch und Gemüse; Wahlweise mit gelbem Curry oder rotem Curry (scharf). <i>with pumpkin, potatoes, coconut milk und vegetables; available with yellow curry or red curry (spicy)</i>	
31. VIT LAC SEN ¹	mit frischem Gemüse, Lotusstängel, Kokosmilch und cremiger Erdnuss <i>with fresh vegetables, lotus stems, coconut milk and creamy peanut</i>	
a.	Tofu <i>tofu</i>	6,90 €
b.	Hühnerfleisch <i>chicken</i>	7,50 €
c.	Rindfleisch <i>beef</i>	7,50 €
d.	Ente kross <i>crispy duck</i>	8.50 €
32. TOM HOI AN	mit Garnelen, Lotusstängel, Bohnen, Zucchini in scharfer Sauce. Serviert in 1/2 Ananasschale und 4 knusprigen Reisbällchen <i>with shrimps, lotus stems, beans, zucchini in hot sauce.</i> <i>Served on 1/ 2 pineapple shell and 4 crispy rice balls</i>	9.90 €
33. BO KHO GUNG	Rindfleisch im Tontopf geschmort mit angebratenem Gemüse und karamellierter Ingwer-Sauce, als Beilage 4 knusprige Reisbällchen <i>Beef braised in a clay pot with roasted vegetables and caramelised ginger sauce served with 4 crispy rice balls.</i>	10,90 €

GEGRILLTES GRILLED

34. GA NUONG	Gegrilltes Hühnerfleisch mit Gemüse und Honig-Hoisin Sauce, dazu knusprige Reisbällchen oder Reisnudeln Grilled chicken with vegetables and honey-hoisin sauce, with baked rice or rice noodles	
a.	Hühnerbrustfilet chicken breast	7,50 €
b.	Hähnchenschenkel ohne Knochen <i>boneless chicken thighs</i>	7,50 €
35. NEM LUI NUONG	gerilltes mariniertes Hackfleisch mit Zuckerrohr, vietnamesischen Gewürzen, Salat, Kräutern und Süß-Sauer-Sauce <i>Marinated minced meat with sugarcane, vietnamese spices, lettuce, herbs and sweet-sour sauce</i>	7,50 €
36. TOM CA NUONG BO ^{D,H}	In Butter gebratene Garnelen und Seelachsfilet mit Gemüse in Honig-Hoisin- Sauce. Serviert mit gebackenem Reis. In butter fried shrimp and pollock filet with vegetables in honey hoisin sauce. Served with baked rice.	10,90 €
37. CHA CA LA VONG ^{D,E}	Gegrilltes Seelachsfilet mit Frühlingszwiebeln, Galgantwurzel, Dill, Kurkuma auf Reisnudeln. Seviert mit Erdnüssen, Kräutersalat und traditioneller Sauce <i>Grilled pollack filet with dill, spring onions, galangal, turmeric on rice noodles. Served with roasted peanuts, herb salad and traditional sauce</i>	8,90 €

VEGETARISCH VEGETARIAN

38. DAU PHU NUONG	Gegrillter Tofu mit Gemüse und Honig-Hoisin-Sauce. Dazu 4 knusprige Reisbällchen <i>Fried tofu with vegetables and honey hoisin sauce served with 4 crispy rice balls</i>	6,90 €
39. COM CHIEN SOT CARI ^{1,2,4,G}	Gelber Curry mit Tofu, Süßkartoffeln, Gemüse und Kokosmilch. Dazu 4 knusprige Reisbällchen <i>Yellow curry with tofu, sweet potatoes, vegetables and coconut milk served with 4 crispy rice balls</i>	6,90 €
40. DAU PHU XAO RAU TOI ²	Gebratener Tofu mit verschiedenen in Butter gebratenen Gemüsesorten. Serviert auf heißer Eisenplatte. <i>Fried tofu with mixed vegetables fried in butter. Served on hot iron plate.</i>	
41. SATE TOFU	Serviert mit 4 knusprigen Reisbällchen <i>Served with 4 crispy rice balls</i>	6,90 €
42. BUN NEM CHAY ^{A,C}	Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Tofu, Glasnudeln, Morcheln, serviert auf lauwarmen Reisnudeln mit vietnamesischem Kräutersalat und traditioneller Sauce <i>Crispy spring rolls filled with, tofu, glass noodles, morels on lukewarm rice noodles. Served with vietnamese herb salad and traditional sauce</i>	
43. COM MET NGU VI	5 verschiedene Sorten serviert auf einem Bambusteller <i>5 different varieties served on bamboo plate</i> 1) Hühnerfleischsalat <i>Chicken salad</i> 2) Saisongemüse gebraten <i>Fried seasonal vegetables</i> 3) Schweinefleisch gegrillt <i>Grilled pork</i> 4) Garnelen gebacken <i>Baked prawn</i> 5) 4 knusprige Reisbällchen <i>4 crispy rice balls</i>	12,90 €

NACHTISCH DESSERTS

GEBACKENE BANANE ^E	mit Eiscreme <i>Baked banana with ice cream</i>	3.00 €
GEBACKENE ANANAS ^E	mit Eiscreme <i>Baked pineapple with ice cream</i>	3.00 €
OBSTGELEE ¹	mit Mango oder Litschi in Kokossauce <i>Jelly from mango or litchi in coconut sauce</i>	3,50 €
XOI CHE	Klebreis mit Mungbohnen und hausgemachter Sauce <i>Sticky rice with mung beans and homemade sauce</i>	3,90 €

KENNZEICHNUNG VON ZUSATZSTOFFEN LABELLING OF FOOD ADDITIVES

Gerichte können Spuren von Glutamat enthalten sein. Die Produkte können von Abbildungen abweichen. Änderungen vorbehalten.
Courts may contain trace amounts of glutamate. The products may differ from pictures. Subject to change.

Allergene:

A Gluten *gluten*
 B Krebstiere *crustaceans*
 C Eier *egg*
 D Fisch *fish*
 E Erdnüsse *peanuts*
 F Sojabohnen *soybeans*
 G Milch *milk*
 H Schalenfrüchte *edible nuts*

1 mit Konservierungsstoffe with *preservatives*
 2 mit Farbstoffe with *colourings*
 3 mit Antioxidationsmittel with *oxidants*
 4 mit Süßungsmittel with *sweeteners*
 5 enthält Phenylalaninquelle contains *source of phenylalanine*
 6 enthält Phosphat contains *phosphate*
 7 koffeinhaltig contains *caffeine*
 8 mit Geschmacksverstärkern with *flavor enhancers*
 9 mit Säuerungsmittel with *acidulants*
 10 Krebsfleischimitat *crab meat imitation*
 11 chininhaltig contains *quinine*
 12 enthält Stabilisatoren contains *stabilizers*

GETRÄNKE DRINKS

WARME GETRÄNKE HOT DRINKS

VIETNAMESISCHER KAFFEE ²	mit Kondensmilch <i>Vietnamese coffee</i>	3,00 €
Tra Xanh	Grünertee <i>Green tea</i>	3,00 €
Tra Nhai	Jasmintee <i>Jasmin tea</i>	3,00 €
Tra Gung	Ingwertee <i>Ingwer tea</i>	3,00 €
Tra Xa	Zitronengras, Minze, Honig <i>Lemongrass, mint, honey</i>	3,00 €
TEETÜTE	Schwarz-, Pfefferminz-, Jasmin-, Grüntee <i>Black tea, Mint tea, Jasmin tea, Green tea</i>	1,80 €

KALTE GETRÄNKE COLD DRINKS

		0,2 L	0,4 L
MINERALWASSER	Mit oder ohne Kohlensäure <i>Mineral water with or without carbon dioxide</i>	1,20 €	2,00 €
SOFTDRINKS	Cola ^{1,2,4} , Cola Light ^{1,2,4,6,7} , Fanta ^{1,3,4,9} , Sprite ⁴ , Ginger Ale ^{1,4}	1,50 €	2,20 €
	Apfelschorle <i>Apple spritzer</i>	1,50 €	2,20 €
SAFTSCHORLE	Lychee-, Mango-, Guavenschorle <i>Lychee-, Mango-, Guave spritzer</i>		2,50 €
FRUCHTNEKTAR	Lychee-, Mango-, Guavennektar <i>Lychee-, Mango-, Guave nectar juice</i>	2,00 €	
SAFT	Orange-, Apfel-, Ananassaft <i>Orange-, Apple-, Pineapple juices</i>	1,80 €	2,50 €

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE HOMEMADE DRINKS

0,4 L

CHANH DA	FrISChe Limette, Minzblätter, Rohrzucker <i>Fresh lime, mint leaves, sugar cane</i>	3,00 €
DUA MINZE	FrISChe Ananas, Ananassaft, Minzblätter <i>Fresh pineapple, pineapple juice, mint leaves</i>	3,50 €
APFEL MINZE	FrIScher Apfel, Apfelsaft, Minzblätter <i>Fresh apple, apple juice, mint leaves</i>	3,50 €
CHUOI LAC	FrISChe Bananen mit Milch, Erdnüssen <i>Fresh banana with milk, peanuts</i>	3,50 €
AVOCADO	FrISChe Avocado mit Kondensmilch, und Kokosmilch <i>Fresh avocado with condensed milk, and coconut milk</i>	3,50 €
MANGO LASSI ^{2,G}	Joghurt, Milch, reife Mango <i>Yogurt, milk, ripe mango</i>	3,50 €
TRA NHAI CHANH	FrISChe Limette, Jasmin tee, Rohrzucker <i>Lime, jasmin tea, cane sugar</i>	3,50 €
TRA XA DA	FrISches Zitronengras, Minze, Honig <i>Lemongras, mint, honey</i>	3,50 €
TRA XANH CHANH LEO	Grüntee Maracuja <i>Green tea maracuja</i>	4,00 €
CAFE DA ²	Kondensmilch, vietnamesischer Kaffee (kalt) <i>Condensed milk, Vietnamese coffee (cold)</i>	3,00 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS NON ALCOHOL COCTAILS**0,4 L**

IPANEMA	FrISChe Limette, Rohrzucker, Limettensaft, Ginger Ale <i>Fresh lime, cane sugar, lemon, lime juice, Ginger Ale</i>	3,80 €
COCONUT KISS	Kokossirup, Sahne, Kirschsaft, Ananassaft <i>Coconut syrup, cream, cherry juice, pineapple juice</i>	3,80 €
STRAWBERRY KISS ^{1,2,3}	Erdbeersirup, Sahne, Erdbeersaft, Ananassaft <i>Strawberry syrup, whipped cream, strawberry juice, pineapple juice</i>	3,80 €

ALKOHOLISCHE COCKTAILS ALCOHOL COCTAILS**0,4 L**

MOJITO	Weißer Rum, frISChe Limette, frISChe Minze, Rohrzucker, Limettensaft, Soda <i>White rum, lime, mint, cane sugar, lime juice, soda</i>	4,90 €
PINA COLADA ^G	Weißer Rum, brauner Rum, Kokossirup, Sahne, Erdbeersaft <i>White rum, dark rum, coconut syrup, cream, strawberry juice</i>	5,20 €
SEX ON THE BEACH ^{1,2,3}	Vodka, Pfirsichlikör, Melonenlikör, Grenadinesirup, Zitronensirup, Orangensaft <i>Vodka, peach liqueur, melon liqueur, grenadine syrup, lemon syrup, orange juice</i>	5,20 €

KENNZEICHNUNG VON ZUSATZSTOFFEN GETRÄNKE LABELLING OF FOOD ADDITIVES DRINKS

Die Produkte können von Abbildungen abweichen. Änderungen vorbehalten.

Courts may contain trace amounts of glutamate. The products may differ from pictures. Subject to change.

1 mit Farbstoffen with colourings

2 koffeinhaltig contains caffeine

3 mit Antioxidationsmittel with oxidants

4 mit Säuerungsmittel with acidulants

5 mit Konservierungsmittel with preservatives

6 mit Süßungsmittel with sweeteners

7 enthält Phenylalaninquelle contains source of phenylalanine

8 chininhaltig contains quinine

9 enthält Stabilisatoren contains stabilizers



Wir sind die ganze Woche für Sie da: Montag bis Freitag: 11:30–23:00 Uhr, Samstag & Sonntag: 12:00– 23:00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!