



BẾP NGOẠI RESTAURANT

Speisekarte



(+49) 0221 5606 4901



Venloerstraße 214, 50823 Köln

Must Try Menu

MIX-VORSPEISEN ^{A,G,L,N} 11,90 € (- AUF WUNSCH VEGAN)

2 Frühlingsrollen, 2 Sommerrollen,
2 Wan-Tan-Teigtaschen
& Saison-Salat.



CƠM BỤI ^{A,B,F,G,H,L} 15,90 €

Vietnamesisches Bento -

Kombination besteht aus: Suppe, Reis
in Curry-Soße, frischem Salat mit:

A. Knusprigem Hühnerfilet

B. Gegrilltem Lachs

CƠM CHÁO ^{A,B,C,G,I,L} 15,90 €

Reis serviert in einer heißen Pfanne, mit
gebratenem saisonalem Gemüse, Salat,
Spiegelei und Teriyaki-Pfeffer-Soße.

A. Hähnchen-Schnitzel

B. Gegrillter Lachs



BÁNH MỠ CHÁO ^{A,I} 14,90 €

Frisches vietnamesisches Bánh mì
Home made (Baguette), Hähnchen-
Pâté, Spiegelei, Rindfleisch, Pommes
in leicht scharfer Tomatensoße oder
Pfeffersoße, serviert in heißer Pfanne



Vorspeisen

1. GỎI NHIỆT ĐỐI ^{1,K}

6,90 €

Tropischer Salat - Zwiebeln, Paprika, Avocado, Karotten, Gurken, Cherrytomaten, Kräuter und Erbsen, Hühnerfleisch und Ei als Topping, Mayo-Wasabi-Dressing.

2. GỎI XOÀI ^{C,N}

6,90 €

Mangosalat - Mangosalat, Kräuter, Minze, Hühnerfleisch, süß-saures Limetten-Dressing, Erdnüsse, Krabbenchips.

3. GỎI MIỄN TRỘN ^{A,N,L}

5,90 €

Glasnudelsalat - Glasnudelsalat, Gurken, Zwiebeln, Karotten, Koriander, Erdnüsse, Sesam, Röstzwiebeln, süß-saures Limetten-Soja-Dressing.



4. GỎI CUỐN ^{A,C,G,I}

6,90 €

(- AUF WUNSCH VEGAN MIT TOFU) 

Sommerrollen - Reispapierrollen, Garnelen, Ei, Gurken, Karotten, Mango, Kräuter, Sesam, Erdnuss-Dip-Sauce.

5. NEM RÁN ^{A,B}

6,90 €

Frühlingsrollen - Frittierte Röllchen, Garnelen, Hähnchenfleisch, Glasnudeln und Gemüse, mit süß-saurer Limetten-Fischsoße.

6. SÚP MIỄN GÀ

6,90 €

Glasnudelsuppe - Glasnudeln, Gemüsebrühe, Hühnerfleisch, Champignons, Mais, Koriander, Pfeffer.



7. SÚP HOÀNH THÁNH GÀ ^{A,G} 6,90 €

Wantansuppe - Hühnerbrühe-Suppe, Frühlingszwiebeln, Hühner-Garnelen Teigtaschen, Koriander, Röstzwiebeln, Sesamöl und Saté.

8. SÚP SỮA DỪA TÔM ^{A, C, G} 6,90 €

Kokossuppe - Kokossuppe mit Garnelen, Champignons, Tomaten, Zitronengras und Basilikum.

9. TÔM CHIÊN CÔM ^{A, I} 6,90 €

Knusprig frittierte Garnelen in Tempura-Reisflocken, Chili-Mayo-Dressing.

10. KHOAI LANG CHIÊN ^{A, I} 🌿 6,90 €

Frittierte Süßkartoffel, Chili-Mayo-Dressing.

11. HOÀNH THÁNH CHIÊN ^{A,L} 🌶️ 6,90 €

Wantan - Dreieckige Teigtaschen mit gehacktem Hühnerfleisch, Möhren, Garnelen, Pilzen und süß-scharfer Soße.

12. SÚI CÁO ^{A,L} 6,90 €

Gyoza-Teigtaschen, Soja-Dipping.

13. ĐẬU HẠT 🌿 6,90 €

Edamame - Gekochte grüne Sojabohnen mit Kristallsalz.

14. HÁ CÁO ^{A,C,L} 6,90 €

Gedämpfte Garnelen-Teigtaschen, Soja-Dipping.



Hauptspeisen



30. BÚN TRỘN ^{B, L, N}

13,90 €

Reisnudeln, Salat, Gemüse, Sojasprossen, Kräuter, Erdnüssen, Röstzwiebeln. Serviert mit Fisch-Limetten-Vinaigrette.

A. Tofu

B. Frühlingsrollen ^A

C. Gegrilltes Hähnchenfleisch ^A

D. Gebratenes Rindfleisch

31. PHỞ TRỘN ^{B, L, N}

13,90 €

Reisbandnudeln, Salat, Sojasprossen, Kräuter, Erdnüssen, Röstzwiebeln und hausgemachte Maggi-Limetten-Vinaigrette.

A. Tofu

B. Hähnchenfleisch

C. Entenfleisch

32. BÁNH CANH XÀO ^{A, G, L}

13,90 €

Würziger, leicht scharfer Tofu mit Chili und Zitronengras, saisonalem Gemüse, Teriyaki-Sojasoße, dazu gedämpfte dicke Nudeln und ein Reisflocken-Tofu-Spieß*.

33. PHỞ CÀ RI ^{A, F, L, N}

15,90 €

Reisbandnudeln in einer cremigen roten Kokos-Curry-Soße mit saisonalem Gemüse, Erdnüssen und Röstzwiebeln. Als Topping mit knusprigem Entenfleisch*.

34. BÁNH CANH GÀ GIÒN ^{A, F}

14,90 €

Dicke japanische Udon-Nudeln mit roter Curry-Soße, frischem Salat, saisonalem Gemüse und knusprigem Hähnchenfleisch*.

35. BÁNH CANH THẬP CẨM ^{A, C, I}

15,90 €

Dicke Weizennudeln in einer leicht scharfen Zitronengras-Sate-Brühe, serviert mit Garnelen, gekochtem Ei, knusprigem Wan-Tan und Rindfleischbällchen, Koriander, Frühlingszwiebeln.

36. PHỞ ^L

15,90 €

Vietnamesische Reisbandnudelsuppe in Hühnerbrühe, mit **Hühnerfleisch ODER Rindfleisch**, Zwiebeln, Koriander, Sojasprossen, Minze und Pfeffer.



Reis-Gericht

38. CƠM CÀ RI ^{A, L, N} 🌿

13,90 €

Jasminreis mit Tofu, saisonalem Gemüse in

A. Erdnuss-Soße

B. Mango-Curry

C. Rotes Curry

39. BÒ XÀO LÚC LẶ 🌶️

15,90 €

Reis mit würfelig geschnittenem Rindfleisch, gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Sellerie, Paprika, Porree, Möhren, Knoblauch, Gemüse und Pommes Frites dazu. (Scharf)

40. CƠM NẤM KHO TỘ 🌿

13,90 €

Geschmorte Pilze, Knoblauch und Zwiebeln in einer hausgemachten würzigen Sauce, serviert mit gedämpftem Gemüse und Reis.

41. CƠM GÀ XÀO HÚNG QUẾ 🌶️

15,90 €

Reis mit angebratenem Hähnchenfleisch, saisonalem Gemüse in einer leicht scharfen Basilikum-Knoblauchsoße und Salat.



Bun Bao & Banh mi gericht

42. BÁNH BAO BẾP NGOẠI

13,90 €

Vietnamesische Bún Bao mit frischem Salat, Zwiebeln, Mango, Gurken, Chili-Mayo, Spezialsoße und Süßkartoffel-Pommes.

A. Tofu

B. Rinderhackfleisch

43. BÁNH MÌ BẾP NGOẠI (HOME MADE) 13,90 €

Knuspriges, warmes Baguette, frische Gurke und hausgemachter eingelegter Kohlrabi-Karotten-Salat, verfeinert mit Koriander. Zur Auswahl als Füllung:

A. Tofu und vietnamesische vegane Wurst (*Giò Chay*)

B. Hähnchenfleisch

C. Bánh mì đặc biệt - Mix

(gefüllt mit zartem Hähnchen-Pâté, würzigem gegrilltem Hähnchen, Vietnamesischer Wurst)



Beilagen/Extras

Reis | Reisnudeln | Reisbandnudeln | Banh Mi (Home made) 2,00 €

Kimchi-Salat 3,00 €

* Extra Toppings nach Wahl: A. Tofu - B. Knuspriges Hähnchen
- C. Gebratenes Rindfleisch (+4,50 €) -
D. Knuspriges Entenfleisch (+5,50 €) - F. Lachs (+5,00 €)
- G. Steak (+5,00 €)

Nachtisch

86. SỮA CHUA NÊP CÂM

5,90 €

Brauner Klebreis, Joghurt, Mango, Beeren

87. CHUÔI HẤP CÔT DỪA ^A

5,90 €

Gedämpfter Bananenkuchen in Kokos

Homemade Drinks

ALKOHOLFREIE DRINKS

80. CHANH ĐÁ

4,90 €

Limette, Minze, Rohrzucker

81. TRÀ ĐÀO CAM SÁ

4,90 €

Eistee, Pfirsich, Orange, Zitronengras

82. ME ĐÁ

4,90 €

Tamarinden-Limonade, Ingwer

83. EXOTIC LOVE

4,90 €

Mix Beeren, Mangosaft, Soda

84. MARACUJA MIX

4,90 €

Mango-Maracuja-Limonade

85. LYCHEE EISTEE

4,90 €

Schwarzer Tee, Lychee, Zitronensirup

ALKOHOLISCHE DRINKS

90. APEROL SPRITZ

7,50 €

Aperol, Prosecco, Soda

91. APEROL MARACUJA

7,50 €

Aperol, Prosecco, Maracujasaft

92. MOJITO

7,50 €

Limetten, Minze, Rohrzucker, Rum

93. HIMBEER MULE

7,50 €

Himbeeren, Wodka, Spicy Ginger

94. CAIPIRINHA

7,50 €

Limetten, Rohrzucker, Pitú Cachaça

95. GIN TONIC

7,50 €

96. MAI TAI

7,50 €

Braunen Rum, Mandel- und Zuckersirup, Ananassaft, Orangenlikör



Matcha



COCO MATCHA

Matcha, Kokoswasser

6,50 €

MANGO MATCHA LATTE

Matcha, Mango, Milch

6,50 €

STRAWBERRY MATCHA LATTE

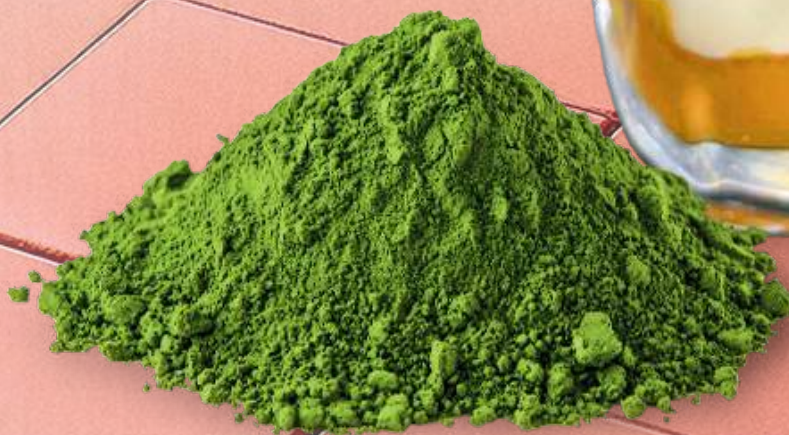
Matcha, Erdbeeren, Milch

6,50 €

BANANA COCONUT MATCHA

Matcha, Banane, Kokosmilch

6,50 €



Softdrinks

WASSER STILL/ SPRUDEL (0.25l) **3,50 €**
(0.75l) **6,50 €**

COLA, COLA ZERO (0.3l) **3,50 €**

FANTA, SPRITE (0.3l) **3,50 €**

SAFTSCHORLE (0.3l) **4,50 €**

Apfel, Orange, Ananas, Mango,
Maracuja, Lychee



Tee



GRÜNTee / JASMINTEE **3,50 €**

MINZE-INGWER-TEE **4,50 €**

ZITRONENGRAS-INGWER-TEE **4,50 €**

ORANGE-ZIMT-TEE **4,50 €**

Coffee

VIETNAM. KAFFEE **4,50 €**
MIT KONDENSMILCH

VIETNAM. EIS KAFFEE **4,50 €**
MIT KONDENSMILCH



Bier

FRÜH KÖLSCH

(0.2l) **3,90 €**

(0.4l) **5,20 €**

KÖLSCH ALKOHOLFREI

(0.33l) **4,20 €**

KIRIN / SAIGON

(0.3l) **4,50 €**

HEFEWEIZEN

(0.5l) **5,00 €**

HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI

(0.5l) **5,00 €**



Wein



	0.2l	Fl. 0.75l
GRAUBURGUNDER	6,50 €	21,00 €
RIESLING	6,50 €	21,00 €
ROSÉ	6,50 €	21,00 €
PRIMITIVO	6,50 €	21,00 €

ALLERGENLISTE

**Wegen möglicher Allergene in den Gerichten fragen Sie bitte zur
Sicherheit unser Servicepersonal**

A. Gluten, B. Fisch, C. Krebstiere, D. Schwefeldioxid und Sulphite,
E. Sellerie, F. Milch und Laktose, G. Sesamsamen
H. Nüsse, I. Eier, J. Lupinen, K. Senf, L. Soja, M. Weichtiere, N. Erdnüsse