



QUAN 19

Vietnamesische Küche

Rentzelstraße 6 - 20146 Hamburg



Xin chào und Herzlich Willkommen in unserem Restaurant Hoang58. Ganz gleich, ob Sie unvergleichliche Urlaubserinnerungen aus Vietnam aufleben lassen wollen oder ob Sie schon lange die vietnamesische Küche wegen ihrer Einzigartigkeit schätzen, ob Sie zum ersten Mal original vietnamesisch essen wollen oder ob Sie bereits ein ausgewiesener Kenner unserer Kultur und Küche sind - wir wollen alles tun, um Ihnen fernab von verzerrter Schnellimbiss-Kultur ein authentisches kulinarisches Erlebnis zu vermitteln, das sich sehr von dem unterscheiden wird, was man sich in Europa gemeinhin unter asiatischer Küche vorstellt...

Die Jahrtausende alten Kochtraditionen unserer Heimat vereinen Einflüsse aus allen großen asiatischen Nachbarkulturen und wurden, nicht zuletzt auch inspiriert von kolonialen Einflüssen, ein Schmelztiegel, der dennoch eine ganz eigene, originäre und unverwechselbare Akzentuierung aufweist. Vorwiegend vegetarisch, lebt die Vietnamesische Küche dabei von Ihrer Unmittelbarkeit - der schnellen und schonenden Zubereitung meist frischer Zutaten, die im Wok am Straßenrand genauso exzellent wie in einem Sternrestaurant gelingen muss.

Essen ist Familie - wohl nirgendwo sonst gilt das so wie für unsere vietnamesische Küche: An der Zubereitung beteiligen sich alle Generationen, viele uralte Rezepte werden auch heute noch in Familientradition weitergegeben - wir haben versucht, eine repräsentative Auswahl in unser Angebot aufzunehmen, um Sie zu überraschen und Ihnen das zu bieten, wofür wir stehen wollen: ein unverstelltes kulinarisches Erlebnis, das unsere Kultur auf dem besten aller Wege vermittelt - denn Essen ist Leben.

Ein altes vietnamesisches Sprichwort sagt:

Cuộc sống quá ngắn để ăn súp xấu: Das Leben ist zu kurz, um eine schlechte Suppe zu essen. Diesem Motto wollen wir folgen und freuen uns sehr, dass Sie heute unsere Gäste sind.

VieTapa | 5,90 €

VieTapas sind kleine Appetithäppchen, die die erlesensten Zutaten und Bestandteile der vietnamesischen Küche in all ihrer Mannigfaltigkeit repräsentieren.

In Vietnam werden sie món khai vị genannt - das entspricht am ehesten den in der internationalen Küche bekannten Tapas.

Wie in Vietnam werden Sie bei HOANG58 unmittelbar nach der Bestellung frisch zubereitet und können nach Belieben kombiniert werden. Auf diese Weise kann man sich natürlich auch das ganze Menü selbst zusammenstellen - so wie es in Vietnam eigentlich üblich ist...

Unser Servicepersonal berät Sie gern.

T1: KHOAI LANG CHIÊN GIÒN

KNUSPRIGE SÜSSKARTOFFELPOMMES | KETCHUP-MAYO-DIP

T2: XÔI XOÀI ^{b,7,5}

SÜSSER KLEBREIS | KOKOSMILCH | FRISCHE MANGO | ERDNÜSSE
KOKOSRASPELN | GEGRILLTES HÜHNERBRUSFILET

T3: GÀ SATE | 2 STÜCK ^{b,4,5,11}

GEGRILLTE SPIESSE MIT MARINIERTEM HÜHNERFLEISCH | ERDNÜSSE
ERDNUSS-HOISIN-DIP

T4: VẪN THẮN | 6 STÜCK ^{2,4,11}

WANTAN-TEIGTASCHEN MIT HÜHNERFLEISCHFÜLLUNG | SÜSS-SAURE-SOSSE

T5: CHẢ GIÒ CHAY | 8 STÜCK |

FRÜHLINGSROLLEN | VEGETARISCH | SÜSS-SAURE-SOSSE

T6: NEM ^{3,4,6}

HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN IN REISPAPIER | ART HANOI | HUHNER
SCHWEIN | GLASNUDELN | NƯỚC MẮM SOSSE

T7: GỎI CUỐN TÔM THỊT ^{4,5}

FRISCHE SOMMERROLLEN | GARNELEN ODER HÜHNERBRUSTFILET | MANGO
PAPRIKA | GURKE | REISNUDELN | ERDNUSS-HOISIN-DIP & NƯỚC MẮM SOSSE

T8: RAU MUỐNG XÀO ^{4,11}

VIETNAMEISCHER SPINAT | GEBRATEN IM WOK | ERDNÜSSE

T9: GỎI CUỐN CHAY ^{4,5}

FRISCHE VEGETARISCHE SOMMERROLLEN | TOFU | REISNUDELN |
MANGO | PAPRIKA | GURKE | ERDNUSS-HOISIN-DIP & NƯỚC MẮM SOSSE

T10: RAU CẢI XÀO ⁴

VIETNAMEISCHES WOK-GEMÜSE | SESAM

T11: ĐẬU RÁN ⁵

GEBACKENER TOFU | RÖSTZWIEBELN | ERDNÜSSE | TERIYAKI-SOSSE



ROTHERBAUM

VieTapa | 5,90 €

T12: SÚP CÁ HỒI ^{4,6}

LACHSSUPPE | LAUCHZWIEBELN | KORIANDER | TOMATEN | DILL
SAISONALES GEMÜSE

T13: SÚP GÀ ⁷

HÜHNERSUPPE | KOKOSMILCH | KORIANDER | SAISONALES GEMÜSE

T14: SÚP ĐẬU PHỤ

TOFUSUPPE | SAISONALES GEMÜSE | RÖSTZWIEBELN

T15: SÚP TÔM ^{4,14}

GARNELENSUPPE | KORIANDER | SAISONALES GEMÜSE | KOKOSMILCH

T16: ĐỔ TƯƠNG LUỘC

EDAMAME | GEDÄMPFTE SOJABOHNEN | MEERSALZ

T17: CHẢ LÁ LỐT ^{4,6,11}

SCHWEINEFLEISCH | UMHÜLLT IN FRISCHEN LALOT-BLÄTTERN | SESAM
NƯỚC MẮM SOSSE

T18: TÔM NƯỚNG ^{2,5}

WÜRZIG GEGRILLTER GARNELENSPIEß | FRISCHER SALAT | SESAM
TERIYAKI-SOSSE

T19: NỘM XOÀI ^{4,5}

MANGOSALAT | MANGOSOSSE | GURKEN | MINZE | KORIANDER | SESAM
ERDNÜSSE

T20: NỘM ĐU ĐỦ TƯƠI ^{4,5}

PAPAYASALAT | RINDFLEISCH | PFEFFERMINZE | KORIANDER | SESAM
ERDNÜSSE | NƯỚC MẮM SOSSE |

T21: NỘM TÔM NGÓ SEN ^{4,5}

LOTUSSALAT | GARNELEN | KORIANDER | SESAM | ERDNÜSSE | MINZE
NƯỚC MẮM SOSSE

T22: NỘM BẠCH TUỘC HÀNH TÍM ^{4,5,11}

KRAKENSALAT | ROTÉ ZWIEBELN | GLASNUDELN | KORIANDER
ERDNÜSSE | MINZE | NƯỚC MẮM |

T23: ĐÙI GÀ NƯỚNG XÁ LÁ CHANH ^{4,8,10}

GEGRILLTE HÄHNCHENKEULE | MARINIERT IN ZITRONENGRAS

T24: BÁNH BAO

BAO BURGER | TOFU | KORIANDER | SESAM | ERDNÜSSE | TERIYAKI-SOSSE
EINGELEGTETTER RETTICH | FRISCHER SALAT

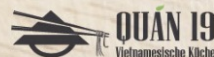
T25: TÔM CHIÊN CỐM ^{4,8}

GARNELEN UMMANTELT | KNUSPRIGE REISFLOCKEN | FRISCHER SALAT
| SÜSS-SAURE-SOSSE

IHR KÖNNT EUCH NICHT ENTSCHIEDEN?

TAPASPLATTE | 1 PERSON 15€ | 2 PERSONEN 25€ | 3 PERSONEN 30€ | 4 PERSONEN 30€

a. Koffeinhaltig, b. Farbstoffe, c. Süßungsmittel, d. Konservierungsstoffe, e. Chininhalzig, g. Geschmacksverstärker, h. mit Süßholz, Cyciamat, Asparagm, Acesulfam, 1. Glutenhaltig, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fischereizugabe, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte, Sellerie, 10. Senf, 11. Sesam, 12. Schwefeldioxid, 13. Lupine, 14. Weichtiere



ROTHERBAUM



BÚN | LAUWARME REISNUDELN

UNSERE BUN GERICHTE WERDEN MIT EINER HAUSGEMACHTEN
NƯỚC MẮM SOSSE (FISCHSOSSE, LIMETTE, CHILI) SERVIERT.

Eines der meist gegessenen Speisen am Mekong. Reisnudelsalat in einer Schale, in verschiedenen Variationen mit jeweils anderen frischen Zutaten, traditionell lauwarm serviert. Bei der Zubereitung verwenden wir ausschließlich sorgsam ausgewählte, original vietnamesische Gewürze, die der Bun ihren besonderen Geschmack verleihen.

B1: MỠ BAY 19 Lm.n.s

FLIEGENDE REISNUDELN | WÜRZIGE WILDKRÄUTER | SALAT | KORIANDER |
BASILIKUM | GERÖSTETE ERDNÜSSE | SESAM | MANGO | GURKE | PAPRIKA |
NƯỚC MẮM SOSSE | RÖSTZWIEBELN

(a) + **GÀ** | HÄHNCHEN GEGRILLT 14.50 €

(B) + **TÔM** | GARNELEN GEGRILLT 17.50 €

(c) + **CHAY** | VEGETARISCH MIT TOFU 12.50 €

(d) + **CÁ HỒI CHIÊN** | GEGRILTEM LACHSFILET 18,90 €

B2: MỠ BAY CARI ĐỎ 19.90 € e.l.o

FLIEGENDE EIERNUDELN | GEGRILLTE BARBARIE-ENTENBRUST | SALAT | GURKE |
WÜRZIGE WILDKRÄUTER | KORIANDER | ROTES CURRY | SESAM | MANGO |
GURKE | PAPRIKA | GERÖSTETE ERDNÜSSE | RÖSTZWIEBELN | SCHARF



B3: BÚN CHẢ HÀ NỘI | 13.50 € L.m.n.s

REISNUDELN | GEGRILLTE SCHWEINEBAUCHSTREIFEN | SALAT |
FRISCHE KRÄUTER | GURKE | RÖSTZWIEBELN | ERDNÜSSE | SESAM |
MANGO | PAPRIKA | KORIANDER | NƯỚC MẮM SOSSE

Bún Chả lässt jeden Bewohner Hanoi's in Schwärmen geraten. Diese leckeren gegrillten Schweinebauchstreifen kommen aus dem Norden, besser gesagt: Die Hauptstadt Vietnams, Hanoi, ist der Geburtsort von Bún Chả. Erstmals erwähnte der vietnamesische Restaurantkritiker Vu Bang dieses Hauptgericht im Jahr 1959. Er bezeichnete Hanoi als „eine Stadt, gebannt von Bún Chả“.

Heute gilt Bún Chả nach wie vor als klassische Spezialität von Hanoi. Gegrilltes Schweinefleisch steht im Mittelpunkt des Gerichts. Frische Kräuter, dünne Reismudeln und eine aromatische Brühe begleiten das Fleisch. Die Brühe dient in erster Linie als Soße für die Nudeln.



Das erste reine Bún Chả Restaurant in Hanoi befand sich in Gia Ngụ im Hoàn Kiếm District. Es ist heute noch zu finden in der Altstadt von Hanoi. Im Süden von Vietnam gibt es ein ähnliches Gericht genannt „Bún Thịt Nướng“.





B4: BÚN NEM RAN | 13.90 € j.k.l.m.n.s

REISNUDELN | NEM - VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSROLLEN IN REISPAPIER
MIT HUHN | SALAT | FRISCHE KRÄUTER | RÖSTZWIEBELN | SESAM |
MANGO | GURKE | PAPRIKA | KORIANDER | NƯỚC MẮM SOSSE

 AUCH MIT VEGETARISCHEN FRÜHLINGSROLLEN MÖGLICH 

In Vietnam heißen sie Nem Rán - bei uns einfach Vietnamesische Frühlingsrollen. Die vietnamesische Variante wird im Gegensatz zu der thailändischen Variante mit Reispapier zubereitet und nicht mit Frühlingsrollenteig.

Die Füllung unterscheidet sich ebenfalls von thailändischen und chinesischen Varianten, vor allem weil in Vietnam die typische Nước Mắm nicht fehlen darf. Vietnamesische Frühlingsrollen werden mit Schweinefleisch, Karotten, Pilzen und Koriander gefüllt, frittiert und mit Fischsauce, Salat und Kräutern gegessen.

Nem Rán werden oft zusammen mit Bún Chả serviert und sind eines der Traditionsgerichte Hanois. Oft werden sie auch mit Krabbenfleischfüllung als Nem Rán Cua angeboten.

Meist wird der Stand von einer ganzen Familie betrieben, die Mutter frittiert die Rollen in einem großen Topf mit Erdnussöl und hat gleichzeitig die Oberaufsicht, die restlichen Mitglieder teilen sich die Aufgaben der Vorbereitung, des Servierens an kleinen Plastiktischen, des Kassierens und schließlich des Spülens.



B5: BÚN CHẢ LÁ LỐT | 14.90 € L.m.n.s

REISNUDELN | HACKFLEISCHRÖLLCHEN IN BETELBLÄTTER | SALAT |
FRISCHE KRÄUTER | GURKE | RÖSTZWIEBELN | ERDNÜSSE | MANGO |
GURKE | PAPRIKA | NƯỚC MẮM SOSSE

Dieses Gericht gehört zu den Klassikern, wenn man nach Vietnam reist. Seinen Namen erhält dieser Snack von Lá Lốt, vietnamesischen Pfefferblättern.

Diese Blätter mit einer glänzenden und einer matten Seite gelten als entzündungshemmendes Heilmittel. Lá Lốt ist eine Pflanze aus der Familie der Piperaceae, deren Blätter zum Einwickeln und anschließenden Grillen von Fleisch und Fisch verwendet werden.

Nicht zu verwechseln mit den leicht narkotisierenden Betelblättern Piper betle, wie sie in Indien verwendet werden, sie sind damit aber eng verwandt. Vietnamesische Köche verwenden sie zum Würzen von Omeletts oder von Schweinefleisch.

Für Bún Chả Lá Lốt werden sie blanchiert, damit man sie leicht rollen kann. Bei dem vietnamesischen Gericht Bún Chả Lá Lốt dreht sich alles um fein gewürztes Schweinefleisch, das in grüne Betel-Blätter eingerollt und gegrillt wird. Serviert werden diese köstlichen Röllchen bestreut mit Erdnüssen und Frühlingszwiebeln sowie einer Vielfalt von Beilagen, unter anderem Kräuter und Reismudeln.



B6: BÚN BÒ NAM BỘ | 14.50 € l.m.n.s

REISNUDELN | GEGRILLTES RINDFLEISCH | GURKE | PAPRIKA | SALAT |
MINZE | FRISCHE KRÄUTER | RÖSTZWIEBELN | ERDNÜSSE | KORIANDER |
MANGO | NƯỚC MẮM SOSSE | SESAM

Reis und Reisnudeln gehören in Vietnam zu den Grundnahrungsmitteln. Doch auch eine Vielzahl an Fleischgerichten hält die vietnamesische Speisekarte bereit. Die Spezialitäten sind weniger scharf, dafür aber subtil und raffiniert gewürzt.

Bún Bò Nam Bộ gehört zu den beliebtesten Gerichten der vietnamesischen Küche. Charakteristisch für den Reisnudelsalat aus Südvietnam ist die Kombination von heißem Rindfleisch und kaltem Salat, bissfestem Gemüse und weichen Nudeln: Bún Bò Nam Bộ ist nicht nur lecker, sondern auch gesund.

Dazu kommt ein aufregendes Potpourri an Aromen – von gerösteten Erdnüssen bis hin zu Chili und Knoblauch. Die Soße ist gleichzeitig salzig, süß, sauer und leicht scharf. Damit wird das Gericht zu einem guten Beispiel für die vielfältige und köstliche vietnamesische Küche. Dabei gilt: der Name ist Programm. „Bò“ kann mit Rindfleisch übersetzt werden, „Bún“ steht für Reisnudeln und „Nam“ bezieht sich auf die Herkunft des Gerichts aus dem Süden.

Ein klassisches "All in one Bowl" Gericht!

Wer es bislang noch nicht probiert hatte, sollte das bald nachholen und seinen Speiseplan erweitern. Vor allem an heißen Tagen ist das würzige Bún Bò Nam Bộ ein köstlicher Genuss für jeden Liebhaber der asiatischen Küche.



Was wäre die vietnamesische Küche ohne Phở?

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts entstanden die ersten Phở-Küchen im Norden Vietnams. Beginnend mit der Machtübernahme der kommunistischen Viet Minh in den 1950er Jahren wanderten viele Vietnamesen aus dem Norden in den Süden Vietnams. Im Gepäck hatten sie auch ein Rezept für die Phở. Vietnams berühmteste Suppe beeinflusste die Essgewohnheiten der Vietnamesen erheblich. Heute steht sie nicht nur für das bekannteste Gericht Vietnams, sondern vor allem für eine leichte, gesunde und schmackhafte Mahlzeit, die dem modernen Ernährungstrend entgegenkommt. Es ist fast unmöglich, durch Vietnams Straßen zu laufen ohne auf hungrige Bewohner zu treffen, die eine Phở Nudelsuppe an einem der vielen Stände genießen.

Dieses einfache Gericht besteht aus einer starken Brühe, frischen Reisbandnudeln, getoppt mit frischen Kräutern und Hühner- oder Rindfleisch. Die lokale - und mittlerweile weltberühmte - Köstlichkeit ist ein günstiges, leckeres Gericht, das zu jeder Tageszeit gegessen werden kann. Im Laufe der Jahrzehnte wurde es mehr und mehr dem Geschmack des Südens angepasst. Hier verwendet man mehr Gewürze und hat eine größere Vielfalt an Kräutern. So gibt es heute von der Phở Bo, die Reisnudelsuppe mit Rindfleisch zwei Varianten.

Die Phở Bo Hanoi ist die klassische Variante, die den kräftigen Fleischgeschmack betont, während die Phở Bo Saigon etwas süßer und stärker gewürzt ist.



PHỞ | NUDELSUPPEN

Original vietnamesische Suppen, kalorienarm und mit viel frischen Kräutern und Gemüse.

P1: PHỞ BÒ | 12.90 € L.n.p

VIETNAMESISCHE NUDELSUPPE | RINDFLEISCH | INGWER | KORIANDER | FRÜHLINGSZWIEBELN | SOJASPROSSEN | FRISCHE KRÄUTER |

P2: PHỞ GÀ | 12.90 € L.n.p

VIETNAMESISCHE NUDELSUPPE | HÄHNCHEN | FRÜHLINGSZWIEBELN | INGWER | KORIANDER | FRISCHE KRÄUTER |

P3: PHỞ CHAY | 10.90 € L.m.n.p

VIETNAMESISCHE NUDELSUPPE | TOFU | INGWER | FRISCHE KRÄUTER | FRÜHLINGSZWIEBELN | KORIANDER |



MÓN ĂN CHÍNH | HAUPTGERICHTE MIT REIS

M1: CƠM CARI ĐỎ e.l.m.o


ROTES CURRY | THAI-BASILIKUM | KOKOSMILCH | SAHNE |
SAISONALES GEMÜSE | DAZU JASMIN REIS | SCHARF

(a) + GÀ | HÄHNCHEN GEGRILLT 14.50 €

(b) + BÒ | RIND GEGRILLT 15.50 €

(c) + TÔM | GARNELEN GEGRILLT 17.90 €

(d) + VỊT CHIÊN | GEGRILLTE BARBIE-ENTENBRUST 18.90 €

(e) + CHAY | VEGETARISCH MIT TOFU 11.50 € 

(f) + CÁ HỒI CHIÊN | GEGRILTEM LACHSFILET 18.90 €

M2: CƠM CHIÊN TRỨNG THẬP CẨM | 17.90 € k.l.m.n.v

GEBRATENER REIS | SOJASPROSSEN | EI | LAUCHZWIEBELN
| RÖSTZWIEBELN | HÜHNERFLEISCH | GARNELEN | RINDFLEISCH |
SERVIERT IN EINER ANANASSCHALE

M3: ĐẬU PHỤ SỐT CÀ CHUA | 10.90 € l.m.

GEBRATENER TOFU | FRISCHE TOMATEN | FRÜHLINGSZWIEBELN |
SAISONALES GEMÜSE | DAZU JASMIN REIS | RÖSTZWIEBELN




M4: NẤM TIỀN RAU CÁI L.m

GEBRATENES VIETNAMESES GEMÜSE | KRÄUTERSEITLING PILZ |
LAUCHZWIEBELN | DAZU JASMIN REIS

(a) + **GÀ** | HÄHNCHEN GEGRILLT 14.50 €

(b) + **BÒ** | RIND GEGRILLT 15.50 €

(c) + **CHAY** | VEGETARISCH MIT TOFU 12.50 € 

(d) + **VỊT CHIÊN** | GEGRILLTE BARBARIE ENTENBRUST 16.90 €

M5: CƠM XÀO XẢ ỚT L.m.n.v

ZITRONENGRAS | LAUCHZWIEBELN | SAISONALES GEMÜSE |
DAZU JASMIN REIS | PEPERONI-SCHARF

(a) + **GÀ** | HÄHNCHEN GEGRILLT 13.50 €

(b) + **BÒ** | RIND GEGRILLT 14.50 €

(c) + **CHAY** | VEGETARISCH MIT TOFU 11.50 €

M6: PHỞ XÀO k.L.m.n.v

GEBRATENE REISBANDNUDELN | PAK CHOI | SELLERIE | SPROSSEN |
MÖHREN | FRÜHLINGSZWIEBELN | KORIANDER | SESAM | ERDNÜSSE |
RÖSTZWIEBELN

(a) + **GÀ** | HÄHNCHEN GEGRILLT 12.50 €

(b) + **BÒ** | RIND GEGRILLT 13.90 €

(c) + **TÔM** | GARNELEN GEGRILLT 16.90 €

(d) + **CHAY** | VEGETARISCH MIT TOFU 11.50 €

(e) + **VỊT CHIÊN** | GEGRILLTE BARBARIE ENTENBRUST 15.90 €




M7: CƠM SỐT XOÀI e.l.o

MANGOSOSSE | FRISCHER MANGO | SAISONALES GEMÜSE | SAHNE |
DAZU JASMIN REIS | SESAM |

(a) + **GÀ** | HÄHNCHEN GEGRILLT 12.90 €

(b) + **VỊT CHIÊN** | GEGRILLTE BARBARIE-ENTENBRUST 16.90 €

(c) + **CHAY** | VEGETARISCH MIT TOFU 10.90 


M8: CƠM SỐT LẠC e.l.o

ERDNUSPASTE | KOKOSMILCH | ERDNÜSSE | SAISONALES GEMÜSE |
DAZU JASMIN REIS | SESAM |

(a) + **GÀ** | HÄHNCHEN GEGRILLT 12.50 €

(b) + **BÒ** | RINDFLEISCH GEGRILLT 14.90 €

(c) + **VỊT CHIÊN** | GEGRILLTE BARBARIE-ENTENBRUST 16.90 €

(d) + **CHAY** | VEGETARISCH MIT TOFU 10.50 € 

(e) + **CÁ HỒI CHIÊN** | GEGRILTEM LACHSFILET 18.90 €

M9: ĐĨA NÓNG XÈO XÈO t,j,m,n

SAISONALES GEMÜSE AUF HEISSER PLATTE | DAZU JASMIN REIS | SESAM

(a) + **VỊT CHIÊN** | GEGRILLTE BARBARIE - ENTENBRUST 17.90 €

(b) + **BÒ** | RIND GEGRILLT 15.90 €

(c) + **TÔM** | GARNELEN GEGRILLT 16.90 €



TRÁNG MIỆNG - DESSERT

KEM MATCHA | 4,90 €
HAUSGEMACHTER GRÜNTEE-EIS

CHUỐI CHIÊN | 5,90 €
GEBACKENE BANANE | HONIG | KOKOSRASPELN |
VANILLE EIS | ERDNÜSSE | SESAM

DAIFUKU MOCHI | 5,90 €
REISKUCHEN | MIT VERSCHIEDENEN FÜLLUNGEN |
VANILLE EIS | SESAM

MOCHI EIS | 5,90 €
VERSCHIEDENE GESCHMACKSSORTEN |
FRAGT EINFACH UNSER PERSONAL



HEISSGETRÄNKE

KAFFEE ₁₄	2,50 €
MILCHKAFFEE ₁₄	3,50 €
CAPPUCCINO ₁₄	3,50 €
LATTE MACCHIATO ₁₄	3,50 €
ESPRESSO ₁₄	2.20 €
HEISSE SCHOKOLADE	2,90 €
CÀ PHÊ PHIN NÓNG ₁₄	
VIETNAMESISCHER FILTERKAFFEE VIETNAMESE	2,90 €
CÀ PHÊ PHIN NÓNG SỮA ₁₄	
VIETN. FILTERKAFFEE MIT SÜßER KONDENSMILCH	3,50 €
CÀ PHÊ ĐEN ĐÁ	
VIETNAMESISCHER EISKAFFEE	3,20 €
CÀ PHÊ SỮA ĐÁ	
VIETNAMESISCHER EISKAFFEE MIT SÜSSER KONDENSMILCH	3,80 €

TRÀ - TEE

TRÀ BẠC HÀ	3,90 €
FRISCHER MINZTEE	
TRÀ GỪNG	3,90 €
FRISCHER INGWERTEE	
TRÀ XẢ	3,90 €
FRISCHER ZITRONENGRASSTEE	
HỒNG TRÀ	3,90 €
ROSENBLÜTENTEE	
TRÀ XANH	3,50 €
GRÜNER TEE	
TRÀ HOA NHÀI	4,90 €
JASMINTEE	
CAM THẢO	3,90 €
SÜSSHOLZ-INGWER-MINZETEE	

WEITERE TEESORTEN AUF ANFRAGE



HAUSGEMACHTER EISTEE

ERDBEER-MARACUJA-EISTEE	4,90€
MARACUJA-PFIRSICH-EISTEE	4,90€
LITSCHI-PFIRSICH-EISTEE	4,90€
GRANATAPFEL-EISTEE	4,90€
HAUSGEMACHTER PFIRSICH-EISTEE	4,90€
TRÀ ĐÁ - GRÜNTEE-EISTEE MIT LIMETTE	4,90€

HAUSGEMACHTE LIMONADEN & LASSI

BERRY LEMONADE FRISCHE WALDBEEREN-LIMONADE	5,90€
YUZU LEMONADE YUZU: ASIATISCHE ZITRUSFRUCHT	5,90€
STRAWBERRY LEMONADE ERDBEER-SODA-LIMONADE	5,90€
CHANH ĐÁ LIMETTEN-SODA-LIMONADE	5,90€
CHANH LEO ĐÁ MARACUJA-MINZE-SODA-LIMONADE	5,90€
QUAN19 FRISCHE HIMBEEREN-ZITRONEN LIMO	5,90€
MANGO LASSI MIT FRISCHER MANGO	5,90€

HAUSGEMACHTE SMOOTHIES

FANTASIE ^{3,12}	6,90€
PFIRSICH-ERDBEER-MANGO-SMOOTHIE	
GOOD MORNING VIETNAM	6,90€
MARACUJA-SMOOTHIE	
GOLD BUDDHA SMOOTHIE ^{3,12}	6,90€
MANGO-ORANGE-SMOOTHIE	



SOFTDRINKS

COCA COLA^{1,12,14} | ZERO^{1,9,12,14} | FANTA^{1,6,12} | 0,2l | 2,70 €
SPRIT
E^{1,12} | MEZZO MIX^{1,12}

ENERGY DRINK | THREE SIXTY PREMIUM 0,25l | 2,90 €

HONEST BIO ICE TEA 0,33l | 2,90 €
HIMBEER-BASILIKUM TEE | PFIRSICH-ROSMARIN TEE |
ZITRONEN-HONIG TEE

SCHWEPES 0,25l | 2,90 €
TONIC | BITTER LEMON | GINGER ALE |
GINGER BEER | WILD BERRY

LOONA MINERALWASSER 0,25l | 2,40 €
STILL | MEDIUM 0,75l | 5,90 €

1 GANZE KOKOSNUSS 0,5l | 6,90 €
GESCHÄLT UND FRISCH GEÖFFNET | MIT TRINKHALM

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 0,2l | 3,90 €

GRANINI SAFT 0,2l | 2,90 €
ERDBEERE | APFEL | ORANGE | SCHWARZE JOHANNISBEERE | LITSCHISAFT
ANANAS | MANGO | MARACUJA | PFIRSICH | RHABARBER | CRANBERRY

ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTlich 0,3l | 3,40 €
0,4l | 3,90 €

1=Farbstoff, 2=geschwärzt, 3=Konservierungsstoff, mit Konservierungsmittel, 4=geschwefelt, 5=mit Phosphat, 6=mit Antioxidationsmittel,
7=mit Geschmacksverstärker, 8=gewachst, 9=mit Süßungsmittel(n), 10=mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 11=enthält eine
Phenylalaninquelle, 12=mit Säuerungsmittel, 13=chininhaltig, 14=koffeinhaltig, 15=Aromastoffen



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

- COCONUT KISS** ^{1,3,12,14} | 6,50€
KOKOSSIRUP | SAHNE | ANANASSAFT | KIRSCHAFT | CRANBERRYSAFT
- MOSQUITO** ^{1,3,13,15} | 5,90€
LIMETTEN | BRAUNER ROHRZUCKER | FRISCHE MINZE | GINGER ALE | SODA
- IPANEMA** ^{1,3,13,15} | 5,90€
LIMETTEN | BRAUNER ROHRZUCKER | MARACUJASAFT |
FRISCHE MINZE | GINGER ALE
- STRAWBERRY KISS** ^{1,3,12} | 6,50€
ERDBEERSIRUP | MARACUJASAFT | SAHNE | ORANGENSAFT

COCKTAILS MIT ALKOHOL

- TEQUILA SUNRISE** ^{1,12,15} | 7,90€
TEQUILA | ZITRONE | GRENADINE | ORANGENSAFT
- MAI TAI** ^{1,15} | 8,90€
BARCELO BRAUNER RUM | BARCELO WEISSER RUM |
AMARETTO | FRISCHER ZITRONENSAFT | GRENADINE | ORANGENSAFT
- MOJITO** ^{1,3} | 7,90€
BARCELO WEISSER RUM | BRAUNER ROHRZUCKER |
SODA | FRISCHE MINZE
- MOSCOW MULE** ^{1,3} | 7,90€
THREE SIXTY VODKA | LIMETTENSAFT | GINGER BEER
- CAIPIRINHA** ^{1,3} | 7,90€
CACHAÇA | LIMETTE | BRAUNER ROHRZUCKER
- SEX ON THE BEACH** ^{1,12,15} | 8,90€
THREE SIXTY VODKA | PEPINO PEACH | ZITRONENSAFT | GRENADINE |
ORANGENSAFT | ANANASSAFT
- PINA COLADA** ^{1,3,12} | 8,90€
BARCELO RUM WEISS | KOKOSCREME | ANANASSAFT | SAHNE
- SINGAPORE SLING** | 7,90€
GIN | LIETTENSAFT | GRENADINE | SODA | CHERRY | BRANDY



LONGDRINKS

GIN TONIC ^{7,13} | 5,90€
FRIEDRICHS DRY GIN MIT TONIC WATER

VODKA ENERGY ^{7,13} | 5,90€
THREE SIXTY VODKA | THREE SIXTY PREMIUM ENERGY

VODKA LEMON ^{1,6,9,12,14} | 5,90€
THREE SIXTY VODKA MIT BITTER LEMON

CUBA LIBRE ^{1,12,14} | 5,90€
BARCELO BLANCO RUM | LIMETTE | LIMETTENSaft | COLA

PEPINO TONIC ^{1,12,14} | 5,90€
PEPINO PEACH | TONIC | MINZE

APEROL SPRITZ ^{1,13} | 4,90€
PROSECCO | APEROL | SODA | ORANGENSCHNITZEL

APEROL LEMON SPRITZ ^{6,12,13} | 5,90€
APEROL | BITTER LEMON | MINZE | INGWERSCHNITZEL

APEROL PFIRSICH SPRITZ ^{6,12,13} | 5,90€
APEROL | PEPINO PEACH | MINZE | INGWERSCHNITZEL

PROSECCO | PROSECCO | 2,90€

FRIEDRICHS GRAPEFRUIT | TONIC | LEMON | 5,90€
FRIEDRICHS INGWER | TONIC | LEMON | 5,90€

PEPINO NUTS SHOT | 2,90€

THREE SIXTY VODKA SHOT | 3,50€



BIERSORTEN

FASSBIER

WARSTEINER PREMIUM PILSENER RADLER	0,3l	3,40
	0,5l	4,50

WARSTEINER BREWERS GOLD	0,3l	3,50
(Naturtrübe Bierspezialität)	0,5l	4,70

SAN MIGUEL	0,3l	3,50
	0,5l	4,70

FLASCHENBIERE

WARSTEINER HERB ALKOHOLFREI	0,33l	2,90
-----------------------------	-------	------

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER HELL DUNKEL	0,5l	4,50
KÖNIG LUDWIG ALKOHOLFREI	0,5l	4,50

SAIGON BEER	0,33l	3,50
TIGER BEER	0,33l	3,50



QUAN 19
Vietnamesische Küche

Rentzelstraße 6 - 20146 Hamburg