



KNUSPRIGE ROLLEN

Knusprige Reispapier Rollen
Crispy rice paper rolls

- 1 **Nem Hanoi** (a,c,f) **Tip** 4,90 €
mit Schweinefleisch, Morcheln, Glasnudeln, Karotte und Wurzelgemüse
with pork, morels, glass noodles, carrot & root vegetables
- 2 **Nem Chay** (a,c,f) 4,90 €
mit verschiedenem Gemüse, Morcheln & Glasnudeln
with different vegetables, morels & glass noodles
- 3 **Nem Cua** (a,b,c,f) 5,20 €
mit Krebsfleisch, Wurzelgemüse, Morcheln und Glasnudeln
with crabmeat, root vegetables, morels & glass noodles

FRISCHE ROLLEN

Frische Reispapierrollen
Fresh rice paper rolls

- 4 **Goi Cuon - Glücksrolle** (b,c,f) 5,20 €
mit Garnelen, Schweinefleisch, Reismudeln & vietnamesischen Kräutern
with prawns, pork, rice noodles & vietnamese herbs
- 5 **Goi Cuon Bo** (f) 5,20 €
mit gebratenem Rindfleisch, Zitronengras, Reismudeln und vietnamesischen Kräutern
with beef, lemon grass, rice noodles & Vietnamese herbs
- 6 **Goi Cuon Vit** (f) 5,20 €
mit knuspriger Ente, Reismudeln, vietnamesischen Kräutern & Zitronengrassalz
with crispy duck, rice noodles, Vietnamese herbs & lemongrass salt
- 7 **Goi Cuon Ca** (d,f) 5,20 €
mit Lachs, Reismudeln, Dill, vietnamesische Kräuter und dazu Wasabi-Sojasauce
with salmon, rice noodles, dill, Vietnamese herbs and a wasabi soy sauce
- 8 **Goi Cuon Chay** (f) 4,90 €
mit gebratenem Pilz, Gemüse & Reismudeln, dazu vegane Soße
with fried mushroom, vegetables & rice noodles, with a vegan sauce

GEGRILLTE SPIESSE

Gegrillte kleine Spiesse nach Hanoi Art mit süßsaurer Fisch-Soße
Grilled skewers with a sweet & sour fish sauce

- 11 **Xien Ga** (d) 5,20 €
Hähnchenspieß mit Limettenblättern
Chicken skewer with lime leaves
- 12 **Xien Heo** (d) 5,20 €
Schweinefleischspieß mit Galangal mariniert
Pork skewer with galangal marinated
- 13 **Xien Chim Cut** (d) **Empfehlung** 6,20 €
Wachtelkeulenspieß nach Hanoi Art
Quail skewer Hanoi Style
- 14 **Xien La Lot** (d,e) 5,90 €
Spieß mit gehacktem Rind & Schwein mit 5 Gewürzen in Lolotblättern
Skewer with grounded beef & pork in lolot leaves
- 15 **Xien Tom** (b,d) 7,20 €
Garnelenspieß mit Lauchöl und Fischsalz
Prawn skewer with leek oil and fish salt
- 16 **Diep Nuong** (d,n) 8,20 €
Jakobsmuscheln mit Frühlingsöl, Erdnüssen & Fischsalz
Scallops, spring oil, peanuts & fish salt

Beilagen

Reis	2,00 €	Reismudeln	2,50 €
Klebreis	3,50 €	Brot	1,50 €

SALATE

- 21 **Nom Ga** (d) 7,20 €
Frischer Spitzkohlsalat mit Hähnchen, Kräutern, gerösteten Zwiebeln & Sour-Sweet Dressing
Fresh pointed cabbage salad with chicken, herbs, roasted onions & a sour-sweet dressing
- 22 **Nom Bo Kho** (d) **BestSteetfood** 8,20 €
Salat von grüner Papaya mit hausgemachtem Beef Jerky & vietnamesischer Melisse
Green papaya salad with homemade beef Jerky and Vietnamese balm
- 23 **Nom Xoai Tom Thit** (b,d) 9,90 €
Mangosalat mit Garnelen, Schwein & frischen Kräutern
Mango salad with prawns, pork & fresh herbs
- 24 **Nom Hoa Chuoi-Tom Nuong** (b,d) 10,90 €
Bananenblütensalat mit gegrillten Riesengarnelen & Fischsalz
Banana flower salad with grilled king prawns & fishsalt
- 25 **Nom Trai Cay Ca Hoi** (d,h) 11,90 €
Salat mit tropischen Früchten, gegrilltem Lachs, Fischhautchips und hausgemachtem sour-sweet Dressing
Salad with tropical fruits, grilled salmon, fish skin chips and a homemade sour-sweet dressing
- 26 **Nom Xoai Chay** (a,f) 7,20 €
Veganer Mangosalat mit würzigem Tofu
Vegan mango salad with spicy tofu

SUPPEN GROSS

Pho mit 36 Stunden geschmorter Brühe

- 31 **Pho Chay** (a,f) klein 6,90 € | gross 11,90 €
Gemüsesuppe mit Tofu, Shiitake Pilz, Morcheln, Reisbandnudeln und Koriander
Vegetable soup with tofu, shiitake mushroom, morels, rice noodles and coriander
- 32 **Pho Ga** (d,f,n) klein 6,90 € | gross 11,90 €
Reisbandnudelsuppe nach Hanoi Art mit Hähnchen, Minze, Limettenblättern & Koriander
Rice noodle soup Hanoi style with chicken, mint, lime leaves & coriander
- 33 **Pho Bo** (d,f) klein 7,90 € | gross 11,90 €
Reisbandnudeln in Rinderbrühe mit Rind und Kräutern
Rice noodles in beef broth with beef and herbs
- 34 **Bun Rieu Bo** (b,d,f) klein 8,90 € | gross 12,90 €
Reisnudelsuppe mit Rindfleisch & Wasserspinat in Krebsbrühe
Rice noodle soup with beef & water spinach in crab broth
- 35 **Bun Oc** (b,d,f,n) klein 7,90 € | gross 11,90 €
Saure Reisnudelsuppe mit Schnecken, Schalotten, knusprigem Tofu, Perillablättern & Tomaten
Sour rice noodle soup with snails, shallots, crispy tofu, perilla leaves & tomatoes

NACHTISCH

- 81 **Brulee Viet** (g) 5,90 €
Creme Brulee mit Zitronengras & Kaffirblättern
Creme brulee with lemongrass & Kaffir leaves
- 82 **Hanoi Flirt** (c,g) 8,90 €
Banane trifft Kokos & Passionsfrucht
Heiß trifft kalt
mit hausgemachter Eiscreme
Banana meets coconut & passion fruit
Hot meets cold
with homemade ice cream
- 83 **Blanc & Noir** (g) 5,90 €
Vietnamesisches Symbol für Himmel und Erde
Gekochte Kokosmilch mit Joghurt und süßem schwarzem Klebreis
Vietnamese symbol of heaven and earth
Cooked coconut milk with yogurt and sweet black sticky rice

Allergene

Zusatzstoffe

a: Gluten b: Krebstiere c: Eier d: Fische e: Erdnüsse
f: Sojabohnen g: Milch h: Schalentiere i: Sellerie j: Senf
k: Sesamsamen l: Schweinefleisch m: Sulfit
n: Lupinen o: Weichtiere

1: Farbstoff 2: Koffein 3: enthält eine Phenylalaninquelle
4: mit Süßungsmitteln 5: Antioxidationsmittel
6: Kaviar vom Flegelfisch 7: mit tierlichem Eiweißanteil
8: mit Geschmacksverstärker 9: mit Konservierungsstoff



HANOI
SEPTEMBER



REISNUDELN

41 Bun Bo Nam Bo (d,e) 11,90 €

Kurz gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, Lauchzwiebeln & Sojasprossen auf lauwarmen Reismudeln dazu frische Kräuter und süßsaure Fisch- Soße
Stir fried beef with lemon grass, spring onions and bean sprouts on runny rice noodles with fresh herbs and sweet and sour fish sauce

42 Bun Bo La Lot (d,e) 12,90 €

Geschnittenes Rindfleisch und 5 Gewürze, eingerollt in Lolotblättern und gegrillt auf lauwarmen Reismudeln dazu frische Kräuter und süßsaure Fisch- Soße
Minced beef & 5 spices rolled in lolot leaves and grilled served with fresh herbs on warm rice noodles and a sweet-sour fish sauce

43 Bun Nem auf Wunsch auch vegetarisch (d) 11,90 €

Lauwarme Reismudeln mit knuspriger Reispapier Rolle gefüllt mit Schweinehack & Wurzelgemüse serviert mit frischen Kräutern
Lukewarm rice noodles with a crispy rice paper roll filled with minced pork & root vegetables served with fresh herbs

44 Bun Dau Chay (a,f) 11,90 €

Lauwarme Reismudeln mit gebratenem Zitronengras-Tofu frischen Kräutern und einer veganen Soße
Lukewarm rice noodles with fried lemongrass tofu, fresh herbs & a vegan sauce

45 Bun Vit Quay (a,d) 13,90 €

Lauwarme Reismudeln mit knuspriger Ente, vietnamesischen Kräutern & süß-saurer Fischsoße
Lukewarm rice noodles with crispy duck, Vietnamese herbs & a sweet and sour fish sauce

46 Bun Heo Quay (f) **Chef's Choice** 13,90 €

Knusprig gebratener Schweinebauch nach Hanoi Art auf lauwarmen Reismudeln mit vietnamesischen Kräutern & süß-saurer Fischsoße
Crispy roasted pork belly Hanoi style on lukewarm rice noodles with Vietnamese herbs & sweet and sour fish sauce

47 Bun Cha Ha Noi (d) 12,90 €

Lauwarme Reismudeln mit Schweinefleischspieß nach Hanoi Art, Salat, frischen Kräutern & süßsaurer Fisch-Soße
Lukewarm rice noodles with pork skewer Hanoi style, salad, fresh herbs & a sweet and sour fish sauce

STREETFOOD

51 Banh Mi Heo Quay (d) 9,90 €

Hanoi Sandwich mit knusprigem Schweinebauch, eingelegten Karotten, Gurke, Salat & vietnamesischen Kräutern, dazu ein spezieller Knochenjus
Hanoi sandwich with crispy pork belly, pickled carrots, cucumber, salad & Vietnamese herbs, with a special bone jus

52 Xoi Ga (d) 12,90 €

Knuspriges Hähnchen mit gelbem Klebreis & Vietnamesischen Kräutern sowie Wasabisojasauce
Crispy chicken with yellow sticky rice, Vietnamese herbs and wasabi soy sauce

53 Xoi Chim Cut (d) 13,90 €

Gegrillte Wachtelkeule mit speziellem Gewürz aus Hanoi, dazu gelber Klebreis und Wasabisojasauce
Grilled quail leg with a special spice from Hanoi, yellow sticky rice and wasabi soy sauce

54 Com Rang Dua Bo (c,d) **Bei Studenten beliebt** 11,90 €

Gebratener Reis mit Rindfleisch und vietnamesischem eingelegtem Senfkohl mit Spiegelei und klein geschnittenen Möhren
Fried rice with beef and vietnamese pickled mustard cabbage with a fried egg and chopped carrots

55 Pho Tron Bo Xao (d) 12,90 €

Hanoi Spaghetti
Gebratenes Rindfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, asiatischem Gemüse & Tomatensoße auf Reisbandnudeln
Fried beef with tomatoes, onions, Asian vegetables & tomato sauce on rice noodles

56 Mi Xao Bo (a,d) 11,90 €

Gebratene Nudeln mit Rind, asiatischem Gemüse, Tomaten & Zwiebeln
Fried noodles with beef, Asian vegetables, tomatoes & onions

57 Bo Luc Lac (d) 14,90 €

Roastbeefkugeln kurz in Pfanne gebraten mit Paprika, Schalotten & Lauchzwiebeln, dazu frittierte Süßkartoffeln & Chillimayo
Roast beef balls briefly fried in a pan with bell pepper, shallots and spring onions, fried sweet potatoes & chillimayo

58 Bo sot vang (a,d) 15,90 €

Irische Ochsenbacken nach Hanoi Art mit 4 besonderen Gewürzen mariniert und in Rotweinsauce mit Kartoffeln & Möhren geschmort dazu frischer Koriander & Reis oder Brot
Irish ox cheeks Hanoi style marinated with 4 special spices and braised in a red wine sauce with potatoes, carrots, fresh coriander and rice or bread

59 Nam dong co chien gion (a,f,g) 12,90 €

Frittierte frische Shiitake Pilze mit grünem Reisflocken, Koriandercreme, Princessbohnen, Spitzkohl, Karotte & Schalotten in Ingwersauce mit Reis als Beilage
Deep fried fresh shiitake mushrooms with green rice flakes & coriander cream, princess beans, cabbage, carrots & shallots in ginger sauce with rice as a side dish

60 Hanoi Curry (d)

Currysauce nach „Hanoi September's“ Art mit Bambus, Broccoli, Spitzkohl, Möhren, Princessbohnen, Zucchini und Süßkartoffeln
Curry sauce Hanoi September Style with bamboo, broccoli, pointed cabbage, carrots, princess beans, zucchini and sweet potatoes

- a. Reisflockentofu (f) 10,90 €
- b. Hähnchen 11,90 €
- c. Rind 12,90 €
- d. Ente (a) 13,90 €
- e. Garnelen (b) 14,90 €

61 Hanoi Zitronengras (d)

Zitronengras-Soße „Mekong Delta“ Art mit Lauchzwiebeln & Sojasprossen
Lemongrass sauce „Mekong Delta“ style with spring onions & soybean sprouts

- a. Reisflockentofu (f) 10,90 €
- b. Hähnchen 11,90 €
- c. Rind 12,90 €
- d. Ente (a) 13,90 €
- e. Garnelen (b) 14,90 €

FISCHSPEZIALITÄTEN

71 Ca Chien Rau Xao (d) 17,90 €

Kross gebratenes Wolfsbarschfilet mit Orangen-Ingwer Sauce & Wasserspinat
Crispy fried sea bass fillet with orange-ginger sauce and water spinach

HANOI SPEZIALITÄT

72. Cha Ca La Vong (a,d)

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mariniert mit Galangal, Kurkuma & Gamelenpaste dazu Dill, Lauchzwiebeln, Erdnüsse & Reismudeln
Grilled sea bass fillet marinated with galangal, turmeric & shrimp paste with dill, spring onions, peanuts & rice noodles

18,90