

Menü



Hà Nội
Vietnamese Cuisine & Bar

Hà Nội, die Hauptstadt von Vietnam, ist eine Metropole mit mehr als 7 Millionen Einwohnern. Sehr viele davon sind aus anderen Teilen des Landes gekommen, brachten ihre Essgewohnheiten sowie die Spezialitäten ihrer Heimat mit und trugen somit zu der vielfältigen Cuisine der Stadt bei.

Die traditionelle, originale Cuisine des 1000 Jahren alten Hà Nội blieb aber erhalten. Sie ist eine Harmonie von verschiedenen Geschmacksrichtungen: süß, sauer, salzig, bitter, scharf, würzig. Sie ist aber nicht so scharf wie die Küche von Hue, nicht so süß wie die Küche von Saigon. Durch das richtige Einsetzen von vielen Kräutern und Gewürzen, welches langjährige Erfahrungen voraussetzt, ist jedes Gericht anders als das Andere.

Die Küche von Hà Nội ist wie ihre Einheimischen: zart, elegant, aber nicht weniger eindrucksvoll. Probieren Sie eine erfrischende Sommerrolle, oder eine heiß frittierte Frühlingsrolle, beide mit diversen frischen Gemüsesorten und Kräutern, die liebevoll per Hand zubereitet werden. Eine Limetten-Chili-Soße rundet den Geschmack ab. Oder lassen Sie sich von einer Schale „Phở“ beglücken, die so schön nach Zimt, Anis, Kardamom und Ingwer duftet. Danach können Sie das kulinarische Erlebnis durch einen „cà phêphin“ abschließen, wie man es in Hà Nội machen würde.

Durch die ausgewählten Speisen möchten wir Ihnen einen kleinen Teil der langen Geschichte der Hanoier Esskultur nach Frankenthal bringen und freuen uns sehr, wenn Sie nach dem Besuch sagen können: „Es hat sich gelohnt“.

*Wir wünschen Ihnen einen
guten Appetit!*

Kalte Vorspeisen

Cold starters

V1. Gỏi cuốn tôm thịt **€5,90**

Sommerrollen mit Reisnudeln, Hühnerbruststreifen, Garnelen, frischen Kräutern und gerösteten Schalotten, serviert mit einer Limetten-Chili-Knoblauch-Soße

Vietnamese summer rolls with rice noodles, thin chicken breast slices, prawns, fresh Vietnamese herbs and roasted shallot, served with a lime-chili-garlic sauce

Alternativ als vegetarisch mit Tofustreifen und Hoisin-Erdnuss-Soße
Alternate: vegetarian with tofu slices and hoisin sauce

V2. Nộm xoài tôm thịt **€7,90**

Mangosalat mit Hühnerbruststreifen, Garnelen, Gurke, Karotten, Thai-Basilikum, geröstetem Sesam und Erdnüssen in einer Limetten-Zitronengras-Chili-Soße

Mango salad with thin chicken breast slices, prawns, cucumber, carrot, fresh Vietnamese herbs, roasted sesame and peanuts in a lime - lemongrass - chili sauce

V3. Nộm giá miến **€5,90**

Glasnudelsalat mit Schweinefleisch, Sojasprossen, geröstetem Sesam, Erdnüssen und vietnamesischer Melisse in einem Limetten-Chili-Dressing

Glass noodles salad with grilled pork, bean sprouts, roasted sesame, peanuts and Vietnamese melissa in a lime-chili-garlic sauce

V4. Gà xé phay **€6,50**

Vietnamesischer Hähnchensalat mit vietnamesischem Koriander, Zwiebeln, Sojasprossen und Gurke in einem Limetten-Chili-Dressing

Vietnamese chicken salad with Vietnamese coriander, onions, bean sprouts and cucumber in a lime-chili sauce

Warme Vorspeisen

Warm starters

- V5. *Nem rán Hà Nội*** **€4,90**
Frühlingsrollen nach Hanoi-Art (Schweinehackfleisch, Karotten, Kohlrabi, Zwiebel, Schnittlauch, Shiitake-Pilze, Mu-Err-Pilze), serviert mit frischen Kräutern und einer Limetten-Chili-Soße
- Spring rolls Hanoi style (mincee pork, carrots, kohlrabi, onions, chives, shiitake and mu-err mushrooms), served with fresh herbs and a lime-chili-sauce
- Alternative als vegetarisch mit Tofu und Mungobohnen , dazu Hoisin-Erdnuss-Soße* **€5,50**
Alternate: vegetarian with tofu, mung beans and hoisin sauce
- V6. *Súp gà nấm ngô non*** **€4,50**
Leichte Hühnersuppe mit Hühnerfleisch-, Shitake-Pilz-Würfelchen, jungem Mais und Eierfäden
- Chicken soup with chicken breast, shiitake mushrooms, sweet corns and eggs
- V7. *Súp hải sản*** **€5,90**
Leichte Meeresfrüchtesuppe mit gehackten Garnelen, gehacktem Tintenfisch und Krebsfleisch sowie Ingwer
- A light soup with seafood (minced shrimps, cuttlefish and crab meat) and ginger
- V8. *Viên hải sản chiên xù sốt chanh leo*** **€6,50**
Meeresfrüchtenbällchen in einer lockeren Panade aus Panko-Mehl, dazu eine aromatische Soße aus Passionfrüchten.
- Seafoodballs in crispy breadcrumbs, with an aromatic sauce from passion fruits.
- V9. *Tôm bao cốt*** **€6,90**
Frittierte Garnellen in Grünreispanade, dazu eine aromatische Soße aus Passionfrüchten
- Fried prawns in green rice, served with maracuja sauce

Hauptspeisen

Main dishes

B1. Best of Hà Nội - Đĩa đặc biệt €34,90

2 gỏi cuốn tôm thịt, 2 nem rán Hà Nội, 4 bò cuốn lá lốt, 4 viên hải sản, chả nướng Hà Nội, 2 tôm bao cốt chiên, bún, rau sống và nước chấm (cho 2 người)

Gemischter Teller mit 2 Sommerrollen, 2 Frühlingsrollen, 4 Stück „bò lá lốt“, 4 Meeresfrüchtebällchen, 2 gegrillte Schweinebällchen und gegrilltes Schweinefleisch, 2 frittierte Garnelen in Grünreis, Reismudeln, Salat, eingelegtes Karotten-Kohlrabi-Gemüse und Limetten-Chili-Soße (für 2 Personen)

Mixed plate with 2 summer rolls, 2 spring rolls, 4 pieces „bò lá lốt“, 2 seafoodballs, 2 grilled meatballs and grilled pork, 2 fried prawns in green rice, rice noodle, salad and lime-chili-sauce (for 2)

Gerichte mit Meeresfrüchten

Seafood dishes

H1. Tôm nướng sốt me €19,90

Gegrillte Garnelen mit Tamarindensoße. Serviert mit Duftreis
Grilled prawns with tamarinds sauce. Served with fragrant rice

H2. Chả cá Hà Nội €15,90

Gegrilltes Pangasiusfilet in einer Marinade aus Galgant und Kurkuma, dazu angebratener Dill und Lauchzwiebeln. Serviert mit Reismudeln (lauwarm) und einer Chili-Dill-Soße

Grilled Pangasius filet in herb marinade (galangan and curcuma) with gently roasted dill and chives. Served with rice noodles and a chili-dill-sauce

H3. Cá rô biển nướng sốt ngũ vị €21,90

Gegrillte Royal Dorade mit einer würzigen Soße nach Hausrezept. Serviert mit Duftreis

Grilled gilthead and a spicy sauce after home recipe. Served with fragrant rice

H4. Mực xào chua ngọt €12,90

Tintenfischpfanne mit verschiedenem Gemüse in einer leichten Süß-Sauer-Soße, serviert mit Duftreis

Stir fried cuttlefish with mixed vegetables in a sweet-sour sauce. Served with fragrant rice

Geflügelgerichte

Poultry dishes

H5. Đùi gà nướng **€12,90**

Gegrillter Hähnchenschenkel. Serviert mit Duftreis, eingelegtem Karotten-Kohlrabi-Gemüse und Ingwer-Soja-Soße

Grilled chicken thighs. Served with fragrant rice, sweet-sour carrot and kohlrabi, and a ginger-soja-sauce

H6. Gà xào sả ớt **€13,90**

Hühnerfleischpfanne mit Zitronengrass und Chilischotten, serviert mit Duftreis

Stir fried chicken breast with lemongras and chili, served with fragrant rice

H7. Vịt rán ròn sốt xoài **€16,90**

Knusprige Ente mit Mangosoße und verschiedenen Gemüsen. Serviert auf Gusseisenpfännchen und mit Duftreis.

Crispy duck with mango sauce and mixed vegetables. Served with fragrant rice.

H8. Vịt xào dứa **€15,90**

Gebrautes Entenfleisch mit frischer Ananas und verschiedenem Gemüse. Serviert mit Duftreis.

Stir fried duck with fresh pineapple and mixed vegetables. Served with fragrant rice.

Schweinefleischgerichte

Pork dishes

H9. Bún chả/ Bún nem Hà Nội **€12,90**

Gegrilltes Schweinefleisch / Frühlingsrollen nach Hanoi-Art. Serviert mit Reissnudeln (lauwarm) und frischen vietnamesischen Kräutern, dazu Limetten-Chili-Garlic-Soße.

Grilled pork Hanoi style. Served with rice noodles (lukewarm), fresh herbs and homemade lime-chili-garlic sauce

H10. Sườn nướng sốt me **€13,90**

Gegrillte Schweinerippen mit Tamarindensoße. Serviert mit Duftreis.

Grilled spare ribs with tamarinds sauce. Served with fragrant rice.

Rinderfleischgerichte

Beef dishes

H11. Phở bò Hà Nội

€12,90

Vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen Rinderbrühe nach Hanoi-Art, die mindestens 8 Stunden mit Ingwer, Zimtstange, Anissternen und Kardamon bei niedriger Hitze gekocht werden muss, mit dünnen Rindfleischscheiben, die erst in der Schüssel garziehen sowie gekochten Rindfleischscheiben

Die Einheimischen essen diese Suppe gerne mit ein paar Tröpfchen Limetten/Zitronensaft und leicht scharf mit ein paar Scheibchen Chili. Sie ist hervorragend geeignet zum Frühstück, Mittagessen und Abendessen, oder auch als Zwischenmahlzeit.

„Phở“ geht immer.

Vietnamese beef soup Hanoi style with rice noodles and beef slices, chives and coriander

H12. Bún bò Nam Bộ

€13,90

Reisnudeln mit sautierten Rinderstreifen nach südvietnamesischer Art, mit Zitronengras, Sojasprossen und frischen Kräutern (lauwarm)

Rice noodles with sautéed beef, south Vietnamese style, with lemongrass, bean sprouts and fresh herbs (lukewarm)

H13. Bò cuộn lá lốt nướng

€15,90

Gegrilltes, in vietnamesisches Pfefferblatt gewickeltes Rinderfleisch, serviert mit Reisnudeln (lauwarm) und einer Limetten-Chili-Knoblauch-Soße

Grilled beef in lolot leaves. Served with rice noodles (lukewarm) and lime-chili-garlic sauce

Reis und Nudeln

Rice and noodle

H14. Cơm rang gà **€10,90**

Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, dazu geröstete Schalotten und eingelegtes Karotten-Kohlrabi-Gemüse

Fried rice with chicken breast, with roasted shallots and sweet-sour carrots and kohlrabi

H15. Cơm rang tôm **€11,90**

Gebratener Reis mit Garnelen, dazu geröstete Schalotten und eingelegtes Karotten-Kohlrabi-Gemüse

Fried rice with shrimps, with roasted shallots and sweet-sour carrots and kohlrabi

H16. Phở xào bò **€11,90**

Gebratene Reisbandnudeln mit zarten Rinderstreifen, Pakchoi und verschiedenen Gemüsen

Stir fried noodles with beef slices, Pakchoi and diverse vegetables

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

H17. Đậu phụ sốt cà ri **€10,90**

Tofu und verschiedenes Gemüse in einer samtigen Currysoße
Tofu and mixed vegetables in curry sauce

H18. Nấm kho **€12,90**

Pilzeintopf vietnamesischer Art mit Shiitake-Pilzen, Tong Ku Pilzen, Champignon und Kräuterseitling in Soja-Ingwer-Soße. Serviert mit Duftreis

Mushrooms stew Vietnamese style with Tong Ku, white mushrooms and king trumpet mushrooms in soja-ginger-sauce.
Served with fragrant rice

H19. Phở xào chay **€10,90**

Gebratene Reisbandnudeln mit verschiedenen Gemüsen und Tofu

Stir fried rice noodles with mixed vegetables

Desserts

D1. Chè chuối **€4,90**

Warmes Banane-Kokos-Dessert mit Tapiocaperlen
Dessert with banana and coconuts milk

D2. Chè hạt sen long nhãn **€6,90**

Süßes Lotussamen-Longan-Dessert, kalt oder warm serviert.
Einer der Spezialitäten der ehemaligen Kaiserstadt Hue.

Sweet dessert with lotus seeds and longan

Den Lotussamen wird in der traditionellen Medizin eine beruhigende Wirkung zugeschrieben. Sie sind auch ein hochwertiges Nahrungsmittel mit einem hohen Anteil von Vitamin B1, Proteinen und Mineralstoffen (vor allem Magnesium und Phosphat). Geschmacklich erinnern sie an Maronen.

Longan gehört zur Familie der Seifenbaumgewächse, zu der auch Lychee und Rambutan gehören. Der Name „Longan“ bedeutet wörtlich übersetzt „Drachenaugen“, aufgrund der Ähnlichkeit der frischen Frucht (weißes, leicht durchsichtiges Fruchtfleisch, schimmernder schwarzer Kern im Hintergrund) mit dem Auge. Durch ihre leichte und aromatische Süßigkeit verleihen die Früchte der Nachspeise einen angenehmen Nachgeschmack.

D3. Bánh cam **€4,20**

3 Sesambällchen, dazu Schokoladensauce

3 sesame balls and with chocolate sauce

D3. Kem ly **€5,20**

3 Kugel Eis und Sahne

3 scoops icecream and whipped cream

Getränke

Aperitif

Rieslingschorle	0,25 l/0,5 l	€2,50/ €4,00
Weißherbstschorle	0,25 l/0,5 l	€2,50/ €4,00
Prosecco - Hausmarke	0,1 l	€2,90
Riesling Brut	0,1 l/ 0,7l	€3,90/ €19,00
Ausgereiftes Riesling-Bouquet, feines Mousseux		
Weingut Egon Schmitt		
Aperol Spritz		€4,90
Campari Orange/Soda		€5,50
Hugo		€4,90

Mineralwasser

Selters mit Kohlensäure	0,25 l/0,75 l	€2,10/ €4,90
Selters ohne Kohlensäure	0,25 l/0,75 l	€2,10/ €4,90

Softdrinks

Cola 2,11	0,33 l	€3,20
Cola zero 2, 5, 6, 11	0,33 l	€3,20
Fanta 2,3	0,33 l	€3,20
Sprite 1	0,33 l	€3,20
Mezzo mix 2, 3, 11	0,33 l	€3,20
Bitter lemon 10	0,2 l	€2,90
Ginger ale 2	0,2 l	€2,90
Tonic water 10	0,2 l	€2,90

Säfte

Apfelsaft	0,25 l	€2,60
Orangensaft	0,25 l	€2,60
Ananassaft	0,25 l	€2,90
Kirschnektar	0,25 l	€2,90
Bananennektar	0,25 l	€2,90
Kiba	0,25 l	€2,90
Guavennektar	0,25 l	€2,90
Mangonektar	0,25 l	€2,90
Maracujasaft	0,25 l	€2,60
Johannisbeernektar	0,25 l	€2,60
Grapefruitsaft	0,25 l	€2,60
Tomatensaft	0,25 l	€2,90
Pfälzer Traubensaft weiß <i>Feinfruchtig, 100% Fruchtgehalt, von Weingut Egon Schmitt</i>	0,25 l	€2,90

Alle Säfte auch als Schorle	0,25 l/0,5 l	€2,50/ €3,90
-----------------------------	--------------	--------------

Hausgemachte Getränke

Eistee Limette-Melisse		€4,90
Soda chanh		€4,90
Frischer Limettensaft, Rohrzucker, Soda und Minze		
Soda chanh gürng sä		€4,90
Frischer Limettensaft, Ingwer, Zitronengras, Rohrzucker, Soda und Minze		

Biere

Bittburger vom Faß	0,3 l/0,5l	€2,80/ €3,80
Radler	0,3 l/0,5l	€2,80/ €3,80
Schöffelhofer vom Faß	0,3 l/0,5l	€2,80/ €3,80
Bittburger alkoholfrei	Fl. 0,33 l	€2,80
Schöffelhofer alkoholfrei	Fl. 0,5 l	€3,50
Schöffelhofer Kristallweizen	Fl. 0,5 l	€3,50
Schöffelhofer Dunkelweizen	Fl. 0,5 l	€3,50
Saigon Beer	Fl. 0,33 l	€2,60

Offene Weine

Riesling trocken	0,25 l/0,75 l	€4,90/ €14,00
<i>Fruchtig und kräftig, klassischer Gutsriesling</i> <i>Weingut Egon Schmitt</i>		
Weißer Burgunder, trocken	0,25 l/0,75 l	€6,90/ €19,50
<i>Zart schmelziger Weißburgunder mit ausgewogenem</i> <i>Süß-Sauer-Spiel. Kräftigem Körper und feiner Birnen-Zitrus-Nase</i> <i>Weingut Bassermann-Jordan</i>		
Grauer Burgunder, trocken	0,25 l/0,75 l	€7,50/ €20,90
<i>Feines Walnuss- und Kastanienaroma, kräftig</i> <i>Weingut Bassermann-Jordan</i>		
Sauvignon blanc	0,25 l/0,75 l	€8,50/€23,90
<i>Feines Bouquet mit Noten von Stachelbeere, Cassis,</i> <i>Maracuja und etwas Holunderblüte. Sehr vielschichtiger</i> <i>und spritziger Wein.</i> <i>Weingut Bassermann-Jordan</i>		
Spätburgunder Rotwein, trocken	0,25 l/0,75 l	€8,90/€25,90
<i>Im Duft erinnert er an Himbeeren und Erdbeeren,</i> <i>am Gaumen dann zarte nussige Aromen mit der für</i> <i>den Spätburgunder typischen Nuance von Bittermandel</i> <i>Weingut Bassermann-Jordan</i>		
Spätburgunder Rosé, trocken	0,25 l/0,75 l	€5,50/ €15,50
<i>Erfrischende Art, lachsfarbener Sommerwein</i> <i>Weingut Egon-Schmitt</i>		
Sankt Laurent Rotwein, trocken	0,25 l/0,75 l	€5,90/ €16,50
<i>Frische rote Früchte, lebendig und saftig</i> <i>Weingut Egon Schmitt</i>		

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema	€5,90
Virgin Colada	€5,90
Cinderella	€5,90
Florida	€5,90
Lollipop	€5,90
Tropic Star	€5,90
Null Promilo	€5,90
Alice	€5,90
Tutti Frutti	€5,90
Virgin Cherry Coco Kiss	€5,90

Cocktails

Caipirinha	€6,90
Mojito	€6,90
Pina Colada	€6,90
Swimming Pool	€6,90
Long Islands Icetea	€7,90
Tequila Sunrise	€6,90
Margarita	€6,90
Cuba Libre	€7,50
Bloody Mary	€6,90
Cosmopolitan	€6,90
Sex on the beach	€7,50
Green Mambo	€6,90
Lady Killer	€6,90
Cherry Coco Kiss	€6,90
Tropical Cooler	€6,90
Sunset	€6,90
Lynchburg Limonade	€6,90
Minh-Thai´s Special	€7,50

Longdrinks (4 cl)

Gin Tonic 10	€5,80
Wodka-Redbull 2,11	€5,80
Wodka-Orange	€5,80
Havana-Cola 2,11	€5,80
Barcadi-Cola/Sprite 2,11 / 1	€5,80
Jackie-Cola 2,11	€5,80
Jägermeister-Redbull 2,11	€5,80
Amaretto Kirsch	€5,80
Malibu Kirsch/Orange	€5,80
Batida Kirsch	€5,80
Likör 43	€5,80
Asbach-Cola 10	€5,80

Disgestif

Ramazotti	4 cl	€3,90
Jägermeister	2 cl	€2,90
Ouzo 12	2 cl	€2,50
Grappa Nonino	2 cl	€3,90
Williams Christ	2 cl	€2,90
Mirabelle	2 cl	€2,90
Obstwasser	2 cl	€2,90
Kirschwasser	2 cl	€2,90
Nếp Múi	2 cl	€2,90
Vietnamesischer Reisschnaps		

Heißgetränke

Espresso		€2,00
Café Crème		€2,50
Capuccino		€3,50
Latte macchiato		€3,90
Cà phê phin		€2,90

*Vietnamesischer Kaffee, der langsam durch ein Metalfilter tropft. In einer Metropole wie Hanoi ist die Kaffeezeit an einem „cà phê phin“ ein Abstecher aus dem Alltag. Man wartet, Tropfen für Tropfen, bis der letzte Tropf in die Tasse fällt, genießt währenddessen den wunderbaren Kaffeeduft in der Luft, atmet tief durch und vergisst für einen Moment das hektische Tempo des Stadtlebens.
Serviert mit gezuckerter Kondensmilch, heiß oder kalt mit Eis*

Cà phê đá		€3,50
<i>vietnamesischer Eiskaffee</i>		
Frischer Ingwertee		€3,00
Frischer Minztee		€3,50
Jasmin Tee		€2,80
Grüner Tee		€2,80
Artischocken Tee		€2,80
Trà Sâm Dứa		€2,80
<i>Leichter grüner Tee mit feinem Aroma von Pandablättern</i>		

Hinweise:

Alle Speisen werden ohne Geschmacksverstärker zubereitet. Wenn Sie Fragen bezüglich Allergenen haben, zögern Sie nicht, unsere Servicekraft anzusprechen.

Liste Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungstoff*
- 2) mit Farbstoff*
- 3) mit Antioxidationsmittel*
- 4) mit Süßungsmittel*
- 5) mit Süßungsmittel Cyclamat*
- 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle*
- 7) mit Süßungsmittel Acesulfam*
- 8) mit Phosphat*
- 9) geschwefelt*
- 10) chininhaltig*
- 11) koffeinhaltig*
- 12) mit Geschmacksverstärker*
- 13) geschwärzt*
- 14) gewachst*
- 15) gentechnisch verändert*