



ĐIĂN ĐÌ

AUTHENTIC VIETNAMESE FOOD

Ein paar Worte zu uns...

Jeder mit einem Herz für asiatisches Essen wird sich bei uns absolut wohlfühlen. Unser Ziel ist es unseren Gästen eine vietnamesische Küche anzubieten, die an authentische Gerichte aus Saigon erinnern.

Unsere Familienrezepte werden seit Generationen weitergereicht und werden stetig verfeinert. Wir hoffen, dass wir Sie mit leckerem, heimischem Essen überzeugen können!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Di An Di Team ♥



MITTAGSTISCH

Wöchentlich wechselnd
Dienstag – Freitag (außer Feiertage):
11.30 – 15.00 Uhr

M1	Mittagsgericht mit Fleisch	6,90
M2	Mittagsgericht ✓	6,30



KLEINIGKEITEN

Vorspeisen

- | | | |
|----|--|------|
| 1. | Chả giò – vietnamesische Frühlingsrollen (2 Stk.) ^{1, 2, 3, 16}
<i>Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen in Reispapier</i>
a) mit Schweinefleisch, Garnelen und Gemüsefüllung
b) mit Hühnerfleisch, Garnelen und Gemüsefüllung | 4,50 |
| 2. | Gỏi cuốn – Sommerrollen (2 Stk.) ^{1, 2, 3, 12, 14, 16}
<i>Reispapierrollen, gefüllt mit Reisnudeln, Salat und frischen Kräutern</i>
a) Garnele und Schweinefleisch mit Hoisin-Soße
b) Rindfleisch mit Nước-Mắm-Soße
c) Gegrilltes Schweinefleisch mit Nước-Mắm-Soße
d) Bì chày, Gemüsefüllung und Tofu mit Tamarin-Süß-Sauer-Soße ✓✓ | 4,50 |
| 3. | Tôm chiên – Gebackene Garnelen (4 Stk.) ^{1, 3, 16, 17}
<i>Gebackene Garnelen mit Süß-Sauer-Soße</i> | 5,20 |
| 4. | Starter Mix ^{1, 2, 3, 16, 17}
- Chả giò (Frühlingsrolle) (1 Stk.)
- Gỏi cuốn (Sommerrolle) (1 Stk.)
- Gebackene Garnelen (2 Stk.) | 7,00 |

Gỏi (vietnamesischer Salat)

- | | | |
|----|--|--------------|
| 5. | Gỏi xoài – Mangosalat ^{3, 14}
<i>Mit Mangostreifen, Karotten, Rettig, Zwiebeln, Erdnüssen und Röstzwiebeln</i>
a) Garnelen und Hühnerfleisch mit Nước-Mắm-Soße
b) Tofu mit Tamarin-Süß-Sauer-Soße ✓✓ | 6,90
5,90 |
|----|--|--------------|

6. **Gỏi đu đủ – Green Papayasalat** ^{3,14}
Mit Papaya, Karotten, Rettig, Zwiebeln, Erdnüssen und Röstzwiebeln
- a) Garnelen und Hühnerfleisch 6,90
 - b) Tofu mit Tamarin-Süß-Sauer-Soße  5,90
7. **Gỏi miến – Glasnudel-Salat** ^{1,3,14}
Mit Glasnudeln, Eisbergsalat, Tomaten, Gurke, Erdnüssen und Röstzwiebeln
- a) Garnelen und Hühnerfleisch mit Nước-Mắm-Soße 6,90
 - b) Tofu mit Tamarin-Süß-Sauer-Soße  5,90

HAUPTGERICHTE

10. **Phở** ^{2,16,12}
Reisbandnudel-Suppe mit Anis, Zimt, Ingwer, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Thai-Basilikum und Koriander
- a) Phở Bò (Rinderbrühe mit Rindfleisch) 8,90
 - b) Phở Gà (Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch) 8,30
11. **Phở chay** ^{16,12}  8,30
Gemüsebrühe mit Tofu, Pak Choi, Champignons, Shiitake-Pilze, Sojasprossen und Zwiebeln
12. **Phở cari** ^{6,12,16,17}   8,30
Curry-Suppe mit Reisbandnudeln, Tofu, Kartoffeln, Karotten, Brechbohnen, Champignons, Aubergine, Bambus und Sojasprossen
13. **Phở Sate** ^{2,12,14,16}  9,50
Eine Sate-Rinderbrühe mit Rindfleisch, Reisbandnudeln, Anis, Zimt, Ingwer, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Thai-Basilikum und Koriander
14. **Miến gà** ^{2,12,16} 8,30
Hühnerbrühe mit Glasnudeln, Hühnerfleisch, Sojasprossen, Röstzwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander
15. **Bún xào xả** ^{2,12,14,16}
Kalte Reismnudeln mit Sojasprossen, Zwiebeln, Erdnüssen, Eisbergsalat, Minze, Gurke und Nước-Mắm-Soße
- a) Rindfleisch mit Zitronengras 8,90
 - b) Hühnerfleisch mit Zitronengras 8,50
16. **Bún chả giò** ^{1,2,3,12,14,16} 8,50
Kalte Reismnudeln mit Frühlingsrollen, Sojasprossen, Zwiebeln, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Minze und Nước-Mắm-Soße
17. **Bún thịt nướng** ^{2,12,14,16} 8,50
Kalte Reismnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, Sojasprossen, Zwiebeln, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Minze und Nước-Mắm-Soße
18. **Bún bì chay** ^{12,14,16,17}  8,30
Kalte Reismnudeln mit Tofu, Kartoffeln, Karotten, Weißkohl, Sojasprossen, Zwiebeln, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Minze und Tamarin-Süß-Sauer-Soße

19. Cơm xào xả ^{2, 12, 14, 16}
Reis mit Sojasprossen, Zwiebeln, Erdnüssen, Eisbergsalat, Minze, Gurke und Nước-Mắm-Soße
 a) Rindfleisch mit Zitronengras 8,90
 b) Hühnerfleisch mit Zitronengras 8,30
20. Vịt (Ente) ^{6, 12, 14, 16}
Reis mit Bambus, Paprika, Champignons und Zwiebeln
 a) Gebackene Ente mit Curry-Soße 🌶️ 11,90
 b) Ente mit Sate-Soße 🌶️ 12,50
21. Hủ tiếu xào ^{12, 14, 16}
Gebratene Reisbandnudeln mit Paprika, Pak Choi, Chinakohl, Shiitake-Pilze, Zwiebeln, Broccoli und Soße (Ei alternativ zur Soße möglich)
 a) mit Rindfleisch 10,00
 b) mit Hühnerfleisch 9,50
 c) mit Garnelen 12,00
 d) mit Tofu 🌱 9,00

SPEZIALITÄTEN

Dienstag – Freitag:
 Samstag – Sonntag:

ab 18 Uhr
 ab 17 Uhr

30. Lẩu - Feuertopf (ab 2 Portionen) ^{14, 16, 17} 🌶️
Mit Glasnudeln, Reisbandnudeln, Pak Choi, Chinakohl, Roma Salat, Lauchzwiebeln und frischen Kräutern mit Sate-Soße
 a) Rinderbrühe mit Rindfleisch, Rindfleischbällchen und Garnelen p. P. 18,50
 b) Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch und Garnelen p. P. 17,50
 c) Rinder- oder Hühnerbrühe mit Rindfleisch, Rindfleischbällchen, Hühnerfleisch und Garnelen p. P. 20,00
 d) Gemüsebrühe mit Tofu und Gemüse der Saison 🌱🌱 p. P. 14,50
31. Bánh xèo ^{1, 2, 3, 6, 12, 16}
Deftige Pfannkuchen auf Kokosmilchbasis mit gelben Bohnen, Sojasprossen, Blattsalat, Minze und Nước-Mắm-Soße
 a) mit Schweinefleisch und Garnelen 7,00 | 13,00
 b) mit Hühnerfleisch und Garnelen 7,00 | 13,00
 c) mit Tofu, Champignons und Sojasoße 🌱🌱 6,00 | 11,00
32. Curry Ente ^{2, 6, 12, 16, 17} 🌶️🌶️ 14,00
mit Reis oder Reismudeln, Kartoffeln, Karotten, Brechbohnen, Champignons, Aubergine, Bambus, Sojasprossen und Tofu
33. Bún bò huế ^{2, 12, 16, 17} 🌶️ 11,50
Deftige Rinder- und Schweinebrühe mit Zitronengras, Rindfleisch, Schweinshaxe-Scheiben und ein Stück Schweinehaxe

34.	Mì xào giòn ^{1, 2, 12, 14, 16} <i>Knusprige Eiernudeln mit Paprika, Pak Choi, Chinakohl, Shiitake-Pilze, Zwiebeln und Broccoli</i>	
	a) mit Rindfleisch	10,90
	b) mit Hühnerfleisch	10,50
	c) mit Garnelen	11,50
	d) mit Tofu ✓	9,90

DESSERTS

40.	Xôi xoài nếp ^{6, 7, 14} ✓✓ <i>Klebreis mit Mango und Kokosmilch</i>	4,50
41.	Sesambällchen (2 Stk.) ^{7, 12} ✓ <i>Frittierte Bällchen aus Klebreis mit einer Füllung aus gelben Bohnen</i>	3,90
42.	Chúối dừa ^{6, 7, 14} ✓ <i>Gebackene Banane und Kokosmilch</i>	3,90

EXTRAS

50.	Portion Reis / Reismudeln	1,50
51.	Portion Sauce / Dip	1,00

✓ vegetarisch, ✓✓ vegan, 🌶️ pikant, 🌶️🌶️ scharf

ALLERGENE

Teilen Sie uns bitte mit, wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben.

Wir gehen gerne auf ihre Wünsche ein. Viele Gerichte werden mit Röstzwiebeln serviert und sind daher nicht als glutenfrei gekennzeichnet. Diese können jederzeit weggelassen werden.

1 Glutenhaltiges Getreide, 2 Fisch, 3 Krebstiere, 4 Schwefeldioxid/ Sulfite, 5 Sellerie, 6 Milch,
7 Sesam, 8 Schalenfrüchte (Nüsse), 9 Eier, 10 Lupine, 11 Senf, 12 Soja, 13 Weichtiere, 14 Erdnüsse, 15 Cashewkerne, 16 Geschmacksverstärker, 17 Konservierungsstoffe

GETRÄNKE

Hausgemachte Getränke

Lilly Limo 0,40l <i>Frische Limette, Litschi und Grüntee</i>	4,20
Minty Limo 0,40l <i>Frische Limette, Minze und Rohrzucker</i>	4,20
Ginger Ale 0,40l <i>Frischer Ingwer und Minze</i>	4,20

Tees

Hot Lime <i>Heiße Limette mit Honig</i>	2,90
Hot Minty <i>Frischer Minztee mit Honig</i>	2,90
Hot Ginger <i>Frischer Ingwertee mit Honig</i>	2,90

Kaffeespezialitäten

Cà phê đen <i>Schwarzer vietnamesischer Filterkaffee</i>	2,90
Cà phê sữa <i>Vietnamesischer Filterkaffee mit süßer Kondensmilch</i>	3,20
Cà phê sữa đá <i>Vietnamesischer Eiskaffee</i>	4,50

Softdrinks

	<u>0,33l</u>	
Coca-Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix, Sprite	2,50	
	<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>
Vio still / laut	2,20	5,50

<u>Säfte</u>		
<u>Klindworth</u>	<u>0,20l</u>	<u>0,40l</u>
Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft, Kirschnektar, Bananennektar, Rhabarbernektar, Kiba	2,70	4,50
Apfelschorle, Kirschschorle, Maracujaschorle, Rhabarberschorle	2,50	4,10

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

<u>Rotwein</u>		
	<u>0,20l</u>	<u>0,50l</u>
Rioja Tunante de Azabache Tempranillo <i>14,0% Vol., trocken</i>	4,50	9,50
5 Sinne Rotweincuvée <i>13,0% Vol., trocken</i>	5,30	11,10

<u>Weißwein</u>		
Manz Grauburgunder <i>12,5% Vol., trocken</i>	5,50	11,50
Fleur du Pays Chardonnay <i>13,0% Vol., trocken</i>	5,60	11,70
Weißweinschorle	4,20	

<u>Roséwein</u>		
Horgelus Rosé <i>11,5% Vol., trocken</i>	5,80	12,20

Fassbier

	<u>0,30l</u>	<u>0,50l</u>
San Miguel	3,50	4,80
Warsteiner Pils	3,20	4,50

Flaschenbier

	<u>0,33l</u>	<u>0,50l</u>
Saigon Bier	3,50	
Warsteiner Alkoholfrei	2,80	
Warsteiner Radler	2,80	
König Ludwig Weizenbier hell		3,90
König Ludwig Weizenbier dunkel		3,90
König Ludwig Weizenbier hell Alkoholfrei		3,90