



Gin 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 bieten Mittagstisch (in der Woche), als auch Außer-Haus Bestellungen, an. Bar- & Kartenzahlungen werden akzeptiert!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Di An Di Team 🔻



KLEINIGKEITEN

1.	Chả giò – vietnamesische Frühlingsrollen (2 Stk.) ^{1, 2, 3, 16} Hausgemachte Frühlingsrollen in Reispapier a) Schweinefleisch, Garnelen und Gemüsefüllung b) Hühnerfleisch, Garnelen und Gemüsefüllung c) Weißkohl, Karotten, Kartoffeln Glasnudeln und Morcheln	4,80
2.	Gổi cuốn – Sommerrollen (2 Stk.) ^{2,3,12,14,16} Reispapierrollen, gefüllt mit Reisnudeln, Salat und frischen Kräutern a) Garnelen und Schweinefleisch mit Hoisin-Soße b) Rindfleisch mit Nước-Mắm-Soße c) Gegrilltes Schweinefleisch mit Nước-Mắm-Soße d) Bì chay, Gemüsefüllung und Tofu mit Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße	4,80
3.	Tôm chiên – Gebackene Garnelen (4 Stk.) ^{1, 3, 16, 17} Gebackene Garnelen mit Süß-Sauer-Soße	5,50
4.	Starter Mix ^{1, 2, 3, 12, 14, 16, 17} - Chả giò (Frühlingsrolle) (1 Stk.) - Gỏi cuốn (Sommerrolle) (1 Stk.) - Gebackene Garnelen (2 Stk.)	7,50



MRSPIST

VIETNAMESISCHER SALAT

5.	Gổi xoài – Mangosalat ^{2, 3, 14, 16} Mit Mangostreifen, Karotten, Rettig, Erdnüssen, Minze und Röstzwiebeln a) Garnelen und Hühnerfleisch mit Nước-Mắm-Soße b) Tofu mit Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße	7,50 6,50
6.	Gỏi đu đủ – Green Papayasalat ^{2, 3, 14, 16} Mit Papaya, Karotten, Rettig, Erdnüssen, Minze und Röstzwiebeln a) Garnelen und Hühnerfleisch b) Tofu mit Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße	7,50 6,50
7.	Gổi miến – Glasnudel-Salat ^{2,3,14,16} Mit Glasnudeln, Eisbergsalat, Gurke, Paprika, Erdnüssen, Minze und Röstzwiebeln a) Garnelen und Hühnerfleisch mit Nước-Mắm-Soße b) Tofu mit Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße	7,50 6,50



NUDELSUPPEN

10.	Phổ ^{2, 12, 16} Reisbandnudel-Suppe mit Anis, Zimt, Ingwer, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Thai-Basilikum und Koriander a) Phổ Bò (Rinderbrühe mit Rindfleisch) b) Phổ Gà (Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch)	9,90 9,50
11.	Phở chay ^{12, 16} VV Gemüsebrühe mit Reisbandnudeln, Tofu, Pak Choi, Champignons, Shiitake-Pilze, Sojasprossen und Zwiebeln	9,50
12.	Phổ cari 12, 16, 17 VV Curry-Suppe mit Reisbandnudeln, Tofu, Kartoffeln, Karotten, Brechbohnen, Champignons, Aubergine, Bambus und Sojasprossen	9,50
13.	Phổ Sate ^{2, 4, 7, 12, 14, 16} Sate-Rinderbrühe mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Anis, Zimt, Ingwer, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Thai-Basilikum und Koriander	10,50
14.	Miến gà ^{2,12,16} Hühnerbrühe mit Glasnudeln, Hühnerfleisch, Sojasprossen, Röstzwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander	9,50





BÚN

15.	Bún xào xả ^{2,12,14,16} Warme Reisnudeln mit Sojasprossen, Zwiebeln, Erdnüssen, Eisbergsalat, Minze, Gurke und Nuác-Măm-Soße a) Rindfleisch mit Zitronengras b) Hühnerfleisch mit Zitronengras c) Garnelen mit Zitronengras d) Tofu mit Zitronengras	9,90 9,50 12,90 9,50
16.	Bún chả giò ^{1, 2, 3, 12, 14, 16} Warme Reisnudeln mit Frühlingsrollen, Sojasprossen, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Minze, Gurke und Nuác-Mám-Soße a) Schweinefleisch, Garnelen und Gemüsefüllung b) Hühnerfleisch, Garnelen und Gemüsefüllung c) Weißkohl, Karotten, Kartoffeln Glasnudeln und Morcheln	9,50
17.	Bún thịt nướng ^{2, 12, 14, 16} Warme Reisnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, Sojasprossen, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Minze, Gurke und Nước-Mắm- Soße	9,70
18.	Bún bì chay ^{12, 14, 16, 17} VV Warme Reisnudeln mit fein gehacktem Tofu, Kartoffeln, Karotten, Weißkohl, Sojasprossen, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Gurke, Minze und Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße	9,50

REISGERICHTE

19.	Cơm xào xả ^{2,12,14,16} Serviert mit Sojasprossen, Zwiebeln, Erdnüssen, Eisbergsalat, Minze, Gurke und Nước-Mắm-Soße a) Rindfleisch mit Zitronengras b) Hühnerfleisch mit Zitronengras c) Garnelen mit Zitronengras d) Tofu mit Zitronengras	9,90 9,50 12,90 9,50
20.	Vit chiên (Gebackene Ente) 1, 4, 7, 12, 14, 16 Serviert mit Reis, Bambus, Paprika, Zwiebeln und Gemüse der Saison a) Mit Curry-Soße b) Mit Sate-Soße	13,50 13,50
21.	Knuspriges Hähnchen ^{1, 6, 14, 16, 17} Serviert mit Reis, Popriko und Zwiebeln a) Geschwenkt in Butter b) Mit Süß-Sauer-Soße c) Mit Curry-Soße	9,90 9,90 9,90

MÓN XÃO

ZZ.	Hu tieu xao 1, 0, 12, 10, 14, 10
	Gebratene Reisbandnudeln mit Paprika, Pak Choi, Chinakohl,
	Shiitoke-Pilze Zwiebeln Frdnüsse Brokkoli in dunkler Soße

make-ritze, zwiedeth, Lidhasse, bidkkoti in dankter s	Obe
a) Rindfleisch	11,90
b) Hühnerfleisch	11,50
c) Garnelen	13,00
d) Tofu √	10,90





SPEZIALITÄTEN

30.	Bánh xèo ^{2, 3, 12, 16}		Stück	
	Deftige Pfannkuchen auf Kokosmilchbasis mit gelben Bohnen, Sojasprossen, Blattsalat, Minze, Zwiebeln und Nước-Mắm-Soße	1		2
	a) Schweinefleisch und Garnelen	8,50	!	16,00
	b) Hühnerfleisch und Garnelen c) Tofu, Champignons und Sojasoße 🗥	8,50 7,50		16,00 14,00
31.	Ragout Ente (Curry) ^{2, 12, 16} Zarte Entenkeule mit Kartoffeln, Karotten, Brechbohnen,			
	Champignons, Aubergine, Bambus und Sojasprossen a) Reis			15,00
	b) Reisnudeln			15,00
32.	Bún bò huế ^{2, 12, 16, 17} Deftige Rinder- und Schweinebrühe mit Zitronengras,			12,50
	Rindfleisch, Schweinshaxe-Scheiben (auf Wunsch ein Stück der Haxe)			
33.	Mì xào giòn 1, 2, 3, 9, 12, 13, 14, 16			
	Knusprige Eiernudeln mit Paprika, Pak Choi, Chinakohl, Shiitake-Pilze, Zwiebeln und Brokkoli			11.00
	a) Rindfleisch b) Hühnerfleisch			11,90 11,50
	c) Garnelen			13,00
	d) Tofu 🏸			10,90

William

FEUERTOPF

Dienstag – Freitag: ab 18 Uhr Samstag, Sonntag, Feiertage: ab 17 Uhr

34. Lấu - Feuertopf (ab 2 Portionen) 2,4,7,12,14,16 Mit Glasnudeln, Reisbandnudeln, Pak Choi, Chinakohl, Lauchzwiebeln, Sojasprossen und frischen Kräutern dazu Sate-Soße

	OBC	
a)	Rinderbrühe mit Rindfleisch,	p. P. 19,50
	Rindfleischbällchen und Garnelen	
b)	Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch und	p. P. 18,50
	Garnelen	
c)	Rinder- oder Hühnerbrühe mit Rindfleisch,	ρ. P. 21,00
	Rindfleischbällchen, Hühnerfleisch und	
	Garnelen	
d)	Gemüsebrühe mit Tofu, Shiitake-Pilzen und	p. P. 16,50
	Chamaianans VV	



DESSERTS

40.	Klebreis mit Mango und Kokosmilch	5,00
41.	Sesambällchen (2 Stk.) 1, 7, 12, 14 Frittierte Bällchen aus Klebreis mit einer Füllung aus gelben Bohnen	4,70
42.	Chuối dừa ^{1,7,14} Gebackene Banane und Kokosmilch	4,40



EXTRAS

50.	Portion Reis / Reisnudeln	1,50	
51.	Portion Bratreis / Bratnudeln / Reisbandnudeln (gebraten)	3,00	
		<u>Klein</u>	<u>Groß</u>
52.	Portion Sauce / Dip	1,00	3,00
	TOPPINGS		
53.	Rind		2,50
54.	Schwein / Huhn / Tofu		2,00
55.	Frühlingsrolle		2,50
56.	Garnelen (8 Stück)		4,00
57.	Knuspriges Hähnchen (8 Stück)		6,00
58.	Gemüse		1,50

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

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

Lilly Limo 0,40l Frische Limette, Litschi und Grüntee	4,50
Minty Limo 0,40l Frische Limette, Minze und Rohrzucker	4,50
Ginger Ale 0,40l	4,50





KAFFEESPEZIALITÄTEN

Cà phê đen Schwarzer vietnamesischer Filterkaffee	3,20
Cà phê sữa Vietnamesischer Filterkaffee mit süßer Kondensmilch	3,50
Cà phê sữa đá Vietnamesischer Eiskaffee	4,80
7.00	
TEE	
Hot Lime Heiße Limette mit Honig	3,20
Hot Minty Frischer Minztee mit Honig	3,20
Hot Ginger Frischer Ingwertee mit Honig	3,20

SOFTDRINKS

	<u>0,33l</u>	
Coca-Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix, Sprite	2,80	
	<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>
Vio still / laut	2,50	6,00
	<u>0,32l</u>	
Kokoswasser Coconaut still / laut	3,50	

SÄFTE

Klindworth	<u>0,20l</u>	<u>0,40l</u>
Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft, Kirschnektar, Bananennektar, Rhabarbernektar, Kiba	3,00	5,00
Apfelschorle, Kirschschorle, Maracujaschorle, Rhabarberschorle	2,80	4,60

ROTWEIN

	<u>0,20l</u>	<u>0,50l</u>	<u>0,75l</u>
Rioja Tunante de Azabache Tempranillo 14,0% Vol., trocken	4,50	9,50	13,00
Drostdy Hof Merlot 13,0% Vol., trocken	5,80	12,20	17,00
_/C T O _/C T N			
WEIBWEIN			
Manz Grauburgunder 12,5% Vol., trocken	5,50	11,50	20,00 (1,00l)
Fleuron du Pays Chardonnay 13,0% Vol., trocken	5,60	11,70	16,00
Weißweinschorle	4,20		
ROSÉWEIN			
Horgelus Rosé 11,5% Vol., trocken	5,80	12,20	17,00

FASSBIER

	<u>0,30l</u>	<u>0,50l</u>
San Miguel	3,80	5,30
Warsteiner Pils	3,50	5,00
FLASCHENBIER		
	<u>0,33l</u>	<u>0,50l</u>
Saigon Bier	3,80	
Warsteiner Alkoholfrei	3,10	
Warsteiner Radler	3,10	
König Ludwig Weizenbier hell		4,20
König Ludwig Weizenbier dunkel		4,20
König Ludwig Weizenbier hell Alkoholfrei		4,20