



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 bieten Mittagsangebote (Di-Fr), sowie Außer-Haus-Bestellungen, an. Bar- und Kartenzahlungen werden akzeptiert.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Ihr Di An Di Team ♥



Kleinigkeiten

CHÀ GIÒ 1, 2, 3, 16

Zwei hausgemachte Frühlingsrollen in knusprigem Reispapier mit

Gehacktem vom Schwein, Garnelen und Gemüsefüllung mit leichter
Nước-Mắm-Soße 5,5

Gehacktem vom Huhn, Garnelen und Gemüsefüllung mit leichter
Nước-Mắm-Soße 5,5

Saftigem Weißkohl, Karotten, Kartoffeln, Glasnudeln und Morcheln mit
Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße¹ 5,5 V

GỎI CUỐN 2, 3, 12, 14, 16

Zwei Sommerrollen in dünnem Reispapier gerollt mit Reisnudeln,
knackigem Salat, frischer Minze und Sojasprossen

Black Tiger Garnelen und gegartem Schweinenacken mit Hoisin-Soße 5,5

Hauchzartes gebrilltes Rindfleisch mit Nước-Mắm-Soße 5,5

Saftig gebrillter Schweinenacken mit Nước-Mắm-Soße 5,5

Bí Chay, zart gedämpfte Gemüsefüllung mit feinen Tofustreifen und
mit Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße¹ 5,5 VV



GỎI CUỐN A.

TÔM CHIÊN 1, 3, 16, 17

In leichtem, goldbraunem Teigmantel

Gebackene Black Tiger Garnelen (4 Stk.) 6,2

STARTER MIX 1, 2, 3, 12, 14, 16, 17

Eine Zusammenstellung aus unseren beliebtesten Kleinigkeiten

Mit einer Chả Giò Frühlingsrolle nach Wahl, einer Gỏi Cuốn Sommerrolle nach Wahl
und zwei gebackenen Black Tiger Garnelen 8,2



Vietnamesischer Salat

GỎI XOÀI - ERFRISCHENDER MANGOSALAT 2, 3, 14, 16

Mit fruchtigen Mangostreifen, knackigen Karotten, eingelegtem Rettich, feinen Erdnüssen, frischer Minze und hausgemachten Röstzwiebeln

Mit Black Tiger Garnelen, zartem Hühnerfleisch und leichtem
Nuoc-Mam-Dressing 8,2

Mit gebackenen Tofuwürfel und hausgemachtem
süß-säuerlichen Dressing 17,2 ✓✓



GỎI XOÀI A.

GỎI ĐU ĐỦ - KNACKIGER PAPAYASALAT 2, 3, 14, 16

Mit grüner Papaya, zarten Karotten, eingelegtem Rettich, feinen Erdnüssen,
frischer Minze und hausgemachten Röstzwiebeln

Mit Black Tiger Garnelen, zartem Hühnerfleisch und leichtem
Nước-Mắm-Dressing 8,2

Mit gebackenen Tofuwürfel und hausgemachtem
süß-säuerlichen Dressing 17,2  

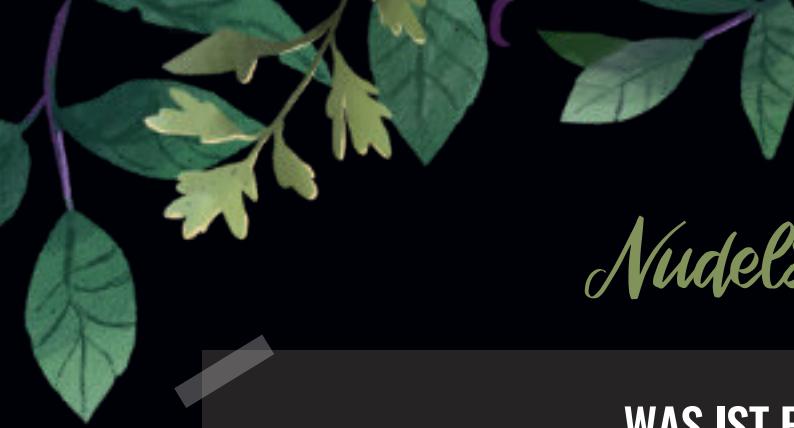
GỎI MIẾN – ABGESTIMMTER GLASNUDEL-SALAT 2, 3, 14, 16

Mit zarten Glasnudeln, knackfrischem Eisbergsalat, dünnen Gurkenstreifen, süßer roter
Paprika, feinen Erdnüssen, frischer Minze und hausgemachten Röstzwiebeln

Mit Black Tiger Garnelen, zartem Hühnerfleisch und leichtem
Nước-Mắm-Dressing 8,2

Mit gebackenen Tofuwürfel und hausgemachtem
süß-säuerlichen Dressing 17,2  





Nudelsuppen

WAS IST EINE PHỞ?

Phở ist eine kräftige Suppe, die zu den bekanntesten Gerichten der vietnamesischen Küche zählt. Das Grundrezept besteht aus einer klaren Brühe, die rund 10 Stunden über dem offenen Feuer köchelt, ehe sie mit Nudeln, Gemüse, Gewürzen und dünn geschnittenen Fleischscheiben angereichert wird.

PHỞ 2, 12, 16

Kräftige Reisbandnudel-Suppe mit Anissternen, Zimtstangen, Ingwerknollen, knackigen Sojasprossen, feinen Zwiebelstreifen, aromatischem Thai-Basilikum, frischen Lauchzwiebeln und Koriander

Phở Bò - Aromatische Rinderbrühe mit hauchzartem Rindfleisch vom Jungbulle und würzigen Rindfleischbällchen 11,4

Phở Gà - Kräftige Hühnerbrühe mit zartem Hühnerfleisch vom Maishähnchen 11

PHỞ CARI 12, 16, 17

Pikant-abgeschmeckte Curry-Suppe

Reisbandnudeln, gebackenem Tofu, Kartoffeln, eingekochten Karotten, Brechbohnen, Champignons, schmackhafter Aubergine, eingelegtem Bambus und knackigen Sojasprossen 11  



PHỞ CARI



PHỞ SATE

PHỞ CHAY 12, 16, 17

Vegane Variation des beliebten Klassikers

Ausgewogene Gemüsebrühe mit Reisbandnudeln, Tofu, Pak Choi, Champignons, Shiitake-Pilzen,
Sojasprossen und Zwiebeln 11  

PHỞ SATE 2, 4, 7, 12, 14, 16

Kräftige Rinderbrühe mit Sate-Soße aus einem alten und geheimen Familienrezept

Reisbandnudeln, hauchzartem Rindfleisch vom Jungbullen, Sternanis, Zimtstange, Ingwerknollen,
knackigen Sojasprossen, grünen Lauchzwiebeln, feinen Zwiebelstreifen, aromatischem Thai-Basilikum
und Koriander 13 

MIÊN GÀ 2, 12, 16

Kräftige Hühnerbrühe mit feinen Glasnudeln

Mit zartem Hühnerfleisch vom Maishähnchen, knackigen Sojasprossen, hausgemachten Röstzwiebeln,
frischen Lauchzwiebeln und aromatischem Koriander 11





Reisnudeln

BÚN XÀO XẢ 2, 12, 14, 16

Warme Reisnudeln mit geschmorten Sojasprossen, saftigen Zwiebeln, feinen Erdnüssen, Eisbergsalat, dünne Gurkenstreifen und frischer Minze

Mit hauchzartem Rindfleisch vom Jungbulle im aromatischen Zitronengras und Nuóc-Măm-Soße 11,4

Mit zartem Hühnerfleisch im aromatischen Zitronengras und Nuóc-Măm-Soße 11

Mit Black Tiger Garnelen im aromatischen Zitronengras und Nuóc-Măm-Soße 14,9

Mit gebackenen Tofustreifen im aromatischen Zitronengras und Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße 11VV

BÚN XÀO XẢ A.

BÚN CHẢ GIÒ 1, 2, 3, 12, 14, 16

Warne Reisnudeln mit hausgemachten knusprigen Frühlingsrollen, geschmorten Sojasprossen, feinen Erdnüssen, hausgemachten Röstzwiebeln, knackigem Eisbergsalat, frischer Minze und dünnen Gurkenstreifen

Gehacktem vom Schwein, Garnelen und Gemüsefüllung mit Nuóc-Măm-Soße 11

Gehacktem vom Huhn, Garnelen und Gemüsefüllung mit Nuóc-Măm-Soße 11

Saftigem Weißkohl, Karotten, Kartoffeln, Glasnudeln und Morcheln mit Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße¹ 11 V

BÚN THỊT NUỐNG 2, 12, 14, 16

Warne Reisnudeln mit gegrilltem und mariniertem Schweinenacken

Geschmorten Sojasprossen, feinen Erdnüssen, hausgemachten Röstzwiebeln, knackigem Eisbergsalat, frischer Minze, feinen Gurkenstreifen und Nuóc-Măm-Soße 11,4

BÚN BÌ CHAY 12, 14, 16, 17

Warne Reisnudeln mit feinen Tofustreifen

Kartoffeln, Karotten, Weißkohl, knackigen Sojasprossen, feinen Erdnüssen, hausgemachten Röstzwiebeln, frischem Eisbergsalat, dünnen Gurkenstreifen, frischer Minze und einer Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße¹ 11 VV





Reisgerichte

CƠM XÀO XÃ 2, 12, 14, 16

Reis mit geschmorten Sojasprossen, saftigen Zwiebeln, feinen Erdnüssen, knackigem Eisbergsalat, frischer Minze und dünnen Gurkenstreifen

Mit hauchzartem Rindfleisch vom Jungbulle im aromatischen Zitronengras und Nước-Mắm-Soße 11,4

Mit zartem Hühnerfleisch im aromatischen Zitronengras und Nước-Mắm-Soße 11

Mit Black Tiger Garnelen im aromatischen Zitronengras und Nước-Mắm-Soße 14,9

Mit gebackenem Tofustreifen im aromatischen Zitronengras und Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße¹ 11 ✓✓

VỊT CHIÊN 1, 4, 7, 12, 14, 16

Knusprige Ente serviert auf geschmorten Sojasprossen mit aromatischem Reis und wahlweise mit diversen Soßen

Mit Curry-Soße 15,5 🌶

Mit Sate-Soße 15,5 🌶

Mit Erdnuss-Soße 15,5



HỦ TIẾU XÀO C.

KNUSPRIGES HÄHNCHEN 1, 6, 14, 16, 17

Serviert mit Reis, Paprika, Erdnüssen und Zwiebeln

Geschwenkt in Butter 11,4

Mit Süß-Sauer-Soße 11,4

Mit Curry-Soße 11,4 🌶

Gebratene Gerichte

HỦ TIẾU XÀO 1, 3, 12, 13, 14, 16

Gebratene Reisbandnudeln mit süßer Paprika, Pak Choi, Chinakohl, Shiitake-Pilzen, Zwiebeln, Brokkoli, Erdnüssen und dunkler Soße

Mit ausgewähltem Rindfleisch vom Jungbulle 13,4

Mit zartem Hühnerfleisch 13

Mit Black Tiger Garnelen 15

Mit gebackenem Tofu 12,4 🥑





Unsere Besonderheiten

BÁNH XÈO 2, 3, 12, 16

Deftige Pfannkuchen auf Kokosmilchbasis mit gelben Bohnen, Sojasprossen, knackigem Blattsalat, frischer Minze und Zwiebeln (Einzel- und Paarpreis)

Schweinefleisch und Garnelen mit Nước-Mắm-Soße 9,5 | 18

Hühnerfleisch und Garnelen mit Nước-Mắm-Soße 9,5 | 18

Tofu und Champignons mit Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße ¹ 8,5 | 16 ✓✓

Bì Chay mit Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße ¹ 9,5 | 18 ✓✓

CHARLIES ENTEN RAGOUT 2, 12, 16

Zarte Entenkeule geschmort in einer kräftigen Curry-Brühe mit Kartoffeln, Karotten, Brechbohnen, Champignons, Aubergine, Bambus und Sojasprossen

Mit Reis 17

Mit Reisnudeln 17

BÁNH XÈO A.

BÚN BÒ HUẾ 2, 12, 16, 17

Deftige Rinder- und Schweinebrühe

Mit Zitronengras, Rindfleisch, Schweinshaxenscheiben
(auf Wunsch ein Stück der Haxe) 14,5 

MÌ XÀO GIÒN 1, 2, 3, 9, 12, 13, 14, 16

Knusprige Eiernudeln in einer kräftigen
dunklen Soße mit Paprika, Pak Choi,
Chinakohl, Shiitake-Pilzen, Zwiebeln,
Brokkoli und Erdnüssen

Mit ausgewähltem Rindfleisch vom Jungbulle 13,4

Mit zartem Hühnerfleisch 13

Mit Black Tiger Garnelen 15

Mit gebackenem Tofu 12,4 





Feuertopf

WAS IST FEUERTOPF?

Feuertopf, auch unter dem Namen „Hot Pot“ bekannt, ist ein äußerst beliebtes Essen in Vietnam. Dort wird es gerne zu besonderen Anlässen gegessen. Das zarte Fleisch, die Reisnudeln, sowie frisches Gemüse werden in einer aromatischen Brühe auf einem kleinen Gasheizung selbst zubereitet. Mehr braucht es nicht für einen unvergesslichen Abend mit Freunden oder Familie.

Dienstag - Freitag: ab 17:30 Uhr
Samstag, Sonntag, Feiertags: ab 17:00 Uhr

LÂU - FEUERTOPF (AB 2 PORTIONEN)

Mit Glasnudeln, Reisbandnudeln, Pak Choi, Chinakohl, Lauchzwiebeln, Sojasprossen und frischen Kräutern dazu Sate-Soße

Rinderbrühe mit zartem Rindfleisch vom Jungbulle, Rindfleischbällchen und Black Tiger Garnelen 21,5 p. P.

Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch und Black Tiger Garnelen 20,5 p. P.

Rinder- oder Hühnerbrühe mit Rindfleisch, Rindfleischbällchen, Hühnerfleisch und Garnelen 23 p. P.

Gemüsebrühe mit Tofu, Shiitake-Pilzen und Champignons 18,5 p. P.  





Extras

- Portion Reis oder Reisnudeln 2,5
- Portion Bratreis, Bratnudeln oder gebratene Reisbandnudeln 4
- Portion Sauce und Dip (klein/ groß) 1,5 | 4,00

Toppings

- Rind, Schwein, Huhn oder Tofu 4
- Frühlingsrolle 3
- Garnelen (8 Stück) 6
- Knuspriges Hähnchen (8 Stück) 8
- Gemüse 3

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

Vegetarisch ✓

Vegan ✓✓

Pikant 



SESAMBÄLLCHEN

Dessert

XÔI XOÀI NÊP 7, 14

Klebreis mit Mango und Kokosmilch 6

SESAMBÄLLCHEN 1, 7, 12, 14

Gebackene Bällchen (2 Stück) aus Klebreis mit einer Füllung aus gelben Bohnen 5,6

CHUỐI DỪA 1, 7, 14

Gebackene Banane und Kokosmilch 5,2



Limonaden

LILLY LIMO | 0,4L

Frische Limette, Litschi und Grüntee 5,1

MINTY LIMO | 0,4L

Frische Limette, Minze und Rohrzucker 5,1

GINGER ALE | 0,4L

Frischer Ingwer und Minze 5,1

HONEY LIMO | 0,4L

Honigmelone, Honig, Minze und frische Limette 5,1

GUAVA LIMO | 0,4L

Guave, Orange, Minze und frische Limette 5,1

MELON LIMO | 0,4L

Wassermelone, Apfel und frische Limette 5,1



DI AN DI SUNSET

Specials

GUANABANA PUNCH

Guanabanasaft, Kokoswasser, frischer Limettensaft, Soda und Minze 5,9

PINK HEAVEN

Himbeere, Vanille, Sprite, frische Limette und Soda 5,9

DI AN DI SUNSET

Mangosaft, Himbeere, frische Limette, Sprite und Soda 5,9

Erfrischungen

SOFTDRINKS | 0,33L

Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix
oder Sprite 3,2

WASSER (0,25L | 0,75L)

Vio (still oder laut) 2,8 | 6,6

KOKOSWASSER (0,22L)

Coconaut (still oder laut) 3,8

KLINDWORTH SAFT (0,2L | 0,4L)

Apfelsaft, Maracujasaft, Mangosaft oder
Rhabarbernektar 3,3 | 5,6

KLINDWORTH SAFTSCHORLE (0,2L | 0,4L)

Apfelschorle, Maracujaschorle, Mangoschorle oder
Rhabarberschorle 3,1 | 5,2

Kaffee

CÀ PHÊ ĐEN

Schwarzer vietnamesischer
Filterkaffee 3,8

CÀ PHÊ SỮA

Vietnamesischer Filterkaffee mit süßer
Kondensmilch 4,1

CÀ PHÊ SỮA ĐÁ

Vietnamesischer Eiskaffee 5,4

Tee

HOT LIME

Heiße Limette mit Honig 3,6

HOT MINTY

Frischer Minztee mit Honig 3,6

HOT GINGER

Frischer Ingwertee mit Honig 3,6



CÀ PHÊ SỮA ĐÁ

Weisswein

MANZ GRAUBURGUNDER (0,2L | 0,5L | 1L)

12,5% Vol., trocken 5,8 | 12,1 | 21

FLEURON DU PAYS CHARDONNAY (0,2L | 0,5L | 0,75L)

13,0% Vol., trocken 6,5 | 13 | 20

MANZ SAUVIGNON BLANC (0,2L | 0,5L | 0,75L)

12,0% Vol., trocken 8,6 | 17,8 | 25

WEISSWEINSCHORLE (0,2L)

Sorte nach Wahl 4,5

Rotwein

RIOJA TUNANTE DE AZABACHE TEMPRANILLO (0,2L | 0,5L | 0,75L)

14,0% Vol., trocken 4,8 | 10,2 | 14

MANZ DORNFELDER (0,2L | 0,5L | 0,75L)

13,0% Vol., trocken 5,8 | 12,2 | 17

Roséwein

HORGELUS ROSÉ (0,2L | 0,5L | 0,75L)

11,5% Vol., trocken 5,8 | 12,2 | 17

Fassbier

SAN MIGUEL (0,3L | 0,5L)

4,1 | 5,9

WARSTEINER PILS (0,3L | 0,5L)

3,8 | 5,6

ALSTERWASSER (0,3L | 0,5L)

Vom Fass mit Warsteiner 3,5 | 5,2

Flaschenbier

SAIGON BIER (0,33L)

4,1

WARSTEINER ALKOHOLFREI (0,33L)

3,4

KÖNIG LUDWIG WEIZENBIER (0,5L)

Hell, Dunkel oder Hell Alkoholfrei 4,5

PANDAN COOLER



SPICE SPICE BABY

Cocktails

Dienstag - Freitag: ab 17:30 Uhr
Samstag, Sonntag, Feiertags: ab 17:00 Uhr

PANDAN COOLER

Brauner Rum (Bacardí Oakheart), Kokoswasser, Pandan, Limettensaft und Zuckersirup 9,2

SPICE SPICE BABY

Zitronengras, brauner Rum (Bacardí Oakheart), Apfelsaft, Ginger Beer, Honig und Zimt 9,2

COCO MOJITO

Weißer Rum (Bacardí Carta Blanca), Kokosmilch, Kokoswasser, Minze, Limette und Zuckersirup 9,2

GIN GIN MULE

Gin (Bombay Sapphire), Ginger Beer, Minze, Limette und Zuckersirup 9,2

VIRGIN COCO MOJITO

Kokosmilch, Kokoswasser, Minze, Limette und Zuckersirup 6,4

VIRGIN HUGO

Soda, Holunderblütensirup, Minze und Limette 5,2

Xin chào ❤

Wir hoffen, dass es Ihnen bei uns gefallen hat.

Aktuelle Informationen und Mittagsangebote finden Sie auf unserer
Webseite und auf unseren Social Media Kanälen.

Außerdem würden wir uns sehr über Ihre Bewertung auf Google freuen!



@diandi.hh

Di An Di
Bachstraße 145, 22083 Hamburg
Tel.: (040) 756 844 51
contact@di-an-di.de
www.di-an-di.de