



@diandi.hh

## *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 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.) <sup>1, 2, 3, 16</sup> 4,50  
*Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen in Reispapier*
  - a) Schweinefleisch, Garnelen und Gemüsefüllung
  - b) Hühnerfleisch, Garnelen und Gemüsefüllung
2. Gỏi cuốn – Sommerrollen (2 Stk.) <sup>2, 3, 12, 14, 16</sup> 4,50  
*Reispapierrollen, gefüllt mit Reismudeln, 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 🌱🌱
3. Tôm chiên – Gebackene Garnelen (4 Stk.) <sup>1, 3, 16, 17</sup> 5,20  
*Gebackene Garnelen mit Süß-Sauer-Soße*
4. Starter Mix <sup>1, 2, 3, 12, 14, 16, 17</sup> 7,00
  - Chả giò (Frühlingsrolle) (1 Stk.)
  - Gỏi cuốn (Sommerrolle) (1 Stk.)
  - Gebackene Garnelen (2 Stk.)




## VIETNAMESISCHER SALAT

5. Gỏi xoài – Mangosalat <sup>2, 3, 14, 16</sup>  
*Mit Mangostreifen, Karotten, Rettig, Erdnüssen, Minze und Röstzwiebeln*
- |  |      |
|--|------|
| a) Garnelen und Hühnerfleisch mit Nước-Mắm-Soße  | 6,90 |
| b) Tofu mit Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße  | 5,90 |
6. Gỏi đu đủ – Green Papayasalat <sup>2, 3, 14, 16</sup>  
*Mit Papaya, Karotten, Rettig, Erdnüssen, Minze und Röstzwiebeln*
- |  |      |
|--|------|
| a) Garnelen und Hühnerfleisch  | 6,90 |
| b) Tofu mit Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße  | 5,90 |
7. Gỏi miến – Glasnudel-Salat <sup>2, 3, 14, 16</sup>  
*Mit Glasnudeln, Eisbergsalat, Gurke, Paprika, Erdnüssen, Minze und Röstzwiebeln*
- |  |      |
|--|------|
| a) Garnelen und Hühnerfleisch mit Nước-Mắm-Soße  | 6,90 |
| b) Tofu mit Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße  | 5,90 |



## NUDELSUPPEN

- |     |  |
|-----|--|
| 10. | <p><b>Phở</b> <sup>2, 12, 16</sup></p> <p><i>Reisbandnudel-Suppe mit Anis, Zimt, Ingwer, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Thai-Basilikum und Koriander</i></p> <p style="margin-left: 20px;">a) Phở Bò (Rinderbrühe mit Rindfleisch) <span style="float: right;">8,90</span></p> <p style="margin-left: 20px;">b) Phở Gà (Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch) <span style="float: right;">8,50</span></p> |
| 11. | <p><b>Phở chay</b> <sup>12, 16</sup> </p> <p><i>Gemüsebrühe mit Reisbandnudeln, Tofu, Pak Choi, Champignons, Shiitake-Pilze, Sojasprossen und Zwiebeln</i></p> <p style="text-align: right;">8,50</p>   |
| 12. | <p><b>Phở cari</b> <sup>12, 16, 17</sup>  </p> <p><i>Curry-Suppe mit Reisbandnudeln, Tofu, Kartoffeln, Karotten, Brechbohnen, Champignons, Aubergine, Bambus und Sojasprossen</i></p> <p style="text-align: right;">8,50</p>             |
| 13. | <p><b>Phở Sate</b> <sup>2, 4, 7, 12, 14, 16</sup> </p> <p><i>Sate-Rinderbrühe mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Anis, Zimt, Ingwer, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Thai-Basilikum und Koriander</i></p> <p style="text-align: right;">9,50</p>  |
| 14. | <p><b>Miến gà</b> <sup>2, 12, 16</sup></p> <p><i>Hühnerbrühe mit Glasnudeln, Hühnerfleisch, Sojasprossen, Röstzwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander</i></p> <p style="text-align: right;">8,50</p>   |









## BÚN

15. Bún xào xả <sup>2, 12, 14, 16</sup>  
*Warme Reismudeln mit Sojasprossen, Zwiebeln, Erdnüssen, Eisbergsalat, Minze, Gurke und Nước-Mắm-Soße*
- a) Rindfleisch mit Zitronengras 8,90
  - b) Hühnerfleisch mit Zitronengras 8,50
  - c) Tofu mit Zitronengras ✓ (auf Wunsch ✓✓) 8,50
16. Bún chả giò <sup>1, 2, 3, 12, 14, 16</sup> 8,50  
*Warme Reismudeln mit Frühlingsrollen, Sojasprossen, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Minze, Gurke und Nước-Mắm-Soße*
- a) Schweinefleisch, Garnelen und Gemüsefüllung
  - b) Hühnerfleisch, Garnelen und Gemüsefüllung
17. Bún thịt nướng <sup>2, 12, 14, 16</sup> 8,70  
*Warme Reismudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, Sojasprossen, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Minze, Gurke und Nước-Mắm-Soße*
18. Bún bì chay <sup>12, 14, 16, 17</sup> ✓✓ 8,50  
*Warme Reismudeln mit fein gehacktem Tofu, Kartoffeln, Karotten, Weißkohl, Sojasprossen, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Gurke, Minze und Soja-Tamarind-Süß-Sauer-Soße*

## REISGERICHTE

19. Cơm xào xỏ <sup>2, 12, 14, 16</sup>  
*Reis mit Sojasprossen, Zwiebeln, Erdnüssen, Eisbergsalat, Minze, Gurke und Nước-Mắm-Soße*
- a) Rindfleisch mit Zitronengras 8,90
  - b) Hühnerfleisch mit Zitronengras 8,50
  - c) Tofu mit Zitronengras ✓ (auf Wunsch ✓✓) 8,50
20. Vịt chiên (Gebackene Ente) <sup>1, 4, 7, 12, 14, 16</sup>  
*Serviert mit Reis, Bambus, Paprika, Zwiebeln und Gemüse der Saison*
- a) Mit Curry-Soße 🍛 12,50
  - b) Mit Sate-Soße 🍛 12,50
21. Knuspriges Hähnchen <sup>1, 6, 14, 16, 17</sup>  
*Serviert mit Reis und Paprika, Zwiebeln*
- a) Geschwenkt in Butter 8,90
  - b) Mit Süß-Sauer-Soße 8,90
  - c) Mit Curry-Soße 8,90

## MÓN XÀO

22. Hủ tiếu xào <sup>1, 3, 12, 13, 14, 16</sup>  
*Gebratene Reisbandnudeln mit Paprika, Pak Choi, Chinakohl, Shiitake-Pilze, Zwiebeln, Erdnüsse, Brokkoli und Soße*
- a) Rindfleisch 10,90
  - b) Hühnerfleisch 10,50
  - c) Garnelen 12,00
  - d) Tofu ✓ 9,90










## SPEZIALITÄTEN


- |     |  |        |      |  |       |
|-----|--|--------|------|--|-------|
| 30. | Bánh xèo <sup>2, 3, 12, 16</sup><br><i>Deftige Pfannkuchen auf Kokosmilchbasis mit gelben Bohnen, Sojasprossen, Blattsalat, Minze und Nước-Mắm-Soße</i>  | Stück: | 1    |  | 2     |
|     | a) Schweinefleisch und Garnelen  |        | 8,00 |  | 15,00 |
|     | b) Hühnerfleisch und Garnelen  |        | 8,00 |  | 15,00 |
|     | c) Tofu, Champignons und Sojasoße    |        | 7,00 |  | 13,00 |
| 31. | Ragout Ente (Curry) <sup>2, 12, 16</sup> <br><i>Zarte Entenkeule mit Kartoffeln, Karotten, Brechbohnen, Champignons, Aubergine, Bambus, Sojasprossen und Tofu</i>         |        |      |  |       |
|     | a) Reis  |        |      |  | 14,00 |
|     | b) Reismudeln  |        |      |  | 14,00 |
| 32. | Bún bò huế <sup>2, 12, 16, 17</sup> <br><i>Deftige Rinder- und Schweinebrühe mit Zitronengras, Rindfleisch, Schweinshaxe-Scheiben und optional ein Stück Schweinehaxe</i> |        |      |  | 11,50 |
| 33. | Mì xào giòn <sup>1, 2, 3, 9, 12, 13, 14, 16</sup><br><i>Knusprige Eiernudeln mit Paprika, Pak Choi, Chinakohl, Shiitake-Pilze, Zwiebeln und Brokkoli</i>   |        |      |  |       |
|     | a) Rindfleisch   |        |      |  | 10,90 |
|     | b) Hühnerfleisch   |        |      |  | 10,50 |
|     | c) Garnelen  |        |      |  | 12,00 |
|     | d) Tofu   |        |      |  | 9,90  |



## FEUERTOPF


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

34. Lǎu - Feuertopf (ab 2 Portionen) <sup>2, 4, 7, 12, 14, 16</sup>   
*Mit Glasnudeln, Reisbandnudeln, Pak Choi, Chinakohl, Lauchzwiebeln, Sojasprossen und frischen Kräutern mit Sate-Soße*

- a) Rinderbrühe mit Rindfleisch, Rindfleischbällchen und Garnelen ρ. P. 18,50
- b) Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch und Garnelen ρ. P. 17,50
- c) Rinder- oder Hühnerbrühe mit Rindfleisch, Rindfleischbällchen, Hühnerfleisch und Garnelen ρ. P. 20,00
- d) Gemüsebrühe mit Tofu, Shiitake-Pilzen und Champignons  ρ. P. 15,50



## DESSERTS

40. Xôi xoài nếp <sup>7, 14</sup>  4,50  
*Klebreis mit Mango und Kokosmilch*
41. Sesamböllchen (2 Stk.) <sup>1, 7, 12, 14</sup> 4,20  
*Frittierte Bällchen aus Klebreis mit einer Füllung aus gelben Bohnen*
42. Chuối dừa <sup>1, 7, 14</sup> 3,90  
*Gebackene Banane und Kokosmilch*





## EXTRAS

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

✓ vegetarisch, ✓✓ vegan, 🌶️ pikant

## 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*

4,20

Minty Limo | 0,40l

*Frische Limette, Minze und Rohrzucker*

4,20

Ginger Ale | 0,40l

*Frischer Ingwer und Minze*

4,20





## KAFFEESPEZIALITÄTEN

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

## TEE

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



## 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

## SÄFTE

<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

## ROTWEIN

	<u>0,20l</u>	<u>0,50l</u>
Rioja Tunante de Azabache Tempranillo <i>14,0% Vol., trocken</i>	4,50	9,50
Drostly Hof Merlot <i>13,0% Vol., trocken</i>	5,80	12,20

## WEIßWEIN

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	

## ROSÉWEIN

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