



Viet Quán

MITTAGSKARTE

VON 11:30 - 15:30 UHR



SÚP / SUPPEN / SOUPS

01. Súp chay đậu phụ⁶ € 3,50
Gemüsesuppe mit gebackenem Bio Tofu, Pak Choi, Champignons, Zucchini und Koriander
Vegetable soup with fried organic tofu, bok choy, mushrooms, zucchini and coriander
02. Súp gà Hà Nội^{1,11} € 3,90
Hühnersuppe mit Glasnudeln, Pak Choi, Champignons, Shiitake, Lauchzwiebeln, Zucchini und Koriander
Chicken soup with glass noodles, bok choy, mushrooms, shiitake, spring onions, zucchini and coriander
03. Súp vằn thắn^{1, 2, 11} € 4,20
Wantan-Suppe mit gebackener Teigtasche (gefüllt mit Hühnerbrustfilet, Garnelen, Sesamöl, Zucchini und Lauchzwiebeln) in Hühnerbrühe mit Pak Choi und Champignons
Wantan Soup with fried dumplings (filled with chicken breast fillet and prawn meat, sesame oil, zucchini and spring onions) in a chicken broth with bok choy and mushrooms
06. Súp dừa⁷
Kokossuppe mit Bambus, Champignons, Auberginen, Zucchini und Koriander
Cocos soup with bamboo, mushrooms, eggplants, zucchini and coriander
- a) Bio Tofu / organic tofu⁶ € 3,50
b) Hühnerbrustfilet / chicken breast fillet € 3,90
c) Garnelen /prawns² € 4,20

SA LÁT / SALAT / SALAD

07. Gỏi xoài^{4, 5, B} € 4,90
Mangosalat mit Äpfeln, Paprika, Erdnüssen, Gurken, Zwiebeln, Koriander und Minze
Mango salad with apples, peppers, peanuts, cucumbers, onions, coriander and peppermint
08. Gỏi Việt Quán^{4, 5, B} € 4,50
Gemischte, frische Blattsalate mit Paprika, Gurken, Sprossen, Karotten, Zwiebeln, Erdnüssen, Koriander und Minze, verfeinert mit hausgemachter Soße
Mixed fresh leaf salads with peppers, cucumbers, sprouts, carrots, onions, peanuts, coriander and peppermint, refined with homemade sauce
- a) Gegrillter, würziger Hühnerspieß mit Erdnusssoße^{5, 7} € 5,90
grilled spicy chicken skewer with peanut sauce
- b) Zartes, gebratenes Rinderhüftsteak € 6,20
tender roasted beefsteak
- c) Gegrillte Garnelenspieße /grilled prawn skewers² € 6,50

FINGERFOOD

09. Gỏi cuốn ^{3, 4, B}

Hausgemachte, kalte Sommerrollen gefüllt mit Reissnudeln, Salat, Gurken, Mango, Ei, Koriander und Minze

Homemade cold summer rolls filled with rice noodles, salad, cucumbers, mango, egg, coriander and peppermint

- | | | |
|---|---------|--------|
| a) Bio Tofu / organic tofu ⁶ | 2 Stück | € 3,50 |
| b) Hühnerbrustfilet / chicken breast fillet | 2 Stück | € 3,90 |
| c) Garnelen / prawns ² | 2 Stück | € 4,20 |

10. Nem rán ^{1, 3, 4, B}

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit verschiedenem Gemüse, Kräutern und Ei

Homemade spring rolls filled with mixed vegetables, herbs and egg

- | | | |
|---|---------|--------|
| a) Vegetarisch / vegetarian | 2 Stück | € 3,50 |
| b) Hühnerbrustfilet / chicken breast fillet | 2 Stück | € 3,90 |

11. Gà sate ^{5, 7, B}

Gegrillte würzige Hühnerspieße mit hausgemachter Erdnuss-Soße

Grilled spicy chicken skewers with homemade peanut sauce

2 Stück € 4,90

12. Vằn thắn chiên ^{1, 2, 11, B}

Gebackene Teigtasche (gefüllt mit Hühnerbrustfilet, Garnelen, Sesamöl und Lauchzwiebeln)

Fried dumplings (filled with chicken breast fillet and prawn meat, sesame oil and spring onions)

6 Stück € 4,90

BÚN, PHỞ, MỠ / NUDELGERICHTE / DISHES WITH NOODLE

13. Bún ^{4, 5, 6, B}

Reissnudeln mit Salat, Koriander, Minze, Erdnüssen, Röstzwiebeln und hausgemachter Soße

Rice noodles with salad, coriander, peppermint, peanuts, fried onions and homemade sauce

- | | |
|--|--------|
| a) Bún đa nem ^{1, 3} | € 8,50 |
| mit hausgemachten Frühlingsrollen – vegetarisch oder mit Hühnerfleisch
with homemade spring rolls – vegetarian or with chicken meat | |
| b) Bún đậu phụ ⁶ | € 8,50 |
| mit gebackenem Bio Tofu / with fried organic tofu | |
| c) Bún chả nướng | € 8,90 |
| mit gegrilltem Schweinefleisch / with grilled pork meat | |
| d) Bún bò nam bộ | € 8,90 |
| mit gebratenem Rinderhüftsteak / with roasted beefsteak | |
| e) Bún cá chiên ⁴ | € 8,90 |
| mit gebackenem Seelachs mit Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln und Dill
with fried pollack with spring onions, fried onions and dill | |

15. Phở⁴

Reisbandnudelsuppe mit Ingwer, Zwiebeln, Sternanis, Kardamon und Kräutern

Soup with rice ribbon noodles with ginger, onions, star anise, cardamom and herbs

- | | | |
|----|---|--------|
| a) | Phở đậu phụ ⁶
mit gebackenem Bio Tofu / with fried organic tofu | € 8,50 |
| b) | Phở gà
mit zartem Hühnerbrustfilet / with tender chicken breast fillet | € 8,90 |
| c) | Phở bò
mit zartem Rinderhüftsteak / with tender beefsteak | € 9,50 |
| d) | Phở vịt chiên
mit knuspriger Ente / with crispy duck | € 9,90 |

20. Mỳ xào^{1, 3, 4, 6}

Gebratene Vietnam-Nudeln mit Pak Choi, Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln, verschiedenem Gemüse und Eiern

Roasted vietnam-noodles with bok choy, spring onions, fried onions, mixed vegetables and eggs

- | | | |
|----|---|---------|
| a) | mit gebackenem Bio Tofu / with fried organic tofu ⁶ | € 8,50 |
| b) | mit gebratenem Hühnerbrustfilet
with roasted chicken breast fillet | € 8,90 |
| c) | mit zartem Rinderhüftsteak / with tender beefsteak | € 9,50 |
| d) | mit knuspriger Ente / with crispy fried duck | € 9,90 |
| e) | mit Garnelen / with prawns | € 11,90 |



CƠM / GERICHTE MIT REIS / DISHES WITH RICE

21. Cơm rang^{3, 4, 6}

Gebratener Vietnam-Reis mit Pak Choi, Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln, Gemüse und Eiern
Fried vietnam-rice with bok choy, spring onions, fried onions, vegetables and egg

- a) mit gebackenem Bio Tofu / with fried organic tofu⁶ € 8,50
- b) mit gebratenem Hühnerbrustfilet
with roasted chicken breast fillet € 8,90
- c) mit zartem Rinderhüftsteak / with tender beefsteak € 9,50
- d) mit knuspriger Ente / with crispy fried duck € 9,90
- e) mit Garnelen / with prawns² € 11,90

22. Cơm cari^{4,7}

Mit Kokosmilch, Bambus, Kartoffeln, Peperoni, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Basilikum
With coconut milk, bamboo, potatoes, pepperoni, mushrooms, paprika, onions, zucchini and basil

- a) mit gebackenem Bio Tofu / with fried organic tofu⁶ € 8,50
- b) mit gebratenem Hühnerbrustfilet
with roasted chicken breast fillet € 8,90
- c) mit zartem Rinderhüftsteak / with tender beefsteak € 9,50
- d) mit gebackenem Seelachs-Filet / with fried pollock fillet⁴ € 8,90
- e) mit knuspriger Ente / with crispy fried duck € 9,90
- f) mit Garnelen / with prawns² € 11,90

23. Gà xào rau^{4, 6}

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch und Zwiebeln
Roasted chicken breast fillet with a variety of vegetables, garlic and onions

€ 8,90

24. Gà xào xả ớt (scharf / spicy)⁴

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras, Peperoni, Paprika und Lauchzwiebeln
Roasted chicken breast fillet with lemon grass, chillies, peppers and spring onions

€ 8,90

25. Gà xào nấm⁴

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Champignons, Ingwer, Knoblauch und Paprika
Roasted chicken breast fillet with mushrooms, ginger, garlic and peppers

€ 8,90

26. Gà xào dưa⁴

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse und Ananas
Roasted chicken breast fillet with a variety of vegetables and pineapple

€ 8,90

- 
27. Gà chiên sốt đen^{1, 4, 6} € 9,50
Gebackenes Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse,
serviert mit hausgemachter vietnamesischer Soße
Crispy fried chicken breast fillet with a variety of vegetables,
served with homemade Vietnamese sauce
28. Gà chiên sốt xoà^{1, 7} € 9,50
Gebackenes Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse,
serviert mit hausgemachter Mangosoße
Crispy fried chicken breast fillet with a variety of vegetables,
served with homemade mango sauce
29. Bò xào rau^{1, 4, 6} € 9,50
Gebratenes Rinderhüftsteak mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch und Zwiebeln
Roasted beefsteak with a variety of vegetables, garlic and onions
30. Bò xào xả ớt (scharf / spicy)^{1, 4} € 9,50
Gebratenes Rinderhüftsteak mit Zitronengras, Peperoni, Paprika, Sellerie, Zwiebeln und Lauchzwiebeln
Roasted beefsteak with lemon grass, chillies, peppers, paprika, celery, onions and spring onions
31. Bò xào Hà Nội (scharf / spicy)^{1, 4} € 9,50
Gebratenes Rinderhüftsteak mit Peperoni, Paprika, Bambus, Zucchini, Zwiebeln und Basilikum
Roasted beefsteak with chillies, peppers, bamboo, zucchini, onions and basil
32. Vịt chiên sốt đen^{1, 4, 6} € 9,90
Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse, serviert mit hausgemachter vietnamesischer Soße
Crispy fried duck with a variety of vegetables, served with homemade Vietnamese Sauce
33. Vịt chiên sốt xoài^{1, 7} € 9,90
Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse, serviert mit hausgemachter Mangosoße
Crispy fried duck with a variety of vegetables, served with homemade mango sauce
34. Đậu phụ xào rau^{1, 4, 6} € 8,50
Gebackener Bio Tofu mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch und Zwiebeln
Fried organic tofu with a variety of vegetables, garlic and onions
35. Rau xào^{1, 4, 6} € 7,50
Verschiedenes Gemüse, Knoblauch und Zwiebeln
A variety of vegetables, garlic and onions

SOFTGETRÄNKE / SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero,
Fanta, Sprite, Mezzo-Mix

Glas 0,2l € 1,90

Glas 0,4l € 3,20

Apollinaris Vio (ohne Kohlensäure)

Flasche 0,25l € 2,10

Flasche 0,75l € 5,90

Apollinaris Vio (mit Kohlensäure)

Flasche 0,25l € 2,10

Flasche 0,75l € 5,90

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic

Flasche 0,2l € 2,30

Bionade Holunder oder Litschi

Flasche 0,33l € 2,70

FRUCHTSÄFTE / FRUIT JUICES

Apfelsaft, Orangensaft, Guavensaft,
Mangosaft, Rhabarbersaft, Maracujasaft

Glas 0,2l € 2,50

Glas 0,4l € 4,20

Alle Säfte auch als Schorle

Glas 0,2l € 2,30

Glas 0,4l € 3,80

KAFFEE / COFFEE

Kaffee Vietnam

€ 3,20

Vietnamesischer Eiskaffee

€ 3,90

Kaffee

€ 2,00

Cappuccino

€ 2,50

Espresso

€ 2,00

Espresso doppelt

€ 2,90

Milchkaffee

€ 2,50

TEE/ TEA

Bio Darjeeling Green Blatt / Organic Darjeeling Green Leaves

Grüner Tee mit zartherber Note / green tea with delicately bitter aroma

Glas € 2,50

Darjeeling Royal

Schwarzer Tee, Frühlingspflückung mit spritzig frischer Note
Black tea, first flush leaves with lively fresh aroma

Glas € 2,50

Bio China Jasmin / Organic China Jasmine

Grüner Tee versetzt mit Jasminblüten / green tea with jasmine flowers

Glas € 2,50

Pfefferminztee / Peppermint Tea

Mit frischer Minze / with fresh mint

Glas € 2,50

Ingwertee / Ginger Tea

Frischer Ingwer mit Minze und Honig / fresh ginger with mint and honey

Glas € 3,20

Vietnam Grüntee / Vietnam green tea

Kanne / Pot € 2,70

Vietnam Jasmintee / Vietnam Jasmine tea

Kanne / Pot € 2,70

HAUSGETRÄNKE / HOUSE DRINKS

ALKOHOLFREI / NON-ALCOHOLIC

Chanh Đá

FrISChe Limetten, Minze, Zucker und Eiswürfel / Fresh lime, mint, sugar and ice cubes

€ 3,90

Cam Tươi

FrISCh gepresster Orangensaft mit Zucker und Eiswürfeln / Fresh pressed orange juice with sugar and ice cubes

€ 4,20

Sinh tố Xoài

Mango Lassi mit Mango, Minze, Milch, Zucker und Crushed-Ice /
Mango Lassi with mango, mint, milk, sugar and crushed ice

€ 4,90

Sinh tố Bơ

Avocado Lassi mit Avocado, Minze, Milch, Zucker und Crushed-Ice
Avocado Lassi with avocado, mint, milk, sugar and crushed ice

€ 5,20

Himbeer-Limette

Himbeeren, Limetten, Minze, Ingwer, Zucker und Eiswürfel
Raspberries, lime, mint, ginger, sugar and ice cubes

€ 4,20

Hugolino

Holundersirup, Limettensaft, Sprite, Minze und Eiswürfel
Elderflower syrup, lime juice, sprite, mint and ice cubes

€ 4,90

Holunder Eistee

FrISChe Limetten, Holundersirup, grüner Tee, Minze und Eiswürfel
Fresh lime, elderflower syrup, green tea, mint and ice cubes

€ 4,90

BIERE / BEERS

Warsteiner vom Fass

Glas 0,3l € 2,90

Glas 0,5l € 4,20

Alsterwasser

Glas 0,3l € 2,90

Glas 0,5l € 4,20

Warsteiner Alkoholfrei

Flasche 0,33l € 2,90

König Ludwig Weizen Hell

Flasche 0,5l € 4,30

König Ludwig Weizen Dunkel

Flasche 0,5l € 4,30

Saigon Beer

Flasche 0,33l € 3,10

Malzbier

Flasche 0,33l € 2,50



WEIßWEIN

Grauburgunder "Edenbusch"

Hauck, Rheinhessen, Deutschland

Glas 0,2l € 4,90 Flasche 0,75l € 17,50

Riesling "Edenbusch"

Hauck, Rheinhessen, Deutschland

Glas 0,2l € 4,90 Flasche 0,75l € 17,50

Sauvignon Blanc "Old Coach Road"

Seifried Estate, Nelson, Neuseeland

Flasche 0,75l € 22,50

Chardonnay Bockenheimer

Neiss, Pfalz, Deutschland

Flasche 0,75l € 24,50

ROTWEIN

Cabernet Sauvignon "Coleccion"

Casa Silva, Colchagua Valley, Chile

Glas 0,2l € 5,20 Flasche 0,75l € 19,00

Merlot "Antonutti"

Friaul, Italia

Glas 0,2l € 5,20 Flasche 0,75l € 19,00

Shiraz "Blaauwklippen"

Friaul, Italia

Glas 0,2l € 5,50 Flasche 0,75l € 20,50

Bordeaux "Chateau Saint-Aubin"

Médoc, Frankreich

Flasche 0,75l € 28,00

SPIRITUOSEN / SPIRITS

Nep Moi 29%

2cl € 2,20

Jägermeister 35%

2cl € 2,50

Wodka Absolut 40%

2cl € 2,20

Chivas Regal 12 40%

2cl € 3,20



LMIV-Allergene

- 1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
 - 2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
 - 3 Enthält Ei/-Erzeugnisse
 - 4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse
 - 5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
 - 6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
 - 7 Enthält Milch/-Erzeugnisse(laktosehaltig)
 - 8 Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw Nusserzeugnis
 - 9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
 - 10 Enthält Senf/-Erzeugnisse
 - 11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
 - 12 Enthält Schwefeloxid/Sulfite
 - 13 Enthält Lupine/-erzeugnisse
 - 14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse
-
- A Mit Süßungsmittel(n)
 - B Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
 - C Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)
 - D Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
 - E Enthält Süßholz
 - F Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
 - G Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen
 - H Mit Farbstoff
 - I Mit Konservierungsstoff
 - J Mit Nitritpökelsalz
 - K Mit Nitrat
 - L Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
 - M Mit Antioxidationsmittel
 - N Mit Geschmacksverstärker
 - O Geschwärzt
 - P Gewachst
 - Q Mit Phosphat
 - S Sulfite

