

# Kleinigkeiten

Fingerfood & Appetizer

## 1. Gỏi Cuốn / Summer Rolls / Sommerrollen (2 Stk.)

**a) Tôm** 4,50€

with Prawn / mit Garnellen (mit Nuoc Mam Soße)

**b) Cá hồi** 5,90€

with grilled Salmon / mit gegrilltem Lachs (mit Teriyaki Soße)

**c) Bò** 4,50€

with Beef / mit Rind (mit Nuoc Mam Soße)

**d) Chay** 4,50€

with Tofu / mit Tofu (mit Hoisin Soße)

**e) Xoài - Bơ** 4,90€

Mango - Avocado (mit Mango Soße)

## 2. Gà Xiên Satế (2 Stk.) 4,50€

Chicken Satay / Hähnchen Sate (mit Erdnusssoße)

## 3. Chả Giò Việt Nam (2 Stk.) 4,50€

**a)** Spring Rolls / Orig. Vietnamesische Frühlingsrollen  
mit Schweinehackfleisch und Garnelen

**b)** Veggie Spring Rolls / Vegetarische Frühlingsrollen

## 4. Tôm Cuốn Khoai Tây 4,50€

Potato-Wrapped Shrimp

Garnelen eingerollt in Kartoffelstreifen

## 5. Đậu Nành Nhật Bản 3,90€

Edamame / jap. Sojabohnen gekocht  
und mit grobem Salz bestreut

## 6. Sò Điệp Nướng (2 Stk.) 6,50€

Scallops Grill / gegrillte Jakobsmuscheln  
verfeinert mit hausgemachter Soße



- |  |              |
|--|--------------|
| <b>7. NOM-Mix</b>  | <b>9,50€</b> |
| Spring Rolls / Potato-Wrapped Shrimp<br>summer Rolls / Chicken Satay<br>Frühlingsrollen / Garnelen eingerollt in Kartoffelstreifen<br>Sommerrollen / Hähnchen Sate |              |
| <b>8. Rong Biển</b>  | <b>3,90€</b> |
| seaweed salad with black sesame<br>Seetang Salat mit schwarzem Sesam   |              |
| <b>9. Kim Chi</b>  | <b>3,90€</b> |
| Spicy fermented cabbage / Scharfer, fermentierter Chinakohl  |              |
| <b>10. Bạch Tuộc Chiên Giòn</b>  | <b>4,90€</b> |
| crispy octopus<br>Knuspriger Oktopus   |              |
| <b>11. Cua Lột Chiên Xù (Sốt me)</b>   | <b>4,90€</b> |
| soft shell crab / Butterkrebs mit Tamarinde soße   |              |
| <b>12. Gyoza</b>   | <b>3,90€</b> |
| a) Japanische Teigtaschen mit Hühnerfleisch<br>b) Japanische Teigtaschen mit Gemüse  |              |

## **Suppen**

soup

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>S1. NOM Suppe</b>  | <b>4,90€</b> |
| Suppe mit Garnelen, Cherry Tomaten,<br>Zitronengras, Champignons<br>Soup with prawns, cherry tomato, lemon grass,<br>champignon |              |
| <b>S2. Súp Càri Gà</b>  | <b>4,50€</b> |
| Chicken Coconut Curry Soup / Kokosmilch Curry Suppe mit Hühnerfleisch   |              |



## **Gỏi** Salad

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>G1. Gỏi Xoài Gà</b><br>Mango Salad with Chicken / Mango Salat mit Hähnchen                     | <b>7,50€</b> |
| <b>G2. Gỏi Đu Đủ Tôm</b><br>Fresh green papaya salad<br>Frischer grüner Papaya Salat mit Garnelen | <b>7,50€</b> |
| <b>G3. Gỏi Bơ Tôm</b><br>Avocado - Prawn Salad / Avocado - Garnelen Salat                         | <b>7,50€</b> |

## **Món Chính** Main Dish

### **14. Phở / Vietnamese Pho**

- |  |                   |
|--|-------------------|
| <b>a) Phở Bò</b><br>Beef Pho Noodle Soup / Pho Nudelsuppe mit Rindfleisch  | <b>9,50€</b>      |
| <b>b) Phở Gà</b><br>Chicken Pho Noodles Soup / Pho Nudelsuppe mit Hühnerfleisch  | <b>8,90€</b>      |
| <b>c) Phở Chay</b><br>Vegetarian Pho with tofu and vegetables /<br>Vegetarische Pho Nudelsuppe mit Tofu und Gemüse                             | <b>8,50€</b>      |
| <b>d) Phở Bò Xào</b><br>Beef Pho Stir-Fried Noodles<br>Gebratene Pho Nudeln mit Rindfleisch  | <b>10,50€</b>     |
| <b>e) Phở Gà Xào</b><br>Chicken Pho Stir-Fried Noodles<br>Gebratene Pho Nudeln mit Hühnerfleisch   | <b>10,50€</b>     |
| <b>f) Phở Đặc Biệt (Thịt Bò &amp; Bò Viên)</b><br>Special Beef Bowl with beef meatballs /<br>Spezielle Rindfleisch Pho mit Rindfleischbällchen | <b>11,50€</b>     |
| <b>* Quẩy</b><br>Fried breadstick / fritierte Brotstange aus Hefeteig  | <b>1,50€/Stk.</b> |



<b>15.Bún Bò Nam Bộ</b>	<b>9,50€</b>
Vietnamese Sautéed Beef Vermicelli and salad / Vietnamesische Reismudeln mit Wok geschwenkten Rindfleisch u. Salat	
<b>16.Bún Chả Giò</b>	<b>8,90€</b>
Spring Rolls with vermicelli and salad/ Frühlingsrollen mit Reismudeln und Salat	
a) <b>Spring Rolls</b> / Orig. Vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinehackfleisch und Garnelen	
b) <b>Veggie Spring Rolls</b> / Vegetarische Frühlingsrollen	
<b>17.Bún Chay</b>	<b>8,50€</b>
Vegetarian rice vermicelli with tofu and salad Vegetarische Reismudeln mit Tofu und Salat	
<b>18.Bún Cá Hồi Nướng (khô)</b>	<b>12,90€</b>
Vermicelli with grilled salmon and salad / Reismudeln mit gegrillten Lachs und Salat	
<b>19.Cơm Bò Xào</b>	<b>9,50€</b>
Fried beef and vegetables served with rice gebratenes Rindfleisch und Gemüse serviert mit Reis	
<b>20.Cơm Gà Xào</b>	<b>8,90€</b>
Sautéed chicken and vegetables served with rice gebratenes Hühnerfleisch und Gemüse serviert mit Reis	
<b>21.Cơm Vịt Húng Quế</b>	<b>12,90€</b>
Basil Duck with Rice / Gebackene Basilikum Ente mit Reis	
<b>22.Cơm Vịt Cà ri</b>	<b>12,90€</b>
Duck curry and vegetables served with rice Ente Curry und Gemüse serviert mit Reis	
<b>23.Cơm Cá Cà ri</b>	<b>12,90€</b>
Salmon Curry and vegetables served with Rice Lachs Curry und Gemüse serviert mit Reis	

### Extras:

<b>Cơm</b> - Rice/Reis	<b>1,50€</b>
<b>Bún</b> - rice noodles / Reismudeln	<b>1,50€</b>
<b>Khoai Lang Chiên</b> - Sweet potatoes - Süßkartoffeln	<b>4,00€</b>



## Món Đặc Trưng của Quán

Signature Dish of „Nom“



### **24. Mì Xào Giòn**

Vietnamese Crispy Fried Noodle with vegetables

Vietnamesische knusprig gebackene Eiernudeln mit Gemüse

**a. with Beef / mit Rindfleisch**

**12,50€**

**b.with Seafood / mit Meeresfrüchte**

**13,90€**

### **25. Gà nướng lá dứa**

Grilled honey chicken and pandan leaf with salad

served with rice

Gegrilltes Hähnchen mit Honig und Pandanblätter mit Salat

serviert mit Reis

**12,90€**

### **26. Bún Bò Huế**

Spicy Beef Vermicelli Noodle Soup á la Huế Style

with homemade sausage

Rinderreisnudelsuppe nach der Art von Huế

mit hausgemachte vietnamesische Wurst

**11,90€**

### **27. Bánh Bao & Khoai Lang (auch vegetarisch)**

Vietnamesischer Hefekloß, Schweinehackfleisch, Zwiebeln,

gekochtes Ei, serviert mit Salat & Süßkartoffeln

Vietnamese Bao Bun, minced pork, onions, cooked egg,

served with salad and sweet potato

**11,90€**



## Món Tráng Miệng

Dessert

### **Mochi ice-cream / Mochi Eis**

**3,50€**

green tea / mango / raspberry

grüner Tee / Mango / Himbeer

### **Mochi / Klebreiskuchen (3 Stk.)**

**3,20€**

green tea, sesame and taro

grüner Tee, Sesam und Taro

### **Kem Matcha trà xanh**

**3,50€**

Matcha Ice Cream / Matcha Eis

### **Xôi Xoài Nếp**

**3,90€**

Mango Sticky Rice / Klebreis mit Kokosmilch und Mango

### **Kem chuối Việt Nam**

**3,50€**

homemade vietnamese banana ice-cream

Hausgemachtes vietnameisches Bananeneis



## **Giải Khát**

Drinks / Getränke

### **Vietnamese Coffee & Tea**

<b>a. Cà Phê Đen<sup>k</sup></b>	<b>3,90€</b>
Vietnamese Black Coffee / Schwarzer vietnamesischer Filterkaffee	
<b>b. Cà Phê Sữa<sup>k,7</sup></b>	<b>4,20€</b>
Vietnamese coffee with sweet condensed milk (warm) Vietnamesischer Kaffee + gesüßter Kondensmilch ( warm)	
<b>c. Cà Phê Sữa Đá<sup>k,7</sup></b>	<b>4,50€</b>
Vietnamese iced coffee / Vietnamesischer Eiskaffee	
<b>Trà Xanh Thái Nguyên</b>	<b>3,50€</b>
Vietnamese green Tea / Grüner Tee aus Vietnam	
<b>Trà Nhài Quán Nom</b>	<b>3,50€</b>
Nom Jasmin Tea / Nom Jasmin Tee	
<b>Hugo Tee</b>	<b>3,90€</b>
Mint, lime, elderberry syrup / Minze, Limetten, Holundersirup	
<b>Trà gừng</b>	<b>3,90€</b>
Fresh ginger tea / Frischer Ingwer Tee	

### **Nom Detox Drinks**

<b>Trà Chanh Sả hạt Chia Đá</b>	<b>3,90€</b>
Lemongrass - Lemon - Chia Detox (cool) Zitronengras - Limetten - Chia Detox (kalt)	
<b>Nước Ép Thanh Lọc Thơm - Dưa Leo ( Dứa - Dưa Chuột)</b>	<b>3,90€</b>
Pineapple - Cucumber Detox / Ananas - Gurken Detox	
<b>Nước Nha Đam (0,4l)</b>	<b>3,90€</b>
Aleo Vera Juice / Aloe Vera Saft	



## Homemade

<b>Trà Sữa Thái Xanh + Thạch<sup>a</sup></b>	<b>4,10€</b>
Iced Matcha green Tea + Gelée (100% Veg.) Matcha-Grüntee Gelée (100% Veg.)	
<b>Nước Dâu Chia Đá<sup>e</sup></b>	<b>3,90€</b>
Strawberry Soda Chia / Erdbeer Soda mit Chiasamen	
<b>Chanh Đá</b>	<b>3,90€</b>
Vietnamese Lemonade / Vietnamesische Limetten-Limonade	
<b>Soda Chanh Đá</b>	<b>3,90€</b>
Sparkling Vietnamese Lemonade / Soda Limetten-Limonade	

## Softdrinks

<sup>a,b,d,k</sup> <sup>a,b</sup> <sup>a,e</sup> <sup>e</sup> <sup>a,b,e</sup> <b>Cola Light, Cola, Fanta, Sprite, Spezi</b>	<b>0,2l 2,70€</b>
	<b>0,4l 3,50€</b>
<b>Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water</b>	<b>0,2l 2,80€</b>
	<b>0,4l 3,90€</b>
<b>Fritz-Cola, Fritz-Cola zuckerfrei, Fritz Orange, Fritz Apfel-Kirsch-Holunder, Fritz Zitrone</b>	<b>0,33l Fl. 2,70€</b>
<b>Säfte (Orange / Mango / Maracuja)</b>	<b>0,2l 2,70€</b>
	<b>0,4l 3,90€</b>
<b>Schorle (Apfel / Orange /</b>	<b>0,2l 2,70€</b>
<b>Rhabarber / Mango / Maracuja)</b>	<b>0,4l 3,50€</b>
<b>Magnus Wasser</b>	<b>0,75l Fl. 5,90€</b>
Naturell oder Medium	<b>0,2l 2,40€</b>
	<b>0,4l 3,20€</b>





## Aperitif

<b>Hugo</b> Prosecco, Minz, Limetten, Soda	0,3l	6,50€
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco, Aperol, Orange	0,3l	6,50€
<b>Prosecco</b>	0,2l	4,90€
<b>Pimm's No 1</b> Pimm's No 1, Ginger Ale, Orange, Gurke, Limetten	0,2l	6,50€
<b>Gin Tonic</b> Gin, Tonic Water, Limetten	0,33l	6,50€
<b>Martini Bianco</b> Dry oder Rosa	8cl	3,90€
<b>Nebel Über Mekong</b> Thailändischer Whiskey, O-saft	0,2l	5,50€
<b>Mekong Sauer</b> Thailändischer Whiskey, Limettensaft	0,2l	5,90€



## Cocktails

<b>Saigon Sunlight</b> Whiskey, Limettensaft, Zuckersirup, Lemon Soda	0,33l	8,50€
<b>Moon Light</b> Vodka, Grenadinesirup, Pfrisirsirup, O-Saft	0,33l	8,50€
<b>Halong Bay</b> Bombay Sapphire, Limettensaft, Zuckersirup, Soda	0,33l	8,50€
<b>Garden-Fresh</b> Japanischer Roku Gin, Yuzu, Soda	0,33l	8,50€
<b>Spirits of Vietnam</b> Japanischer Roku Gin, Tonic Water, Ingwer	0,33l	8,50€

## Asiatische Spirituosen

<b>Lúa Mới</b> Vietnamesischer Reisschnaps	2cl	2,90€
<b>Mekong Whiskey</b> Thailändischer Whiskey	4cl	4,90€
<b>Pflaumenwein</b> Japanischer Wein	5cl	4,50€
<b>Sake</b> Warm oder kalt	10cl	4,50€

## Spirituosen

<b>Whiskey</b> Chivas, Johnnie Walker	2cl	4,80€
<b>Vodka</b> Absolut	2cl	3,90€



## **Beer**

<b>Warsteiner Pils vom Fass</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,20€</b>
	<b>0,5l</b>	<b>3,80€</b>
<b>Alster Wasser</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,20€</b>
	<b>0,5l</b>	<b>3,80€</b>
<b>Paulaner Weißbier</b> Normal, dunkel	<b>0,5l</b>	<b>3,90€</b>
<b>Paulaner alkoholfreies Weißbier</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,90€</b>
<b>Warsteiner alkoholfreies Bier</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,20€</b>
<b>Saigon Beer (Vietnam)</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,50€</b>
<b>Singha Beer (Thailand)</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,50€</b>

## **Wein**

<b>Grauer Burgunder (Weißwein)</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,10€</b>
<b>Sauvignon Blanc (Weißwein)</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,10€</b>
<b>Chardonnay (Weißwein)</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,90€</b>
<b>Weißweinschorle (Weißwein)</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,90€</b>
<b>Rosewein (Roséwein)</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,10€</b>
<b>Merlot (Rotwein)</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,10€</b>
<b>Cabernet Sauvignon (Rotwein)</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,10€</b>
<b>Shiraz (Rotwein)</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,10€</b>



# Flaschen-Wein

0,75l

## Weißweine

### **Grauburgunder QbA trocken**

**28,00€**

Weingut Rings, Pfalz, Deutschland

Klar und feinsaftig. Reife Apfelfrucht  
mit etwas Kräutrigkeit und Mineralität.

### **Sauvignon Blanc River Garden**

**28,50€**

Lourensford, Stellenbosch, Südafrika

Frisch und lebendig, Aromen von Litschi, Ananas,  
Guave und Kiwi. Etwas grüner Pfeffer

### **Chardonnay de la Chevalier**

**26,00€**

Laroche, Languedoc, Frankreich

Duftige Aromen von Geißblatt, Äpfeln, Zitronen,  
etwas Grapefruit und feiner Mineralität

## Roséweine

### **Les Fumées Blanches Merlot Rosé**

**26,00€**

Francois Lurton, Côtes de Gascogne, Frankreich

Tiefe Aromen von weißen Sommerblüten, roten Beeren  
Und pink Grapefruit. Elegant und zugleich lebendig



## **Rotweine**

### **Merlot**

**26,50€**

Montes, Colchagua Valley, Chile

Saftige Frucht von Beeren, Kirschen, Pflaumen und sanfter Würze. Leichte Vanillenote.

### **Twin Oaks Cabernet Sauvignon**

**27,00€**

Robert Mondavi, Kalifornien, USA

Samtweiche Tannine. Fülliger und tiefgründiger Wein mit viel dunkler Frucht.

### **Vineyard Selection Shiraz**

**28,50€**

Rhebokskloof, Paarl, Südafrika

Würzige Nuancen, rote Früchte, schwarzer Pfeffer und Schokolade

