HOANG
NAM TAM

Reichsstraße 58
09112 Chemnitz

Xin chào *und Herzlich Willkommen in unserem Restaurant Hoang58. Ganz gleich, ob Sie unvergleichliche Urlaubserinnerungen aus Vietnam aufleben lassen wollen oder ob Sie schon lange die vietnamesische Küche wegen ihrer Einzigartigkeit schätzen, ob Sie zum ersten Mal original vietnamesisch essen wollen oder ob Sie bereits ein ausgewiesener Kenner unserer Kultur und Küche sind - wir wollen alles tun, um Ihnen fernab von verzerrter Schnellimbiss-Kultur ein authentisches kulinarisches Erlebnis zu vermitteln, das sich sehr von dem unterscheiden wird, was man sich in Europa gemeinhin unter asiatischer Küche vorstellt...*

Die Jahrtausende alten Kochtraditionen unserer Heimat vereinen Einflüsse aus allen großen asiatischen Nachbarkulturen und wurden, nicht zuletzt auch inspiriert von kolonialen Einflüssen, ein Schmelztiegel, der dennoch eine ganz eigene, originäre und unverwechselbare Akzentuierung aufweist. Vorwiegend vegetarisch, lebt die Vietnamesische Küche dabei von Ihrer Unmittelbarkeit - der schnellen und schonenden Zubereitung meist frischer Zutaten, die im Wok am Straßenrand genauso exzellent wie in einem Sternerestaurant gelingen muss.

Essen ist Familie - *wohl nirgendwo sonst gilt das so wie für unsere vietnamesische Küche: An der Zubereitung beteiligen sich alle Generationen, viele uralte Rezepte werden auch heute noch in Familientradition weitergegeben - wir haben versucht, eine repräsentative Auswahl in unser Angebot aufzunehmen, um Sie zu überraschen und Ihnen das zu bieten, wofür wir stehen wollen: ein unverstelltes kulinarisches Erlebnis, das unsere Kultur auf dem besten aller Wege vermittelt - denn Essen ist Leben.*

Ein altes vietnamesisches Sprichwort sagt:
Cuộc sống quá ngắn để ăn súp xấu: Das Leben ist zu kurz, um eine schlechte Suppe zu essen. Diesem Motto wollen wir folgen und freuen uns sehr, dass Sie heute unsere Gäste sind.

VieTapas sind kleine Appetithäppchen, die die erlesensten Zutaten und Bestandteile der vietnamesischen Küche in all ihrer Mannigfaltigkeit repräsentieren. In Vietnam werden sie món khai v⊠ gennant - das entspricht am ehesten den in der internationalen Küche bekannten Tapas. Wie in Vietnam werden Sie bei HOANG58 unmittelbar nach der Bestellung frisch zubereitet und können nach Belieben kombiniert werden. Auf diese Weise kann man sich natürlich auch das ganze Menü selbst zusammenstellen - so wie es in Vietnam eigentlich üblich ist… Unser Servicepersonal berät Sie gern.

VieTapas | 3,90 €

T1: KHOAI LANG CHIÊN GIÒN
KNUSPRIGE SÜSSKARTOFFELPOMMES | KETCHUP-MAYO-DIP |

T2:XÔI XOÀI b,7,5
SÜSSER KLEBREIS | KOKOSMILCH | FRISCHE MANGO | ERDNÜSSE |
KOKOSRASPELN | GEGRILLTES HÜHNERBRUSFILET |

T3: GÀ SATE | 2 STÜCK b,4,5,11
GEGRILLTE SPIEßE MIT MARINIERTEM HÜHNERFLEISCH | ERDNÜSSE | ERDNUSS-HOISIN-DIP |

T4: VẰN THẮN | 6 STÜCK 2,4,11
WANTAN-TEIGTASCHEN MIT HÜHNERFLEISCHFÜLLUNG | SÜSS-SAURE-SOSSE |

T5:CHẢ GIÒ CHAY| 8 STÜCK |
FRÜHLINGSROLLEN | VEGETARISCH | SÜSS-SAURE-SOSSE |

T6: NEM 3,4,,6
HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN IN REISPAPIER | ART HANOI | HUHN |
SCHWEIN | GLASNUDELN | NƯỚC MẮM SOSSE |

T7: GỎI CUỐN TÔM THỊT 4,5
FRISCHE SOMMERROLLEN | GARNELEN ODER HÜHNERBRUSTFILET | MANGO
PAPRIKA | GURKE | REISNUDELN | ERDNUSS-HOISIN-DIP & NƯỚC MẮM SOSSE |

T8: RAU MUỐNG XÀO 4,11
VIETNAMESISCHER SPINAT | GEBRATEN IM WOK | ERDNÜSSE |

T9: GỎI CUỐN CHAY 4,5
FRISCHE VEGETARISCHE SOMMERROLLEN | TOFU | REISNUDELN |
MANGO | PAPRIKA | GURKE | ERDNUSS-HOISIN-DIP & NƯỚC MẮM SOSSE |

T10: RAU CẢI XÀO 4
VIETNAMESISCHES WOK-GEMÜSE | SESAM |

T11: ĐẬU RÁN 5
GEBACKENER TOFU | RÖSTZWIEBELN | ERDNÜSSE | TERIYAKI-SOSSE |

T12: SÚP CÁ HỒI 4,6
LACHSSUPPE | LAUCHZWIEBELN | KORIANDER | TOMATEN | DILL | SAISONALES GEMÜSE |

HOÀNG NĂM TÂM

T13: SÚP GÀ 7
HÜHNERSUPPE | KOKOSMILCH | KORIANDER | SAISONALES GEMÜSE |

T14: SÚP ĐẬU PHỤ
TOFUSUPPE | SAISONALES GEMÜSE | RÖSTZWIEBELN |

T15: SÚP TÔM 4,14
GARNELENSUPPE | KORIANDER | SAISONALES GEMÜSE | KOKOSMILCH |

T16: ĐỖ TƯƠNG LUỘC
EDAMAME | GEDÄMPFTE SOJABOHNEN | MEERSALZ |

T17: CHẢ LÁ LỐT 4,6,11
SCHWEINEFLEISCH | UMHÜLLT IN FRISCHEN LALOT-BLÄTTERN | SESAM |
NƯỚC MẮM SOSSE |

T18: TÔM NƯỚNG 2,5
WÜRZIG GEGRILLTER GARNELENSPIEß | FRISCHER SALAT | SESAM | TERIYAKI-SOSSE |

T19: NỘM XOÀI 4,5
MANGOSALAT | MANGOSOSSE | GURKEN | MINZE | KORIANDER | SESAM | ERDNÜSSE |

T20: NỘM ĐU ĐỦ TƯƠI 4,5
PAPAYASALAT | RINDFLEISCH | PFEFFERMINZE | KORIANDER | SESAM |
ERDNÜSSE | NƯỚC MẮM SOSSE |

T21: NỘM TÔM NGÓ SEN 4,5
LOTUSSALAT | GARNELEN | KORIANDER | SESAM | ERDNÜSSE | MINZE |
NƯỚC MẮM SOSSE |

T22: NỘM BẠCH TUỘC HÀNH TÍM 4,5
KRAKENSALAT | GLASNUDELN | KORIANDER | ERDNÜSSE | MINZE | NƯỚC MẮM SOSSE |

T23: ĐÙI GÀ NƯỚNG XẢ LÁ CHANH 4,8,10
GEGRILLTE HÄHNCHENKEULE | MARINIERT IN ZITRONENGRAS |

T24: BÁNH BAO
BAO BURGER | TOFU | KORIANDER | SESAM | ERDNÜSSE | TERIYAKI-SOSSE
EINGELEGTER RETTICH | FRISCHER SALAT |

T25: TÔM CHIÊN CỐM 4,5
GARNELEN UMMANTELT | KNUSPRIGE REISFLOCKEN | FRISCHER SALAT
| SÜSS-SAURE-SOSSE |

IHR KÖNNT EUCH NICHT ENTSCHEIDEN?
PROBIERT UNSERE TAPASPLATTE | **15.00 €** FÜR **2** PERSONEN |

a.Koffeinhaltig, b.Farbstoffe, c.Süßungsmittel, d.Konservierungsstoffe, e.Chininhaltig, g.Geschmacksverstärker, h.mit Süßstoff, Cyclamat, Aspartam, Acesulfam, 1.Glutenhaltig, 2.Krebstiere, 3.Eier, 4.Fischerzeugnisse, 5.Erdnüsse, 6.Sojabohnen, 7.Milch, 8.Schalenfrüchte, .Sellerie, 10.Senf, 11.Sesam, 12.Schwefeldioxid, 13.Lupine, 14.Weichtiere

BÚN | LAUWARME REISNUDELN

UNSERE BUN GERICHTE WERDEN MIT EINER HAUSGEMACHTEN NƯỚC MẮM SOSSE (FISCHSOSSE, LIMETTE, CHILI) SERVIERT.

Eines der meist gegessenen Speisen am Mekong. Reisnudelsalat in einer Schale, in verschiedenen Variationen mit jeweils anderen frischen Zutaten, traditionell lauwarm serviert. Bei der Zubereitung verwenden wir ausschließlich sorgsam ausgewählte, original vietnamesische Gewürze, die der Bun ihren besonderen Geschmack verleihen.

B1: MỲ BAY 58 l.m.n.s
FLIEGENDE REISNUDELN | WÜRZIGE WILDKRÄUTER | KORIANDER BASILIKUM SALAT | GERÖSTETE ERDNÜSSE | NƯỚC MẮM SOSSE | RÖSTZWIEBELN

(a) + GÀ | HÄHNCHEN GEGRILLT 11.50 €
(b) + TÔM | GARNELEN GEGRILLT 13.50 €
(c) + CHAY | VEGETARISCH MIT TOFU 9.50 €
(d) + CÁ HỒI CHIÊN | GEGRILLTEM LACHSFILET 14,90 €

B2: MỲ BAY CARI ĐỎ 13.90 € e.l.o

FLIEGENDE EIERNUDELN | GEGRILLTE BARBARIE - ENTENBRUST | WÜRZIGE WILDKRÄUTER | SALAT | GURKE | KORIANDER | BASILIKUM | GERÖSTETE ERDNÜSSE | ROTES CURRY | RÖSTZWIEBELN | SCHARF

B3: BÚN CHẢ HÀ NỘI | 9.50 € l.m.n.s

REISNUDELN | GEGRILLTE SCHWEINEBAUCHSTREIFEN | SALAT | FRISCHE KRÄUTER | GURKE | RÖSTZWIEBELN | ERDNÜSSE | SESAM | KORIANDER | NƯỚC MẮM SOSSE

Bún Chả lässt jeden Bewohner Hanoi's in Schwärmen geraten. Diese leckeren gegrillten Schweinebauchstreifen kommen aus dem Norden, besser gesagt: Die Hauptstadt Vietnams, Hanoi, ist der Geburtsort von Bún Chả. Erstmals erwähnte der vietnamesische Restaurantkritiker Vu Bang dieses Hauptgericht im Jahr 1959. Er bezeichnete Hanoi als „eine Stadt, gebannt von Bún Chả".

Heute gilt Bún Chả nach wie vor als klassische Spezialität von Hanoi.Gegrilltes Schweinefleisch steht im Mittelpunkt des Gerichts. Frische Kräuter, dünne Reisnudeln und eine aromatische Brühe begleiten das Fleisch. Die Brühe dient in erster Linie als Soße für die Nudeln.

Das erste reine Bún Chả Restaurant in Hanoi befand sich in Gia Ngư im Hoàn Kiếm District. Es ist heute noch zu finden in der Altstadt von Hanoi. Im Süden von Vietnam gibt es ein ähnliches Gericht genannt „Bún Thịt Nướng".

B4: BÚN NEM RAN | 9.50 € j.k.l.m.n.s
REISNUDELN | NEM - VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSROLLEN IN REISPAPIER MIT HUHN | SALAT | FRISCHE KRÄUTER | RÖSTZWIEBELN SESAM | KORIANDER | NƯỚC MẮM SOSSE

AUCH MIT VEGETARISCHEN FRÜHLINGSROLLEN MÖGLICH

In Vietnam heißen sie Nem Rán - bei uns einfach Vietnamesische Frühlingsrollen. Die vietnamesische Variante wird im Gegensatz zu der thailändischen Variante mit Reispapier zubereitet und nicht mit Frühlingsrollenteig.

Die Füllung unterscheidet sich ebenfalls von thailändischen und chinesischen Varianten, vor allem weil in Vietnam die typische Nước Mắm nicht fehlen darf Vietnamesische Frühlingsrollen werden mit Schweinefleisch, Karotten, Pilzen und Koriander gefüllt, frittiert und mit Fischsaucendip, Salat und Kräutern gegessen.

Nem Rán werden oft zusammen mit Bún Chả serviert und sind eines der Traditionsgerichte Hanois. Oft werden sie auch mit Krabbenfleischfüllung als Nem Rán Cua angeboten.

Meist wird der Stand von einer ganzen Familie betrieben, die Mutter frittiert die Rollen in einem großen Topf mit Erdnussöl und hat gleichzeitig die Oberaufsicht, die restlichen Mitglieder teilen sich die Aufgaben der Vorbereitung, des Servierens an kleinen Plastiktischen, des Kassierens und schließlich des Spülens.

B5: BÚN CHẢ LÁ LỐT | 9.50 € l.m.n.s
REISNUDELN | HACKFLEISCHRÖLLCHEN IN BETELBLÄTTER | SALAT | FRISCHE KRÄUTER | GURKE | RÖSTZWIEBELN | ERDNÜSSE | NƯỚC MẮM SOSSE

Dieses Gericht gehört zu den Klassikern, wenn man nach Vietnam reist. Seinen Namen erhält dieser Snack von Lá Lốt, vietnamesischen Pfefferblättern.
Diese Blätter mit einer glänzenden und einer matten Seite gelten als entzündungshemmendes Heilmittel. Lá Lốt ist eine Pflanze aus der Familie der Piperaceae, deren Blätter zum Einwickeln und anschließenden Grillen von Fleisch und Fisch verwendet werden.

Nicht zu verwechseln mit den leicht narkotisierenden Betelblättern Piper betle, wie sie in Indien verwendet werden, sie sind damit aber eng verwandt. Vietnamesische Köche verwenden sie zum Würzen von Omeletts oder von Schweinefleisch.

Für Bún Chả Lá Lốt werden sie blanchiert, damit man sie leicht rollen kann.Bei dem vietnamesischen Gericht Bún Chả Lá Lốt dreht sich alles um fein gewürztes Schweinefleisch, das in grüne Betel-Blätter eingerollt und gegrillt wird. Serviert werden diese köstlichen Röllchen bestreut mit Erdnüssen und Frühlingszwiebeln sowie einer Vielfalt von Beilagen, unter anderem Kräuter und Reisnudeln.

B6: BÚN BÒ NAM BỘ | 9.50 € l.m.n.s

REISNUDELN | GEGRILLTES RINDFLEISCH | GURKE | PAPRIKA | SALAT | MINZE | FRISCHE KRÄUTER | RÖSTZWIEBELN | ERDNÜSSE | KORIANDER | NƯỚC MẮM SOSSE

Reis und Reisnudeln gehören in Vietnam zu den Grundnahrungsmitteln. Doch auch eine Vielzahl an Fleischgerichten hält die vietnamesische Speisekarte bereit. Die Spezialitäten sind weniger scharf, dafür aber subtil und raffiniert gewürzt.

Bún Bò Nam Bộ gehört zu den beliebtesten Gerichten der vietnamesischen Küche. Charakteristisch für den Reisnudelsalat aus Südvietnam ist die Kombination von heißem Rindfleisch und kaltem Salat, bissfestem Gemüse und weichen Nudeln: Bún Bò Nam Bộ ist nicht nur lecker, sondern auch gesund.

Dazu kommt ein aufregendes Potpourri an Aromen – von gerösteten Erdnüssen bis hin zu Chili und Knoblauch. Die Soße ist gleichzeitig salzig, süß, sauer und leicht scharf. Damit wird das Gericht zu einem guten Beispiel für die vielfältige und köstliche vietnamesische Küche. Dabei gilt: der Name ist Programm. „Bò" kann mit Rindfleisch übersetzt werden, „Bún" steht für Reisnudeln und „Nam" bezieht sich auf die Herkunft des Gerichts aus dem Süden.

Ein klassisches "All in one Bowl" Gericht!
Wer es bislang noch nicht probiert hatte, sollte das bald nachholen und seinen Speiseplan erweitern. Vor allem an heißen Tagen ist das würzige Bún Bò Nam Bộ ein köstlicher Genuss für jeden Liebhaber der asiatischen Küche.

Was wäre die vietnamesische Küche ohne Phở?

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts entstanden die ersten Phở-Küchen im Norden Vietnams. Beginnend mit der Machtübernahme der kommunistischen Viet Minh in den 1950er Jahren wanderten viele Vietnamesen aus dem Norden in den Süden Vietnams. Im Gepäck hatten sie auch ein Rezept für die Phở. Vietnams berühmteste Suppe beeinflusste die Essgewohnheiten der Vietnamesen erheblich. Heute steht sie nicht nur für das bekannteste Gericht Vietnams, sondern vor allem für eine leichte, gesunde und schmackhafte Mahlzeit, die dem modernen Ernährungstrend entgegenkommt. Es ist fast unmöglich, durch Vietnams Straßen zu laufen ohne auf hungrige Bewohner zu treffen, die eine Phở Nudelsuppe an einem der vielen Stände genießen.

Dieses einfache Gericht besteht aus einer starken Brühe, frischen Reisbandnudeln, getoppt mit frischen Kräutern und Hühner- oder Rindfleisch. Die lokale - und mittlerweile weltberühmte - Köstlichkeit ist ein günstiges, leckeres Gericht, das zu jeder Tageszeit gegessen werden kann. Im Laufe der Jahrzehnte wurde es mehr und mehr dem Geschmack des Südens angepasst. Hier verwendet man mehr Gewürze und hat eine größere Vielfalt an Kräutern. So gibt es heute von der Phở Bo, die Reisnudelsuppe mit Rindfleisch zwei Varianten.
Die Phở Bo Hanoi ist die klassische Variante, die den kräftigen Fleischgeschmack betont, während die Phở Bo Saigon etwas süßer und stärker gewürzt ist.

PHỞ | NUDELSUPPEN

Original vietnamesische Suppen, kalorienarm und mit viel frischen Kräutern und Gemüse.

S1: PHỞ BÒ | 8.90 € l.n.p
VIETNAMESISCHE NUDELSUPPE | RINDFLEISCH | INGWER | KORIANDER | FRÜHLINGSZWIEBELN | SOJASPROSSEN | FRISCHE KRÄUTER |

S2: PHỞ GÀ | 7.90 € l.n.p
VIETNAMESISCHE NUDELSUPPE | HÄHNCHEN | FRÜHLINGSZWIEBELN | INGWER | KORIANDER | FRISCHE KRÄUTER |

S3: PHỞ CHAY | 7.50 € l.m.n.p
VIETNAMESISCHE NUDELSUPPE | TOFU | INGWER | FRISCHE KRÄUTER | FRÜHLINGSZWIEBELN | KORIANDER |

MÓN ĂN CHÍNH | HAUPTGERICHTE MIT REIS

M1: CƠM CARI ĐỎ e.l.m.o
ROTES CURRY | THAI-BASILIKUM | SAISONALES GEMÜSE | DAZU JASMIN REIS | SCHARF

(a) + **GÀ** | HÄHNCHEN GEGRILLT 9.50 €

(b) + **BÒ** | RIND GEGRILLT 9.90 €

(c) + **TÔM** | GARNELEN GEGRILLT 12.50 €

(d) + **VỊT CHIÊN** | KNUSPRIGE ENTE 10.90 €

(e) + **CHAY** | VEGETARISCH MIT TOFU 8.90 €

(f) + **CÁ HỒI CHIÊN** | GEGRILLTEM LACHSFILET 14,90 €

M2: CƠM CHIÊN TRỨNG THẬP CẨM | 11.90 € k.l.m.n.v
GEBRATENER REIS | SOJASPROSSEN | EI | LAUCHZWIEBELN | RÖSTZWIEBELN | HÜHNERFLEISCH | GARNELEN | RINDFLEISCH | SERVIERT IN EINER ANANASSCHALE

M3: ĐẬU PHỤ SỐT CÀ CHUA | 8.90 € l.m
GEBRATENER TOFU | FRISCHE TOMATEN | FRÜHLINGSZWIEBELN | SAISONALES GEMÜSE | DAZU JASMIN REIS |

M4: NẤM TIÊN RAU CẢI l.m

GEBRATENES VIETNAMESISCHES GEMÜSE | KRÄUTERSEITLING PILZ | LAUCHZWIEBELN | DAZU JASMIN REIS

(a) + **GÀ** | HÄHNCHEN GEGRILLT 9.90 €

(b) + **BÒ** | RIND GEGRILLT 10.50 €

(c) + **CHAY** | VEGETARISCH MIT TOFU 8.90 €

M5: CƠM XÀO XẢ ỚT l.m.n.v

ZITRONENGRAS | LAUCHZWIEBELN | SAISONALES GEMÜSE | DAZU JASMIN REIS | PEPERONI-SCHARF

(a) + **GÀ** | HÄHNCHEN GEGRILLT 9.50 €

(b) + **BÒ** | RIND GEGRILLT 10.50 €

(c) + **CHAY** | VEGETARISCH MIT TOFU 8.90 €

M6: PHỞ XÀO k.l.m.n.v

GEBRATENE REISBANDNUDELN | PAK CHOI | SELLERIE | SPROSSEN | MÖHREN | FRÜHLINGSZWIEBELN | KORIANDER | SESAM | ERDNÜSSE | RÖSTZWIEBELN

(a) + **GÀ** | HÄHNCHEN GEGRILLT 9.50 €

(b) + **BÒ** | RIND GEGRILLT 9.90 €

(c) + **TÔM** | GARNELEN GEGRILLT 12.50 €

(d) + **CHAY** | VEGETARISCH MIT TOFU 8.90 €

M7: CƠM SỐT XOÀI e.l.o
MANGOSOSSE | FRISCHER MANGO | SAISONALES GEMÜSE |
DAZU JASMIN REIS |SESAM|

(a) + **GÀ** | HÄHNCHEN GEGRILLT 9.50 €

(b) + **VỊT CHIÊN** | KNUSPRIGE ENTE 10.90 €

(c) + **CHAY** | VEGETARISCH MIT TOFU 8.50

M8: CƠM SỐT LẠC | e.l.o
ERDNUSPASTE | KOKOSMILCH | ERDNÜSSE | SAISONALES GEMÜSE |
DAZU JASMIN REIS | SESAM |

(a) + **GÀ** | HÄHNCHEN GEGRILLT 9.50 €

(b) + **BÒ** | RINDFLEISCH GEGRILLT 9.90 €

(c) + **VỊT CHIÊN** | KNUSPRIGE ENTE 10.90 €

(d) + **CHAY** | VEGETARISCH MIT TOFU 8.50 €

(e) + **CÁ HỒI CHIÊN** | GEGRILLTEM LACHSFILET 14.90 €

M9: ĐĨA NÓNG XÈO XÈO l,j,m,n
SAISONALES GEMÜSE AUF HEISSER PLATTE | DAZU JASMIN REIS | SESAM

(a) + **VỊT CHIÊN** | GEGRILLTE BARBARIE - ENTENBRUST 12.90 €

(b) + **BÒ** | RIND GEGRILLT 11.90 €

(c) + **TÔM** | GARNELEN GEGRILLT 14.50 €

TRÁNG MIỆNG - DESSERT

KEM MATCHA | **3,90 €**
HAUSGEMACHTER GRÜNTEE-EIS

CHUỐI CHIÊN | **4,90 €**
GEBACKENE BANANE | HONIG | KOKOSRASPELN |
VANILLE EIS | ERDNÜSSE | SESAM

DAIFUKU MOCHI | **4,90 €**
REISKUCHEN | MIT VERSCHIEDENEN FÜLLUNGEN |
VANILLE EIS | SESAM

MOCHI EIS | **3,90 €**
VERSCHIEDENE GESCHMACKSSORTEN |
FRAGT EINFACH UNSER PERSONAL

Unser Essen enthält keine Geschmacksverstärker

a=Koffeinhaltig, b=Farbstoffe c=Süßungsmittel, d=Konservierungsstoffe, e=Chininhaltig,
h=mit Süßstoff (Cyciamat, Aspartam, Acesulfam), i=Glutenhaltig, j=Krebstiere, k=Eier, l=Fischerzeugnisse, m=Erdnüsse,
n=Sojabohnen, o=Milch, p=Schalenfrüchte, q=Sellerie, r=Senf, s=Sesam, t=Schwefeldioxid, u=Lupine, v=Weichtiere

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE[14]	2,50 €
MILCHKAFFEE[14]	2,90 €
CAPPUCCINO[14]	2,90 €
LATTE MACCHIATO[14]	2,90 €
ESPRESSO[14]	2.20 €
HEISSE SCHOKOLADE	2,20 €
CÀ PHÊ PHIN NÓNG[14] VIETNAMESISCHER FILTERKAFFEE VIETNAMESE	3,20 €
CÀ PHÊ PHIN NÓNG SỮA[14] VIETN. FILTERKAFFEE MIT SÜßER KONDENSMILCH	4,20 €
CÀ PHÊ ĐEN ĐÁ VIETNAMESISCHER EISKAFFE	3,20 €
CÀ PHÊ SỮA ĐÁ VIETNAMESISCHER EISKAFFEE MIT SÜSSER KONDENSMILCH	4,20 €

TRÀ - TEE

TRÀ BẠC HÀ FRISCHER MINZ TEE	3,50 €
TRÀ GỪNG FRISCHER INGWERTEE	3,90 €
TRÀ XẢ FRISCHER ZITRONENGRASTEE	3,50 €
HỒNG TRÀ ROSENBLÜTENTEE	4,90 €
TRÀ XANH GRÜNER TEE	2,90 €
TRÀ HOA NHÀI JASMINTEE	4,50 €
CAM THẢO SÜSSHOLZ-INGWER-MINZETEE	4,50 €

WEITERE TEESORTEN AUF ANFRAGE

HAUSGEMACHTER EISTEE

ERDBEER-MARACUJA-EISTEE	3,90€
MARACUJA-PFIRSICH-EISTEE	3,90€
LITSCHI-PFIRSICH-EISTEE	3,90€
JASMIN-ZITRONEN-EISTEE	3,90€
GRANATAPFEL-EISTEE	3,90€
ORANGEN-MINZE-EISTEE	3,90€
HAUSGEMACHTER PFIRSICH-EISTEE	3,90€
TRA DA - GRÜNTEE-EISTEE MIT LIMETTE	3,90€

HAUSGEMACHTE LIMONADEN & LASSI

BERRY LEMONADE | FRISCHE WALDBEEREN-LIMONADE	4,90€
YUZU LEMONADE | YUZU: ASIATISCHE ZITRUSFRUCHT	4,90€
STRAWBERRY LEMONADE | ERDBEER-SODA-LIMONADE	4,90€
CHANH ĐÁ | LIMETTEN-SODA-LIMONADE	4,90€
CHANH LEO ĐÁ | MARACUJA-MINZE-SODA-LIMONADE	4,90€
HOANG58 | FRISCHE HIMBEEREN-ZITRONEN LIMO	4,90€
TRÀ ĐÁ | GRÜNTEE EISTEE MIT LIMETTE	4,90€
MANGO LASSI | MIT FRISCHER MANGO	4,90€

HAUSGEMACHTE SMOOTHIES

FANTASIE 3,12 | 5,50€
PFIRISCH-ERDBEER-MANGO-SMOOTHIE

GOOD MORNING VIETNAM | 5,50€
MARACUJA-SMOOTHIE

GOLD BUDDHA SMOOTHIE 3,12 | 5,50€
MANGO-ORANGE-SMOOTHIE

SOFTDRINKS

COCA COLA[1,12,14] | ZERO[1,912,14] | FANTA[1,6,12] | SPRITE[1,12] | MEZZO MIX [1,12]	0,33l	| 2,40 €
EIZBACH CRYZTAL COLA	0,33l	| 2,90 €
HONEST BIO ICE TEA HIMBEER-BASILIKUM TEE | PFIRSICH-ROSMARIN TEE | ZITRONEN-HONIG TEE	0,33l	| 2,90 €
LICHTENAUER TONIC WATER | BITTER LEMON | GINGER ALE	0,25l	| 3,40 €
GEROLSTEINER MINERALWASSER STILL | MEDIUM	0,25l 0,75l	| 2,20 € | 5,50 €
1 GANZE KOKOSNUSS GESCHÄLT UND FRISCH GEÖFFNET | MIT TRINKHALM	0,5l	| 6,00 €
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0,2l	| 3,90 €
GRANINI SAFT ERDBEERE | APFEL | ORANGE | SCHWARZE JOHANNISBEERE | ANANAS | MANGO | MARACUJA | PFIRSICH | RHABARBER	0,2l	| 2,90 €
MAAZA LITSCHI | GUAVE | MARACUJA	0,2l	| 2,90 €
ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTLICH	0,3l 0,4l	| 3,40 € | 3,90 €

1=Farbstoff, 2=geschwärzt, 3=Konservierungsstoff, mit Konservierungsmittel, 4=geschwefelt, 5=mit Phosphat, 6=mit Antioxidations-mittel, 7=mit Geschmacksverstärker, 8=gewachst, 9=mit Süßungsmittel(n), 10=mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 11=enthält eine Phenylalaninquelle, 12=mit Säurungsmittel, 13=chininhaltig, 14=koffeinhaltig, 15=Aromastoffen

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

COCONUT KISS 1,3,12,14 | 5,50€
KOKOSSIRUP | SAHNE | ANANASSAFT | KIRSCHSAFT | CRANBERRYSAFT

MOSQUITO 1,3,13,15 | 4,90€
LIMETTEN | BRAUNER ROHRZUCKER | FRISCHE MINZE | GINGER ALE | SODA

IPANEMA 1,3,13,15 | 4,90€
LIMETTEN | BRAUNER ROHRZUCKER | MARACUJASAFT | FRISCHE MINZE | GINGER ALE

STRAWBERRY KISS 1,3,12 | 5,50€
ERDBEERSIRUP | MARACUJASAFT | SAHNE | ORANGENSAFT

COCKTAILS MIT ALKOHOL

TEQUILA SUNRISE 1,12,15 | 6,90€
TEQUILA | ZITRONE | GRENADINE | ORANGENSAFT

MAI TAI 1,15 | 7,90€
BARCELLO BRAUNER RUM | BARCELLO WEISSER RUM | AMARETTO | FRISCHER ZITRONENSAFT | GRENADINE | ORANGENSAFT

MOJITO 1,3 | 6,90€
BARCELLO WEISSER RUM | BRAUNER ROHRZUCKER | SODA | FRISCHE MINZE

MOSCOW MULE 1,3 | 6,90€
THREE SIXTY VODKA | LIMETTENSAFT | GINGER BEER

CAIPIRINHA 1,3 | 6,90€
CACHAÇA | LIMETTE | BRAUNER ROHRZUCKER

SEX ON THE BEACH 1,12,15 | 7,90€
THREE SIXTY VODKA | PEPINO PEACH | ZITRONENSAFT | GRENADINE | ORANGENSAFT | ANANASSAFT

LONGDRINKS

GIN TONIC 7,13 | 5,90€
FRIEDRICHS DRY GIN MIT TONIC WATER

WODKA LEMON 1,6,9,12,14 | 5,90€
THREE SIXTY VODKA MIT BITTER LEMON

CUBA LIBRE 1,12,14 | 5,90€
BARCELLO BLANCO RUM | LIMETTE | LIMETTENSAFT | COLA

APEROL SPRIZZ 1,13 0,2l | 4,90€
PROSECCO | APEROL | SODA | ORANGENSCHEIBE

APEROL LEMON SPRIZZ 6,12,13 0,2l | 5,90€
APEROL | BITTER LEMON | MINZE | INGWERSCHEIBE

PROSECCO | PROSECCO 0,2l | 2,50€

HOANG
NĂM TÁM

BIERSORTEN

FASSBIER

MARXSTÄDTER PILS	0,3l	| 3,40
	0,5l	| 4,50
MARXSTÄDTER RADLER	0,3l	| 3,40
	0,5l	| 4,50

FLASCHENBIER

MARXSTÄDTER HIMBEER-RADLER	0,33l	| 3,20
MAISELS WEISSE ORIGINAL HEFE WEISS | DUNKEL | ALKOHOLFREI	0,5l	| 3,90
SCHWARZBIER AKTIEN LANDBIER FRÄNKISCH DUNKEL	0,5l	| 3,90
VELTINS ALKOHOLFREI	0,33l	| 3,40
BAYREUTHER AKTIEN ZWICK'L KELLERBIER	0,5l	| 3,90
SAIGON EXPORT ODER CHANG	0,33l	| 3,50

Sushi

CRUNCHY SUSHI

EBI AVO CRUNCHY | **8.90 €**
GARNELEN | AVOCADO | GURKE | LAUCH | CHILLIMAYONAISE |

SUN ROLL | **9.90 €**
SURIMI | LACHS | AVOCADO | GURKE | CHILLIMAYONAISE |

VEGGIE CRUNCHY ROLL | **7,90 €**
BUNTE GEMÜSEFÜLLUG | FRISCHKÄSE |

SPECIAL INSIDE OUT

DRAGON ROLL | **9.90 €**
GEBACKENE GARNELE | AVOCADO | RUCOLA | FRISCHKÄSE | TERIYAKI-SOSSE | UMWICKELT MIT AVOCADO |

HOANGS FAVOURITE | **8.90 €**
GURKE | LACHS | LAUCH | FRISCHKÄSE | FLAMBIERTER LACHS UMWICKELT | TERIYAKI-SOSSE |

HOT SPICEY SALMON ROLL **9.90 €**
LACHS | AVOCADO | CHILLIMAYONAISE | FLAMBIERTER LACHS UMWICKELT | SESAM |

TERIYAKI CHICKEN ROLL **8.90 €**
HUHN | AVOCADO | SESAM | TERIYAKI SOSSE |

ALASKA ROLL | **7.90 €**
LACHS | AVOCADO | RUCOLA | FRISCHKÄSE | SESAM ODER SCHNITTLAUCHMANTEL |

VEGGIE ROLL | **7.90 €**
GURKE | LAUCH | RUCOLA | AVOCADO | FRISCHKÄSE | SESAM ODER SCHNITTLAUCHMANTEL |

SUSHIPLATTE FÜR 2 PERSONEN **28,00 €**

HOÀNG NĂM TÂM

| Weinkarte |

Riesling Weingut Lorenz "Edition Johanna" 0,2 l | 6,50 €
Deutschland / Nahe 0,75l | 22,00 €
Feine Aromen von Äpfeln, Aprikosen und Pfirsichen mit leichter Kräuterwürze. Die Nahe-typische Mineralik sorgt für einen gelungenen Abgang.

Kitzer "Dreisatz" Sauvignon Blanc TR 0,2 l | 6,50 €
Deutschland / Rheinhesse Fl. 0,75l | 21,00 €
Knackig, in der Nase nach frischem Gras, aromatischen Holunderblüten und reifen Stachelbeeren duftend. Dazu eine klare mineralische Struktur und saftige Frucht.

Grauburgunder Pfannebecker 0,2 l | 6,90 €
Deutschland / Rheinhessen Fl. 0,75l | 23,00 €
Ein leichter Burgunder aus Rheinhessen mit saftigen Aromen.
Beim ersten Schluck entwickeln sich charmante Noten von reifem Kernobst.
Im Abgang erwartet Sie ein mineralisches Finale.

Fortant De France Chardonnay Littoral 0,2 l | 6,90 €
Frankreich / Pays d'Oc Fl. 0,75l | 23,00 €
Exotische Fülle von intensiver Mango, reifer Honigmelone und feinster Akazie lassen ein langes Finale anklingen. Dieser Südfranzose besticht mit viel Sinnlichkeit und Harmonie.

Chiaretto DOC Vigneti Villabella 0,2 l | 6,50 €
Italien / Bardolino Fl. 0,75l | 22,00 €
Dieser zarte Rosé ist nicht nur eine Augenweide im Glas.
Bereits im Bukett erwarten Sie animierende Himbeer- und Johannisbeernoten.
Am Gaumen feine Harmonie zwischen Frucht und Frische.

Itinera Prima Classe Primitivo Salento 0,2 l | 6,90 €
Italien / Salento Fl. 0,75l | 22,00 €
Ein orientalisches Erlebnis ist der halbtrockene Primitivo Salento mit Aromen von Schwarzkirsche, Kardamom und dezentem Leder. Eine explosionsartige Fülle am Gaumen endet mit sanften Tanninen.