

Madame Hòa

Das vietnamesische Restaurant Stuttgarts



0711 / 6019325

**Am Marienplatz Stuttgart Filderstraße 49
70180 Stuttgart**



www.facebook.com/madamehoa



www.madame-hoa.com

**Kartenzahlung nur möglich
mit einem Wert ab 15 € !!!**

ÖFFNUNGSZEITEN

**Mo. - Fr.: 11:30 – 14:30 und 17:30 - 23:00 Uhr;
Sa.: 17:30 - 23:30 Uhr;
So. und Feiertag: 12:00 - 14:30 und 17:30 - 23:00 Uhr.**

RESERVIERUNG

**Tel.: 0711 6019325,
Filderstr. 49, 70180 Stuttgart**

***Wir, Madame Hoa Team freuen uns auf Ihren Besuch.
Inhaber: Van Tuyen Dinh***

VORSPEISE

STARTERS

SUPPE – SOUPS

S1 SAUER-SCHARF-SUPPE – CANH TÔM CHUA² 6,90 €

Sauer-Scharf-Suppe mit Garnelen, Champignons, frischen Kräutern und Zitronenblättern.
(Vietnamese spicy and sour soup with shrimp, mushrooms, fresh herbs and kaffir lime leaves).

S2 KOKOSMILCH SUPPE – CANH NƯỚC DỪA² 6,50 €

Kokosnussmilch mit Hühnerfleisch, Champignons, Galgant, Zitronengras und Koriander.
(Chicken soup in a coconut milk broth with mushrooms, lemongrass and coriander)

S3 WAN-TAN SUPPE – SÚP HOÀNH THÁNH² 6,90 €

Suppe mit hausgemachten vietnamesischen Wan-Tan. Die Wan-Tan sind mit Garnelen, Hühnerfleisch und frischer Lauchzwiebel gefüllt.
(Soup with house made Vietnamese wontons. The wontons are filled with chicken, shrimp, and fresh escallion)

S4 TOFU SUPPE – SÚP CHAY² 5,90 €

Gemüsesuppe mit Tofu.
(Vegetable soup with tofu.)

S5 GLASNUDELSUPPE – SÚP MIẾN GÀ² 6,50 €

Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse.
(Glass noodle soup with chicken and fresh vegetables)



FINGERFOOD

F1 SOMMERROLLEN (Auch Veg. Mit Tofu) – GỎI CUỐN 6,90 €

Vietnamesische Reispapierrollen (kalt) frisch zubereitet mit Garnelen, Hühnerfleisch, Reisnudeln, Salat, Gurken und Minze in Reispapier gewickelt dazu Hoisin-Soße.

(Vietnamese summer rolls (cold) fresh prepared, with shrimp, chicken, rice noodles, lettuce, cucumbers and mint wrapped in rice paper.
Served with Hoisin sauce dip)

F2 FRÜHLINGSROLLEN (Imperial Rolls) – CHẢ GIÒ²

Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen (frittiert).

- | | | |
|------------------------------|-----------|-------|
| a) Hühnerfleisch (Chicken) | (2 Stück) | 6,90€ |
| b) Meeresfrüchte (Seafood) | (5 Stück) | 6,50€ |
| c) Vegetarische (vegetarian) | (6 Stück) | 6,50€ |



VORSPEISE

STARTERS

F3 GEBACKENE WAN-TAN

- HOÀNH THÁNH CHIÊN²

6,90 €

(6 Stück)

Gebackene hausgemachte vietnamesische Wan-Tan, dazu süß-saure Soße.
(Baked house made wontons, served with sweet and sour sauce)

F4 HÜHNERFLEISCHSPIESSE - GÀ XIÊN SATE²

6,90 €

(2 Stück)

Hühnerspieße mit Erdnusssoße.
(Grilled chicken skewers with peanut sauce)

F5 KRABBENCHIPS – BÁNH PHỒNG TÔM

4,90 €

(2 Stück)

Krabbenchips mit süßer Chilisauce.
(Prawn crackers with sweet chili sauce)

F6 Fingerfood Platte für Zwei²

18,50 €

(jeweils 2 Stück)

Sommerrolle, Frühlings-, Herbstrolle, Hühnerfiletspieße und Wan-Tan.
(2 pieces each of summer rolls, imperial rolls, vegetarian rolls, baked wonton, and chicken skewers for two persons)



GEDÄMPFTE HÄPPCHEN

STEAMED DUMPLINGS

H1 GARNELEN- HÄPPCHEN – HÁ CẢO²

6,90 €

Garnelen mit Reis- und Tapiokamehl umhüllt. (5 Stück)
(Shrimp wrapped in tapioca-rice dough - 5 pieces)

H2 SCHWEINEFLEISCH-HÄPPCHEN – XÍU MẠI²

6,70 €

Eierteigtaschen mit Garnelen- und Schweinefleischfüllung. (5 Stück)
(Egg dough dumplings stuffed with shrimp and pork filling - 5 pieces)

H3 WAN-TAN- HÄPPCHEN – WAN-TAN HẤP²

6,90 €

Hausgemachte vietnamesische Teigtaschen mit Hühnerfleisch, Garnelen und frische Lauchzwiebel gefüllt. (5 Stück)
(House made wonton with chicken, shrimp and fresh escallion filling)

H4 VEGETARISCHE HÄPPCHEN – FAN CAO²

6,70 €

Vegetarische Teigtaschen mit Gemüsefüllung. (5 Stück)
(Vegetarian dumplings - 5 pieces)

H5 BAMBUSKORB FÜR ZWEI PERSONEN²

18,50 €

Je 4 Stück von H1, H2, H3 und H4.
(Four each of H1, H2, H3 and H4)



SALAT

G1 HÜHNERFLEISCH-SALAT – GỎI GÀ³ 9,90 €

Salat mit Hühnerfilet, Karotten, Gurken, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Sesam, Minze und Krabbenchips.
(Salad with chicken, carrots, peanuts, cucumbers, roasted onions, sesame, Minze, and prawn crackers)

G2 RINDFLEISCH SALAT – GỎI BÒ³ 10,90 €

Salat mit Rindfleisch, Paprika, Gurken, Röstzwiebeln, Sesam, Erdnüssen, Minze und Krabbenchips.
(Salad with beef, bell peppers, peanuts, cucumbers, roasted onions, sesame, mint, and prawn crackers)

G3 MANGO SALAT – GỎI XOÀI TÔM³ 11,30 €

Mango Salat mit Garnelen, Minze, Paprika, Gurken, Röstzwiebeln, Sesam, Erdnüssen und Krabbenchips.
(Mango salad with shrimp, mint, peppers, peanuts, cucumbers, roasted onions, sesame, and prawn crackers)



*Nicht fertige gegessene Gerichte können mit einer Gebühr von 0,50€ mitgenommen werden

HAUPTGERICHT

MAIN COURSES

Alle Hauptgerichte (außer Nudelgerichte) werden mit Jasminreis als Beilage serviert.
(All dishes (except Noodle dishes) will be served with Jasminreis)

TRADITIONAL VIETNAMESE NOODLE SOUPS

N1 REISBANDNUDELSUPPE – PHỞ²

Reisbandnudelsuppe in einer schmackhaften Rinderbrühe, mit traditionellen Gewürzen, Koriander und vietnamesischen Basilikum verfeinert.
(Rice ribbon noodle soup served with traditional herbs and spices)

Einlage (choice of):

- | | |
|----------------------------|---------|
| a) Hühnerfleisch (Chicken) | 17,50 € |
| b) Rindfleisch (Beef) | 18,50 € |
| c) Tofu und Broccoli | 17,50 € |

N2 EIERNUDELSUPPE – MÌ²

Eiernudelsuppe mit frischem Gemüse, asiatischen Kräutern und Sesamöl.
(Egg noodle soup served with fresh vegetables and sesame oil)

Einlage (choice of):

- | | |
|---|---------|
| a) Knusprige Ente (Crispy duck) | 18,50 € |
| b) Wan-Tan und Garnelen (Wonton & shrimp) | 18,90 € |

N3 REISNUDELTOPF – BÚN TRỘN^{2,3}

Lauwarmer Reisnudeltopf mit Salat, Gurke, frischen Kräutern, Erdnüssen und Limetten-Fisch-Soße.

(Rice noodle pot with lettuce, cucumber, fresh herbs, peanuts and lime-fish sauce)

Einlage (choice of):

- | | |
|---|---------|
| a) Hausgemachte Frühlingsrollen (Spring rolls) | 17,90 € |
| b) Gebratenes Hühnerfleisch (Sautéed chicken) | 16,90 € |
| c) Gebratenes Rindfleisch (Beef) | 17,90 € |
| (oder hausgemachtes Rindfleisch in Duftblätter) | 18,90 € |

N4 REISNUDELSUPPE MIT RINDFLEISCH - BÚN BÒ HUẾ² 18,50 €

Reisnudelsuppe mit Rindfleisch, Zitronengras, Krabbenpaste und Chili.
Spezialität aus Kaiserstadt "Huế" in der Mitte von Vietnam. (pikant)

(Rice noodle soup served with beef, lemongrass, shrimp paste and chili sauce.

Speciality of King City "Hue" in middle of Vietnam)



DREI FÜR ZWEI

THREE FOR TWO

P1 FLEISCHPLATTE² (2 PERSONEN)

38,50 €

- **Hühnerfleisch in rotem Curry – Gà cà ri cay**

Zartes Hühnerfleisch gebraten mit frischem Gemüse und Kokosmilch in roter Currysoße.
(*Sautéed chicken with fresh vegetables in a coconut milk red curry sauce*) (spicy)

- **Rindfleisch mit Zitronengras – Bò xào xả ớt**

Argentinisches Rindfleisch gebraten mit frischem Zitronengras, Zwiebeln und Chili. (scharf)
(*Crispy duck fried in house made oyster sauce and seasonal vegetables*)

- **Ente mit Gemüse – Vịt xào rau**

Knusprige Ente gebraten mit hausgemachter Austern-Sauce und Gemüse der Saison. (pikant)
(*Sautéed beef with fresh lemongrass, onions and chili*)



P2 VEGETARISCHE PLATTE (2 PERSONEN)

36,50 €

- **Reisnudelinstopf – Bún chay**

Lauwarme Reisnudeln mit gebratenen vegetarischen Frühlingsrollen in hausgemachter Maggie-Soße.
(*Warm rice noodle with sautéed vegetarian spring rolls in maggie sauce*)

- **Wokgemüse in Saté-Soße – Rau xào satế**

Frischem, knackigem Gemüse der Saison in Saté-Soße.
(*Fresh and crispy seasonal vegetables in satay sauce*)

- **Tofu in roter (gelber) Currysoße – Tofu cà ri cay**

Gebratenes Gemüse mit Tofu, dazu eine schmackhafte rote (gelbe) Currysoße und Kokosmilch. (scharf)
(*Sautéed vegetables with tofu and coconut milk in a red or yellow curry sauce*) (hot)

P3 MEERESFRÜCHTEPLATTE (2 PERSONEN)

40,50 €

- **Tintenfisch mit Basilikum – Mực xào quế**

Tintenfisch gebraten mit frischem Gemüse, Basilikum und Chili. (pikant)
(*Fried squid with fresh vegetables, Asian basil, and chili – medium spicy*)

- **Lachs in roter Currysoße – Cá cà ri cay**

Norwegischer Lachs gebraten mit frischem Gemüse und Kokosmilch in roter Currysoße. (scharf)
(*Norwegian salmon sautéed with vegetables in a coconut milk red curry sauce*) (spicy)

- **Garnelen in Saté-Soße – Tôm Sa tế**

Garnelen gebraten mit vietnamesischer Saté-Soße und frischem Gemüse. (pikant)
(*Prawns sautéed with Vietnamese satay sauce and fresh vegetables*)

HÜHNERFLEISCH-GERICHTE

CHICKEN

10 HÜHNERFLEISCH MIT GEMÜSE – GÀ XÀO RAU² 15,90 €

Zartes Hühnerfleisch gebraten mit hausgemachter Austern-Soße und saisonalem Gemüse.
(*Sautéed tender chicken with house made oyster sauce and seasonal vegetables*)

11 HÜHNERFLEISCH IN ROTER CURRY-SOSSE – GÀ CÀ RI CAY² 16,50 €

Zartes Hühnerfleisch gebraten mit frischem Gemüse und Kokosmilch in roter Currysoße. (scharf)
(*Sautéed tender chicken with fresh vegetables in a coconut milk red curry sauce*) (spicy)

12 HÜHNERFLEISCH MIT ZITRONENGRAS – GÀ XÀ ỚT² 16,50 €

Zartes Hühnerfleisch gebraten mit frischem Zitronengras, Zwiebeln und Chili. (scharf)
(*Sautéed tender chicken with fresh lemongrass, vegetables, onions and Chili*)

13 HÜHNERFLEISCH MIT SATÉ-SOSSE – GÀ SA TẾ² 16,50 €

Zartes Hühnerfleisch gebraten mit frischem Gemüse und Kokosmilch in gelber Currysoße. (leicht scharf)
(*Sautéed tender chicken with fresh vegetables in a coconut milk yellow curry sauce*) (medium spicy)

14 HÜHNERFLEISCH IN GELBER CURRY-SOSSE – GÀ CÀ RI VÀNG² 16,50 €

Zartes Hühnerfleisch gebraten mit frischem Gemüse und Kokosmilch in gelber Currysoße. (leicht scharf)
(*Sautéed tender chicken with fresh vegetables in a coconut milk yellow curry sauce*) (medium spicy)

15 HÜHNERFLEISCH MIT BASILIKUM – GÀ XÀO QUẾ² 16,50 €

Zartes Hühnerfleisch mit frischem Gemüse, Basilikum und Chili. (pikant)
(*Sautéed tender chicken with fresh vegetables in a black bean garlic chili sauce*) (medium spicy)

16 HÜHNERFLEISCH MIT MANGO-SOSSE – GÀ SỐT XOÀI² 16,50 €

Zartes Hühnerfleisch gebraten mit frischem Gemüse in schmackhafter Mango Soße.
(*Sautéed tender chicken with fresh vegetables in tasty mango sauce*)

17 HÜHNERFLEISCH MIT SCHWARZBOHNEN – GÀ ĐẬU ĐEN² 15,90 €

Zartes Hühnerfleisch gebraten mit frischem Gemüse und Schwarzbohnen-Knoblauch-Chili-Sauce. (leicht scharf)
(*Sautéed tender chicken with fresh vegetables in black bean garlic chili sauce*)



PANIERTES HÜHNERBRUSTFILET

BATTERED CHICKEN BREAST

100 HÜHNERFLEISCH IN ROTER CURRY-SOSSE PANIERTES – GÀ CHIÊN CÀ RI CAY² 17,90 €

Paniertes Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse und Kokosmilch in roter Currysoße. (scharf)
(Battered chicken breast with fresh vegetables in a coconut milk red curry sauce) (hot)

101 SÜSS-SAUER PANIERTES HÜHNERFLEISCH – GÀ CHIÊN CHUA NGỌT¹ 17,50 €

Paniertes Hühnerbrustfilet mit Ananas, Karotte, Erbsen und Paprika in süß-saurer Soße.
(Battered chicken breast with pineapple, carrots, bell pepper, and peas in a sweet-and- sour sauce)

102 PANIERTES HÜHNERFLEISCH IN ERDNUSS-SOSSE – GÀ CHIÊN ĐẬU PHỘNG² 17,90 €

Paniertes Hühnerbrustfilet mit Gemüse in Erdnussoße.
(Battered chicken breast with fresh vegetables in a peanut sauce)

103 PANIERTES HÜHNERFLEISCH IN BARBECUE-SOSSE – GÀ CHIÊN SỐT BARBECUE² 17,50 €

Paniertes Hühnerbrustfilet mit Barbecue-Soße und frischem Gemüse.
(Battered chicken breast with fresh vegetables in a barbecue sauce)

104 PANIERTES HÜHNERFLEISCH IN GELBER CURRY-SOSSE – GÀ CHIÊN CÀ RI VÀNG² 17,90 €

Paniertes Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse in Kokosmilch und gelber Currysoße nach Saigon-Art. (leicht scharf)
(Battered chicken breast with fresh vegetables in Saigon-style coconut milk yellow curry sauce) (medium spicy)

105 PANIERTES HÜHNERFLEISCH MIT SCHWARZEN BOHNEN – GÀ CHIÊN ĐẬU ĐEN² 17,90 €

Paniertes Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse in Schwarzbohnen-Knoblauch-Chili-Soße. (leicht scharf)
(Battered chicken breast with fresh vegetables in a black bean garlic chili sauce) (medium spicy)



RINDFLEISCH – GERICHTE

BEEF

20 RINDFLEISCH MIT GEMÜSE – BÒ XÀO RAU² 17,90 €

Argentinisches Rindfleisch mit hausgemachter Austern-Soße und Gemüse der Saison.
(Beef with house made oyster sauce and seasonal vegetables)

21 RINDFLEISCH IN ROTER CURRY-SOSSE – BÒ CÀ RI CAY² 18,50 €

Argentinisches Rindfleisch gebraten mit frischem Gemüse und Kokosmilch in roter Currysauce. (scharf – spicy)
(Beef sautéed with fresh vegetables in a coconut milk red curry sauce)

22 RINDFLEISCH MIT ZITRONENGRAS – BÒ XÀO XẢ ỚT² 18,50 €

Argentinisches Rindfleisch gebraten mit frischem Zitronengras, Zwiebeln und Chili. (scharf)
(Beef sautéed with fresh lemongrass, onions and chili) (spicy)

23 RINDFLEISCH IN SATÉ-SOSSE – BÒ XÀO SA TẾ² 18,50 €

Argentinisches Rindfleisch gebraten mit vietnamesischer Saté-Soße und frischem Gemüse. (leicht scharf)
(Beef sautéed with fresh vegetables in a satay sauce) (medium spicy)

24 RINDFLEISCH IN BARBECUE-SOSSE – BÒ BARBECUE² 17,90 €

Argentinisches Rindfleisch gebraten mit Barbecue-Soße und frischem Gemüse. (pikant)
(Beef sautéed with fresh vegetables in a barbecue sauce)

25 RINDFLEISCH IN GELBER CURRYSOSSE – BÒ CÀ RI VÀNG² 18,50 €

Argentinisches Rindfleisch gebraten mit frischem Gemüse in Kokosmilch und gelber Currysoße nach Saigon-Art. (leicht scharf – medium spicy)
(Beef sautéed with fresh vegetables in a coconut milk yellow curry sauce)

26 RINDFLEISCH MIT BASILIKUM – BÒ XÀO QUẾ² 17,90 €

Argentinisches Rindfleisch gebraten mit frischem Gemüse, Basilikum und Chili. (pikant)
(Beef sautéed with fresh vegetables, Asian basil and chili) (medium spicy)

27 RINDFLEISCH IN TAMARINDSOSSE – BÒ SỐT ME² 18,50 €

Argentinisches Rindfleisch gebraten mit frischem Saisongemüse in einer Chili-Tamarindsoße. (scharf)
(Beef sautéed with fresh seasonal vegetables in a chili tamarind sauce)



ENTEN-GERICHTE

DUCK

30 ENTE MIT GEMÜSE – VỊT XÀO RAU 18,90 €

Knusprige Ente gebraten mit hausgemachter Austern-Soße und Gemüse der Saison.
(Crispy duck fried in house made oyster sauce and seasonal vegetables)

31 ENTE IN ROTER CURRYSOSSE – VỊT CÀ RI CAY 19,50 €

Knusprige Ente gebraten mit Gemüse und Kokosmilch in roter Currysoße. (scharf)
(Crispy duck sautéed with fresh vegetables in a coconut milk red curry sauce) (spicy)

32 ENTE IN SÜSS-SAUER-SOSSE – VỊT CHUA NGOT 19,50 €

Knusprige Ente gebraten mit Ananas, Paprika und Erbsen in süß-saurer Soße.
(Crispy duck sautéed with pineapple, bell pepper and peas in a sweet-and- sour sauce)

33 ENTE IN ERDNUSS-SOSSE – VỊT ĐẬU PHÔNG 19,50 €

Knusprige Ente mit frischem Gemüse in Erdnusssoße.
(Crispy duck with fresh vegetables in a peanut sauce)

34 ENTE IN GELBER CURRYSOSSE – VỊT CÀ RI VÀNG 19,50 €

Knusprige Ente mit frischem Gemüse in Kokosmilch und gelber Currysoße nach Saigon-Art. (leicht scharf – medium spicy)
(Crispy duck with fresh vegetables in a coconut milk yellow curry sauce)

35 ENTE MIT SCHWARZBOHNEN – VỊT XÀO ĐẬU ĐEN 19,50 €

Knusprige Ente mit frischem Gemüse & Schwarzbohnen-Knoblauch-Chili-Soße. (pikant)
(Crispy duck with fresh vegetables in a black bean garlic chili sauce) (medium spicy)

36 ENTE MIT MANGO – VỊT SỐT XOÀI 19,50 €

Knusprige Ente mit frischem Gemüse, Karotten und Broccoli in einer Mango-Soße.
(Crispy duck with fresh vegetables in a tasty mango sauce)



FISCH - und MEERESFRÜCHTE - GERICHTE

BEEF

40 TINTENFISCH MIT ZITRONENGRAS – MỰC XÀ ỚT 18,90 €

Tintenfisch gebraten mit frischem Zitronengras, Zwiebeln und Chili. (scharf)
(Fried squid with fresh lemongrass, onions, and chili – hot)

41 TINTENFISCH MIT BASILIKUM – MỰC XÀO QUẾ 18,90 €

Tintenfisch gebraten mit frischem Gemüse, Basilikum und Chili. (leicht scharf)
(Fried squid with sautéed with fresh vegetables, Asian basil, and chili – medium spicy)

42 LACHS IN ROTER CURRYSOSSE – CÁ SỐT CÀ RI CAY 21,90 €

Norwegischer Lachs gebraten mit Gemüse und Kokosmilch in roter Currysoße. (scharf)
(Norwegian salmon sautéed with vegetables in a coconut milk red curry sauce – hot)

43 GARNELEN MIT GEMÜSE – TÔM XÀO RAU 19,90 €

Garnelen gebraten mit hausgemachter Austern-Soße und Gemüse der Saison.
(Shrimp sautéed with house made oyster sauce and seasonal vegetables)



44 GARNELEN IN ROTER CURRYSOSSE – TÔM CÀ RI CAY 20,90 €

Garnelen gebraten mit Gemüse und Kokosmilch in roter Currysoße. (scharf)
(Shrimp sautéed with vegetables in a coconut milk red curry sauce – hot)

45 GARNELEN IN SATÉ-SOSSE – TÔM SA TẾ 20,90 €

Garnelen gebraten mit vietnamesischer Saté-Soße und frischem Gemüse. (leicht scharf)
(Shrimp sautéed with fresh vegetable in Vietnamese satay sauce)

46 GARNELEN IN GELBER CURRYSOSSE – TÔM CÀ RI VÀNG 20,90 €

Garnelen gebraten frischem Gemüse in Kokosmilch und gelber Currysoße nach Saigon-Art. (leicht scharf – medium spicy)
(Shrimp sautéed with fresh vegetables in a Saigon-Style coconut milk yellow curry sauce)

47 GARNELEN IN TAMARINDSOSSE – TÔM SỐT ME 20,90 €

Garnelen gebraten mit frischem Gemüse in einer Chili-Tamarindsoße.
(Shrimp sautéed with fresh vegetables in a chili-tamarind sauce)



VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN

50 WOKGEMÜSE – RAU XÀO 15,50 €

Frisches Gemüse gebraten in hausgemachter Chili-Knoblauch-Basilikum-Soße.
(*Stir-fried vegetables sautéed in house made chili-garlic-basil sauce*)

51 TOFU IN ROTER CURRYSOSSE – TOFU CÀ RI CAY 16,50 €

Gebratenes Gemüse mit Tofu, dazu eine schmackhafte rote Currysoße und Kokosmilch. (scharf - spicy)
(*Stir-fried vegetables with tofu in a tasty coconut milk red curry sauce*)

52 TOFU IN GELBER CURRYSOSSE – TOFU CÀ RI VÀNG 16,50 €

Gebratenes Gemüse mit Tofu in Kokosmilch und gelber Currysoße nach Saigon-Art. (leicht scharf)
(*Stir-fried vegetables with tofu in Saigon-style coconut milk yellow curry sauce – medium spicy*)

53 TOFU MIT SCHWARZBOHNEN – TOFU XÀO ĐẬU ĐEN 16,50 €

Gebratenes Gemüse mit Tofu in Schwarzbohnen-Knoblauch-Chili-Soße. (leicht scharf)
(*Stir-fried vegetables with tofu in a black bean garlic chili sauce – medium spicy*)

54 TOFU IN SATÉ SOSSE – TOFU SA TẾ 16,50 €

Gebratenes Gemüse mit Tofu in vietnamesischer Saté-soße. (pikant)
(*Stir-fried vegetables with tofu in Vietnamese Satay sauce – medium spicy*)

55 GEDÄMPFTE SAISONGEMÜSE – RAU HẤP (NEU) 15,90 €

gedämpfte verschiedene Saisongemüse mit beliebter Soße nach Ihrer Wahl der würzigen Erdnuss- oder Curry- oder Maggi-Soße
(*different vegetables with Sauce of your choice, for example: Peanut-, Curry or Maggi-Sauces*)



GEBRATENE REIS UND NUDELN GERICHTE

RICE AND NOODLE DISHES

60 GEBRATENE EIERNUDELN – MÌ XÀO

Gebratene Eiernudeln mit Gemüse, Ei und:
(Fried egg noodles with vegetables, egg and:)

a) gebratenem Hühnerbrustfilet (Sautéed chicken breast)	16,50 €
b) gebratenem Rindfleisch (Sautéed beef)	17,90 €
c) knuspriger Ente (Crispy duck)	18,90 €
d) Garnelen (Shrimp)	19,90 €



61 GEBRATENER REIS – CƠM CHIÊN

Gebratener Reis mit Gemüse, Ei und:
(Fried rice with vegetables, egg and:)

a) gebratenem Hühnerbrustfilet (Sautéed chicken breast)	16,50 €
b) gebratenem Rindfleisch (Sautéed beef)	17,90 €
c) knusprige Ente (Crispy duck)	18,90 €
d) Garnelen (Shrimp)	19,90 €

62 GEBRATENER REISBANDNUDELN – PHỞ XÀO

Gebratener Reisbandnudeln mit Gemüse, Ei und:
(Fried rice noodles with vegetables, egg and:)

a) paniertem Hühnerbrustfilet (Sautéed chicken breast)	17,90 €
b) gebratenem Rindfleisch (Sautéed beef)	18,90 €
c) knuspriger Ente (Crispy duck)	19,90 €
d) Garnelen (Shrimp)	20,90 €



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

HOUSE SPECIALITIES

SP1 SPEISE DES KÖNIGREICHS – CUNG ĐÌNH NÓN² 21,90 €

Garnelen gebraten mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse der Saison in hausgemachter Austern-Soße.
(Prawns fried with various meats and seasonal vegetables in house made oyster sauce)

SP2 FLÖTENDER REISBAUER – TIẾNG SÁO ĐỘNG² 22,90 €

Knusprige Ente und verschiedene Fleischsorten mit Gemüse der Saison, in Kokosmilch und gelber Currysauce. (leicht scharf)
(Crispy duck and various meats with seasonal vegetables in Saigon-style coconut milk yellow curry sauce – medium spicy)

SP3 WIEGENLIED DES MEERES – LỜI RU GIÓ BIỂN 22,90 €

Norwegischer Lachs und Garnelen gebraten mit Zitronengras, Kokosmilch und frischem Gemüse in roter Currysauce. (scharf)
(Norwegian salmon and prawns sautéed with lemongrass and fresh vegetables in a coconut milk red curry sauce – hot)

SP4 GRÜNE WEIDE – THẢO NGUYÊN XANH^{2,3} 21,90 €

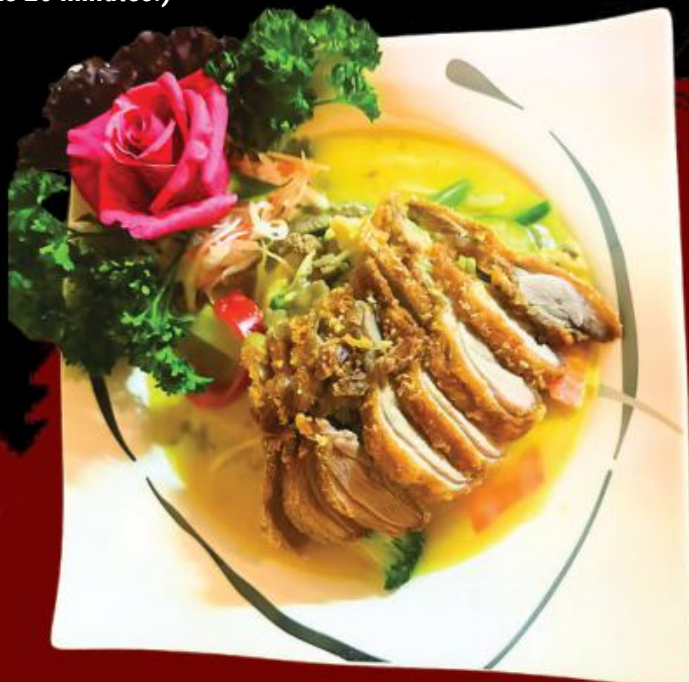
Lauwarmer Reisnudeltopf mit hausgemachten Frühlingsrollen, gebratenem Rindfleisch und Garnelen, serviert mit Salat, Gurken, Erdnüssen und frischen Kräutern. Dazu Limetten-Fisch-Soße.
(Rice noodle pot with fried Vietnamese spring rolls, beef, shrimp, lettuce, cucumbers, fresh herbs, peanuts and lime-fish sauce)

SP5 MEKONG PRINZESSIN – NÀNG TIÊN CÁ² 21,50 €

Ganzer roter Tilapia (Fisch) knusprig gebraten (auch gedämpft) in einer Ingwer-Austern-Soße dazu frisches Gemüse. (Die Bearbeitungszeit beträgt 20 Minuten)
(A whole red tilapia (fish) crispy fried or steamed in a house made ginger oyster sauce plus fresh vegetables)
(the cooking will take 20 minutes.)

SP6 GRÜSSE AUS DEM SÜDEN – LỜI CHÀO MIỀN NAM³ 22,90 €

Traditionelle vietnamesische Pfannkuchen gefüllt mit Garnelen, Rindfleisch, Hühner-fleisch und Sojasprossen. Serviert mit frischen Kräutern und Limetten-Fisch-Soße. (Die Bearbeitungszeit beträgt 20 Minuten)
(Traditional Vietnamese pancakes filled with shrimp, beef, chicken and soybean sprouts. Served with fresh herbs and lime-fish sauce) (the cooking will take 20 minutes.)



KINDER-GERICHTE

Alle Kinder-Gerichte(außer K2) werden mit Jasminreis als Beilage serviert.
(All Kid dishes – except for K2 – will be served with jasmin rice)

K1 SÜSS-SAUER PANIERTES HÜHNERFLEISCH – GÀ CHIÊN CHUA NGỌT¹ 10,50 €

Paniertes Hühnerbrustfilet mit Ananas, Karotte, Erbsen und Paprika in süß-saurer Soße.
(Battered chicken breast with pineapple, carrots, bell pepper, and peas in a sweet-and-sour sauce)

K2 GEBRATENE EIERNUDELN MIT HÜHNERFLEISCH – MÌ XÀO GÀ² 10,90 €

Gebratene Eiernudeln mit Hühnerbrustfilet, Ei und Gemüse.
(Fried egg noodles with sautéed chicken breast, egg and vegetables)

K3 HÜHNERFLEISCHSPIESSE – GÀ XIÊN² 10,90 €

Hühnerfleischspieße mit Erdnuss-Soße
(Grilled chicken skewers with peanut sauce and rice)

K4 GEBRATENER REIS MIT HÜHNERFLEISCH – CƠM RANG GÀ² 10,50 €

Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei und frischem Gemüse.
(Fried rice with sautéed chicken breast, egg and fresh vegetables)

B1 GEBRATENE EIERNUDELN – MÌ XÀO² 3,90 €

Gebratene Eiernudeln, Ei und Gemüse.
(Fried egg noodles, egg, and vegetables)

B2 GEBRATENE REIS – CƠM CHIÊN² 3,90 €

Gebratene Reis, Ei und Gemüse.
(Fried rice, egg, and vegetables)

B3 GEBRATENE REISBANDNUDELN – PHỞ XÀO² 4,50 €

Gebratene Reisbandnudeln, Ei und Gemüse.
(Fried rice noodles, egg, and vegetables)

B4 EXTRA SOSSE (EXTRA SAUCE) 3,00 €

B5 EXTRA REIS (EXTRA RICE) 3,00 €

DESSERT

70 GEBACKENE BANANE ODER ANANAS – CHUỐI HOẶC DỨA CHIÊN¹⁰ 5,50 €

Gebackene Banane oder Ananas mit Honig und Erdnüssen.
(Baked banana or pineapple with honey and peanuts)

71 GEBACKENE BANANE ODER ANANAS MIT VANILLEEIS - CHUỐI HOẶC DỨA CHIÊN KEM¹⁰ 6,90 €

Gebackene Banane oder Ananas mit 1 Kugel Vanilleeis, Sahne, Honig und Erdnüssen.
(Baked banana or pineapple with one scoop vanilla ice cream, whipped cream, honey and peanuts)

72 BANANE MIT KOKOSMILCH – CHÈ CHUỐI 6,90 €

In Kokosmilch gegarte Banane mit kleinen Tapiokaperlen und Erdnüssen.
(Banana in coconut milk and tapioca pearl pudding with a sprinkle of crushed roasted peanuts on top)



73 SESAMBÄLLCHEN – BÁNH CAM 6,90 €

Vietnamesische Sesambällchen mit Vanilleeis und Sahne.
(Vietnamese sesame ball with vanilla ice cream and whipped cream)

74 Gemischtes Eis – Kem 5,90 €

Gemischter Eisbecher mit Sahne.
(Cup of assorted ice cream flavors with whipped cream)

75 Gebackenes Vanilleeisbällchen – Kem chiên 6,90 €

Vanilleeisbällchen gebacken mit Sahne.
(Baked vanilla ice cream with whipped cream)

76 Mochi-Eis – Kem Mochi 7,50 €

Mochi-Eis serviert, mit frischen Früchten der Saison
(Mochi-Ice cream served with seasonal fruits)

77 Mango Sticky Rice – Xôi xoài 8,90 €

Süßer Klebreis mit Mango in Kokos-Soße
(Sweet sticky rice with mango in kokos-sauce)



GETRÄNKE

DRINKS

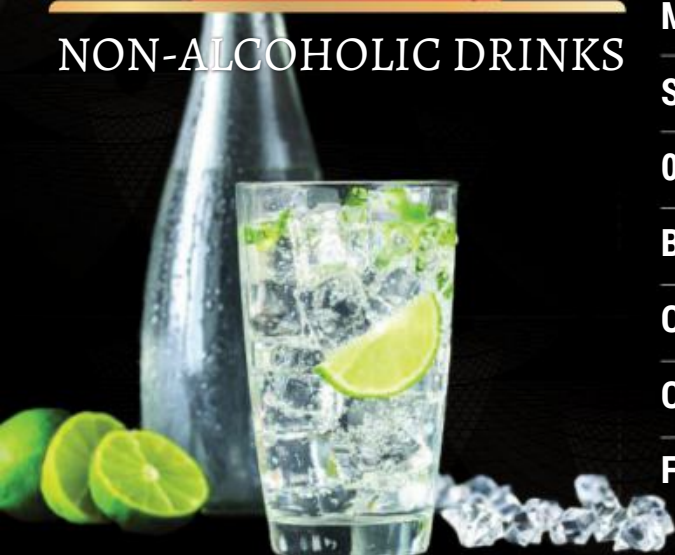
APERITIF

Pflaumenwein (Plum wine - cold, warm) – 16,5%	(5CL) 5,00 €
Sake (cold, warm) – 15%	(5CL) 5,00 €
Sherry (dry, medium) – 15%	(5CL) 5,00 €
Martini3 (dry, Bianco, Rosso) – 14,4%	(5CL) 5,50 €
Ramazzotti – 30%	(2CL) 5,00 €
Campari Soda, Campari Orange1,9	6,90 €
Campari Spritz (Campari, Prosecco, Soda, Orange)1,9	7,50 €
Wodka lemon9	6,90 €
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda, Orange)1,9	7,50 €
Veneto Spritz (Aperol, Weißwein, Soda, Orange)1,9	7,50 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NON-ALCOHOLIC DRINKS



	0.2L	0.4L
0,75l Mineralwasser Flasche	5,90 €	
0,75l Stilles Wasser Flasche	5,70 €	
Mineralwasser (Sparkling water)	2,90 €	3,90 €
Stilles Wasser (Still water)	2,70 €	3,70 €
0,33l Bionade Holunder10 (Elderberry)	4,40 €	
Bitter Lemon1,4,5,9	3,50 €	4,90 €
Coca Cola1,8,10	3,20 €	4,20 €
Coca Cola Light1,7,8,10	3,20 €	4,20 €
Fanta1,5,11, Spezi1,4,8, Sprite10	3,20 €	4,20 €

	0.2L	0.4L
Apfelsaft (Apple juice)	3,90 €	4,90 €
Apfelsaft Schorle (Sparkling apple juice)	3,20 €	4,20 €
Orangesaft (Orange juice)	3,90 €	4,90 €
Orangesaft Schorle (Sparkling Orange juice)	3,20 €	4,20 €
Mango-, Lychee-, Guave-saft	4,30 €	5,50 €
Mango-, Lychee-, Guave-saft Schorle	3,70 €	4,70 €
Maracujanektar ^{5,11} (Passion fruit juice)	4,30 €	5,50 €
Maracujanektar Schorle ^{5,11} (Sparkling Passion fruit juice)	3,70 €	4,70 €
Hausgemachter Zitroneneistee ¹⁰ (House-made lemon iced tea)	3,90 €	4,90 €



ALKOHOL GETRÄNKE

ALCOHOLIC DRINKS

	0.33L
Beck's	3,50 €
Beck's Alkohlfrei (alcohol free)	3,50 €
Dinkelacker CD-Pils	3,50 €
Rothaus Pils Tannenzäpfle	3,50 €
Saigon Bier (Vietnam)	5,50 €
Singha Bier (Thailand)	5,50 €
	0.5L
Stuttgarter Hofbräu	4,50 €
Erdinger Weißbie	4,50 €
Erdinger Kristall (Crystal)	4,50 €
Erdinger Dunkel (Dark)	4,50 €
Erdinger Weißbier Alkohlfrei (alcohol free)	4,50 €
Radler ¹⁰	4,50 €
Colaweizen ^{1,8,10}	4,50 €



WEISWEIN

1/8 WEIN: 3,20€

	0.2L	0.75L
Riesling, Q.b.A trocken – 12%, Verrenberger Lindelberg	5,50 €	
Riesling, Kaninett dry – 12%, Verrenberger Lindelberg		18,90 €
Chardonay, Frankreich, dry – 12,5%	5,30 €	18,50 €
Pinot Grigio, DOC, dry – 12,5%, Ca' Ernesto Trentino, Italy	5,50 €	19,50 €
Weißwein Schorle mit Riesling (White wine spritzer)	4,90 €	



ROSÉ

	0.2L	0.75L
Spätburgunder Rosé Q.b.A– 11%, Heilbronner Staufenberg	5,50 €	18,90 €
Rosato, DOC, dry – 12,5%, Ca' Ernesto Trentino, Italy	6,30 €	19,50 €
Rosé Schorle mit Spätburgunder (Rosé spritzer)	4,90 €	



ROTWEIN

	0.2L	0.75L
Trollinger, Q.b.A trocken – 13%, Verrenberger Lindelberg	5,50 €	18,90 €
Bordeaux Supérieur, dry – 12,5%, Monopoles Nicolas Napoléon, France	6,50 €	19,90 €
Merlot, DOC, dry – 12,5%, Ca' Ernesto Trentino, Italy	6,50 €	19,90 €
Chianti, DOCG, dry – 12,5%, Ruffino, Italy	6,90 €	21,90 €
Rotwein Schorle mit Trollinger (Red wine spritzer)	4,90 €	

SEKT (SPARKLING WINE)

Söhnlein Brillant, dry – 11%	5,90 €	15,90 €
------------------------------	--------	---------



0.4L

Traditionales Getränk "Đá Chanh" (kalt und warm) 6,50 €

Limetten mit Rohrzucker und frische Minze

Đá Chanh gừng nóng (kalt und warm) 6,90 €

Limetten mit Rohrzucker, Ingwer und frische Minze

Nước quất (nur saisonal), (kalt und warm) 6,90 €

Zitrusjaponica mit Rohrzucker und frische Minze

Ingwertee (heiß) 5,50 €

Frische Ingwer mit Ingwerpulver

Grüne Tee (heiß) 4,90 €

Jasmintee (heiß) 4,90 €

Cà Phê "Trung Nguyên" (heiß und kalt) 6,50 €

Heiß: Bekannte "Trung Nguyên" Kaffepulver im heißem Wasser wird durch einen Filter ausgesiebt in einem Glas und mit Kondensmilch gesüßt.

Kalt: wie oben und dazu wird mit Eiswürfeln reserviert 6,90 €

Holunderschorle (kalt und warm) 6,50 €

Frische Limetten Scheiben, Holunder-Sirup und Minze

Ingwer-Holunderschorle (kalt und warm) 6,90 €

Frische Limetten Scheiben, Holunder-Sirup, Ingwer und Minze

NATIONALE VIETNAMESISCHE GETRÄNKE



WARMER GETRÄNKE

HOT DRINKS

Kaffe⁸ (Coffee) 2,90 €

Espresso⁸ 2,70 €

Doppelter Espresso⁸ (Double espresso) 3,50 €

Cappuchino⁸ 3,30 €

Cappuccino mit Sahne (Cappuccino with whipped cream)⁸ 3,50 €

Latte macchiato⁸ 3,70 €

Heiße Schokolade (Hot Chocolate) 3,70 €

Heiße Schokolade mit Sahne (Hot chocolate with whipped cream) 3,90 €

Pfefferminz Tee (Peppermint tea) 3,20 €

Schwarz Tee⁸ (Black Tea) 3,20 €

Kamille Tee (Camomile tea) 3,20 €

Früchte Tee (Fruit tea) 3,20 €



DIGESTIF

		2CL
Bambusschnaps – 45%	2 cl	3,50 €
Reisschnaps – 40%	2 cl	3,50 €
Wodka (Vodka) – 37,5%	2 cl	3,50 €
Whiskey – Johnnie Walker – 30%	2 cl	3,50 €
Rémy Martin V.S.O.P – 30%	2 cl	4,50 €
Sambuca ¹ – 40%	2 cl	3,50 €
Fernet Branca ¹ – 39%	2 cl	3,50 €
Linie Aquavit ¹ – 41,5%	2 cl	3,50 €



ZUSATZSTOFFE:

- ¹Mit Farbstoff
- ²Mit Geschmacksverstärker
- ³Geschwefelt
- ⁴Mit Konservierungsstoff
- ⁵Mit Antioxidationsmittel
- ⁶Mit Süßungsmittel
- ⁷Mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
- ⁸Coffeinhaltig
- ⁹Chininhaltig
- ¹⁰Mit Stabilisation
- ¹¹Mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren
- ¹²Weizen
- ¹³Sojabohnen
- ¹⁴Milch/Laktose
- ¹⁵Sulphite



Vielen Dank, Liebe Kunden!

