

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

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 €
Martini ³ (dry, Bianco, Rosso) – 14,4%	(5CL) 5,50 €
Ramazzotti – 30%	(2CL) 5,00 €
Campari Soda, Campari Orange ^{1,9}	6,90 €
Campari Spritz (Campari, Prosecco, Soda, Orange) ^{1,9}	7,50 €
Wodka lemon ⁹	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 Holunder ¹⁰ (Elderberry)	4,40 €	
Bitter Lemon ^{1,4,5,9}	3,50 €	4,90 €
Coca Cola ^{1,8,10}	3,20 €	4,20 €
Coca Cola Light ^{1,7,8,10}	3,20 €	4,20 €
Fanta ^{1,5,11} , Spezi ^{1,4,8} , Sprite ¹⁰	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 €
Sambuca1 – 40%	2 cl	3,50 €
Fernet Branca1 – 39%	2 cl	3,50 €
Linie Aquavit1 – 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

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, Reissnudeln, 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)



MITTAGSMENÜ

LUNCH MENU

Mo.-Fr. 11:30 – 14:30 Uhr

Alle Gerichte werden mit Jasminreis als Beilage serviert. (außer M14 und M15).

Eine kleine Suppe oder vegetarische Frühlingsrollen sind dabei.

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

M1 TOFU IN GELBER (AUCH ROTER) CURRYSOSSE – TOFU CÀ RI VÀNG 10,40 €

Gebratener Tofu mit Gemüse in Kokosmilch und
(a) gelber oder (b) roter Currysauce nach Saigon-Art. (leicht scharf)
*(Stir-fried vegetables with tofu in Saigon-style coconut milk
(a) yellow or (b) red curry sauce – medium spicy)*

M2 TINTENFISCH MIT ZITRONENGRAS – MỰC XẢ ÓT 11,00 €

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

M3 HÜHNERFLEISCH MIT BASILIKUM – GÀ XÀO QUẾ 10,40 €

Zartes Hühnerfleisch mit frischem Gemüse, Basilikum und Chili. (pikant)
(Sauteed tender chicken with fresh vegetables, Asian basil, and chili – medium spicy)

M4 HÜHNERFLEISCH IN GELBER (AUCH ROTER) CURRYSOSSE – GÀ CÀ RI VÀNG 10,40 €

Zartes Hühnerfleisch gebraten mit frischem Gemüse in Kokosmilch und
(a) gelber oder (b) roter Currysoße nach Saigon-Art. (leicht scharf)
*(Sauteed tender chicken with fresh vegetables in a coconut milk
(a) yellow or (b) red curry sauce – medium spicy)*

M5 HÜHNERFLEISCH IN SATESOSSE – GÀ SỐT SATE 10,90 €

Zartes Hühnerfleisch gebraten mit frischem Gemüse in Sate-Soße. (leicht scharf)
(Sauteed tender chicken with fresh vegetables in Sate-sauce – medium spicy)

M6 PANIERTES HÜHNERFLEISCH IN GELBER (AUCH ROTER) CURRYSOSSE – GÀ CHIÊN CÀ RI VÀNG 10,90 €

Paniertes Hühnerbrustfilet mit Gemüse in Kokosmilch und
(a) gelber oder (b) roter Currysoße. (leicht scharf)
*(Battered chicken breast with fresh vegetables in Saigon-style coconut milk
(a) yellow or (b) red curry sauce – medium spicy)*

M7 PANIERTES HÜHNERFLEISCH IN ERDNUSSSOSSE – GÀ CHIÊN ĐẬU PHỘNG 10,90 €

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

M8 SÜSS-SAUER PANIERTES HÜHNERFLEISCH – GÀ CHIÊN CHUA NGỌT 10,90 €

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

Alle Gerichte werden mit Jasminreis als Beilage serviert. (außer M14 und M15).

Eine kleine Suppe oder vegetarische Frühlingsrollen sind dabei.

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

M9 RIND IN GELBER (AUCH ROTER) CURRYSOSSE – BÒ CÀ RI CAY 11,40 €

Argentinisches Rindfleisch gebraten mit frischem Gemüse und Kokosmilch in
(a) gelber oder (b) roter Currysoße (leicht scharf)

(Beef sauteed with fresh vegetables in a coconut milk

(a) yellow or (b) red curry sauce – medium spicy)

M10 RIND IN CHILI UND ZITRONENGRAAS – BÒ XÀO XẢ ÓT 11,00 €

Argentinisches Rindfleisch mit frischem Zitronengras, Zwiebeln, Chili
Und Gemüse der Saison. (leicht scharf)

(Beef sauteed with lemongrass, onions, and chili – medium spicy)

M11 RIND IN TAMARINDSOSSE– BÒ XÀO ME 11,40 €

Argentinisches Rindfleisch mit frischem Gemüse in einer schmackhaften
Chili-Tamarindsoße. (leicht scharf)

(Beef sauteed with seasonal vegetables in chili-tamarind sauce – medium spicy)

M12 ENTE IN GELBER (AUCH ROTER) CURRYSOSSE – VỊT CÀ RI VÀNG 11,90 €

Knusprige Ente mit frischen Gemüse in Kokosmilch und

(a) gelber oder (b) roter Currysoße nach Saigon-Art. (leicht scharf)

(Crispy Duck with fresh vegetables in a coconut milk

(a) yellow or (b) red curry sauce – medium spicy)

M13 ENTE IN SÜSS-SAUER-SOSSE – VỊT CHUA NGỌT 11,90 €

Knusprige Ente gebraten mit Ananas, Paprika und Erbsen in Süß-Sauer Soße.

(Crispy Duck sauteed with pineapple, bell peper, and peas in sweet-and-sour sauce)

M14 GEBRATENE EIERNUDELN MIT FLEISCH – MÌ XÀO

Gebratene Eiernudeln mit Eier, Gemüse und

a) Hühnerbrustfilet

10,90 €

b) knuspriger Ente

11,90 €

*(Fried egg noodles with egg, vegetables and (a) sauteed chicken breast
or (b) with sauteed duck breast)*

M15 GEBRATENER JASMINREIS MIT FLEISCH – CƠM CHIÊN

Gebratener Reis mit Eier, Gemüse und

a) Hühnerbrustfilet

10,40 €

b) knuspriger Ente

11,40 €

*(Fried rice with egg, vegetables and (a) sateed chicken breast
or (b) with sauteed duck breast)*

M16 GEDÄMPFTE SAISONGEMÜSE – RAU HẤP 10,40 €

Gedämpfte verschiedene Saisongemüse mit beliebter Soße
(Würziger Erdnuss- oder Curry- oder Maggi-Soße)



Vielen Dank, Liebe Kunden!

