

Viet Cuisine

Vietnamesisches Restaurant



*L*iebe Gäste,

wir heißen Sie als unser Gast herzlich willkommen in unserem Restaurant **Viet Cuisine** und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit bei uns!

Unsere Küche zeichnet sich durch traditionelle vietnamesische Gerichte und die Verwendung frischer und hochwertiger Vorprodukte und vielfältiger Gewürze und Kräuter aus. Zudem verzichten wir bei der Zubereitung vollständig auf Glutamat.

Guten Appetit!

Chúc Quý Khách Ăn Ngon!

wünscht Ihnen Ihr Gastgeber *Pham Khanh Truong*

Unsere Öffnungszeiten

Mo.: Ruhetag

Di. – Sa.: 11:30 – 14:30 & 17:00 – 22:00 Uhr

So.: 16:00 – 22:00 Uhr

Unsere Küche schließt 21:30 Uhr

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen



Allgemeine Informationen

Asiatische & vietnamesische Kräuter als Heilpflanzen

Koriander

Wirkt appetitanregend, verdauungsfördernd, krampflösend und lindernd bei Magen- und Darmleiden. Dementsprechend ist Koriander in vielen Medikamenten gegen Magen- und Darmstörungen enthalten.

Basilikum

Wurde bei Darmentzündungen, Magenkrämpfen, Erbrechen, Blähungen, Verstopfung und Migräne angewendet.

Ingwer

Wirkt in der asiatischen Alternativmedizin traditionell zur Behandlung von Rheuma, Muskelschmerzen und Erkältungen.

Zimt & Sternanis

Sind verdauungsfördernd, krampflösend und lindern Magen- und Darmleiden.

Minze

Hilft gegen Erkältung.

Kurkuma

Wirkt stark galletreibend, entzündungshemmend, krebshemmend, gegen Bauchschmerzen, Blähungen, Arterienverkalkung, Bluthochdruck, Herzinfarkt, Schlaganfall und Hautalterung.

Stichwörter

Phở – Reisbandnudeln

Jeder, der Vietnam jemals besucht hat, wird sich an die fabelhaft schmeckenden Suppen und Nudelspezialitäten an den Handelsstraßen mit besonderer Freude erinnern. Sie sind von höchster Qualität mit wunderwollen Gewürzen zubereitet, die jeden Gaumen verwöhnen. Alle Reisbandnudel-Suppen werden in einer großen Schale mit Limetten serviert und beinhalten in der Regel feingehackten frischen Koriander und Frühlingszwiebeln.

Bún – Reisfadennudeln

Um Reisgerichte zu variieren, verwendet man in Vietnam oft Reisfadennudeln zu verschiedenen Fleisch- und Gemüsegerichten. Reisfadennudeln sind sehr beliebt und besonders fettarm. Sie werden warm oder lauwarm in einer großen Schale mit frischem Salat, Fleisch und/oder Frühlingsrollen, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen und feingehacktem Koriander serviert.



Suppen

A,B,1,2,3,4,6,7,8

- | | |
|---|-----------|
| 1. Hühnerfleisch mit Kokosmilch und Gemüse | 5,90 Euro |
| 2. Garnelen mit Kokosmilch und Gemüse | 5,90 Euro |
| 3. Tofu mit Kokosmilch und Gemüse (vegetarisch) | 5,90 Euro |
| 4. Gemüse mit Kokosmilch (vegetarisch) | 5,90 Euro |
| 5. Hühnerfleisch mit Zitronengras und Gemüse | 5,90 Euro |
| 6. Garnelen mit Zitronengras und Gemüse | 5,90 Euro |
| 7. Tofu mit Zitronengras und Gemüse (vegetarisch) | 5,90 Euro |
| 8. Gemüse mit Zitronengras (vegetarisch) | 5,90 Euro |
| 9. Wantan – Suppe | 5,90 Euro |
| 10. „Phở Gà“ – Suppe mit Hühnerfleisch | 6,90 Euro |



Vorspeisen

A,B,1,2,3,4,5,6,8,9

- | | |
|--|------------|
| 15. Viet Cuisine-Frühlingsrollen (2 Stk.) | 5,90 Euro |
| 16. Mini-Frühlingsrolle (8 Stk.) | 4,90 Euro |
| 17. Gebackene Wan-Tan (6 Stk.) | 5,90 Euro |
| 18. Hühnerspieße mit Saté-Gewürz mit Erdnuss-Sauce (2 Stk.) | 5,90 Euro |
| S1. Glasnudel-Salat
mit geschnetzelter Rinderhüftsteak, im Wok geschwenkt, mit gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen, Koriander, Minze, Rucola und rote Zwiebeln, serviert mit Fisch-Limetten-Dressing (<i>leicht scharf</i>) | 8,50 Euro |
| S2. Lachs-Salat
medium gegrilltes Lachsfilet, Mango, Paprika, rote Zwiebeln, Cherry-Tomaten, Rucola und Minze, serviert mit Mango-Dressing (<i>leicht scharf</i>) | 9,50 Euro |
| S3. Spezial-Suppe für zwei Personen
Garnelen, Tintenfisch, Lachsstreifen, Sellerie, Ananas, Cherry Tomaten, Lauchzwiebeln, Gemüse und Dill | 12,50 Euro |
| S4. Viet Cuisine Spezial Mix - für zwei Personen
gebackene Wantan, Mini-Frühlingsrollen, Viet Cuisine-Frühlingsrollen, Mango-Salat und Hühnerspieß „Sate“ | 16,50 Euro |



Viet Cuisine Sommerrollen

mit Mango, Salat, Reismudeln, Ei und Kräutern

A,B,1,2,3,4,5,6,8

- | | |
|---|-----------|
| 20. Sommerrollen mit Garnelen | 6,50 Euro |
| 21. Sommerrollen mit paniertem Lachsfilet | 6,50 Euro |
| 22. Sommerrollen mit gegrilltem Hühnerfleisch | 6,50 Euro |
| 23. Sommerrollen mit Rindfleisch (im Wok geschwenkt) | 6,50 Euro |
| 24. Sommerrollen mit paniertem Tofu | 6,50 Euro |





Viet Cuisine Salate

mit Erdnüssen und Koriander (leicht scharf)

A,B,2,4,5,8

- | | |
|---|-----------|
| 31. Mango-Salat mit gegrilltem Hühnerfleisch, Paprika, Karotten und roten Zwiebeln | 7,90 Euro |
| 32. Lotus-Salat mit gegrilltem Hühnerfleisch, Paprika, Karotten und roten Zwiebeln | 7,90 Euro |
| 33. Gemischter Salat mit Tofu | 5,90 Euro |





Viet Cuisine Hauptspeisen

Vietnamesische Nudelsuppe „Phở“

B,1,4,9

„Phở“ ist eines der berühmtesten Gerichte in Vietnam und ist eine kräftige Brühe mit Reismudeln und hauchdünnen Scheiben Rind- oder Hühnerfleisch

Traditionell wird das Gericht zubereitet mit frischem Koriander, Frühlingszwiebeln und frischen Limetten.

- | | |
|---|------------|
| 40. „Phở“ mit Rindfleisch und Kräutern | 12,50 Euro |
| 41. „Phở“ mit Hühnerfleisch und Kräutern | 12,50 Euro |
| 42. Phở“ mit Rindfleisch, Hühnerfleisch und Kräutern | 12,90 Euro |
| 43. Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Morcheln, Shiitake-Pilze, Sojasprossen und Kräutern | 12,50 Euro |





Vietnamesische Reissfadennudeln „Bún“

*lauwarm serviert mit frischen Salatstreifen, Röstzwiebeln, Erdnüssen
und Kräutern, serviert mit süßer Limetten-Chili-Sauce*

B,H,1,2,3,4,5,6,7,8

2waassaaa

- | | |
|--|------------|
| 50. „Bún“ mit 3 Stk. Viet Cuisine-Frühlingsrollen | 13,50 Euro |
| 51. „Bún“ mit Rindfleisch (im Wok geschwenkt), Ingwer und Zitronengras | 13,50 Euro |
| 52. „Bún“ mit gegrilltem Rindfleisch in Lalot-Blättern (handgerollt) | 13,50 Euro |
| 53. „Bún“ mit Garnelen (im Wok geschwenkt) und Lalot-Blättern (gebraten) | 16,90 Euro |
| 54. „Bún“ mit gegrilltem Hühnerbrustfilet | 13,50 Euro |
| 55. „Bún“ mit roter Curry-Sauce und Hühnerfleisch (<i>scharf</i>) | 13,50 Euro |
| 56. „Bún“ mit roter Curry-Sauce und Tofu (<i>vegetarisch, scharf</i>) | 13,50 Euro |
| 57. „Bún“ mit knuspriger Ente und roter Curry-Sauce (<i>scharf</i>) | 16,90 Euro |
| 58. „Bún“ mit knusprigen Hühnerbrustfilet und roter Curry-Sauce | 13,50 Euro |





Hühnerfleisch

B,H,I,1,4,5,7,8,9,11

mit frischem Gemüse und Knoblauch, dazu Jasmin-Reis

- | | | |
|-----|--|------------|
| 60. | Hühnerfleisch mit Cashew-Nüssen | 13,50 Euro |
| 61. | Hühnerfleisch mit Chili-Zitronengras (<i>leicht scharf</i>) | 13,50 Euro |
| 62. | Hühnerfleisch in roter Curry-Sauce mit frischem Gemüse und Süßkartoffeln, serviert im Feuertopf (<i>scharf</i>) | 13,50 Euro |
| 63. | Hühnerfleisch in gelber Curry-Sauce mit frischem Gemüse und Süßkartoffeln, serviert im Feuertopf (<i>leicht scharf</i>) | 13,50 Euro |
| 64. | Hühnerfleisch in gelber Curry-Sauce und Erdnussbutter mit frischem Gemüse und Süßkartoffeln, servieren im Feuertopf (<i>leicht scharf</i>) | 13,50 Euro |
| 65. | Hühnerfleisch in gelber Curry-Mango-Sauce mit frischem Gemüse und Süßkartoffeln, serviert im Feuertopf (<i>leicht scharf</i>) | 13,50 Euro |
| 66. | Knusprig gebackenes Hühnerfleisch mit Orangen- oder Erdnussbutter-Sauce und frischem Gemüse | 13,50 Euro |
| 67. | Knusprig gebackenes Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse und Ingwer (<i>leicht scharf</i>) | 13,50 Euro |
| 68. | Knusprig gebackenes Hühnerfleisch mit roter Curry-Sauce und Gemüse, serviert im Feuertopf (<i>scharf</i>) | 13,50 Euro |
| 69. | Gebratenes Hühnerfleisch mit frischen Zwiebeln | 13,50 Euro |



Rindfleisch

B,H,I,1,4,5,7,8,9,11

mit frischem Gemüse und Knoblauch, dazu Jasmin-Reis

- | | | |
|-----|---|------------|
| 70. | Rindfleisch mit Cashew-Nüssen und Pak-Choi | 14,50 Euro |
| 71. | Rindfleisch mit Chili-Zitronengras (<i>leicht scharf</i>) | 14,50 Euro |
| 72. | Rindfleisch mit Knoblauch, Ingwer und Lauchzwiebeln (<i>leicht scharf</i>) | 14,50 Euro |
| 73. | Rindfleisch mit Ananas, Tomaten, Sellerie und Lauchzwiebeln | 14,50 Euro |
| 74. | Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika, Karotten und Lauchzwiebeln (<i>leicht scharf</i>) | 14,50 Euro |
| 75. | Rindfleisch mit Sesam, im Wok geschwenkt mit Ingwer, Zwiebeln, Sellerie, Paprika und Sesamöl | 14,50 Euro |
| 76. | Rindfleisch in roter Curry-Sauce mit frischem Gemüse und Süßkartoffeln, serviert im Feuertopf (<i>scharf</i>) | 14,50 Euro |
| 77. | Rindfleisch in gelber Curry-Sauce mit frischem Gemüse und Süßkartoffeln, serviert im Feuertopf (<i>leicht scharf</i>) | 14,50 Euro |
| 78. | Rindfleisch in gelber Curry-Sauce und Erdnussbutter mit frischem Gemüse und Süßkartoffeln, serviert im Feuertopf (<i>leicht scharf</i>) | 14,50 Euro |
| 79. | Rindfleisch in gelber Curry-Mango-Sauce mit frischem Gemüse und Süßkartoffeln, serviert im Feuertopf (<i>leicht scharf</i>) | 14,50 Euro |



Knusprige Ente

B,H,I,1,4,5,6,7,8,9,11

mit frischem Gemüse und Knoblauch, serviert im Feuertopf, dazu Jasmin-Reis

- | | |
|--|------------|
| 84. Gebackene Ente in roter Curry-Sauce mit Süßkartoffeln, Lauchzwiebeln und Basilikum (<i>scharf</i>) | 16,50 Euro |
| 85. Gebackene Ente in gelber Curry-Sauce mit Süßkartoffeln und Lauchzwiebeln (<i>leicht scharf</i>) | 16,50 Euro |
| 86. Gebackene Ente in gelber Curry-Erdnuss-Sauce mit Süßkartoffeln und Lauchzwiebeln (<i>leicht scharf</i>) | 16,50 Euro |
| 87. Gebackene Ente in gelber Curry-Mango-Sauce mit Süßkartoffeln und Lauchzwiebeln (<i>leicht scharf</i>) | 16,50 Euro |
| 88. Gebackene Ente mit Orangen- oder Erdnussbutter-Sauce und frischem Gemüse | 16,50 Euro |
| 89. Gebackene Ente mit Knoblauch, Ingwer und Teriyaki-Sauce | 16,50 Euro |





Garnelen und Tintenfisch

B,H,I,1,4,5,6,7,8,9,11

mit frischem Gemüse und Knoblauch, serviert im Feuertopf, dazu Jasmin-Reis

- | | |
|--|------------|
| 90. Garnelen mit Cashew-Nüssen | 16,50 Euro |
| 91. Garnelen mit Chili-Zitronengras und Sellerie (<i>leicht scharf</i>) | 16,50 Euro |
| 92. Garnelen mit Knoblauch, Ingwer und Lauchzwiebeln (<i>leicht scharf</i>) | 16,50 Euro |
| 93. Garnelen in roter Curry-Sauce mit frischem Gemüse und Süßkartoffeln (<i>scharf</i>) | 16,50 Euro |
| 94. Garnelen in gelber Curry-Sauce mit frischem Gemüse und Süßkartoffeln (<i>leicht scharf</i>) | 16,50 Euro |
| 95. Garnelen in gelber Curry-Sauce und Erdnussbutter mit frischem Gemüse und Süßkartoffeln (<i>leicht scharf</i>) | 16,50 Euro |
| 96. Garnelen in gelber Curry-Mango-Sauce mit frischem Gemüse und Süßkartoffeln (<i>leicht scharf</i>) | 16,50 Euro |
| 97. Garnelen mit Ananas, Tomaten, Sellerie und Lauchzwiebeln | 16,50 Euro |
| 98. Tintenfisch mit Chili-Zitronengras und Sellerie (<i>leicht scharf</i>) | 14,90 Euro |
| 99. Tintenfisch mit Ananas, Tomaten, Sellerie und Lauchzwiebeln | 14,90 Euro |
| 100. Tintenfisch mit Dill, Sellerie, Paprika, Tomaten, Ananas und Lauchzwiebeln | 14,90 Euro |



Gebackenes Pangasius-Fischfilet

B,H,I,1,4,5,7,8,9,11

mit frischem Gemüse, serviert im Feuertopf, dazu Jasmin-Reis

- | | |
|--|------------|
| 110. Pangasius-Fischfilet mit Knoblauch und Ingwer in Teriyaki-Sauce | 14,90 Euro |
| 111. Pangasius-Fischfilet mit Süßkartoffeln, Lauchzwiebeln und Basilikum in roter Curry-Sauce (<i>scharf</i>) | 14,90 Euro |
| 112. Pangasius-Fischfilet mit Süßkartoffeln und Lauchzwiebeln in gelber Curry-Sauce (<i>leicht scharf</i>) | 14,90 Euro |
| 113. Pangasius-Fischfilet mit Süßkartoffeln und Lauchzwiebeln in gelber Curry-Erdnuss-Sauce (<i>leicht scharf</i>) | 14,90 Euro |
| 114. Pangasius-Fischfilet mit Orangen- oder Erdnussbutter-Sauce | 14,90 Euro |

Gebratene Nudeln & Reisgerichte

B,1,3,4,9

mit Ei und Gemüse

- | | |
|---|------------|
| 120. gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse | 10,50 Euro |
| 121. gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch | 11,50 Euro |
| 122. gebratene Nudeln mit Rindfleisch | 12,50 Euro |
| 123. gebratener Reis mit Ei und Gemüse | 10,50 Euro |
| 124. gebratener Reis mit Hühnerfleisch | 11,50 Euro |
| 125. gebratener Reis mit Rindfleisch | 12,50 Euro |
| 126. gebratener Reis mit knuspriger Ente | 14,50 Euro |
| 127. gebratene Nudeln mit knuspriger Ente | 14,50 Euro |
| 128. gebratener Reis mit knusprigem Hühnerbrustfilet | 12,50 Euro |
| 129. gebratene Nudeln mit knusprigem Hühnerbrustfilet | 12,50 Euro |



Vegetarische Gerichte

B,1,4,5,11

dazu Jasmin-Reis

- 130.** Tofu in Teriyaki mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Ingwer, verfeinert mit Sesam und frischem Gemüse (*leicht scharf*) 12,90 Euro
- 131.** Tofu mit frischem Gemüse und Süßkartoffeln in hausgemachter roter Curry-Kokos-Sauce, verfeinert mit Basilikum und Lauchzwiebeln, serviert im Feuertopf (*scharf*) 12,90 Euro
- 132.** Tofu mit frischem Gemüse und Süßkartoffeln in hausgemachter gelber Curry-Erdnussbutter-Sauce, verfeinert mit Basilikum und Lauchzwiebeln, serviert im Feuertopf (*leicht scharf*) 12,90 Euro
- 133.** Gemüse in Teriyaki mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Ingwer und verfeinert mit Sesam (*leicht scharf*) 12,90 Euro
- 134.** Gemüse und Süßkartoffeln in hausgemachter roter Curry-Kokos-Sauce, verfeinert mit Basilikum und Lauchzwiebeln, serviert im Feuertopf (*scharf*) 12,90 Euro
- 135.** frisches Gemüse und Süßkartoffeln in hausgemachter gelber Curry-Erdnussbutter-Sauce, verfeinert mit Basilikum und Lauchzwiebeln, serviert im Feuertopf (*leicht scharf*) 12,90 Euro

Viet Cuisine

Vietnamesisches Restaurant



Extra's

- | | | |
|--|--|-----------|
| 136. Teriyaki-, Orangen- oder Erdnuss-Sauce | | 2,00 Euro |
| 137. rote oder gelbe Curry-Sauce | | 2,50 Euro |

Beilagen

- | | | |
|---|-----------|-----------|
| 140. Pommes | | 4,50 Euro |
| 141. gebratener Reis oder Nudeln mit Ei und Gemüse | B,1,3,4,9 | 4,90 Euro |

Dessert

- | | | |
|--|-------|-----------|
| 150. hausgemachte cremige Kokos-Creme mit Erdnüssen,
gebackener Banane oder Ananas | B,5,7 | 5,00 Euro |
| 151. gebackenes Vanille-Eis im Teigmantel | B | 5,70 Euro |
| 152. gebackene Banane oder Ananas mit Honig (flambiert) | B | 5,50 Euro |



Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können:

- *1: enthält glutenhaltige/s Getreide(-erzeugnisse)
- *2: enthält Krebstier(-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. Nusserzeugnisse
- *9: enthält Sellerie(-erzeugnisse)
- *11: enthält Sesamsamen(-erzeugnisse)
- *A: mit Süßungsmittel(n)
- *B: mit Zucker und Süßungsmittel(n)
- *H: mit Farbstoff
- *I: mit Konservierungsstoff
- *J: mit Nitrit-Pökelsalz
- *K: mit Nitrat
- *L: mit Nitrit-Pökelsalz und Nitrat
- *M: mit Anti-Oxidationsmittel

Viet Cuisine

Vietnamesisches Restaurant



Hausgemachte Limonade, frische Säfte und Lassi

- 260.** Hanoi Green 6,50 Euro
*frisch gepresster Limettensaft
mit Honig, Minze und Eiswürfel*
- 261.** Saigon Night 6,50 Euro
*Ananas, Mango, Avocado und
zerstoßenen Eiswürfeln*
- 262.** Green Papaya-Drink 6,50 Euro
*Ananas und Papaya, verfeinert
mit Honig, Minze und Eiswürfel*
- 263.** Golden Passion 6,50 Euro
*hausgemachte frische Limonade
mit Maracuja, Ananas, Kiwi,
Limetten, Minze und Eiswürfel*
- 264.** Citrus-Ginger 6,50 Euro
*hausgemachte frische Limonade mit
Orange, Limetten, Grapefruit,
Ingwer, Minze und Eiswürfel*
- 265.** Green-Honey Dream 6,50 Euro
*Honigmelone, Mango und Kiwi,
verfeinert mit Kokosmilch und Eiswürfel*
- 266.** Mango-Banana-Cup 6,50 Euro
*Mango, Mangopüree, Bananen,
Minze und Eiswürfel*
- 267.** Mango-Lassi 6,50 Euro
*Mango, Mangopüree, Naturjoghurt,
Minze und Eiswürfel*



- 340.** Mineralwasser 0,3l 3,20 Euro
- 341.** Coca-Cola 0,3l 3,20 Euro
- 342.** Coca-Cola light 0,3l 3,20 Euro
- 343.** Coca-Cola Zero 0,3l 3,20 Euro
- 344.** Spezi 0,3l 3,20 Euro
- 345.** Fanta 0,3l 3,20 Euro
- 346.** Sprite 0,3l 3,20 Euro
- 347.** Mangoschorle 0,4l 5,20 Euro
- 348.** Apfelsaft 0,2l 3,80 Euro
- 349.** Apfelschorle 0,3l 3,20 Euro
- 350.** Rhabarberschorle 0,3l 3,80 Euro
- 351.** Orangensaft 0,2l 3,80 Euro
- 352.** Mangosaft 0,2l 3,80 Euro
- 353.** Litschisaft 0,2l 3,80 Euro
- 354.** Guavensaft 0,2l 3,80 Euro
- 355.** Vitamalz 0,33l 3,80 Euro
- 359.** Bionade 0,33l 3,80 Euro
Litschi, Holunder oder Ingwer-Orange
- 360.** frischer Limettensaft 0,4l 6,50 Euro
- 361.** Litschischorle 0,4l 5,20 Euro
- 362.** Maracujaschorle 0,3l 3,80 Euro
- Coca-Cola, Fanta, Spezi,...0,5l 5,20 Euro

Viet Cuisine

Vietnamesisches Restaurant



Vietnamesischer Kaffee

- 300. Vietnamesischer Kaffee 4,50 Euro
- 301. Vietnamesischer Kaffee 4,90 Euro
mit Kondensmilch (süß)
- 302. Viet Cuisine Kaffee 5,20 Euro
vietnamesischer Espresso auf
feinem Eis und Kondensmilch (süß)

Kaffee

- 305. Tasse Kaffee 2,70 Euro
- 306. Espresso 2,70 Euro
- 307. Cappuccino 4,50 Euro

Vietnamesischer Tee

- 330. Kännchen Grüner Tee 4,50 Euro
- 331. Kännchen Jasmin Tee 4,50 Euro
- 332. frischer Ingwer Tee 3,90 Euro
- 333. Glas Ginseng Tee 3,90 Euro
- 334. Chanh Nong 3,90 Euro
Limetten-Warmgetränk
- 335. frischer Pfefferminztee 3,90 Euro



Bier

- 370. Dithmarscher 0,3l 3,90 Euro
(vom Fass)
- 371. Dithmarscher 0,5l 5,90 Euro
(vom Fass)
- 372. Dithmarscher 0,33l 3,50 Euro
(alkoholfrei)
- 373. Hefeweizen 0,5l 5,20 Euro
(alkoholfrei)
- 374. Hefeweizen (hell) 0,5l 5,20 Euro
- 375. Hefeweizen (dunkel) 0,5l 5,20 Euro
- 376. Alsterwasser 0,3l 3,50 Euro
- 377. Alsterwasser 0,5l 5,50 Euro
- 378. Saigon 0,33l 4,90 Euro
(vietnamesisches Bier)

Sake

- 400. Choya Sake 5,90 Euro
warmer japanischer Reiswein

Gönnen Sie sich dieses feine Aroma mit dem zarten Hauch Japans und werden Sie in das Geheimnis von Choya Sake eingeweiht.

Viet Cuisine

Vietnamesisches Restaurant



Wein 0,2l = 5,50 Euro 0,5l = 11,90 Euro

Rotwein Trocken

401. Shiraz (Australien)	5,50 Euro
402. Montepulciano (Italien)	5,50 Euro
404. Tempranillo (Spanien)	5,50 Euro

Rotwein halbtrocken

407. Palmberg Dornfelder (Pfalz)	5,50 Euro
--	-----------

Rotwein lieblich

408. Dornfelder (Pfalz)	5,50 Euro
-----------------------------------	-----------

Weißwein Trocken

410. Chardonnay (Pfalz)	5,50 Euro
411. Grauer Burgunder (Pfalz)	5,50 Euro
412. Pinot Grigio (Italien)	5,50 Euro
413. Grüner Veltiner (Österreich)	5,50 Euro

Weißwein halbtrocken

415. Silvaner (Mosel)	5,50 Euro
---------------------------------	-----------

Weißwein lieblich

417. Bacchus u. Optima (Mosel)	5,50 Euro
418. Scheurebe (Rheinhessen)	5,50 Euro
419. Weinschorle	4,90 Euro



Reisbandnudeln „Phở“ spezial

B,H,I,1,4,5,7,8

hausgemachte cremige rote Curry-Kokos-Sauce auf vietnamesischen Reisbandnudeln mit frischem Salat, Gemüse, Basilikum, Koriander, gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln (scharf)

S10. gegrilltes Hühnerbrustfilet	17,90 Euro
S11. gegrilltes geschneztelt Rinderhüftsteak und Sesam	17,90 Euro
S12. gebratene Garnelen mit roten Zwiebeln und Dill	18,90 Euro
S13. Seidentofu	15,90 Euro
S14. Knusprige Ente	18,90 Euro





*G*ebratene Reisbandnudeln „Phở“

B,1,4,9

mit Ei, Pak-Choi, Blumenkohl, Broccoli, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Röstzwiebeln und Koriander

- | | |
|--|------------|
| S20. knuspriges Hühnerfilet | 16,90 Euro |
| S21. knusprige Ente | 18,90 Euro |
| S22. Hühnerfleisch und Garnelen | 18,90 Euro |
| S23. Seidentofu | 15,90 Euro |

*L*achsfilet

22,90 Euro

medium gegrilltes Lachsfilet (250 Gamm) mit frischem Salat, Gemüse, eingelegtem Ingwer, Pfeffer, Sesamstreusel und Sauce nach Wahl:

- | | |
|---|-------------------|
| S40. mit Teriyaki-Sauce | B,1,6,9,11 |
| S41. mit roter Curry-Sauce und Basilikum (<i>scharf</i>) | B,H,I,1,4,7,8 |
| S42. mit gelber Curry-Erdnuss-Sauce und Knoblauch (<i>leicht scharf</i>) | B,H,I,1,4,5,6,7,8 |



Viet Cuisine Itzehoe



Feuertopf-Spezialitäten

dazu Jasmin- Reis

S30. knuspriges geschnetzeltes Rinderhüftsteak in Teriyaki-Sauce B,1,6,11 17,90 Euro

mit gebratenen Zwiebeln, Zuckererbsen, Shiitake-Pilzen, Frühlingszwiebeln, frischem Gemüse, Champignons und knusprigen Glasnudelstreuseln (*leicht scharf*)

S31. knusprige Ente in Teriyaki-Sauce B,1,6,11 19,90 Euro

mit gebratenem Hühnerfleisch, Garnelen, Zuckererbsen, Shiitake-Pilzen, Champignons, frischem Gemüse und knusprigen Glasnudelstreuseln (*leicht scharf*)

S32. knusprige Ente in Teriyaki-Sauce B,1,6,11 16,90 Euro

mit Shiitake-Pilzen, vietnamesischen Morcheln, frischen Champignons, Zuckererbsen, verschiedenem Gemüse, Pak-Choi und knusprigen Glasnudelstreuseln (*leicht scharf*)

S33. knuspriges Hühnerbrustfilet in Teriyaki-Sauce B,1,6,11 15,90 Euro

mit vietnamesischen Morcheln, Shiitake-Pilzen, Champignons, Zuckererbsen, frischen Gemüse, Pak-Choi und knusprigen Glasnudelstreuseln (*leicht scharf*)

S34. gegrilltes Hühnerbrustfilet B,1,6,11 19,90 Euro

auf gebratenen Zuckererbsen, frischen Champignons, Shiitake-Pilzen, Pak-Choi, Sesamöl und frischem Gemüse in Teriyaki-Sauce und knusprigen Glasnudelstreuseln (*leicht scharf*)

S35. gebratene Garnelen und Tintenfisch B,1,4,6,9 19,90 Euro

mit frischer Ananas, Sellerie, Paprika, Tomaten, Karotten, Zwiebeln und Dill in Fisch-Sauce

Alle Preise inklusive Service und MwSt.