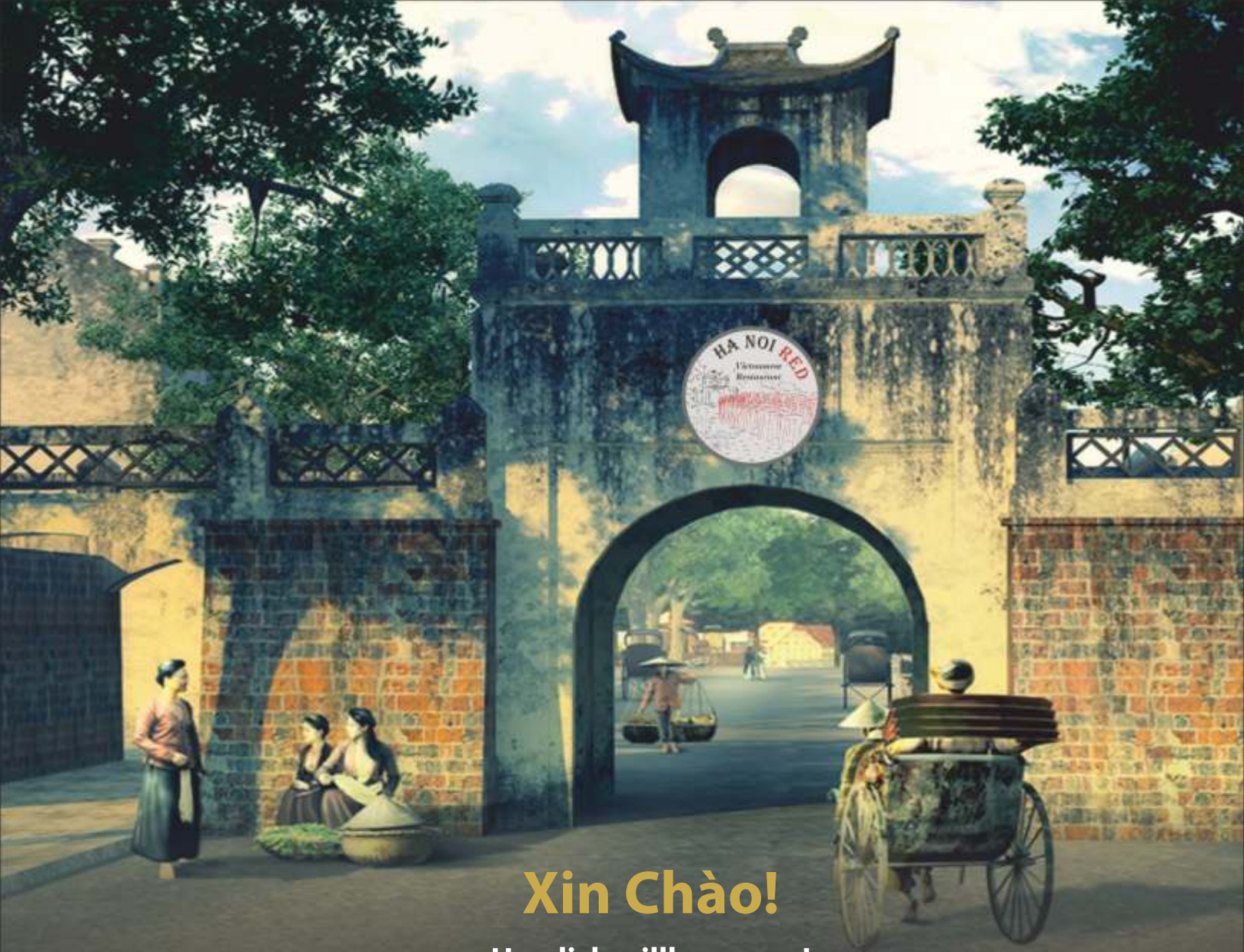


Xin Chào!

Herzlich willkommen !

roter Fluß "Song Hong" River durch Hanoi
rote Sonne - Asien Sonne geht auf
rote Brücke - Hoan Kiem See
rote Nationalflagge
rote Farbe - die rote Farbe soll in Asien Glück
bringen roter Drachen

bei „Hanoi red“ verwöhnen wir Sie mit traditionellen asiatischen Gerichten,
die unser Chefkoch selbst frisch zubereitet.
Wir verwenden nur die besten Zutaten um Ihnen Gaumen zu verführen.
In unserem Restaurant kombinieren wir traditionelle Rezepte
mit zeitgenössischen Anforderungen.
Kommen Sie zu uns und erleben die vietnamesische Küche.

Hanoi red

VIETNAM – FUSION – VEGETARISCHE

Hauptstr. 139, 50226 Frechen
Telefon: 02234 2004231
www.hanoired.de


16





SUPPEN – SOUPS

1. **SUP CARI GA** **4,50€**
   Currysuppe mit Hühnerfleisch, Zucchini, Gemüse, Champignons, vietnamesischen Kräutern
   Curry soup with chicken, zucchini, vegetables, Mushrooms, Vietnamese herbs

2. **SUP CARI TOM** [E] **5,50€**
   Currysuppe mit Garnelen Gemüse, Champignons und vietnamesische Kräutern
   Curry soup with shrimp vegetables, mushrooms and Vietnamese herbs

3. **SUP TOM CAI** [E] **5,50€**
   Pakchoisuppe mit Garnelen und asiatischen Kräutern
   Pakcho soup with shrimps and Asian herbs



SALATE – SALADS

5. NOM VIT XOAI [B,L] **6,90€**

Knusprige Entenbrust auf frischer Mango, Salat, Erdnüsse, Zwiebeln, Sesam dazu Spezial Sauce.

Crispy duck breast on fresh mango, lettuce, peanuts, Onions, sesame and special sauce.

6. GOI TOM DU DU [B,L,E] **6,90€**

Frischer Salat Papaya und Garnelen mit vietnamesischen Kräutern, Erdnüsse, Sesam dazu Spezial hausgemachte Sauce.

Fresh papaya salad and shrimp with Vietnamese Herbs, peanuts, sesame and special homemade sauce.

7. GOI TOM XOAI NGO SEN [E,B,L] **6,90€**

Frischer Salat mit Garnelen, Mangostreifen, Lotusstengel Koriandern Erdnüsse Sesam dazu hausgemachte Spezial Sauce.

Fresh salad with shrimps, mango strips, lotus stems Coriander peanut sesame with homemade special sauce.

8. GOI MIEN GA **6,90€**

Glasnudel und frischer Salat mit Hühnerfleisch, vietnamesischen Kräutern, dazu hausgemachte Spezial Sauce.

Glass noodle and fresh salad with chicken, Vietnamese herbs, with homemade special sauce

9. GOI BO CHANH **6,90€**

Gemischter Salat mit kurzem gebratenem Rindfleisch, vietnamesischen Kräutern, dazu hausgemachte Spezial Sauce.

Mixed salad with short roast beef, Vietnamese herbs, with homemade special sauce



VORSPEISEN – START

11. NEM CUON - SOMMERROLLE *(2 Stk.)*
in Reispapier eingewickelte Reisnudeln mit Salat, vietnamesischen Kräutern, hausgemachte Spezialsauce und
rice noodles with salad wrapped in rice paper, Vietnamese herbs, homemade special sauce and
A. Hühnerfleisch *chicken* **5,50€**
B. Garnelen [E] *shrimps* **5,90€**

12. NEM RAN [E] **- GEGRILLTENE FRÜHLINGSROLLE *(2 Stk.)*** **5,50€**
Reispapier gefüllt mit Hackfleisch aus Huhn und Garnelen, Glasnudeln, Pilze, Kohlrabi, Karotten, Service mit hausgemachte Spezial Sauce.
Rice paper filled with minced meat from chicken & shrimp, Glass noodles, mushrooms, kohlrabi, carrots, Service with homemade special sauce.

13. TOM CHIEN COM [E] ***(2 Stk.)*** **6,90€**
Großgarnelen in besonderen grünen klebreis gebacken
King prawns baked in special green sticky rice.

14. DIMSUM *(4 Stk.)* **6,90€**
Gedämpfte Teigtaschen Hakao gefüllt mit Garnelen & Morcheln
Steamed Hakao filled dumplings with shrimp and morels

15. XIU MAI *(4 Stk.)* **5,90€**
Gedämpfte Teigtaschen Pilzen und Garnelen.
Steamed dumplings mushrooms and shrimp

16. BANH BOC GA *(4 Stk.)* **5,90€**
Teigtaschen mit Hühnerfleisch und gedämpfte Gemüse.
Dumplings with chicken and steamed vegetables.

17. BO LA LOT *(4 Stk.)* **5,90€**
Rindfleischfüllung in vietnamesischene Lotblättern dazu Spezial Sauce
beef in Vietnamese solder with special sauce

18. TOM CHIEN [E] **6,50€**
Knusprige gebackene Garnelen im Tempura-Teig
Crispy baked shrimp in tempura batter

19. GA SATE (2 Stk.) **6,50€**
Hähnchenspieße in vietnamesischer Sate Soße
Chicken skewers in Vietnamese sate sauce

20. GEMISCHTE PLATTE (ab 2 Per.) ***pro Per.* / 9,90€**



HAUPTGERICHTE

Authentisch aus Việt Nam im Tontopf

21. GA XAO SA OT *(leicht scharf)* **11,50€**
Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Babymais Gemüse, Zitronengras dazu Duftreis.
Fried chicken with onions, baby corn Vegetables, lemongrass and rice.

22. GA XAO HAT DIEU *(leicht scharf)* [N] **11,50€**
Gebratenes Hühnerfleisch mit Zuckererbsen, Gemüse und Cashewnüssen, dazu Duftreis
Chicken with sweet peas, vegetables, cashew nuts and rice

23. BO XAO XA OT *(leicht scharf)* **12,50€**
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Zitronengras, Gemüse, dazu Duftreis
Beef with onions, lemongrass, Vegetables and rice

24. BO XAO TIEU XANH *(leicht scharf)* **12,50€**
Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse und grünen Pfeffer dazu Duftreis
Beef with vegetables and green pepper with fragrant rice

25. VIT RAN HAT DIEU [N] ***(leicht scharf)*** **13,90€**
knusprige Ente mit Paprika, Saison. Gemüse und Cashewnüssen, dazu Duftreis
crispy duck with peppers, vegetables, cashew nuts and rice

26. VIT XAO HUNG *(leicht scharf)* **12,90€**
Gebratene zartes Entenbrustfilet mit Basilikum und Saisongemüse
Roasted tender duck breast fillet with basil and seasonal vegetables



NUDELSUPPE

30. PHO GA (große Suppe) **11,90€**

Reisbandnudeln Suppe mit Hühnerfleisch
Lauchzwiebeln und Vietnamesischen Kräutern
in Spezial hausgemachte Brühe (24 Stunden gekocht)
Rice noodle soup with chicken,
spring onions and Vietnamese herbs
in special homemade broth (cooked 24 hours)

31. PHO BO (große Suppe) **12,50€**

Reisbandnudeln Suppe mit Rindfleisch,
Lauchzwiebeln und vietnamesischen Kräutern
in Spezial hausgemachte Brühe (24 Stunden gekocht)
Rice noodle soup with beef, Spring onions and Vietnamese herbs
in special homemade broth (cooked 24 hours)

32. UDON-NUDELN SUPPE (große Suppe) **12,50€**

dicke Nudeln mit Rindfleisch
Lauchzwiebeln und vietnamesischen Kräutern
in Spezial hausgemachte Brühe (24 Stunden gekocht)
Udon noodles Soup thick noodles
with beef, spring onions and Vietnamese herbs
in special homemade broth (cooked 24 hours)



NUDELN–GERICHTE

33. PHO XAO [A]

Gebratene Reisbandnudeln aus Pfeilwurzmehl 100%
mit Eier, Koriander asiatisches Gemüse, Lauchzwiebeln und
Fried rice ribbon noodles made from arrowroot flour 100%
with eggs, coriander Asian vegetables, spring onions and

a.	**Hühnerfleisch** *chicken*	**10,50€**
b.	**Rindfleisch** *beef*	**11,50€**
c.	**Ente kross** [D] *duck*	**12,90€**
d.	**Großgarnelen** [E] *King prawns*	**14,90€**

34. MIEN XAO [A] **- gebratene Glasnudeln**
mit Eier, asiatisches Gemüse, Lauchzwiebeln und
fried glass noodles with eggs, Asian vegetables, spring onions and

a.	**Hühnerfleisch** *chicken*	**10,50€**
b.	**knusprige Hühnerfleisch** *crispy chicken*	**11,50€**
c.	**Ente kross** [D] *duck*	**12,90€**
d.	**Großgarnelen** [E] *king prawns*	**14,90€**
e.	**Rindfleisch** *beef*	**11,90€**

35. UDON XAO [L,1,2] **- dicke Nudeln gebraten**
mit verschiedenen Gemüse in Teriyaki Soße
fried thick noodles with various vegetables in teriyaki sauce

a.	**Hühnerfleisch** *chicken*	**10,50€**
b.	**knusprige Hühnerfleisch** *crispy chicken*	**11,50€**
c.	**Ente kross** [D] *duck*	**12,90€**
d.	**Großgarnelen** [E] *king prawns*	**14,90€**
e.	**Rindfleisch** *beef*	**11,90€**



REISNUDELN–GERICHTE

BUN (REISNUDELN) [B,C]
Lauwarme Reisnudeln mit frischem Salat, Zwiebeln, Erdnüssen, Vietnamesischen Kräutern dazu hausgemacht Soße aus Fischsauce und Limetten
Lukewarm rice noodles with fresh lettuce, onions, Peanuts, Vietnamese herbs with homemade sauce from fish sauce and limes

wählbar mit *selectable with*

40. BUN BO NAM BO **12,50€**
Gegrilltes Rindfleisch mit Zwiebeln
Grilled beef with onions

41. BUN NEM [E] **11,90€**
Frühlingsrolle gebacken aus Huhn und Garnelen
Spring roll baked from chicken and shrimp

42. BUN GA NUONG **11,90€**
Hühnerschenkel (ohne Knochen) gegrillt
Chicken thighs grilled

43. BUN BO LA LOT **12,50€**
Rindfleisch füllen in Betelblätter
Fill beef into betel leaves

44. BUN VIT QUAY **12,90€**
Knusprige gegrillte Ente
Crispy grilled duck



HAUPTGERICHTE

50. MANGO-SOßE (mild)

Frisches gebratenes Gemüse, Paprika, Zwiebeln, Zucchini,
Milch, Sahne und Kokosmilch im Mangosoße dazu Duftreis
Fresh roasted vegetables, peppers, onions, zucchini,
milk, cream and coconut milk in mango sauce with fragrant rice

A.	**Hühnerfleisch** *chicken*	**10,50€**
B.	**Knusprige gegrillt Hühnerfleisch** *crispy chicken*	**11,50€**
C.	**Knusprige gegrillt Ente** [D] *crispy duck*	**12,90€**
D.	**Großgarnelen** [E] *king prawns*	**14,90€**
F.	**Lachsteak** [C] *salmon*	**14,90€**

60. ROTE CURRY-SOßE [G] (scharf)

Gebratenes Saison. Gemüse, Frühlingzwiebeln, Champignons
Milch, Sahne, Kokosmilch... mit roter Curry-Soße dazu Duftreis und
Fried season. Vegetables, spring onions, mushrooms
milk, cream, coconut milk ... with red curry sauce with rice and

A.	**Hühnerfleisch** *chicken*	**10,50€**
B.	**Knusprige Hühnerfleisch** *crispy chicken*	**11,50€**
C.	**Knusprige gegrillt Ente** [D] *crispy duck*	**12,90€**
D.	**Großgarnelen** [E] *king prawns*	**14,90€**
E.	**Rindfleisch** *beef*	**12,50€**
F.	**Lachsteak** [C] *salmon*	**14,90€**



70. ERDNUSS-SOßE [B] (mild)

Gebratenes Saison. Gemüse, Champions, Brokkoli
in Erdnüsse-Kokosmilch Soße dazu Duftreis und
Fried season. Vegetables, champions, broccoli
in peanut coconut milk sauce with fragrant rice and

A.	**Hühnerfleisch** *chicken*	**10,50€**
B.	**Knusprige Hühnerfleisch** *crispy chicken*	**11,50€**
C.	**Knusprige gegrillt Ente** *crispy duck*	**12,90€**
D.	**Großgarnelen** [E] *king prawns*	**14,90€**

80. TAMARINDE-SOßE (leicht scharf)

Gebratene Saison Gemüse mit Tamarinde Soße dazu Duftreis und
Fried seasonal vegetables with tamrind sauce with rice and

A.	**Hühnerfleisch** *chicken*	**10,50€**
B.	**Knusprige Hühnerfleisch** *crispy chicken*	**11,50€**
C.	**Knusprige gegrillt Ente** *crispy duck*	**12,90€**
F.	**Lachsteak** [C] *salmon*	**14,90€**
E.	**Rindfleisch** *beef*	**12,50€**



VEGETARISCHE SUPPEN & SALAT

101. SUP RAU CAI - Pakchoisuppe **4,50€**
mit Pakchoi, Ingwer und verschiedenem Gemüse
with pak choi, ginger and various vegetables

102. WAN TAN SUPPE [M] **4,90€**
Wan Tan Teigtaschen gefüllt mit Bio-Tofu, Glasnudeln,
zubereitet mit Spezial Brühe und Gemüse.
Wonton dumplings filled with organic tofu, glass noodles,
prepared with special broth and vegetables.

103. GOI DU DU - Papaya Salat [B] **5,90€**
mit Vietnamesischen Kräutern, Erdnüsse
und hausgemachte Spezial Soße.
with Vietnamese herbs, peanuts
and homemade special sauce.

104. NOM XOAI NGO SEN [B,L] **5,90€**
Frischer Salat mit Mangostreifen, Lotusstengel,
Erdnüsse, Sesam Vietnamesischen Kräutern.
Dazu hausgemachte Spezial Soße.
Fresh salad with mango strips, lotus stems, Peanuts,
Sesame, Vietnamese Herbs, with homemade special sauce.

105. NOM VAI DUA CHUOT - Lychee-Gurken Salat **5,90€**
mit vietnamesischen Kräutern und hausgemachte Spezialsauce
with Vietnamese herbs and homemade special sauce



VEGETARISCHE VORSPEISE

106. MINI FRÜHLINGSROLLE *(8 stk.)* mit Süß-Sauer-Chili **4,00€**
MINI SPRING ROLL (8 spc) with sweet and sour chilli

107. NEM CUON CHAY - Sommerrollen *(2 Stk.)* [M] **5,50€**
Reispapier gefüllt mit Reisnudeln, Bio-Tofu, Salat und Vietnamesischen Kräutern Dazu hausgemachte Spezial Soße
Rice paper filled with rice noodles, organic tofu, salad and Vietnamese herbs with homemade special sauce

108. NEM RAN CHAY - Frühlingsrolle *(2 Stk.)* [M] **5,50€**
Reispapier gefüllt mit Tofu und Gemüse
Dazu Hausgemachte Spezial Soße.
Rice paper filled with tofu and vegetables with homemade special sauce.

109. BANH BOT LOC CHAY [B] **5,90€**
Gedämpfte Reisteigtasche gefüllt mit Bio-Gemüse
dazu mit Soja-Soße
Steamed rice dumpling filled with organic vegetables with soy sauce

110. DO LUOC - EDAMAME **5,90€**
Frische grüne Erbsen Edamame aus Garten mit Meersalz
Fresh green peas edamame from garden with sea salt



VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

111. PHO TOFU [M] (große Suppe) **11,50€**
Reisbandnudeln Suppe mit Bio-Tofu, Gemüse und vietnamesischen Kräutern in Special hausgemachten Brühe.
Rice noodle soup with organic tofu, vegetables and Vietnamese herbs in special homemade broth.

112. MY WAN TAN CHAY [M,L] (große Suppe) **11,50€**
Wantan-Nudeln und Wan Tan Teigtaschen gefüllt mit Bio-Tofu, Pilze, zubereitet mit Gemüse, Sesamöl und hausgemachten Brühe.
Soup wonton dumplings filled with organic tofu, mushrooms prepared with vegetables, sesame oil and homemade broth.

113. PHO XAO CHAY [M] **10,90€**
Gebratene Reisbandnudeln mit Bio-Tofu, Eier, verschiedenem Gemüse und asiatische Kräutern
Fried rice noodles with organic tofu, eggs, various vegetables and Asian herbs

114. DAU XAO RAU [M] **11,50€**
Gebratenes Saison. Gemüse, Pilze mit Bio-Tofu und vietnamesischen Kräutern
Fried season. Vegetables, mushrooms with organic tofu and Vietnamese herbs

115. TOFU MIT MANGO-SOßE [M] **11,50€**
Gebratenes Gemüse, grüne Bohnen, Champignons, Brokkoli mit Bio-Tofu in Mangosoße
Roasted vegetables, green beans, mushrooms, Broccoli with organic tofu in mango sauce

116. TOFU MIT ERDNUSS-SOßE [M,B] **11,50€**
Gebratene Saison Gemüse mit Bio-Tofu in Erdnuss-Soße
Fried seasonal vegetables with organic tofu in peanut sauce

117. TOFU MIT CURRY-SOßE [M,G] **11,50€**
Gebratenes Gemüse, Champignons, Brokkoli, grüne Bohnen Bio-Tofu in Curry-Kokosmilch-Soße.
Roasted vegetables, mushrooms, broccoli, green beans Organic tofu in curry coconut milk sauce.



VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

118. TOFU MIT TAMARINDE-SOßE [M] **11,50€**
Gebratener Bio-Tofu mit versch. Gemüse in Tamarinde Soße.
Fried organic tofu with various vegetables in tamarind sauce.

119. BUN TOFU [M] **(Lauwarm)** **11,50€**
Bio-Tofu auf Reisnudeln und frischer Salat, Erdnüsse vietnamesischen Kräutern, Dazu hausgemachte Spezial Soße.
Organic tofu on rice noodles and fresh salad, peanuts Vietnamese herbs, With homemade special sauce.

120. VEGETARISCHE BBQ [M] **13,90€**
Bio-Tofu gegrillt, vegetarische Frühlingsrolle, Salat, Gemüse dazu Süßkartoffel Chips und BBQ Sauce
Grilled organic tofu, vegetarian spring roll, salad, vegetables with sweet potato chips and BBQ sauce

121. BUN NEM CHAY [M,B] **11,90€**
Lauwarm. Reisnudeln mit frischem Salat, Zwiebeln, Erdnüssen, vietnamesischen Kräutern, vegetarische Frühlingsrolle & Salat dazu hausgemacht Soße
Lukewarm. Rice noodles with fresh lettuce, onions, Peanuts, Vietnamese herbs, vegetarian spring roll and salad with homemade sauce

122. DAU SOT CA CHUA **11,90€**
Typisch vietnamesische Bio-Tofu mit frischer Tomatensoße, Lauchzwiebel, Salat und dazu Duft Reis
Typical Vietnamese organic tofu with fresh tomato sauce, Spring onions, lettuce and scented rice

123. MIEN XAO DAU **10,90€**
Gebratene Glasnudeln mit Bio-Tofu, Eier, Saisongemüse...
Fried glass noodles with organic tofu, eggs, seasonal vegetables ...

124. UDON XAO DAU **10,90€**
Gebratene dicke nudeln mit Bio-Tofu, Eier, Saisongemüse...
Fried thick noodles with organic tofu, eggs, seasonal vegetables ...



SPEZIALITÄTE GRILLGERICHTE

150. TOM & CA HOI NUONG [E] **19,90€**
Gegrilltes Lachssteak, Großgarnelen, Gemüse, Zuckererbsen, Babymais, dazu Süßkartoffel gebacken und BBQ Soße
Grilled salmon steak, king prawns, Vegetables, sweet peas, baby corn, with baked sweet potato and BBQ sauce

151. VIT NUONG **18,90€**
Speziale Barbarie Entenbrustfilet gegrillt mit verschiedenem Gemüse in Teriyaki Soße dazu Süßkartoffel gebacken
Special barbeque grilled duck breast fillet with various vegetables in teriyaki sauce baked with sweet potato

152. NUONG DAC BIET **17,90€**
Hühnerfilet gegrillt, Bo La Lot, Frühlingsrolle Salat. Dazu Süßkartoffel gebacken und BBQ Soße.
Chicken fillet grilled, Bo La Lot, spring roll salad. Baked sweet potato and BBQ sauce.

153. TOM NUONG MO HANH *(leicht scharf)* [E] **20,90€**
Gegrillte Großgarnelen und Lauchzwiebelnsauce dazu Süßkartoffeln gebacken.
Grilled king prawns and spring onion sauce baked with sweet potatoes.

154. VIT DOT TAI BAN **15,90€**
Ente knusprig Feuer am Tisch mit Saisongemüse, vietnamesischen Kräutern, dazu Süßkartoffelnpommes.
Duck crispy fire at the table with seasonal vegetables, Vietnamese herbs, with sweet potato fries.



KINDER TELLER

K1. Gebratener Eierreis oder gebratene Reisbandnudeln **7,50€**
mit Hühnerfleisch und Gemüse
Fried egg rice or fried rice noodles with chicken and vegetables

K2. CHICKEN NUGGETS **7,50€**
mit Süßkartoffelnpommes dazu Ketchup
with sweet potato fries and ketchup

DESSERT

161. MANGO CREME **4,90€**

162. Hausgemachten asiatische Eis, grüner Tee Kugel **4,50€**

163. Köstliches Espressokrokant-Eis auf heißen Espresso **4,50€**

164. MOCHI **4,90€**
nach Japanischer Art, Klebreiskuchen
mit verschiedene Füllungsarten
Japanese style, sticky rice cake with different fillings

166. BANH RAN **5,90€**
vietnamesische Siedegebäck. Die äußere Schale besteht aus Klebreismehl und ist überall mit Weißen Sesam bedeckt, drin roten Bohnenmehl.
Vietnamese pastries. The outer shell consists of sticky rice flour and is covered with white sesame everywhere, red bean flour in it

167. CHUOI CHIEN **5,90€**
Gebackene Banane mit Bio-Honig und Kokosstreifen
Baked banana with organic honey and coconut strips



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

200.	**Fassbrause**	Fl. 0,33l	**3,20 €**
		0,2l	0,4l
201.	**Coca Cola**[1,2,3,4]	**2,10 €**	**3,50 €**
202.	**Coca Cola Light**[1,2,3,4,7,8]	**2,10 €**	**3,50 €**
203.	**Fanta**[2,3,4,7,8]	**2,10 €**	**3,50 €**
204.	**Sprite**[1,2,3,4]	**2,10 €**	**3,50 €**
205.	**Spezi (Cola + Fanta)** [1,2,3,4,7,8]	**2,10 €**	**3,50 €**
206.	**Mineralwasser**	Fl. 0,75l	**7,00 €**
207.	**Mineralwasser**	**2,00 €**	**3,30 €**
208.	**Mineralwasser Still**	**2,00 €**	**3,30 €**
209.	**Eis Tea**	**2,10 €**	**3,50 €**
210.	**Tonic**[1,2,7,8]	**2,20 €**	**3,70 €**
211.	**Ginge Ale**[7,8]	**2,20 €**	**3,70 €**
211.	**Bitte Lemon**[2,3,4]	**2,20 €**	**3,70 €**

SÄFTE

Alle unsere Säfte sind auch als Schorle erhältlich

		0,2l	0,4l
215.	**Apfelsaft**	**2,40 €**	**4,20 €**
216.	**Orangensaft**	**2,40 €**	**4,20 €**
217.	**Bananen - Nektar**	**2,40 €**	**4,20 €**
218.	**Kirsche - Nektar**	**2,40 €**	**4,20 €**
219.	**Kiba** (Kirsch und Bananen)	**2,40 €**	**4,20 €**
220.	**Mango- Nektar**	**2,40 €**	**4,20 €**
221.	**Lychee - Nektar**	**2,40 €**	**4,20 €**
222.	**Maracuja - Nektar**	**2,40 €**	**4,20 €**



Frische und hausgemachte Getränk

EISTEE HANOI STYLE

0,4l

230. **PFIRSICH** **6,50 €**

231. **MANGO** **6,50 €**

ERFRISCHEND GETRÄNKE

232. **CHANH DA:** **6,20 €**
frische Limetten mit Minze und Rohrzucker

233. **PASSION FRUIT:** **6,20 €**
frische Maracuja mit Rohrzucker

HAUSGEMACHT LIMONADE

234. **TONKING MORNING:** **6,20 €**
Limetten, Minze Holunder, Rohrzucker, Soda

235. **GORGEOS GINGER:** **6,20 €**
Ingwerlimonadel mit Kumquat, Minze und Orange

LASSI

236. **MANGO** **6,20 €**

FRISCH & FRUCHTIG

237. **BEAUTY FOUNTAIN:** **7,20 €**
frische Maracuja mit Rohrzucker

238. **SUMMER JAR:** **7,20 €**
frische Maracuja mit Rohrzucker

HANOI46 COCKTAIL MIT ALKOHOL

239. **BUR'K PASSION:** **8,50 €**
Frische Maracuja, Limetten, Minze, Bacardi,
Mango Saft und Spezial Rum (Feuer am Tisch)

240. **HANOI & FRIEND:** **8,50 €**
Mango- Maracuja Saft, Mandel Sirup, Wodka, Black Rum, Pitu



HEIßE GETRÄNKE

TEE

		0,15l
241.	**ASIATISCHE GRÜNTEE**	**3,20€**
242.	**ASIATISCHE JASMINTEE**	**3,20€**
243.	**TRA CHANH SA - Zitronengrass Tee**	0,3l
	Zitronengrass, Limetten , Minze und Orangescheibe	**4,50€**
244.	**TRA GUNG QUE - Ingwer Tee mit Zimt**	**4,50€**
	Frische Ingwer und Zimt in Honig Duft	
245.	**TRA GUNG CHANH**	**4,50€**
	Frische Ingwer, Zitronen, Minze, Orangescheibe und Akazien Honig	
246.	**TEE** (Kamille Tee, Schwarz Tee, Fenchel Tee, Pfefferminztee)	**2,80€**

KAFFEE

247.	**CAFE CREAM WARM**	**2,90€**
248.	**CAFE SUA NONG**[1] vietnamesische Kaffee warm	**4,20€**
249.	**CAFE SUA DA** vietnamesische Kaffee mit Eiswürfeln	**4,50€**
250.	**EXPRESSO**	**2,50€**



BIERE

FLASCHEN

251.	Erdinger Weißbier Hell	Fl. 0,50l	3,90 €
252.	Erdinger Dunkel	Fl. 0,50l	3,90 €
253.	Erdinger Alkoholfreie	Fl. 0,50l	3,90 €
254.	Köstritzer Schwarzbier	Fl. 0,50l	3,90 €
255.	Bananen Weisen	Fl. 0,50l	3,90 €
256.	Frühkölsch Alkoholfrei Bier	Fl. 0,33l	3,30 €
257.	Saigon Bier (Vietnam Bier)	Fl. 0,33l	3,30 €
258.	Kirin Bier (Japan Bier)	Fl. 0,33l	3,30 €
259.	Singha Bier (Thailand Bier)	Fl. 0,33l	3,30 €

BIER VOM FASS

		0,2l	0,4l
260.	Früh Kölsch Bier	2,20 €	3,50 €
261.	Radler (Bier + Sprite)[1,2,3,4]	2,20 €	3,50 €
262.	Diesel (Bier + Coca)[1,2,3,4]	2,20 €	3,50 €



SPRITUOSEN

		2 cl
271.	Wodka	2,80 €
272.	Malteser kreuz	2,80 €
273.	Jägermeister	2,80 €
274.	Remy Martin	3,80 €
275.	Nep Moi - vietnamesischer Klebreisschnaps	3,30 €

LONGDRINKS

		0,3l
277.	Campadi Orange	5,20 €
278.	Gin Tonic[1,2,7,8]	6,20 €
	(London Sappire Drygin und Tonic)	
279.	Cola Vodka	5,20 €

APERITIFS

283.	Aperol Spritz	0,25l	6,20 €
	(Prosecco/ Aperol/ Soda)		
284.	Hugo	0,25l	6,20 €
	(Prosecco, Holunderblüten, Minze)		



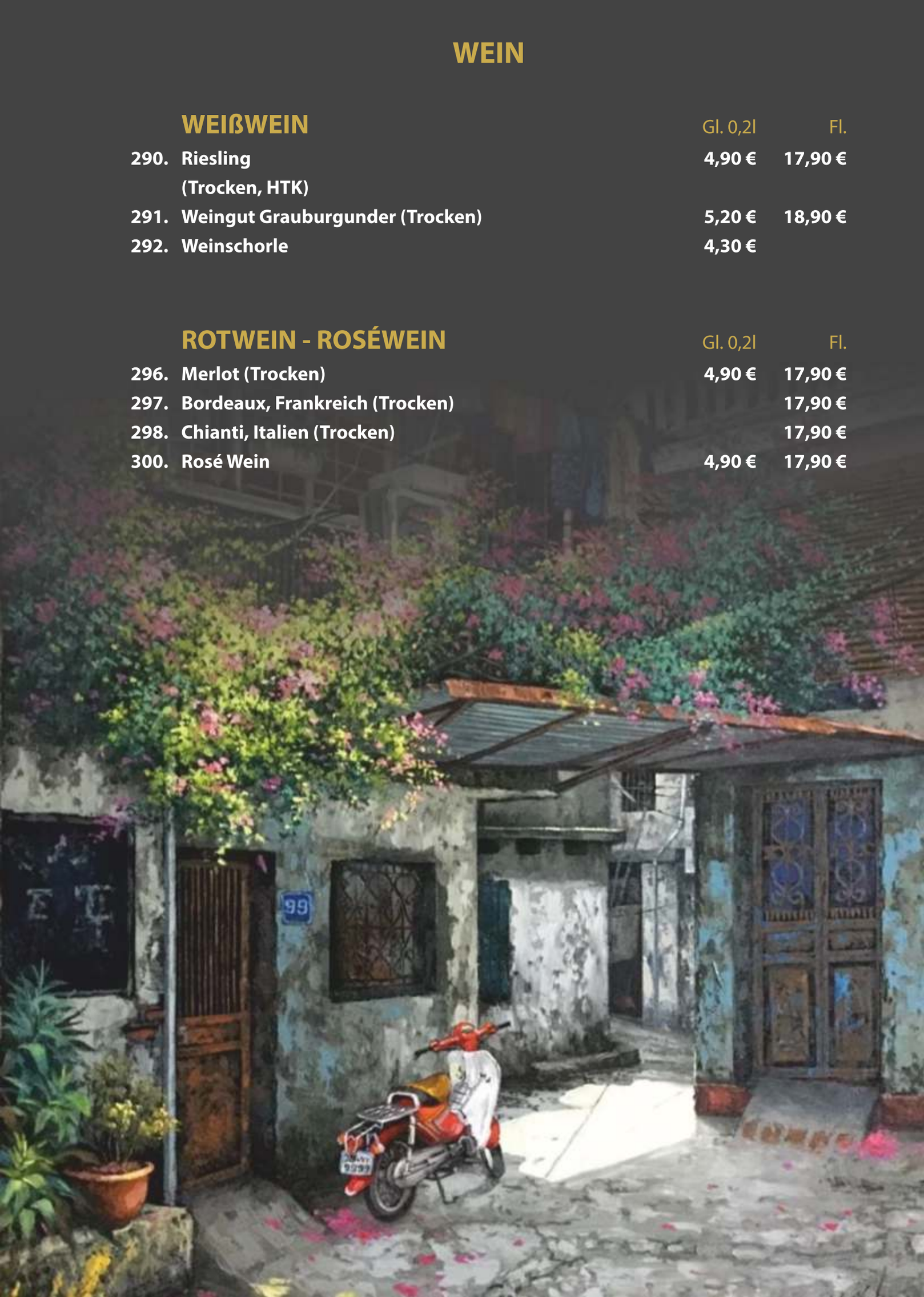
WEIN

WEIßWEIN

		Gl. 0,2l	Fl.
290.	Riesling (Trocken, HTK)	4,90 €	17,90 €
291.	Weingut Grauburgunder (Trocken)	5,20 €	18,90 €
292.	Weinschorle	4,30 €	

ROTWEIN - ROSÉWEIN

		Gl. 0,2l	Fl.
296.	Merlot (Trocken)	4,90 €	17,90 €
297.	Bordeaux, Frankreich (Trocken)		17,90 €
298.	Chianti, Italien (Trocken)		17,90 €
300.	Rosé Wein	4,90 €	17,90 €





Über Zusatzstoffe in den Lebensmitteln informiert Sie das Personal.

Mögliche allergene Stoffe:

A. Eier - B. Erdnüsse - C. Fisch - D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel)
E. Krebstiere - F. Lupinen - G. Milch einschließlich Lactose
H. Schalenfrüchte - I. Schwefeldioxid und Sulfite
J. Sellerie - K. Senf - L. Sesamsamen
M. Soja - N. Weichtiere (Mollusken)

Kennzeichnungspflichtige Zusatztoffe:

1 mit Farbstoff • 2 coffeinhaltig • 3 mit Antioxidationsmittel • 4 Säuerungsmittel • 5 mit Konservierungsmittel
6 mit Süßstoff • 7 enthält eine Phenylalaninquelle • 8 chininhaltig • 9 Stabilisatoren • 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul
11 Taurin • 12 enthält Sulfite
Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

13. Azorubin: Kam Aktivität und Aufmerlsamkeit bei Kindern beim trächtigen