

# **Vietnamrestaurant** *Linh*

## HERZLICH WILLKOMMEN

Kochen wie für Freunde, das ist das Motto in unserem gemütlichen Vietnamrestaurant Linh.

Wir haben für Sie die beliebtesten Gerichte aus Vietnam ausgewählt, die auf eine traditionelle Weise schonend zubereitet werden. Ebenso haben wir frische, landestypische Gewürze und Zutaten aus Vietnam für Sie ausgesucht. Alle unsere Gerichte sind frisch zubereitet und natürlich hausgemacht.

Knackige Sommerrollen oder die in Vietnam sehr populäre Nudelsuppe PHO sind nur zwei Gerichte aus der Speisekarte, die Sie auf jeden Fall probieren sollten.

Wir empfehlen uns für Feierlichkeiten aller Art und nehmen gerne Ihre Reservierung entgegen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen und genussvollen Aufenthalt in unserem Hause und einen guten Appetit.

Ihr Vietnamrestaurant „Linh“-Team

**Chúc ăn ngon - Guten Appetit**

# VORSPEISEN APPETIZERS



**1 CHA GIO VIETNAM <sup>17</sup>** **5,50€**  
3 Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch und Schweinefleisch, Gemüse, serviert mit der vietnamesischen Spezial-Sauce (kalt)  
*3 spring rolls filled with chicken and vegetables, served with the Vietnamese special sauce (cold)*

**2 GA SATAY <sup>3</sup>** **6,50€**  
2 Hühnerbrustfilet am Spieß in Satay-Sauce mariniert, serviert mit Mango-Sesam-Sauce  
*Two chicken breast fillets marinated on a skewer in satay sauce served with mango-sesam-sauce*

**3 TOM LAN BOT** **7,90€**  
Garnelen im Teigmantel frittiert, serviert mit Mango-Sesam-Sauce  
*Fried prawns in pastry, served with mango-sesam-sauce*

**4 GOI CUON TOM THIT** **6,90€**  
2 frische vietnamesische Sommerrollen mit Reispapier gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch, Reisnudeln, Salat und frischen Kräutern, serviert mit der hausgemachten Erdnuss-Hoisin-Sauce  
*Fresh Vietnamese summer rolls filled with rice paper Shrimp, pork, rice noodles, salad and fresh herbs, Served with the homemade peanut hoisin sauce*



**5 MUC MY CHIEN GION** **7,90€**  
Knusprige Tintenfisch Eier mit Süß-Sauer-Sauce, 3 Stück  
*Crunchy squid eggs with sweet and sour sauce, 3 pieces*

**6 WAN TAN GEBACKEN** **6,50€**  
Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, 5 Stück  
*Fried dmpplings filled with chicken, 5 pieces.*

**neu 7 HA GAO** **6,50€**  
4 Stück, gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen  
*Dumplings filled with prawns, 4 pieces*

**neu 8 MINI FRÜHLINGSROLLEN** **4,90€**  
8 Stück, vegetarische Mini-Frühlingsrollen  
*Vegetarian spring rolls, 8 pieces*

**neu 9 CHA TOM THIT XAY** **7,90€**  
2 Stück, Garnelen-Hackbällchen  
*2 Stück, Prawn-Meatballs*





## SALATE / SALADS

### 10 GOI GA <sup>1237</sup>

8,50€

Vietnamesischer Hühnchen Salat mit knackigen Weißkohl Streifen, Zwiebeln, frischen vietnamesischen Kräutern und Erdnüsse als Topping

*Vietnamese chicken salad with crisp white cabbage Strips, onions, fresh Vietnamese herbs and Peanuts as a topping*

### 11 GOI DU DU TOM

Frischer Papaya Salat mit Garnelen, Karotten, vietnamesische Kräuter und Erdnüsse als Topping

*Fresh papaya salad with prawns, carrots, Vietnamese herbs and peanuts as a topping*

10,50€



### 12 GOI DU DU THIT BO

9,50€

Frischer Papaya Salat mit Rindfleisch, Zwiebeln, vietnamesische Kräuter und Erdnüsse als Topping

*Fresh papaya salad with beef, onions, Vietnamese herbs and peanuts as a topping*

### 13 SALAT MIEN

9,50€

Mit Garnelen, Hackfleisch vom Schwein, Glasnudeln, Paprika, Sellerie, Tomaten, gerösteten groben Erdnüssen und Limetten-Kräuter-Sauce

*With shrimp, minced pork, glass noodles, peppers, celery, tomatoes, roasted coarse peanuts and lime-herbal sauce*

## LEICHTE SUPPEN / LIGHT SOUPS

### 20 CANH CHUA TOM <sup>1710</sup>

Süß-säuerliche Suppe mit Garnelen,  
Ananas, Tomaten und  
vietnamesischen Kräutern

*Sweet-sour soup with prawns, pineapple,  
tomatoes and Vietnamese herbs*

**5,90€**

### 22 SUP WAN TAN <sup>12</sup>

Gefüllte Teigtaschen mit  
Hähnchenfüllung in einer klaren  
Hühnerbrühe und frischen  
vietnamesischen Kräutern

*Filled dumplings with chicken filling in a  
clear Chicken broth and fresh  
Vietnamese herbs*

**5,50€**

neu

### 24 SUP CA LACH THI LA <sup>12</sup>

Glasnudelsuppe mit Lachs, Dill,  
Gemüse und frischen Koriander,

*Glass noodle soup with salmon,  
dill, vegetables and fresh  
coriander*

**7,90€**

### 21 SUP NUOC DUA GA <sup>1710</sup>

Kokosmilchsuppe mit Hühnerfilet, Pilzen,  
Zitronengras, Limette  
und vietnamesischen Kräutern

*Coconut milk soup with chicken fillet,  
mushrooms, lemongrass,  
lime and Vietnamese herbs*

**5,50€**

### 23 SUP MIEN GA <sup>12</sup>

Glasnudelsuppe mit  
Hühnerfilet, Gemüse und  
frischen Koriander

*Glass noodle soup with  
chicken fillet, vegetables and  
fresh coriander*

**5,50€**



# Hauptgerichte

## Hühnerfleisch / Chicken

- Reis als Beilage / rice as a side dish -

**30 GA XAO XA OT (PIKANT) <sup>1</sup> 12,90€**

Hühnerfleisch gebraten mit frischem Zitronengras, Chili, Paprika und Zwiebeln  
*Fried chicken with fresh lemongrass, chili, paprika and onions*

**31 GA CARI (PIKANT ODER SCHARF) <sup>1 3 7</sup> 12,90€**

Gebrautes Hühnerbrustfilet im gelben Curry mit Kokosmilch, Prinzessbohnen, Gemüse  
*Fried chicken breast fillet in yellow curry with coconut milk, Princess beans, vegetables*

**32 GA KHO GUNG <sup>1</sup> 12,90€**

Hühnerbrustfilet gebraten mit Ingwer und Zwiebeln mit Extra Teller gekochtes Gemüse  
*Chicken breast fillet fried with ginger and onions with extra dish of vegetables*

**33 GA XAO RAU CAI <sup>1 2 3 7</sup> 12,90€**

Gebrautes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Morcheln und frischen vietnamesischen Gemüse  
*Fried chicken breast fillet with onions, morels and fresh Vietnamese vegetables*



**34 GA SOT NUOC XOAI <sup>1 2 3 7</sup> 12,90€**

Gebrautes Hühnerbrustfilet mit Ananas und Mango-Sauce  
*Fried chicken breast fillet with pineapple and mango sauce*

**35 GA CHUA NGOT DUA DAU PHONG 12,90€**

Gebrautes Hühnerbrustfilet mit Ananas, Ingwer, Erdnüsse und Süßsauer-Sauce  
*Fried chicken breast fillet with pineapple, ginger, peanuts and sweet-sour- sauce*

# Schweinefleisch / Pork

- Reis als Beilage / rice as a side dish -

**40 HEO XAO XA OT (PIKANT)<sup>1</sup> 12,90 €**

*Schweinefleisch gebraten mit frischem Zitronengras, Chili, Paprika und Zwiebeln  
Fried pork with fresh lemongrass, chili, paprika and onions*

**41 HEO XAO THAP CAM<sup>137</sup> 12,90 €**

*Gebratenes Schweinefleisch mit frischen vietnam. Gemüse, Champignons und Morcheln  
Fried pork with fresh Vietnamese vegetables, mushrooms and morels*

**42 HEO KHO TO (PIKANT)<sup>137</sup> 12,90 €**

*Schweinefleischgericht nach vietnamesischer Art zubereitet, verfeinert mit Pfeffer, Zwiebeln dazu Salat, Gurken und Tomaten  
Pork dish prepared in Vietnamese style, refined with pepper, onions with salad, cucumbers and tomatoes*

# Rindfleisch / Beef

- Reis als Beilage / rice as a side dish -

**50 BO XAO XA OT (PIKANT)<sup>1</sup> 13,90 €**

*Rindfleisch gebraten mit frischem Zitronengras, Chili, Paprika und Zwiebeln  
Beef roasted with fresh lemongrass, chili, peppers and onions*

**51 BO XAO RAU<sup>13</sup> 13,90 €**

*Rindfleisch gebraten mit Morcheln und vietnamesischen Gemüse  
Beef roasted with ginger and vietnamese vegetables*

**52 BO LUC LAC (PIKANT)<sup>137</sup>**

*Zartes Rindfleisch Rumpsteak gewürfelt, angebraten mit Zwiebeln, Paprika nach vietnamesischer Art aromatisiert, serviert mit gebratenem Reis  
Tender beef rumpsteak diced, roasted with onions, peppers, with Vietnamese flavor, served with fried rice*

**15,90 €**

**53 BO XAO LAN (PIKANT)<sup>137</sup> 15,90 €**

*Gebratenes Rinderhüftsteak mit Morcheln, Paprika, Zwiebeln, Glasnudeln, Erdnüsse in Gelbem Curry mit Kokosmilch  
Roasted beef rumpsteak with morels, paprika, onions, glassnoodles with peanuts in yellow Curry with Coconutmilk*



# Entengerichte / Duck

- Reis als Beilage / rice as a side dish -

**60 VIT NUONG GION SOT DEN** <sup>1237</sup> **16,50€**

*Knusprig gegrillte Entenscheiben mit frischem Gemüse der Saison und dunkler Soße  
Crispy grilled duck slices with fresh seasonal vegetables and dark sauce*

**61 VIT SOT CHUA NGOT CAY(SCHARF)** <sup>137</sup> **16,50€**

*Knusprig gegrillte Entenscheiben mit frischem Gemüse der Saison u. scharfer Süß-Sauer-Sauce  
Crispy grilled duck slices with fresh seasonal vegetables and spicy sweet-sour sauce*

**62 VIT NUONG XA OT (PIKANT)** <sup>1</sup> **16,50€**

*Knusprig gegrillte Entenscheiben mit frischem Gemüse der Saison  
und dunkler Zitronengras Sauce*

*Crispy grilled duck slices with fresh seasonal vegetables and dark Lemongras sauce*

**63 VIT CARI (PIKANT)** <sup>137</sup> **16,50€**

*Knusprig gegrillte Entenscheiben mit frischem Gemüse der Saison mit Curry Sauce  
Crispy grilled duck slices with fresh seasonal vegetables with Curry sauce*

**64 VIT NUOC XOAI** <sup>137</sup> **16,50€**

*Knusprig gegrillte Entenscheiben mit frischem Gemüse der Saison mit Mango Sauce  
Crispy grilled duck slices with fresh seasonal vegetables and with mango sauce*

**65 VIT SOT DAU PHONG** <sup>137</sup> **16,50€**

*Knusprig gegrillte Entenscheiben mit frischem Gemüse und In Erdnuss-Kokosmilch Sauce  
Crispy grilled duck slices with fresh vegetables and with peanut-coconut milk sauce*





## Nudelgerichte / Noodle dishes

### 70 MI XAO THIT BO <sup>1237</sup>

12,50€

Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und frischem Gemüse  
*Fried noodles with beef and fresh vegetables*

### 71 BANH PHO XAO TOM <sup>1237</sup>

14,50€

Gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen und Gemüse  
*Fried rice noodles with prawns and vegetables*

### 72 BANH PHO XAO THIT VIT <sup>1237</sup>

15,50€

Gebratene Reisbandnudeln mit gegrillten Entenscheiben und Gemüse  
*Fried rice noodles with grilled duck slices and vegetables*

### 73 MIEN XAO THIT BO CAN <sup>1237</sup>

13,90€

Gebratene Glasnudeln mit Rindfleisch, Gemüse, Curry  
*Fried glass noodles with beef, vegetables, curry*



# Spezialitäten

## VIETNAMESISCHE NUDELN UND REIS

Specialities : Vietnamese noodles and rice

**74 MI CHIEN GION TOM MUC BO <sup>1</sup> 17,90€**

Knusprige Nudeln mit Garnelen, Tintenfisch, Rindfleisch, Karotten, Zwiebeln und Gemüse  
*Crispy noodles with prawns, squid, beef, carrots, onions and vegetables*

**75 BANH PHO XAO THAP CAM <sup>1</sup> 17,90€**

Gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Tintenfisch, Rindfleisch, Karotten, Zwiebeln und Gemüse  
*Fried "pho" noodles with prawns, squid, beef, carrots, onions and vegetables*

**76 MI UDON XAO CHUA NGOT (PIKANT) <sup>1</sup> 17,90€**

Gebratene Udonnudeln mit Garnelen, Tintenfisch, Rindfleisch in Süß-Sauer-Sauce  
*Fried Udon noodles with prawns, squid, beef, carrots, onions and vegetables*

**77 COM XAO THAP CAM CA RI <sup>1</sup> 17,90€**

Gebratener Reis mit Garnelen, Tintenfisch, Rindfleisch mit Curry  
*Fried rice with prawns, squid, beef with curry*

**78 COM XAO THIT BO GA <sup>1</sup> 12,90€**

Gebratener Reis mit Rindfleisch und Hühnerfleisch  
*Fried rice with beef and chicken*

**neu 79 MI VANG NGHE MONG THAP CAM (PIKANT) <sup>1</sup> 17,90€**

Kurkuma-Nudeln mit Garnelen, Tintenfisch, Rindfleisch, Karotten, Zwiebeln und Gemüse  
*Turmeric noodle with prawns, squid, beef, carrots, onions and vegetables*

**neu 84B MI SOI VN BO GA <sup>1</sup> 12,90€**

Vietnamesische Nudeln gebraten mit Rindfleisch, Hühnerfleisch, Sprossen, Karotten und Lauch  
*Vietnamese noodle with beef and chicken, sprouts, carrots and leek*

**neu 85B MI SOI VN THAP CAM <sup>1</sup> 17,90€**

Vietnamesische Nudeln gebraten mit Rindfleisch, Hühnerfleisch, Tintenfisch, Sprossen, Karotten und Lauch  
*Vietnamese noodle with beef and chicken, sprouts, carrots and leek*

# Suppengerichte / Noodle Soups



**80 PHO BO** <sup>1</sup>

**13,50€**

Nationalgericht in Vietnam: Reisbandnudelsuppe mit Rindfleischscheiben, Sojasprossen und frischen vietnamesischen Kräutern in kräftiger Brühe

*National dish in Vietnam: Rice noodle soup with beef slices, bean sprouts and fresh Vietnamese herbs in a strong broth*

**81 PHO GA** <sup>1</sup>

**12,50€**

Nationalgericht in Vietnam: Reisbandnudelsuppe mit Hühnerbrustfilet, Sojasprossen und frischen vietnamesischen Kräutern in kräftiger Brühe

*National dish in Vietnam: Rice noodle soup with chicken breast fillet, Bean sprouts and fresh Vietnamese herbs in a strong broth*



„Pho ist eine traditionelle kräftige Suppe der vietnamesischen Küche, die sehr berühmt und beliebt ist. Man kocht sie sorgfältig, um einen perfekten Geschmack auf den Tisch zu bringen. Diese Power-Suppe kann man in Vietnam an jeder Straßenecke finden. Ob morgens oder abends, wenn man sich schlapp fühlt gibt's keinen bessern Muntermacher.“

**neu 82 BUN BO HUE (PIKANT)** <sup>1</sup>

**14,90€**

Reisnudeln mit Rindfleisch und vietnamesische Schweinefleisch Wurst in aromatischer mit Zitronengras gewürzte Suppe

*Rice noodles with beef and Vietnamese pork sausage in aromatic soup seasoned with lemongrass*

**neu 83 BUN CA LACHS CHUA NGOT** <sup>1</sup>

**14,90€**

Reisnudeln mit Lachs, und Dill in kräftiger Süß-Sauer Brühe

*Rice Noodle with salmon in a strong sweet sour soup*

**neu 84A MI SOI VN BO GA** <sup>1</sup>

**12,90€**

Vietnamesische Nudelsuppe mit Rindfleisch, Hühnerfleisch, Sprossen, Karotten und Lauch

*Vietnamese noodle with beef and chicken, sprouts, carrots and leek*

**neu 85A MI SOI VN THAP CAM** <sup>1</sup>

**17,90€**

Vietnamesische Nudelsuppe mit Rindfleisch, Hühnerfleisch, Tintenfisch, Sprossen, Karotten und Lauch

*Vietnamese noodle with beef and chicken, sprouts, carrots and leek*

**90 BUN THIT NUONG <sup>1</sup>****12,90€**

Vietnam Salat mit Reisnudeln, Schweinerücken vom Grill, frische Kräuter und Erdnüssen, serviert mit der hausgemachten vietnamesischen (kalten) Knoblauch-Chili- Sauce  
*Vietnam salad with rice noodles, grilled pork loin, fresh herbs and peanuts, served with the homemade Vietnamese (cold) Garlic chili sauce*

**91 BUN CHA GIO THIT NUONG <sup>1</sup>****13,90€**

Vietnam Salat mit Reisnudeln, Schweinerücken vom Grill, gefüllte Frühlingsrollen, frische Kräuter und Erdnüssen, serviert mit der hausgemachten vietnamesischen (kalten) Knoblauch-Chili-Sauce  
*Vietnam salad with rice noodles, pork loin from the grill, filled Spring rolls, fresh herbs and peanuts, served with the homemade Vietnamese (cold) garlic and chili sauce*

**92 BUN BO XAO NAM BO <sup>1</sup>****13,90€**

Vietnam Salat mit Reisnudeln, Rinderhüftsteakscheiben angebraten mit frischem Zitronengras und Chili, frische Kräuter und Erdnüssen, serviert mit der hausgemachten vietnam. kalten) Knoblauch-Chili-Sauce

*Vietnam salad with rice noodles, beef steak slices fried with fresh lemongrass and chilli, fresh herbs and peanuts, served with the homemade Vietnamese (cold) garlic-chili sauce*

**93 BUN THIT VIT NUONG <sup>1</sup>****16,90€**

Vietnam Salat mit Reisnudeln, gegrillten Entenscheiben, frische Kräuter und Erdnüssen, serviert mit dunkler Soße oder Curry Sauce

*Vietnam salad with rice noodles, grilled duck slices, fresh herbs and peanuts, served with dark sauce or curry sauce*

**94 BUN BO LA LOT <sup>1</sup>****16,90€**

In Betelblätter eingewickelte Rindfleischröllchen mit Reisnudeln, Salat und vietnamesische Kräuter, serviert mit der vietnam. Knoblauch-Chili-Sauce (kalt)

*Beef rolls wrapped in betel leaves with rice noodles, salad and Vietnamese herbs, served with the Vietnamese garlic-chili sauce (cold)*

**neu 95 BUN TOM THIT HEO XAY <sup>1</sup>****16,90€**

Reisnudeln mit Fleischhack aus Garnelen und Schwein und Salat, serviert mit der vietnam. Knoblauch-Chili-Sauce (kalt)

*Rice noodle with meatball prawn and pork and salad served with the Vietnamese garlic-chili sauce (cold)*

**neu 96 BUN CA LACH XA-OT THI LA <sup>1</sup>****16,90€**

Reisnudeln mit Lachs gewürzt mit Zitronengras und Chili und Dill, serviert mit der vietnam. Knoblauch-Chili-Sauce (kalt)

*Rice noodle with salmon seasoned with lemon gras, chili and dill, served with the Vietnamese garlic-chili sauce (cold)*

# Meeresfrüchte

## Seafood

REIS ALS BEILAGE / RICE AS A SIDE DISH



### 100 MUC XAO XA OT (PIKANT) <sup>1</sup> 13,90€

Tintenfischscheiben gebraten mit frischem Zitronengras, Chili und Paprika  
*Fried squid slices with fresh lemongrass, chilli and paprika*

### 101 MUC XAO CHUA NGOT CAY (PIKANT) <sup>1 3 7 10</sup> 13,90€

Gebratene Tintenfischscheiben mit Ananas, Tomaten, Sellerie und Gurken,  
serviert mit Süß-Sauer-Sauce  
*Fried squid slices with pineapple, tomatoes, celery and cucumber, served with  
sweet and sour sauce*

### 102 MUC TRUNG NHO CHIEN GION <sup>1 3 7 10</sup> 15,90€

Gebratene Baby-Tintenfischeier mit Süß-Sauer-Sauce, serviert mit Salat,  
Gurken und Tomaten  
*Fried baby cuttlefish with sweet-sour sauce, served with salad, cucumber and tomato*

### 103 TOM CARI (PIKANT) <sup>1 3 7</sup> 15,90€

Gebratene Garnelen mit Gemüse der Saison in roter Curry Sauce  
*Fried shrimps with seasonal vegetables in red curry sauce*

### 104 TOM CHUA NGOT (PIKANT) <sup>1 3 7 10</sup> 15,90€

Gebratene Garnelen in Süßsauer-Sauce mit Ananas, Tomaten und Gemüse  
*Fried prawns in sweet and sour sauce with pineapple, tomatoes and vegetable*

### 105 CA HOI CARI <sup>1 3 7</sup> 15,90€

Gebratener Lachsfilet mit Gemüse der Saison in Curry-Sauce  
*Fried salmon fillet with seasonal vegetables in curry sauce*

#### Zusatzstoffe

1=mit Geschmacksverstärker, 2=mit Konservierungsstoffen, 3=mit Farbstoffen,  
4=koffeinhaltig, 5=mit Phosphat, 6=mit Antioxydationsmittel, 7=mit Süßmittel,  
8=Chininhaltig, 9=mit Milchweiß, 10=Säuerungsmittel

# Vegetarisch

## VORSPEISEN

### 110 CHA GIO CHAY <sup>1</sup>

Frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse, serviert mit der vietnamesischen Spezial-Sauce (kalt)  
*Fried spring rolls filled with glass noodles and vegetables, served with the Vietnamese special sauce (cold)*

**4,90€**

### 111 GOI CUON CHAY <sup>1</sup>

Frische vegetarische Sommerrollen mit Reispapier gefüllt mit Reissnudeln, Salat und frischen Kräutern, serviert mit der hausgemachten Erdnuss-Hoisin-Sauce  
*Fresh vegetarian summer rolls with rice paper filled with rice noodles, salad and fresh herbs, served with the homemade peanut hoisin sauce*

**5,90€**

### 112 SUP CHUA CHAY <sup>1</sup>

Süß-säuerliche Suppe mit Ananas, Tomaten und vietnamesischen Kräutern  
*Sweet and sour soup with pineapple, tomatoes and Vietnamese herbs*

**4,50€**

### 113 SUP MIEN CHAY <sup>1</sup>

Glasnudelsuppe mit Tofu und Gemüse  
*Glass noodle soup with tofu and vegetables*

**4,50€**

### 114 SALAT DAU PHU

Weißkohlsalat mit Tofu und vietnamesischen Kräutern  
*White cabbage salad with tofu and Vietnamese herbs*

**7,50€**

### 115 GOI DU DU DAU PHU

Papaya Salat mit Tofu und vietnamesischen Kräutern  
*Papaya salad with tofu and Vietnamese herbs*

**8,50€**

## HAUPTGERICHTE

### 120 DAU PHU CHUA CAY (PIKANT) <sup>3 7 10</sup>

Gebratene Tofus mit Gemüse der Saison mit Süß-Sauer-Chili-Sauce  
*Roasted tofu with vegetables of the season with Sweet-sour chili sauce*

**12,90€**

### 121 DAU PHU CA RI (PIKANT) <sup>13 7</sup>

Gebratene Tofus mit Gemüse der Saison in Curry Sauce  
*Fried tofu with seasonal vegetables in curry sauce*

**12,90€**

### 122 MIEN XAO DAU PHU CARI (PIKANT) <sup>13 7</sup>

Gebratene Glasnudeln mit Tofus und Gemüse, mit Curry gewürzt  
*Fried glass noodles with tofu and vegetables, spiced with curry*

**10,90€**

### 123 MI XAO DAU PHU <sup>13 7</sup>

Gebratene Nudeln mit Tofus und Gemüse der Saison  
*Fried noodles with tofu and vegetables of the season*

**10,90€**

### 124 BANH PHO XAO DAU PHU <sup>13 7</sup>

Gebratene Reisbandnudeln mit Tofus und Gemüse der Saison  
*Fried rice noodles with tofu and vegetables of the season*

**10,90€**

### 125 MI UDON XAO CHAY <sup>13 7</sup>

Japanische Udon-Nudeln gebraten mit Tofus, Pilzen und Gemüse der Saison  
*Japanese udon noodles fried with tofu, mushrooms and vegetables of the season*

**10,90€**

### 126 DAU PHU XAO XA OT (PIKANT) <sup>13 7</sup>

Tofus gebraten mit Zitronengras und Chili (pikant)  
*Fried tofus with lemongras an chili (spicy)*

**12,90€**

**neu**

### 127 DAU PHU LAC NAM SOT DEN <sup>13 7</sup>

Tofus gebraten und Erdnüsse in dunkler Soße  
*Fried tofus and nuts with dark sauce*

**12,90€**



# Desserts



## 130 GEDÄMPFTER REISKUCHEN

mit Panda-Blättersaft und Kokoscreme

*Steamed rice cake with pandan leaves juice and coconut cream*

**4,50€**



## 131 GEGRILLTE BANANEN

mit Klebreis-Mantel und Kokoscreme

*Grilled bananas with sticky rice coat  
and coconut cream*

**4,50€**

## 132 CHUOI CHIEN

Gebackene Bananen mit  
Honig und Sesam umhüllt  
*Baked bananas wrapped in  
honey and sesame*

**4,00€**

## 133 DUA CHIEN

Gebackene Ananas mit Honig und Sesam umhüllt  
*Baked pineapple wrapped in honey and sesame*

**4,00€**

## 134 BANH BO

Gedämpfte Reismehlküchlein mit Kokoscreme  
*Steamed rice flour cake with coconut creme*

**4,90€**



# Mittagstisch

Dienstag - Freitag (außer an Feiertagen)

11:00 Uhr - 15:00 Uhr

<b>150 COM CHIEN THIT GA</b> <sup>1237</sup>	<b>8,50 €</b>
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und frischem Saisongemüse	
<b>151 MI XAO THIT GA</b> <sup>1237</sup>	<b>8,50 €</b>
Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und frischem Saisongemüse	
<b>152 GA XAO RAU</b> <sup>1237</sup>	<b>10,50 €</b>
Hühnerfilet gebraten mit frischem Saisongemüse und dunkler Sauce	
<b>153 GA XAO CARI</b> <sup>137</sup>	<b>10,50 €</b>
Hühnerfilet gebraten mit frischem Saisongemüse in Curry Sauce	
<b>154 GA XAO XA OT (PIKANT)</b>	<b>10,50 €</b>
Hühnerfleisch gebraten mit frischem Zitronengras, Chili, Paprika und Zwiebeln	
<b>155 DUI GA CHIEN GION</b> <sup>1237</sup>	<b>10,90 €</b>
Knuspriges Hähnchen mit Gemüse der Saison und dunkler Sauce	
<b>156 DUI GA CHIEN GION CARI</b> <sup>137</sup>	<b>10,90 €</b>
Knuspriges Hähnchen mit Gemüse der Saison in Curry Sauce	
<b>157 HEO XAO CHUA NGOT</b> <sup>3710</sup>	<b>10,50 €</b>
Gebratenes Schweinefleisch mit Saisongemüse mit Süß-Sauer-Sauce	
<b>158 HEO XAO RAU</b> <sup>1237</sup>	<b>10,50 €</b>
Gebratenes Schweinefleisch mit Saisongemüse mit dunkler Sauce	
<b>159 BO XAO XA OT (PIKANT)</b>	<b>10,90 €</b>
Rindfleisch gebraten mit frischem Zitronengras, Chili, Paprika und Zwiebeln	
<b>160 BO XAO RAU</b> <sup>1237</sup>	<b>10,90 €</b>
Gebratenes Rindfleisch mit Saisongemüse und dunkler Sauce	
<b>171 VIT XAO SOT GUNG</b> <sup>1237</sup>	<b>11,50 €</b>
Knusprige Entenscheiben mit Saisongemüse in Ingwer-Sauce	
<b>172 VIT CHUA NGOT</b> <sup>3710</sup>	<b>11,50 €</b>
Knusprige Entenscheiben mit Saisongemüse und Süß-Sauer-Sauce	
<b>173 VIT CARI</b> <sup>137</sup>	<b>11,50 €</b>
Knusprige Entenscheiben mit Saisongemüse in Curry Sauce	
<b>174 DAU PHU XAO XA OT</b>	<b>9,90 €</b>
Gebratene Tofus mit frischem Zitronengras, Chili, Paprika und Zwiebeln	
<b>175 DAU PHU CHUA NGOT</b> <sup>3710</sup>	<b>9,90 €</b>
Geratene Tofus mit Gemüse der Saison und Süß-Sauer-Sauce	
<b>176 DAU PHU XAO RAU</b> <sup>1237</sup>	<b>9,90 €</b>
Gebratene Tofus mit Gemüse der Saison und dunkler Sauce	
<b>179 RAU XAO CARI CHAY</b> <sup>137</sup>	<b>9,90 €</b>
Gebratene Tofus mit Gemüse der Saison in Curry Sauce	

## Zusatzstoffe

1=mit Geschmacksverstärker, 2=mit Konservierungsstoffen, 3=mit Farbstoffen, 4=koffeinhaltig, 5=mit Phosphat, 6=mit Antioxydationsmittel, 7=mit Süßmittel, 8=Chininhaltig, 9=mit Milchweiß, 10=Säuerungsmittel



# Link

Vietnamrestaurant



Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit

## Vorbestellung

Bestellen Sie vietnamesische Gerichte nach traditioneller Zubereitung und Familienrezept.

Die Mindestbestellmenge ist ab 10 Personen.

Im Restaurant speisen oder für zu Hause.

## Kontakt

Frankenthalerstraße 123  
67059 Ludwigshafen

Telefon: 0621-54 54 571

Mobil: 0152-17 23 69 75

## Allergene

- a. Getreideprodukte  
(Glutenhaltig)
- b. Fisch
- c. Krebstiere
- d. Schwefeldioxide und Sulfite
- e. Sellerie
- f. Milch und Laktose
- g. Sesamsamen
- h. Nüsse
- i. Erdnüsse
- j. Eier
- k. Lupinen
- l. Senf
- m. Soja
- n. Weichtiere

## Reservierungen

**Unser Restaurant bietet Ihnen gastronomische Erlebnisse und besondere Services.**

**Wenn Sie uns mit einer größeren Gruppe besuchen oder sich Ihren Lieblingsplatz sichern möchten, können Sie gerne Ihren Tisch für ein spezielles Datum reservieren lassen.**

**Rufen Sie uns einfach an:  
0621-5454571**