

Erleben Sie mit uns die Gerichte der vietnamesischen Esskultur.

Entdecken Sie im Linh die originale Spezialitätenküche und lassen Sie sich von dem fernöstlichen Ambiente unseres Restaurants verführen.

Vorspeisen...



1-CHA GIO HEO

4,00 €

Frühlingsrollen mit gehacktem *Schweinefleisch*, Pilzen, Glasnudeln, Wasserkastanien, Zwiebeln, an einer Limetten-Chili-Sauce (frittiert).

2- CHA GIO GA

4,00 €

Frühlingsrollen mit gewürfeltem *Hähnchen*, Pilzen, Glasnudeln, Wasserkastanien und Zwiebeln.

4- GA NUONG SATEY

5,50 €

Mit gegrillter würziger *Hühnerbrust* am Spieß an einer goldenen SATAY-Sauce.

5- TOM LAN BOT

6,50 €

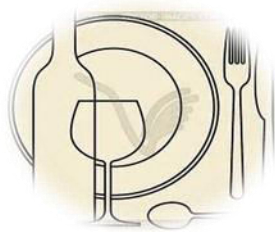
Frittierte Garnelen an einer Mayo-Wasabi-Sauce oder Sweet-Chili-Sauce.

1=mit Geschmacksverstärker 2=mit Konservierungsstoffen 3=mit Farbstoffen 4= koffeinhaltig

5=mit Phosphat 6=mit Antioxydationsmittel 7=mit Süß-mittel 8=Chininhaltig 9= mit Milcheiweiß

Alle Speisen werden ohne Glutamat zubereitet!!!

Einen leckeren asiatischen SALAT.....



10-GOI CUON

5,50 €

Gedämpftes *Schweinefleisch*, *Garnelen*, Reismudeln, Salat, Kräutern, in gerolltem Reispapier, dazu Limetten-süßsauer-Sauce oder zum Dip Sojabohnen-Sauce mit gerösteten Erdnüssen.

11-SALAT GA

6,90 €

Mit knackigem Spitzkohl, Zwiebeln, vietnamesischem Koriander & sehr fein geschnetztem *Hähnchen*, mit hausgemachtem Salat-Dressing & Krabben-Chips.

12-PAPAYA SALAT BO

10,90 €

Mit würzigem gegrilltem zartem *Rindfleisch* & frischen grünen Streifenpapaya, Zwiebeln, Tomaten & Kräuter-Sauce.

13-SALAT MIEN

7,90 €

Mit *Garnelen*, *Hackfleisch* vom *Schwein*, Glasnudeln, Paprika, Sellerie, Tomaten, gerösteten groben Erdnüssen & Limettensaft-Kräuter-Sauce.

1=mit Geschmacksverstärker 2=mit Konservierungsstoffen 3=mit Farbstoffen 4= koffeinhaltig

5=mit Phosphat 6=mit Antioxydationsmittel 7=mit Süß-mittel 8=Chininhaltig 9= mit Milcheiweiß .

Leichte Suppen



20-CANH CHUA

5,50 €

Süß-sauer-Suppe **mit Garnelen**, Ananas, Tomaten & vietnamesischen Kräutern.

21-SOUP NUOC DUA VA GA NAM

5,50 €

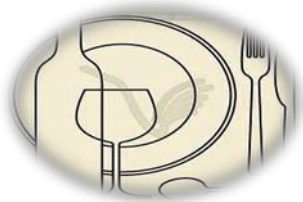
Kokosmilchsuppe mit **Hähnchen**, Pilzen, Zitronengras & Limetten-Blättern.

22-SOUP WAN-TAN

5,50 €

Wan-tan-Teig mit **Hähnchen & Garnelen** gefüllt, in einer klaren Hühnerbrühe mit Frühlingszwiebeln.

HAUPTSPEISEN –LOKAL Spezialitäten



30-COM XAO BO LUC LAC

14, 50 €

Spezialität des Hauses im Restaurant Linh.

“Bo Luc-lac “ ist das Wort in Vietnam für “ kreuz und quer “

Das feine Stück.... gewürfeltes zartes Rindfleisch, kurz angebraten, mit Zwiebeln, grobem Pfeffer & gebratenem Reis.



31-COM SUON NUONG

12,50 €

Gegrilltes mariniertes Schweine-Kotelett mit Spiegelei, frischem Salat, Gurken, Tomaten & Reis an einer typisch vietnamesischen Sauce.

40-COM VIT CHIEN

13,90 €

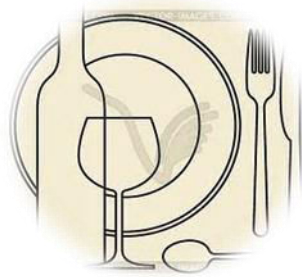
Knusprige Ente mit Duft-Reis

a-Sotdau tuong *mit hausgemachter Schwarzbohnen-Sauce & gebratenen Sojasprossen.*

b-Sot chua cay a *mit einer perfekten Sweet-Chili-Sauce & gebratenen Sojasprossen.*

c-Sot Mango *..mit Mango-Sauce & gebratenen Sojasprossen.*

Nudelgericht-Varianten - „Popular Types of Food“



Beliebtes typisches Essen aus Vietnam. Nudelgerichte sind im Alltagsleben der Vietnamesen die populärsten Gerichte.



Alle Nudelgerichte werden mit asiatischen frischen Kräutern zubereitet.

Jedes Nudelgericht wird mit einem kleinen gemischten Salat & einer Limetten-Chili-Sauce serviert.

50-BUN THIT NUONG

11,50 €

Mit langen dünnen Reismudeln, würzigem Schweinerücken vom Grill, an einer Limetten-Chili-Sauce mit gerösteten Frühlingszwiebeln & groben Erdnüssen.

51-BUN CHA GIO THIT NUONG

12,50 €

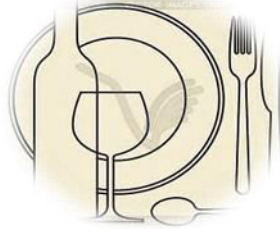
Mit Reismudeln, mariniertem Schweinerücken vom Grill, Frühlingsröllchen gefüllt mit Hackfleisch, dazu geröstete Frühlingszwiebeln, groben Erdnüssen, eingelegten Karotten & Rettich, serviert an einer Limetten-Chili-Sauce.

52- BUN BO XAO NAM BO

12,50 €

Mit Reismudeln, zartem mariniertem Rindsteak, dazu geröstete Frühlingszwiebeln, groben Erdnüssen, serviert an einer Limetten-Chili-Sauce.

Traditionelles Nationalgericht PHO Vietnam



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

Das Leben ist zu kurz, um schlechte Suppe zu essen, sagen die Vietnamesen. Sie müssen es wissen. Ihre typische Suppe mit Nudeln und Rind lässt sich prima mit Gästen teilen, sie muss nur kochend heiß sein.

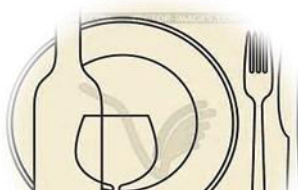
60-Pho bo Dac biet

13,50 €



Spezialität, traditionelle vietnamesische Rindersuppe

Kräftige Rindersuppe mit Reisbandnudeln, gedämpftem Tafelspitz vom Rind in einer großen Schale. Genießen Sie die zarten Rindfleischscheiben & die vietnamesischen Kräuter.



*Genuss mit super-aromatischem
köstlichem Curry...*



70- CARI THIT CUU

12,50 €

Rotes Curry² mit Lammrücken & frischem Gemüse in Kokosmilch

71-CARI GA

10,50 €

Gelbes Curry² mit Hühnerbrust & frischem Gemüse in Kokosmilch

72- CARI TOM

14,00 €

Grünes Curry mit Riesen-Garnelen & Thai Auberginen in Kokosmilch

Nudel -Gerichte

73 MI XAO THIT BO

11,50 €

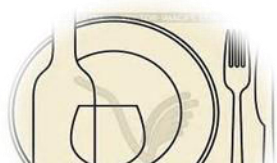
Gebratene Nudeln mit Rindfleisch, Champignons & frischem Gemüse

74 HU TIEU XAO TOM

12,50 €

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei & Garnelen, dazu frisches Gemüse in einer Tamarind-Sauce

Gesundes und leckeres Essen – für Gemüseliebhaber; ohne Fleisch!



Vegetarisch

Vorspeisen

80 - Goi cuon chay **4,50 €**

Vegetarische Sommerrolle mit Glasnudeln, Tofu, Sesam & Gemüse, dazu Bohnen-Erdnuss-Sauce.

81-Canh chua chay **3,00 €**

Süß-sauer-Suppe mit Tofu, Ananas, Tomaten & vietnamesischen Kräutern.

82-Canh mien Tofu Chay **3,00 €**

Mit Glasnudeln, Tofu, Pilzen, gerösteten Zwiebeln, in einer Gemüsebrühe.

Hauptspeisen

83-Tofu sot chua cay **12,00 €**

Tofu mit Auberginen, Tomaten, Pilzen & scharfer Bohnen Sauce 1, serviert in heißem Ton-Topf.

84-Mien tofu xao Cari Chay **8,50 €**

Gebratene Glasnudeln, Sojasprossen, frisches Gemüse, Tofu, vietnamesisches gelbes Curry (3)

85-Mi Udon Xao chay **7,50 €**

Japanische Udon-Nudeln 1, mit Pilzen, Tofu, Tomaten & Spitzkohl.

Nachspeise & Süßes

90-Gedämpfter Reiskuchen mit Panda-Blättersaft & Kokoscreme (1). **3,50 €**

91-Grillte Bananen mit Kleberreis-Mantel & Kokoscreme. **4,00 €**

Die neue Adresse für authentische Vietnam-Küche in Ludwigshafen.