



*Fris
Cháo!*

*Liebe Gäste,
lassen Sie sich von uns mit einer
kulinarischen Küche verwöhnen, die von der
vietnamesischen Tradition und der Weisheit
unserer Vorfahren geprägt ist, deren Rezepte
bis heute über Generationen weitergegeben
wurden.*

*Mit frischen und abwechslungsreichen
Gerichten à la carte möchten wir Sie in die
vietnamesische Küche einführen und Ihren
Besuch zu einem kulinarischen Genuss
machen.*

*Quán Ăn Ngon Lüneburg
www.quananngon-lueneburg.de*

Ihre Reise beginnt hier...

Súp / Suppen

- 01. SÚP RAU**  **6,50**
Suppe mit Natur-Tofu, Gemüse und Koriander
- 02. SÚP MIÊN GÀ** **6,90**
Glasnudelsuppe mit Hühnerbrustfilet,
Gemüse und Koriander
- 03. SÚP SỮA DỪA THỊT GÀ** **6,90**
Kokosmilchsuppe mit Hühnerbrustfilet,
Gemüse und Koriander
- 04. SÚP XOÀI THỊT GÀ** **6,90**
Kokosmilchsuppe mit Hühnerbrustfilet, Mangostreifen,
Gemüse und Koriander
- 05. SÚP BÍ ĐỎ TÔM** **7,50**
Kokosmilchsuppe mit Garnelen, Bio Hokkaido-Kürbis,
Süßkartoffeln, Gemüse und Koriander
- 06. SÚP CANH CHUA HẢI SẢN** ^{DN} **7,90**
Würzige vietnamesische Meeresfrüchtesuppe mit
Muscheln, Tintenfisch, Ananas, Champignons,
Riesen-Elefantenohr und Koriander (leicht scharf)



Món khai vị / Vorspeisen

- 07. NEM RÁN 2 STK.** ^{AICD} **6,90**
Frittierte vietnam. Frühlingsrollen mit Schweinefleisch und Gemüse, dazu hausgemachte Sauce
- 08. GOI CUÓN** ^E
Hausgemachte, kalte Sommerrollen, gefüllt mit Reisnudeln, Salat und Mango
- a) Bio Tofu ^F  **2 Stk. 6,90**
- b) Hühnerbrustfilet **2 Stk. 6,90**
- c) Garnelen ^Z **2 Stk. 7,50**
- d) Ente ^{A1} **2 Stk. 7,50**
- 09. TÔM CHIÊN CƠM** ^{AC} **5 STK. 7,90**
Knusprig gebackene Garnelen im Com-Mantel, serviert mit süßem Chili-Dip.

Im Dorf Vong im Norden von Hanoi bauen die Bauern eine besondere Sorte Klebreis an, die im Herbst jung geerntet wird. Die Körner werden sorgfältig von Hand gepflückt, gewaschen und sorgfältig über dem Feuer getrocknet. Danach wird der Reis in einem Mörser zerstoßen, um die Schalen vom Reiskorn zu trennen. Anschließend wird er gesiebt und erneut gemörsert. Dieser Vorgang wird genau 7 Mal wiederholt, bis nur noch das satte grüne Reiskorn übrig bleibt. Der fertige Reis wird in Lotusblätter eingewickelt um ihn vor dem Austrocknen zu schützen und ihm zusätzlich den Duft von Lotus zu verleihen.

Dieser grüne Reis wird Com genannt.

10. SÒ DIỆP NUƠNG ^{DE} 2 STK. 9,90

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Frühlingzwiebel-Öl, Koriandercreme und Erdnüssen

11. MỆT THẬP CẨM ^{AIDEFH} 14,90

Gemischter Vorspeisen-Teller mit verschiedenen Sommerrollen (Tofu, Hühnerbrustfilet, Garnelen), Frühlingsrollen und gebackenen Garnelen, dazu hausgemachte Sauce

12. ĐẬU NÀNH NGUYÊN TRẠI 6,50

Gekochte Sojabohnen mit Meersalz 

13. GOI XOÀI ĐẬU PHU ^E  10,90

Salat aus gebackenem Natur-Tofu mit frischen Mangostreifen, Karotten, Salatblättern, Koriander, Minze, Röstzwiebeln und Erdnüssen, serviert mit hausgemachtem Limetten-Dressing

14. GOI XOÀI GÀ ^E 10,90

Salat aus gekochtem Hähnchenbrustfilet mit frischen Mangostreifen, Karotten, Salatblättern, Koriander, Minze, Röstzwiebeln und Erdnüssen, serviert mit hausgemachtem Limetten-Dressing

15. NÔM MIẾN GÀ 10,90

Glasnudel-Salat mit Hühnerbrustfilet, Salatblättern, Koriander, Minze, Chili, Röstzwiebeln, serviert mit hausgemachtem Limetten-Dressing

16. GOI VỊT ^{AE} 12,90

Spezieller Hanoi-Salat mit knuspriger Ente, Mango, Karotten, frischen Kräutern und Erdnüssen, serviert mit hausgemachtem Limetten-Dressing

17. NÔM NGO SEN ^{DE} 13,90

Lotusstielsalat mit Garnelen, Ananas, Salatblättern, Karotten, Paprika, frischen Kräutern und Erdnüssen, serviert mit würzigem hausgemachtem Dressing

18. NÔM CÁ HỒI ^{DE} 13,90

Salat aus gegrilltem Lachsfilet mit frischen Mangostreifen, Karotten, Salatblättern, Koriander, Minze, Röstzwiebeln und Erdnüssen, serviert mit hausgemachtem Limettendressing



Món chính / Hauptgerichte

PHO & BUN / NUDELGERICHTE

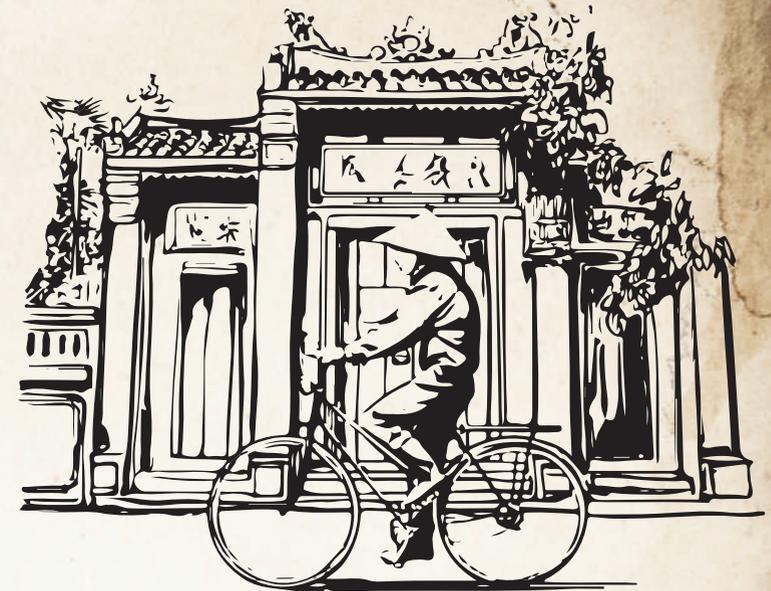
20. PHO - REISBANDNUDELSUPPE

PHO UND VIETNAM:

Sie passen zusammen wie Frankreich und Crêpes, Italien und Pizza. Sie ist nicht nur ein tolles Frühstück, sondern vor allem ein Wundermittel: Koriander ist gut für Magen und Darm. Das Vitamin C in Limetten hilft bei Erkältungen. In Rindfleisch ist viel Zink enthalten. Es stärkt das Immunsystem und hat eine entzündungshemmende Wirkung. Die Kombination ist unschlagbar, sie hilft bei grippalen Infekten, Magenschmerzen, Kummer, gegen Erkältungen und Grippe.

Das Geheimnis des authentischen vietnamesischen Geschmacks: Sternanis, den man einfach an eine Zimtstange hängt und eine Stunde lang in der Brühe kocht.

- a) **Phở đậu phụ** ^F  **14,50**
mit gebackenem Bio-Tofu
- b) **Phở gà** **14,50**
mit zartem Hühnerbrustfilet
- c) **Phở bò** **15,90**
mit zartem, gekochtem Rinderhüftsteak
- d) **Phở đặc biệt** **17,90**
mit Hähnchen, Rindfleisch und Rindfleischbällchen
- e) **Phở vịt chiên** ^{A1} **17,90**
mit knuspriger Ente



21. MÌ QUANG ^{A1,D}

18,90

Nudeln^{A1} mit knusprigem Lachsfilet, Salat und knackigem Gemüse, dazu spezielle Kokossauce



22. BUN ^{DE}

Reisnudeln sind ein nudelartiges und spaghettiähnliches Lebensmittel von verschiedener Breite, das aus Reismehl hergestellt wird. Reisnudeln mit Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern und hausgemachter Sauce

- a) **Bún nem Hà Nội** **14,90**
mit hausgemachten Frühlingsrollen und Schweinefleisch
- b) **Bún chả lá lốt** **15,90**
mit gegrilltem, gemischtem Hackfleisch in Betelblättern
- c) **Bún gà Nam Bộ** **15,90**
mit gebratenem Hühnerbrustfilet
- d) **Bún bò Nam Bộ** **15,90**
mit gebratenem Rinderhüftsteak
- e) **Bún chả „Obama“** **15,90**
mit gegrilltem Schweinefleisch



WUSSTEN SIE DAS?



BUN CHA, ein Rezept für kleine gegrillte Frikadellen aus Schweinefleisch.

BUN CHA lässt jeden Bewohner Hanois ins Schwärmen geraten.

Der Dichter Thach Lam, der auch als einer der bekanntesten Gourmets Hanois galt schrieb: „Ein Hauch des herrlichen Grillgeruchs ist genug um den Poeten in einem zu wecken. Da ist eine Wolke von blauem Rauch, die an einen Nebelschleier erinnert, der über einem Berghang liegt. Das zischen eines kleinen Tropfens Fett, der auf die Glut fällt, ruft ein sehnsuchtsvolles Seufzen hervor...!“

Noch heute genießt man **BUN CHA** am besten in einer Straßenküche.

Ex-US-Präsident **BARACK OBAMA** aß die **BUN CHA** während seines Vietnambesuches im Mai 2016 in einer Garküche.

23. BUN NUOC ^D

Suppe mit Reismudeln, Tomaten, Champignons, Dill, Lauchzwiebeln, Koriander und Tamarinden Brühe

a) Bún đậu phụ **15,90**
mit Bio-Tofu

b) Bún hải sản **19,90**
mit gegrilltem Lachs, Garnelen und Tintenfisch

24. MI XAO GION

Gebatene vietnamesische Nudeln mit Ei und Gemüse (Pakchoi und Chinakohl)

a) Mì thịt bò **17,90**
mit gebratenem Rindfleisch

b) Mì vịt **19,90**
mit knuspriger Ente



Mon An Com / Gerichte mit Reis

MON AN CHAY / VEGE. GERICHTE

Auf Wunsch können die vegetarischen Gerichte auch vegan zubereitet werden. 

30. ĐẬU PHU XAO SA OT  **14,90**
Gebackener Bio-Tofu mit knackigem Gemüse, Knoblauch, Zitronengras und Chili (leicht scharf)

31. ĐẬU PHU CÀ RI  **14,90**
Gebackener Bio-Tofu mit Kokosmilch, Karotten, Zwiebeln und Gemüse (leicht scharf)

32. RAU XAO THAP CAM  **14,90**
Verschiedenes Gemüse aus dem Wok, fein und würzig, Röstzwiebeln und Koriander

33. ĐẬU PHU NHÔI NẤM  **16,90**
Köstlich marinierte, gehackte Pilze im Tofumantel mit Pakchoi, dazu hausgemachte Sauce und Sesam



THỊT GÀ / HÜHNERFLEISCH



34. GÀ XÀO SA OT 15,90

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit knackigem Gemüse, Zitronengras und Zwiebeln (leicht scharf)

35. CÀ RI GÀ 15,90

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit knackigem Gemüse, Kokosmilch, Karotten, Zwiebeln und rotem Curry (leicht scharf)

CURRYS verbindet man eigentlich eher mit Indien oder Thailand. Hier im vietnamesischen Curry vermischen sich die Einflüsse dieser Länder. Aromatisches Currypulver bekommt den zusätzlichen Kick durch frisches Zitronengras. Man findet dieses Curry vorwiegend in Zentral- und Südvietnam.

36. GÀ NUÔNG 18,90

Gegrillte Hühnerspieße mit knackigem Gemüse

a) Gà sốt xoài — Mit Mangosauce

b) Gà sốt đậu phộng^E — Mit Erdnussauce

THỊT BÒ / RINDFLEISCH

37. BÒ XÀO SA OT 17,90

Gebratenes Rindfleisch mit knackigem Gemüse, Zitronengras und Zwiebeln (leicht scharf)

38. BÒ LŨC LÁC 17,90

Gebratenes Rinderhüftsteak mit knackigem Gemüse, Zwiebeln und Cashewnüssen



VIT / ENTENFLEISCH



40. VIT CHIEN CÀ RI ^{A1} 19,90

Knusprige Ente mit knackigem Gemüse, Kokosmilch und rotem Curry (leicht scharf)

41. VIT CHIEN SÔT DẦU PHÔNG ^{A1E} 19,90

Knusprige Ente mit knackigem Gemüse und Erdnusssauce

42. VIT CHIEN SÔT XOÀI ^{A1} 19,90

Knusprige Ente mit knackigem Gemüse und Mangosauce

43. VIT NUÔNG HỘT ĐIỀU 22,90

Medium gegrillte französische Barbarie-Ente mit hausgemachter Sauce und knackigem Gemüse, Cashewnüssen, Knoblauch (mit Süßkartoffeln serviert)



Die **BARBARIE-ENTE** ist vor allem aus der französischen Küche bekannt, wird aber auch hierzulande gezüchtet und zu leckerem Entenbraten verarbeitet. Das Fleisch der Barbarie-Ente ist im Vergleich zu anderen Entenarten eher fettarm.

Ursprünglich stammt die **BARBARIE-ENTE** von der wildlebenden südamerikanischen Warzenente, auch Moschusente oder Flugente, ab. Die domestizierten französischen Barbarie-Ente besitzen noch immer den Wildgeflügel Geschmack und sind die Geheimwaffe für jeden Gourmet.

TÔM / GARNELEN

44. TÔM XÀO SA ÔT 19,90

Gebratene Garnelen mit knackigem Gemüse, Zitronengras und Zwiebeln (leicht scharf)

45. CÀ RI TÔM 19,90

Gebratene Garnelen mit knackigem Gemüse, Kokosmilch und rotem Curry (leicht scharf)

CÀ HỒI / LACHS

46. CÀ HỒI NUÔNG NƯỚC DỪA 19,90

Gegrillter Lachs mit Curry-Kokossauce und knackigem Gemüse

47. CÀ KHO 19,90

Gegrillter Lachs mit knackigem Gemüse, dazu hausgemachter Sauce

48. CÀ HỒI NUÔNG ĐẶC BIỆT 22,90

Gegrilltes Lachssteak mit gegrillten Garnelen und knackigem Gemüse, dazu hausgemachte Sauce (mit Süßkartoffeln serviert)



DẶC SAN QUAN / SPEZIALITÄTEN

50. CHA CA LA VONG 24,90

Mit Kurkuma und Galgant mariniertes Fisch, der erst über Holzkohle gegrillt und dann frittiert wird. Serviert wird er mit Nudeln, Salat und frischem Dill.

Als Anfang des letzten Jahrhunderts die Familie Doan begann in der Hang Son, einer kleinen Straße der Altstadt Hanois, aus ihrer Vorliebe für gegrillten Fisch einen Beruf zu machen, konnte keiner ahnen, dass daraus einmal das bekannteste Gericht Hanois werden sollte. So wurde nicht nur die Straße nach dem Gericht „**CHA CA**“ benannt, sondern jeder Reiseführer macht einen Besuch des Cha Ca La Vong zur Pflicht.

51. MET NUONG DẶC BIỆT 27,90

Ein spezieller Grillteller mit 2 leckeren Riesengarnelen, 2 luxuriösen Jakobsmuscheln und leckerem Lachs, serviert mit Salat und Süßkartoffeln

52. COM NIÊU

Traditionelles, vietnamesisches Gericht mit Duftreis, Gemüse und Eiern, dazu spezielle hausgemachte Sauce

- a) Gebratenes Hühnerbrustfilet 16,90
- b) Gebratenes Rinderhüftsteak 17,90
- c) Gebratene Garnelen 19,90

53. COM NGŨ SẮC

Bunte gemischte Bowl mit Avocado, Wakame-Salat, Gurken und Mais

- a) Gebrätene Hühnerbrustfilet 16,90
- b) Gebrätene Rinderhüftsteak 17,90
- c) Gebratene Meeresfrüchte 19,90

54. LAU (AB 2 PERSONEN) / FEUERTOPF

Fondue chinoise, Hotpot, Feuertopf oder auch Steamboat, es gibt viele Namen für dieses in ganz Asien verbreitete Gericht. Aus China stammt die Idee einen durch Holzkohle oder Gas beheizten Topf mit Brühe auf den Tisch zu stellen und jeden Gast darin Fleisch, Fisch oder Gemüsestücke garen zu lassen. Der **VIETNAMESISCHE HOTPOT** unterscheidet sich durch die Brühe, die mit Zitronengras, Ingwer, Galgant und Ananas eine besondere Note erhält.

- a) Hühnerbrustfilet und Rinderhüftsteak
Pro Person — 29,90

- b) Tintenfisch, Garnelen und Lachs
Pro Person — 31,90



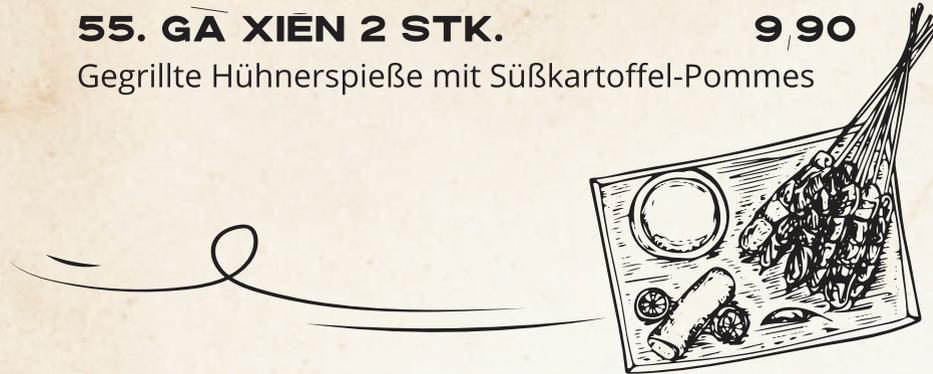
DŌ AN TRE CON / KINDERMENÜ

(Nur für die Kinder bis 12 Jahre)

55. GÀ XIÊN 2 STK.

9,90

Gegrillte Hühnerspieße mit Süßkartoffel-Pommes



DŌ AN TRĂNG MIÈNG / DESSERT

60. CHUÔI CHIÊN ^E

5,90

Gebackene Banane mit Honig, Erdnüssen und Kokosraspeln

61. BÁNH KHOAI MŌN ^E

5,90

Gedämpfter Taro im Klebreismantel mit Kokoscreme und Erdnüssen

62. MOCHI

a) Mochi-Teller

6,90

mit frischer Orange und Maracuja

b) Mochi-Eis

6,90

mit Erdbeersauce

BEILAGEN (EXTRA)

REIS

2,90

REISNUDELN

2,90

FRITTIERTE SÜSSKARTOFFEL-POMMES

4,50

*Guten
Appetit!*

