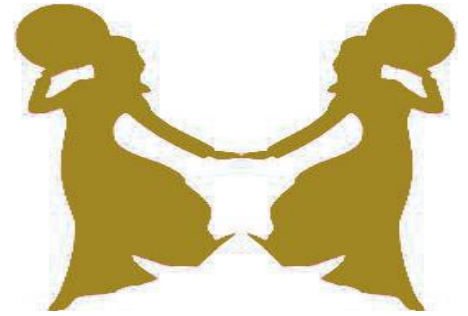




Bonjour Vietnam



Bonjour Vietnam

Ein herzliches Willkommen in unserem

Bonjour Vietnam

Vietnamesisches Restaurant

Fallmerayerstraße 28

80769 München

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag: 11:30 - 14:30 Uhr
und 17:30 - 23:00 Uhr

Samstag - Sonntag: 17:30 - 23:00 Uhr

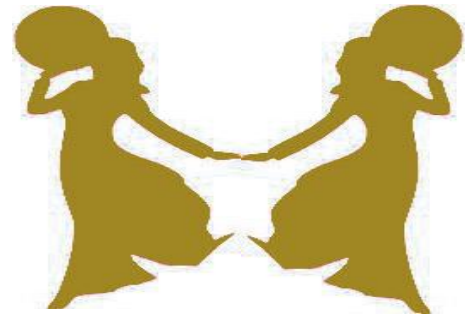
Tel.: 089-2878 8978

Wir machen auch bei Ihnen Partyservice





Bonjour Vietnam



Bonjour Vietnam

Herzlich willkommen ! Liebe Gäste,

Seit 1. August 2012 übernehmen wir

das Restaurant "Bonjour Vietnam"

in der Fallmerayerstraße 28

80796 München

Mit über 20-jähriger Erfahrung

möchten wir Ihnen, einige bei Vietnamesen

beliebte Köstlichkeiten aus den ländlichen

und städtischen Regionen Vietnams vorstellen.

Wir hoffen darauf und glauben fest daran,

dass Sie einen Hauch von Vietnam erleben dürfen

Liebe Gäste unseren manchen Speisen sind mit Geschmacksverstärker hergestellt.

Sollten Sie Spezielle Wünsche haben, wenden Sie sich bitte unser Personal.



Alle Preise inkl. Der gesetzlichen MwSt.





Bonjour Vietnam



Vorspeisen-Suppen! *Die Suppe gibt in jede Mahlzeit in Vietnam*

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Sup Chua Ngot Scharf Sauer Suppe | 3,20 € |
| 2 | Canh Chua Ga Hühnerfleisch mit Gemüse und Zitronen | 3,50 € |
| 3 | Canh Bau (1), Gehachte Garnellen mit Zucchini und Koriander | 3,50 € |
| 4 | Canh Cua , Krebsfleisch mit vietnamesischem Saison-Gemüse | 3,50 € |
| 5 | Canh Thit Bo (1), Rinderfilet mit frischen Tomaten und Praew-Kräut. | 3,90 € |
| 6 | Canh Moc (1), Hühnerflei Bällchen geformt mit Gemüse und Glasnudeln | 3,90 € |
| 7 | Canh Chua Hai San
Riesengarnelen mit Grünmuschel, Zitronenblättern und Koriander | 3,90 € |
| 8 | Canh Tap Tang , vegetarisch (1)
Verschiedenes vietnamesisches Saison-Gemüse | 2,90 € |

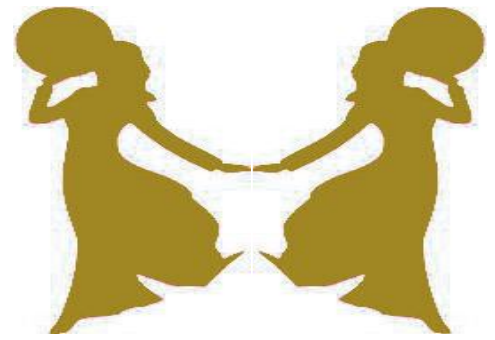


Alle Preise inkl. Der gesetzlichen MwSt.





Bonjour Vietnam



Vorspeisen

- 11 Cha Gio Vietnam, hausgemacht** **3,90 €**
2 St., nach Vietnammesichscher-Art mit Verschiedenfleisch und Gemüse
- 12 Cha Gio Chay, (vegetarisch)** 6 Mini-Frühlingsrollen **2,90 €**
- 13 Bo La Lot ,** Gehackte Rinderlende einwickelt in Wildbetelblättern,
serviert mit Salat und Fisch-Sauce **4,90 €**
- 14 Goi Cuon Tom, (Glückrolle)** **5,50 €**
Gedämpfte Riesengarnelen, Reisnudeln, frisch Vietnam-Käuter und Salat. Verwickelt mit Reispapier und spezial hausgemachter Sauce
- 15 Goi Cuon Bo, (Glückrolle)** Gedämpfte Rinderlende, Reisnudeln,
frisch Vietnamesische Käuter und Salat. Verwickelt mit Reispapier und
spezial hausgemachter Sauce **5,50 €**
- 16 Goi Cuon Dau Phu,(Glückrolle) (vegetarisch)** **5,50 €**
Tofu mit Gedämpfte, Reisnudeln, frisch Vietnamesische Käuter und Salat. Verwickelt mit Reispapier und spezial hausgemachter Sauce
- 17 Banh Phong Tom,** Krabenchip **2,90 €**
- 18 Bonjour Vorspeisen, für 2 Personen** **9,90 €**
Große Frühlingsrolle, Vietnammesichscher-art-(wie Nr.11), Mini Frühlingsrolle,Cha Gio Chay-(wie Nr. 12), Goi Cuon Tom-(wie Nr.14)

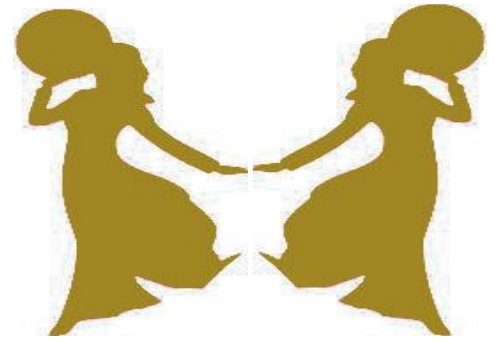


Alle Preise inkl. Der gesetzlichen MwSt.





Bonjour Vietnam



Salate

21 **Goi Tom Du Du**

Grüne Papaya Streifen mit gedämpften Riesengarnelen, gemahlen Erdnuss, Koriander und hausgemachten Sauce

8,90 €

22 **Goi Tom**

Mango Streifen mit gedämpften Riesengarnelen, Rotzwiebeln, Praew-Kräutern und hausgemachten Sauce

6,90 €



23 **Goi Bo**, medium

Rinderlende mit Zitronengras, Rotzwiebeln, dazu viel vietnamesischen Kräutern und hausgemachten Sauce

6,90 €

24 **Goi Vit**

Mango Streifen mit gegrillte Entenbrust, Rotzwiebeln, Praew-Kräutern und hausgemachten Sauce

6,90 €

25 **Goi Ga**

Hühnerfleisch Streifen mit Rotzwiebeln, Praew-Kräutern, gemahlen Erdnuss und hausgemachten Sauce

6,50 €



26 **Goi Du Du**, **vegetarisch**

Grüne Papaya Streifen mit gemahlen Erdnuss, Koriander und hausgemachten Sauce

6,90 €

27 **Goi Rau Muong**, **vegetarisch**

Wasserspinat-Salat mit vietnamesischen Kräutern, gemahlen Erdnuss und geheimnissem Dressing

6,90 €

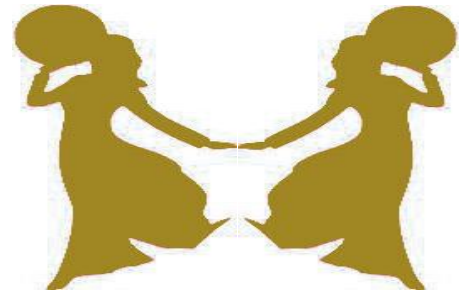


Alle Preise inkl. Der gesetzlichen MwSt.





Bonjour Vietnam



Haus-Empfehlung, Die bekannte Gerichte in Vietnam

- 31 Pho Ga**, große Schale **9,50 €**
Reisbandnudeln mit zartem Hühnerfleisch, Frühlings-Zwiebeln in 12 Stunden gekocht Hühnerbrühe, dazu viel frischem Kräutern
- 32 Pho Bo**, große Schale **9,90 €**
Reisbandnudeln mit zarter Rinderlende, Frühlings-zwiebeln in 12 Stunden gekocht Rinderbrühe, dazu viel frischem Kräutern
- 33 Bun Ga**, große Schale **9,50 €**
Reisnudeln mit zartem Hühnerfleisch, Frühlings-Zwiebeln in Hühnerbrühe, dazu frischem Kräutern
- 34 Bun Bo**, große Schale **9,90 €**
Reisnudeln mit zarter Rinderlende, Frühlings- Zwiebeln in Rinderbrühe, dazu frischem Kräutern
- 35 Bun Bo La Lot** **10,50 €**
Rindfleischröllchen eingerollt in Betelblättern, serviert mit Reisnudeln und ausgewähltes Gemüse, frischen Kräutern, Sojasprossen und hausgemachter Sauce
- 36 Pho Xao Tom** **10,50 €**
Reisbandnudeln gebraten mit Riesengarlenen, und Gemüse
- 37 Pho Bo Xao** **9,90 €**
Reisbandnudeln gebraten mit zarter Rinderlende und frischem Gemüse
- 38 Pho Chay** **vegetarisch** **8,90 €**
Reisbandnudeln gebraten mit frischem Gemüse und Tofu

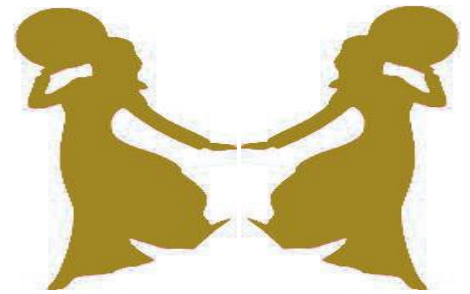


Alle Preise inkl. Der gesetzlichen MwSt.





Bonjour Vietnam



Spezialitäten Bonjour Vietnam

Sp 1 Tom Rang Muoi

Riesengarnelen mit Zitronengras, gehacktem Rotzwiebeln scharf gebraten mit Fisch-Sauce. Serviert in Tontopf

16,90 €

Sp 2 Cha Ca La Vong

Das bekannte Gericht in Hanoi Tilapiafilet in Original-Gewürz zubereitet. Reismudeln, Frühlingszwiebeln, Dill, Erdnuss, vietnamesische Kräuter und geheimnisse Sauce

16,90 €



Sp 3 Bo Xao Rau Muong

Gebratene Rinderlende mit Vietnammesicher-Wasserspinat, Knoblauch und hausgemachten Sauce

16,90 €

Sp 4 Bo Sot Vang

Weichgekochtes Rindfleisch mit Rot-Panang-Curry, Zitronengras und Galanga. Serviert in Tontopf, **scharf**

16,90 €

Sp 5 Vit Curry

Gegrillte ½ Barier Entenbrust mit frischem Gemüse, und Kokosmilch in Rot-Curry, **scharf**

17,90 €

Sp 6 Vit Xoai

Gegrillte ½ Barier Entenbrust mit Flugmango-Stücke und Salat in Mango-Soße

17,90 €



Sp 7 Vit Xao Rau

Gegrillte ½ Barier Enten mit verschiedenen Gemüse, Ingwer in Austern-Soße

16,90 €

Sp 8 Ga Kho To

Hühnerfleisch gekocht mit Zwiebeln und Ingwer, Pfeffer-Korn, Fisch-Soße, Frite Salat-Kräuter (Serviert in Tomtopf)

14,90 €

Sp 9 Ga Xi Dau

Gegrillte Maishänchenbrust mit Gemüse, Ingwer, Peperoni, Frühlingszwiebeln, Zitronenblättern in Ingwer-Soja-Sauce

14,90 €

Sp 10 Heo Xao Rau

Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse in Austern-Sauce

14,50 €

Sp 11 Heo Dam Gung

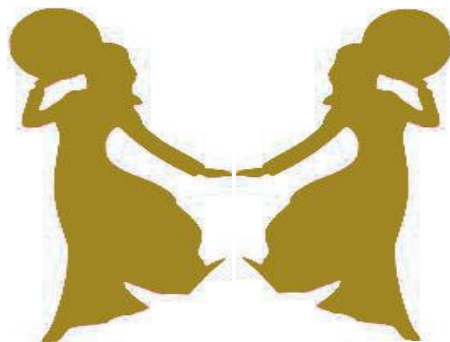
Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse in und Rottenzwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Essig,

14,50 €



Alle Preise inkl. Der gesetzlichen MwSt.





Bonjour Vietnam

Hauptgericht

Gerichte mit Huhn

H 1 Ga Chua Ngot

Knusprig Hühnerbrust mit Süß/saurer Annanassoße

10,90 €

H 2 Ga Sot Dau Phong

Knusprig Hühnerbrust mit Gemüse in Erdnußsoße

10,90 €

H 3 Ga Curry

Gebraten Hühnerfleisch mit frischem Gemüse, und Kokosmilch in Rot-Curry, **scharf**

10,90 €



H 4 Ga Gongpo

Gebraten Hühnerfleisch mit Gemüse in Hoisin-Soße

10,90 €

H 5 Com Rang Ga

Gebraten Eierreis mit Gemüse mit Hühnerfleisch

10,90 €

H 6 Mi Xao Ga

Gebraten Eiernudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse

10,90 €



H 7 Ga Sa Ot (1)

Gebraten Hühnerfleisch mit frischem Gemüse, Peperoni und Zitronengras, **scharf**

10,90 €

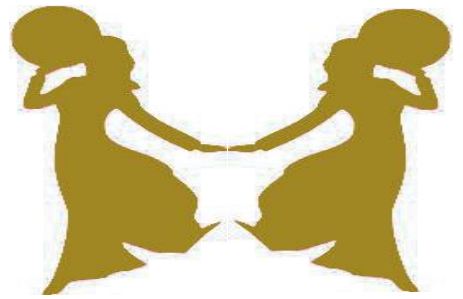
H 8 Ga Xoai

Gebraten Hühnerfleisch mit Flugmango-Stücke und Salat in Mango-Sauce

10,90 €



Alle Preise inkl. Der gesetzlichen MwSt.



Bonjour Vietnam

Hauptgericht

Gerichte mit Ente

E 1 Vit Chua Ngot

Knusprig ½ fritierte Ente mit Süß/saurer Annanassoße

11,90 €



E 2 Vit Sot Dau Phong

Knusprig ½ Enten mit verschiedenem Gemüse und einer Köstlichen Erdnuss-Soße.

11,90 €

E 3 Vit Curry

Knusprig ½ Entenbrust mit frischem Gemüse, und Kokosmilch in Rot-Curry, **scharf**

11,90 €

E 4 Vit Hoisin

Knusprig Gebackene ½ Enten mit Gemüse in Hoisin-Sauce

11,90 €



E 5 Vit Com Rang

Gebraten Eierreis mit ½ Knusprig Enten und Gemüse

11,90 €

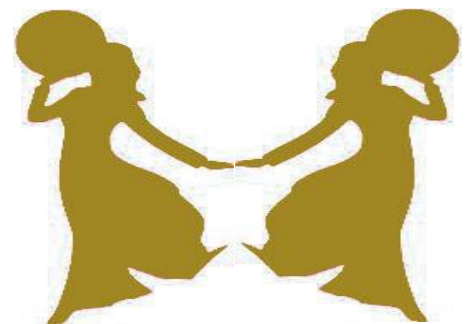
E 6 Vit Mi Xao

Gebraten Eiernudeln mit ½ Knusprig Enten und Gemüse

11,90 €



Alle Preise inkl. Der gesetzlichen MwSt.



Bonjour Vietnam

Hauptgericht

Gerichte mit Rind

- R 1 Bo Sa Ot** (1), Gebratene Rinderlende mit frischem Gemüse, Peperoni und Zitronengras, **scharf**
- R 2 Bo Xao Gia**, Gebratene Rinderlende mit Sojasprossen, Knoblauch
- R 3 Bo Curry**, Gebratene Rinderlende mit frischem Gemüse, und Kokosmilch in Rot-Curry, **scharf**

12,90 €



12,90 €

12,90 €

Gerichte mit Garnelen

- G 2 Tom Sa Ot** (1) Gebratene Riesengarnele mit frischem Gemüse, Peperoni und Zitronengras, **scharf**
- G 3 Tom Curry**, Gebratene Riesengarnele mit frischem Gemüse, und Kokosmilch in Rot-Curry, **scharf**

14,90 €



14,90 €

Gerichte mit Fisch

- F 1 Muc Sa Ot**, Gebratener Tintenfisch mit frischem Gemüse und Zitronengras, **scharf**
- F 2 Muc Xao Can**, Gebratener Tintenfisch mit frischem Sellerie und Knoblauch
- F 3 Ca Sot Ca Chua**, Gebratener fisch mit frischem Dill, Knoblauch und Tomaten-Soße.
- F 4 Ca Curry**, Gebackenes Fischfilet mit verschiedenem Gemüse und Kokosmilch in Rot-Panang-Curry, **scharf**

13,90 €

13,90 €

12,90 €



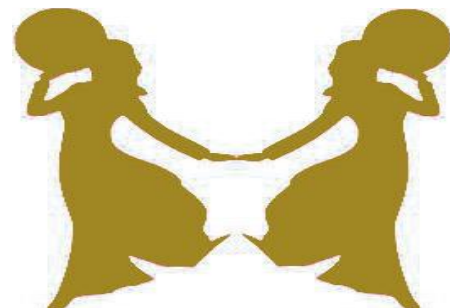
12,90 €



Alle Preise inkl. Der gesetzlichen MwSt.



Bonjour Vietnam



Vegetarisch für Liebhaber

V1 Rau Xao Thap Cam (1)

Verschiedenes Gemüse mit Ingwer in Austern-Sauce

9,50 €

V2 Cai Xanh Xao Toi

Gebratener Pak-Choi mit Ingwer und Knoblauch in Austern-Sauce

9,50 €



V3 Rau Curry

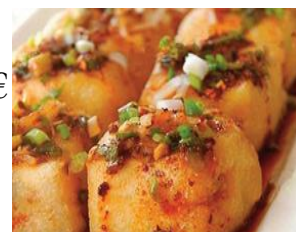
Verschiedenes Gemüse mit Peperoni und Kokosmilch in Rot-Curry,
scharf

9,90 €

V 4 Dau Phu Sa Ot (1)

Gebratener Tofu mit Gemüse, Peperoni und Zitronengras und *scharf*

10,50 €



V 5 Dau Phu Curry

Gebratener Tofu mit Gemüse, Peperoni und Kokos-Milch in Rot-Curry,
scharf

10,50 €

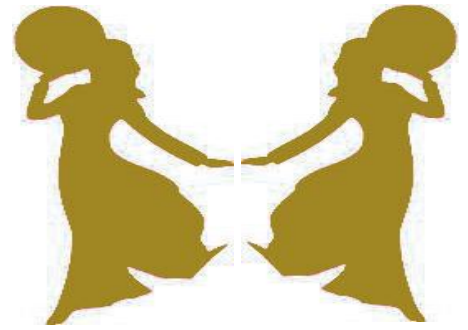


Alle Preise inkl. Der gesetzlichen MwSt.





Bonjour Vietnam



Dessert

- | | |
|--|---------------|
| 80 Chuoi Nuong
Gegrillte Banane ummantelt mit klebreis in Kokosnusssauce | 5,00 € |
| 81 Gebackene Banane
mit Honig und Mandeln | 3,50 € |
| 82 Gebackene Ananas
mit Honig und Mandeln | 3,50 € |
| 83 Panierte Bananen
Vor dem Gast flambiert mit zwei Vanille Eiskugeln | 4,90 € |
| 84 Panierte Ananas
Vor dem Gast flambiert mit zwei Vanille Eiskugeln | 4,90 € |
| 85 Zweis Vanille Eiskugeln | 2,50 € |
| 86 Mango-Creme, hausgemacht | 3,50 € |

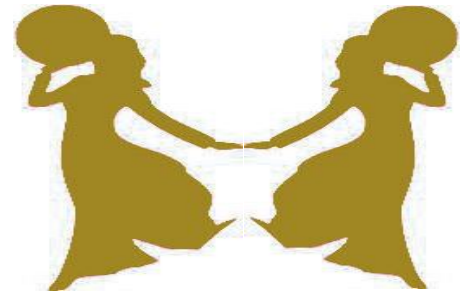


Alle Preise inkl. Der gesetzlichen MwSt.





Bonjour Vietnam



Alkoholfreie Getränke

100	Mineralwasser kl.	0,25l	2,20 €
101	Mineralwasser Gr	0,4l	3,20 €
102	Mineralwasser, Stillwasser	0,75l	4,70 €
103	Cola kl. (2)	0,2l	2,20 €
104	Cola Gr. (2)	0,4l	3,20 €
105	Cola Light kl. (2)	0,2l	2,20 €
106	Cola Light Gr. (2)	0,4l	3,20 €
107	Fanta kl. (2)	0,2l	2,20 €
108	Fanta Gr. (2)	0,4l	3,20 €
109	Cola Mix kl (2)	0,2l	2,20 €
110	Cola Mix Gr. (2)	0,4l	3,20 €
111	Apfelsaft kl.	0,2l	2,20 €
112	Apfelsaft Schorle kl.	0,2l	2,20 €
113	Apfelsaft Gr.	0,4l	3,50 €
114	Apfelsaft Schorle Gr.	0,4l	3,50 €
115	Orangensaft kl.	0,2l	2,20 €
116	Orangensaft Gr.	0,4l	3,50 €
117	Rhababer. Kl.	0,2l	2,20 €
118	Rhababer Schorle Kl.	0,2l	2,20 €
119	Rhababer Gr.	0,4l	3,50 €
120	Rhababer Schorle Gr.	0,4l	3,50 €



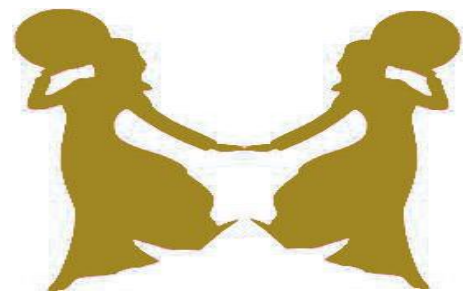
1) mit Geschmacksverstärker
2) Koffeinhaltig, Farbstoff und Chinin 3) Taurin

Alle Preise inkl. Der gesetzlichen MwSt.





Bonjour Vietnam



Alkoholfreie Getränke

121	Johannisbeerensaft kl.	0,2l	2,20 €
122	Johannisbeerensaft Schorle kl.	0,2l	2,20 €
123	Johannisbeerensaft, Gr	0,4l	3,50 €
124	Johannisbeerensaft Schorle Gr.	0,4l	3,50 €
125	Mangosaft kl.	0,2l	2,20 €
126	Mangosaft Schorle kl.	0,2l	2,20 €
127	Mangosaft Gr.	0,4l	3,50 €
128	Mangosaft Schorle Gr.	0,4l	3,50 €
129	Lycheenecktar kl.	0,2l	2,20 €
130	Lycheenecktar Schorle kl.	0,2l	2,20 €
131	Lycheenecktar, Gr.	0,4l	3,50 €
132	Lycheenecktar Schorle Gr.	0,4l	3,50 €
133	Maracujanecktar kl.	0,2l	2,20 €
134	Maracujanecktar Schorle kl.	0,2l	2,20 €
135	Maracujanecktar Gr.	0,4l	3,50 €
136	Maracujanecktar Schorle Gr.	0,4l	3,50 €
137	Tonic Water (2)	0,2l	2,70 €
138	Bitter Lemon (2)	0,2l	2,70 €
139	Ginger Ale (2)	0,2l	2,70 €
140	Chanh Da Dac Biet Gr.	0,3l	4,90 €

(Limette, Zucker, Pfefferminz mit Eiswürfel)

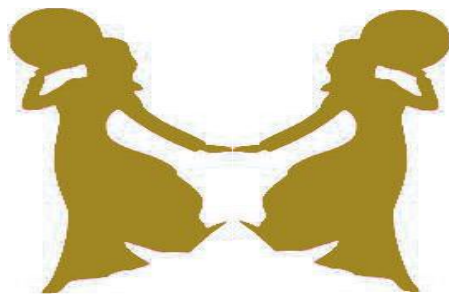


Alle Preise inkl. Der gesetzlichen MwSt.





Bonjour Vietnam



Bier

141	Augustiner Hell	0,5l	3,20 €
142	Franziskaner Weißbier Hell	0,5l	3,20 €
143	Franziskaner Weißbier Dunkel	0,5l	3,20 €
144	Franziskaner Weißbier Leicht	0,5l	3,20 €
145	Franziskaner Weißbier Alkoholfrei	0,5l	3,00 €
146	Beck's Pils	0,33l	2,70 €
147	Beck's / Gold	0,33l	2,70 €
148	Saigon Bier	0,33l	3,00 €
149	Singha Bier	0,33l	3,00 €
150	Radler	0,5l	2,90 €



Cocktail

151	MOJITO Zitronen, Pfefferminz, Zucker Zoda	0,3l	5,90 €
152	MAUI, Kokosmilch, Grenadine, Orangen Saft, Zitronen Saft, Zucker Sirups	0,3l	5,90 €
153	FRUIT PUNCH, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft, Mango Saft,	0,3l	5,90 €
154	PINA COLADA, Kokosmilch, Weiße Rum, Orangen Saft, Zitronen Saft,	0,3l	5,90 €
155	ZOMBI, Braun Rum 73%, Braun Rum 40%, Weiße Rum, Grenadine, Orangen Saft	0,3l	5,90 €



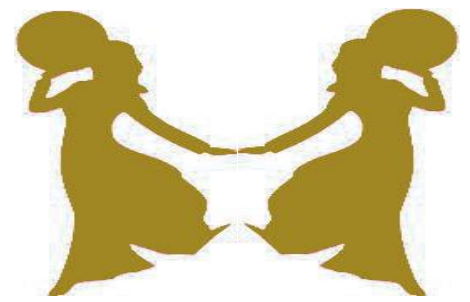
Aperitifs

156	Pflaumenwein, Choya Japan	5cl	3,50 €
157	Sake, Choya Japan	10cl	4,50 €
158	Haus Spritz (Apero, Prosecco, Lychee Mineralwasser)	0,2l	5,50 €
159	Aperol Spritz (Apero, Prosecco, Mineralwasser)	0,2l	5,50 €
160	Hugo (Hugo, Prosecco, Holunder)	0,2l	5,50 €
161	Prosecco	0,2l	3,90 €



Alle Preise inkl. Der gesetzlichen MwSt.





Bonjour Vietnam

Spirituosen

162	Mekong Whiskey	2cl	2,50 €
163	Nep Moi Reissnaps	2cl	2,50 €
164	Wodka	2cl	2,50 €
165	Ramazotti	2cl	2,50 €
166	Avena	2cl	2,50 €

Longdrinks

167	Wodka Redbull	0,4l	5,50 €
168	Jin Tonic	0,4l	5,50 €
169	Bacardi Lemonade	0,4l	5,50 €
170	Bacardi Cola	0,4l	5,50 €

Warme Getränke

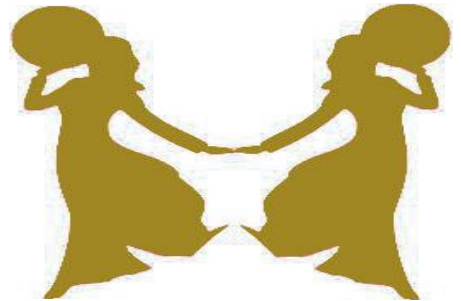
181	Kaffee		2,00 €
182	Cappuccino		2,20 €
183	Espresso		1,90 €
184	Latte Machiato		2,90 €
185	Kännchen Tee		3,00 €
186	Jasmin Tee		3,00 €
187	Grüne Tee		3,00 €
188	Lotus Tee		3,00 €
189	Ingwer Tee		3,00 €
190	Haus Tee <i>Grüne Tee, ,Ingwer Tee ,Zitronen-Blätter</i>		3,20 €



Alle Preise inkl. Der gesetzlichen MwSt.



Bonjour Vietnam



Weißwein Offen

W 1	Bürgerspital Bacchus QbA 2011 feinherb Liter, Franken - exotisches Fruchtbukett, ideal zu Sushi und mediterraner Gemüseküche Für offenen Ausschank geeignet.	0,2l	4,50 €
W 2	Kremser Sandgrube Grüner Veltliner 2011 Thiery-Weber - Helles Gelb, ein fruchtigpfeffriger Wein mit feiner Säure; typischer Grüner Veltliner.	0,2l	4,20 €
W 3	Lergemüller Riesling Fruits de Mer Edition, trocken 2011 - Sehr frisch am Gaumen, anregend und mit einer optimal abgestimmten, reifen und verträglichen Säure. Er ist nicht laut, seine Stärke liegt in den feinen Tönen und er ist ein hervorragender Essensbegleiter.	0,2l	4,50 €
W 4	Bazzola Lugana DOC 2011 Fratelli Fraccaroli, 12% - Strohfalten mit grünen Reflexen. Charakteristischer feiner Duft nach Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und Frühlingsblüten. Harmonischer Geschmack mit lebendiger Frische und delikatem Nachklang von Mandeln.	0,2l	4,90 €
Rose Offen			
W 5	Le Petit Berticot Rose 2011 IGP Atlantique - 100% Merlot; Hellrosa Farbe; in der Nase Aromen von roten Beeren und englischen Bonbon; füllig und rund durch dezente Restsüße; frische Noten von Blumen und Zitrone.	0,2l	4,20 €
Rotwein Offen			
W 6	Hugl-Wimmer Zweigelt Classic Qualitätswein Weinviertel - Tief dunkelrot; zarte Kirschrüchte und Weichseln im Bukett; schöner Dichte, kraftvoller langer, Abgang und angenehme Tannine.	0,2l	4,50 €
W 7	Lenotti Bardolino classico DOC 2011 Venetien Italien - Corvina, Rondinella, Molinara - helle rubinrote Farbe; delikate, wohlriechende Blume; trocken, weich, ausgewogen und zart	0,2l	4,20 €
W 8	Chateau Barit Bordeaux Superieur AC, 2009 Frankreich - 80 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot Granatrote Farbe, intensiver Duft nach reifen - roten Beeren; harmonisch, rund und geschmeidig. Ideal zu Wild, rotem Fleisch und Käse.	0,2l	4,50 €
W 9	Weinschorle Weißwein	0,2l	4,20 €
W 10	Weinschorle Rotwein	0,2l	4,20 €

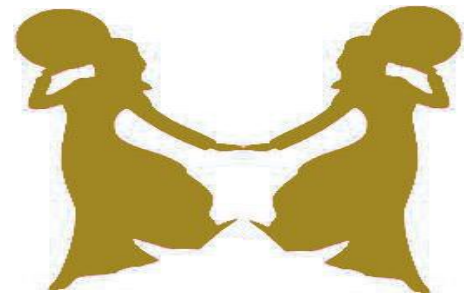


Alle Preise inkl. Der gesetzlichen MwSt.





Bonjour Vietnam



Weißwein Flaschen

W 11 Maiolo Lugana DOC 2011	0,75l	22,90 €
Provenza - Delikat, schmackhaft und frisch, mit Mandel- und Apfelnuancen.		
W 12 Louis Latour Chardonnay Bourgogne	0,75l	24,90 €
AC 2010 Frankreich, 13% ein elegant, überaus reichhaltiger Chardonnay, mit vollem, rundem Geschmack, der Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Pfirsichen süßen Blumen und Mineralien offenbart		
W 13 Köwerich No. 1 Einblick	0,75l	19,90 €
Riesling QbA classic 2011 leicht, spritzig, harmonisch - erfrischender Sommerwein malolaktisch ausgebaut (gezielter biologischer Säureabbau) durch seine weichen, sanften Noten, besonders bekömmlich		

Rotwein Flaschen

W 14 Condado de Oriza Crianza D.O.	0,75l	21,90 €
2008 Ribera del Duero, Spanien Tiefrote Kirschfarbe mit leicht violetten Tönen; Der Wein zeigt intensive Fruchtaromen, die von einem Hauch Schokolade, Tabakblättern und Gewürzholz abgerundet werden. Der prächtige Körper und intensive Geschmack münden in einen langen, eleganten Abgang.		
W 15 Weinsberg Lemberger	0,75l	23,90 €
trocken 2010 purpurrot; ausgeprägtes Bukett nach Waldkirsche, Holunder, Brombeere; trocken, Fülle an Aromen, körperreich, nachhaltig.		
W 16 Umathum Zweigelt 2010	0,75l	29,90 €
Neusiedlersee, 13% Dunkles Rot mit violetter Rand, extrem würzige Frucht, erinnert an schwarzen Pfeffer und Kirschenkern, im Geschmack Kirschen mit pikanter, steiniger Frucht, mineralische Note, angenehm weich im Abgang.		



Alle Preise inkl. Der gesetzlichen MwSt.





Mittagsmenü

Montag bis Freitag Mittag, Wir servieren mit Tages-suppe oder 4 vegetarische Frühlingsrollen

Für Mittagsangebot haben wir alle Alkoholfreie Getränke, 0,2L = 1,90 € und 0,4l 2,90 €

M 1	Ga Chua Ngot , Knusprige Hühnerbrust mit Süß-saurer Soße und Annanas.	7,30 €
M 2	Ga Sot Dau Phong , Knusprige Hühnerbrust mit Gemüse in Erdnuss-Soße leicht-scharf	7,30 €
M 3	Ga Curry , Hühnerfleisch Gebraten mit Gemüse, und Kokosmilch in-Roten-Curry, scharf	7,30 €
M 4	Ga Gongpo , Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse in Hoisin-Soße leicht-scharf	7,30 €
M 5	Ga Com Rang , Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch und Gemüse	7,30 €
M 6	Ga Mi Xao , Gebratener Eiernudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse	7,30 €
M 7	Ga Xao Xoai , Hühnerfleisch, Flugmango-Stücke, Salat in Mango-Soße	7,90 €
M 8	Ga Xao Sa Ot (1), Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse, Peperoni und Zitronengras, scharf	7,30 €
M 11	Vit Chua Ngot , Knusprige Ente mit Süß-saurer Soße, Annanas	7,90 €
M 12	Vit Sot Dau Phong , Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse und Erdnußsoße.	7,90 €
M 13	Vit Curry Knusprige Ente mit Gemüse, Kokosmilch in Rotem-Curry, scharf	7,90 €
M 14	Vit Mi Sao , Knusprige Ente mit Gebratenes Eiernudeln, Gemüse und Hoisin-Soße	7,90 €
M 15	Vit Com Rang , Knusprige Ente mit gebratenes Eierreis, Gemüse, Hoisin-Soße	7,90 €
M 16	Vit Xoai , Knusprige-gebackener Ente mit Flugmango, Salat und Mango-Soße	8,50 €
M 21	Bo Sa Ot (1), Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse, Peperoni und, Zitronengras, scharf	7,90 €
M 22	Bo Xao Gia , Gebratenes Rindfleisch mit Sojasprossen, Knoblauch Basilikum	7,90 €
M 23	Bo Curry , Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse, Kokosmilch, in Rot-Curry, scharf	7,90 €
M 31	Heo Xao Rau (1), Schweinerfleisch mit verschiedenem Germüse in Austern-Sauce	6,90 €
M 32	Tom Sa Ot (1), Riesengarnele gebraten mit Gemüse, Peperoni und Zitronengras, scharf	8,90 €
M 33	Tom Curry , Riesengarnele gebraten mit Gemüse, Kokosmilch in Rote-Curry, scharf	8,90 €
M 34	Ca Curry , Gebackenes Fischfilet mit verschiedenem Gemüse und Kokosmilch in Rote-Curry, scharf	8,90 €

1) mit Geschmacksverstärker

2) Koffeinhaltig, Farbstoff und Chinin 3) Taurin

Alle Preise inkl. Der gesetzlichen MwSt.





Bonjour Vietnam



Mittagsmenü

Spezialmittagsmenü

Montag bis Freitag Mittag, Wir servieren mit Tages-suppe oder 4 vegetarische Frühlingsrollen

Für Mittagsangebot haben wir alle Alkoholfreie Getränke, 0,2L = 1,90 € und 0,4l 2,90 €

- | | | |
|-------|---|--------|
| SM 1 | Pho Ga große Schale , Reisbandnudeln mit zartem Hühnerfleisch, Frühlingzwiebeln in 12 Stunden gekocht Hühnerbrühe , dazu viel frischem Kräutern | 7,90 € |
| SM 2 | Pho Bo große Schale , Reisbandnudeln mit zarter Rinderlende, Frühlingzwiebeln in 12 Stunden gekocht Rinderbrühe , dazu viel frischem Kräutern | 8,90 € |
| SM 3 | Bun Ga, große Schale
Reisnudeln mit Hühnerfleisch, zwiebeln in Hühnerbrühe , frischem Kräutern | 7,90 € |
| SM 4 | Bun Bo große Schale
Reisnudeln in zarter Rinderlende, Frühlingzwiebeln in Rindbrühe dazu frischem Kräutern | 8,90 € |
| SM 5 | Pho Vit große Schale , Reisbandnudeln mit Gegrillte Entenbrust , Frühlingzwiebeln in 12 Stunden gekocht Hausgemachten Brühe , dazu viel frischem Kräutern | 8,90 € |
| SM 6 | Bun Xao Ga
Reisnudeln, gebraten mit zartem Hühnerfleisch, und frischem Gemüse | 7,90 € |
| SM 7 | Bun Cha , Gegrilltes Schweinefilet mit Reisnudeln, Salat,frisch vietnam-Kräutern und Haus-Soße | 8,90 € |
| SM 8 | Bun Nem , Hausgemachte Frühlingsrolle mit Reisnudeln, Salat,frisch-Kräutern und Haus-Soße | 7,90 € |
| SM 9 | Bun Bo , Gegrilltes Rinderlende mit Reisnudeln, Salat,frisch. Kräutern und Haus-Soße | 8,90 € |
| SM 10 | Bun Bo La Lot , Wildbetelblättern Röllchen gefüllt mit gahacktem, Rindfleisch, Reisnudeln, Salat, frisch. Kräutern und Haus-Soße | 8,90 € |
| SM 11 | Pho Xao Bo , Reisbandnudeln gebraten mit zarter Rinderlende, und frischem Gemüse | 8,90 € |
| SM 12 | Pho Xao Tom , Reisbandnudeln gebraten mit Riesengarlenen, und frischem Gemüse | 8,90 € |
| SM 13 | Vit Curry Gegrillte Barier Entenbrust mit frischem Gemüse,und Kokosmilch in Rote-Curry, scharf | 8,90 € |
| SM 14 | Vit Xoai Gegrillte Barier Entenbrust mit Flugmango-Stücke, Salat und Mango-Soße | 8,90 € |
| SM 15 | Goi Cuon Tom, 3 Stück, (Glückrollen) gewickeltes Reispapier mit Großgarnelen, Reisnudeln,frisch vietnam-Kräutern und Haus-Soße | 7,90 € |
| SM 16 | Pho Chay (Vegetarisch) Reisbandnudeln gebraten mit frischem Gemüse und Tofu | 6,50 € |
| SM 17 | Bun Chay, (Vegetarisch) Gebratener Tofu mit Reisnudeln, Salat, frisch. Kräutern | 6,50 € |
| SM 18 | Rau Xao Thap Cam (Vegetarisch) Verschiedenem Gemüse | 6,50 € |
| SM 19 | Dau Phu Curry (Vegetarisch) Tofu mit Verschiedenem Gemüse und Curry scharf | 6,50 € |



Alle Preise inkl. Der gesetzlichen MwSt.

