



Chợ Đà

MENU



Authentic Vietnamese Cuisine

MÓN NHẬU

TRADITIONELLE KÖSTLICHKEITEN FÜR GESELLIGE RUNDEN

Lưu ý: Các món nhậu sẽ cần thời gian chế biến lâu hơn những món thường. Mong quý khách thông cảm.

- S1. MÓN BÒ HẠT ĐIỀU** | scharf 21
Zart gebratenes Rindfleisch mit gerösteten Cashewkernen, Paprika, Chili und Zitronengras – verfeinert mit frischem Knoblauch und Gurke.
Tender stir-fried beef with roasted cashew nuts, bell peppers, chili and lemongrass – finished with garlic and fresh cucumber (spicy).
- S2. GÀ CHIÊN SỐT NGÔ NẤM** | scharf 20
Knuspriges Hähnchen mit Paprika in einer aromatischen Mais-Pilz-Sauce, verfeinert mit Limettenblättern, Ingwer, Knoblauch, Chili, Frühlingszwiebel und Sesam.
Crispy chicken with bell peppers in a flavorful corn-mushroom sauce, enhanced with kaffir lime leaves, ginger, garlic, chili, spring onions, and sesame.
- S3. CHÂN GÀ SỐT MẮM** | scharf 20
Hühnerfüße in würziger Fischsauce, verfeinert mit Knoblauch, Chili, Paprika, grüner Mango, Koriander und Vietnamesischem Koriander.
Chicken feet in a savory fish sauce, with garlic, chili, bell pepper, mango, coriander, and Vietnamese coriander.
- S4. NỘM TAI THÍNH** 15
Fein geschnittenes Schweineohr, mariniert mit geröstetem Reispulver.
Thinly sliced pork ear marinated with roasted rice powder.
- S5. NỘM TAI CHUA** 15
Sauer eingelegte, fein geschnittene Schweineohren.
Thinly sliced pickled pork ear.
- S6. NỘM CHÂN GÀ SẢ TẮC** 18
Hühnerfüße mit Zitronengras, Kalamansi, Ingwer, Knoblauch und Kumquat.
Chicken feet with lemongrass, calamansi, ginger, garlic and cumquat.
- S7. NEM THÍNH** | SPEZIALITÄT 20
Fein geschnittene Schweinehaut und Schweinefleisch mit geröstetem Reispulver, Limettenblätter und Koriander.
Thinly sliced pork and pork skin with toasted rice powder, lime leaves and coriander.
- S8. NEM LỤI NƯỚNG SẢ** 25
Zartes mariniertes Schweinefleisch am Zitronengras-Spieß.
Tender marinated minced pork on a lemongrass skewer, enhanced with garlic, served with smoky sauce.
- S9. ỐC LƯỢC** | Verfügbarkeit je nach Saison 21
Gegarte Wasserschnecken. - Cooked freshwater snails.

nhậu • món
Specialties

- S10. NEM CHUA** 20
 Fermentierte vietnamesische Wurst aus Schweinefleisch, Schweinehaut und geröstetem Reispulver, verfeinert mit Knoblauch und vietnamesischem Koriander.
Fermented Vietnamese sausage, made from pork, pork skin and roasted rice powder, refined with garlic and Vietnamese coriander.
- S11. NEM NẤM NAM ĐỊNH | SPEZIALITÄT** 22
 Traditionelle fermentierte Wurst aus Nam Dinh, zubereitet aus Schweinefleisch, fein gehackten Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln, Chili sowie Limetten- und Bananenblättern.
Traditional fermented sausage from Nam Dinh, made with pork, finely chopped mushrooms, garlic, onions and chili, wrapped in lime and banana leaves.
- S12. BÊ TÁI CHANH** 25
 Carpaccio aus Kalbfleisch, hauchdünn geschnitten in Limetten-Marinade.
Veal carpaccio, thinly sliced and marinated with fresh lime juice.
- S13. GIÒ TRUYỀN THỐNG** 25
 Hausgemachte, traditionelle vietnamesische Wurst.
Homemade traditional vietnamese sausage.
- S14. CHÂN GIÒ CHẢO SẢ | SPEZIALITÄT** 22
 Gebratenes Spitzbein in Zitronengras-Marinade.
Pork knuckle marinated with lemongrass.
- S15. THỊT QUAY** 25
 Schweinebauch mit knuspriger, goldener Kruste.
Crispy roasted pork belly with a golden crust.
- S16. BÒ LÁ LỐT PHÔ MAI NƯỚNG** 30
 Gegrillte Rindfleischröllchen mit Käsefüllung, umhüllt von Wildbetelblättern.
Grilled beef rolls filled with cheese, wrapped in betel leaves.
- S17. CHẢ TÔM CHIÊN CỐM ^B** 30
 Garnelen-Frikadellen mit grünem Klebreis.
Shrimp patties served with green sticky rice flakes.



- S18. CHẢ CÁ** Fisch-Frikadellen ^D • fish patties 25
- S19.* CHẢ MỰC** Tintenfisch-Frikadellen ^B • squid patties 30
- S20. HÔI GÀ LÁ CHANH |** nur FR-SO 15
 Klebreis mit Hähnchen und Limettenblättern
Sticky rice with lime leaves.
- S21. HÔI KÉO |** nur FR-SO > extra vietn. Wurst +5€ 10
 Klebreis mit Mungbohnen • sticky rice with mung beans
- S22. HÔI NGÔ |** nur FR-SO > extra vietn. Wurst +5€ 10
 Klebreis mit Mais • sticky rice with corn
- S23.* BÁNH TÉT LÁ DỪA |** Klebreiskuchenröllchen mit Pandan 10
Sticky rice roll with pandan.
- S24. HÔI GỎI THỊT |** Klebreispäckchen gefüllt mit Fleisch, 10
 Karotten, Frühlingszwiebeln und Röstzwiebeln.
Sticky rice pouch filled with meat, carrots, scallions & crispy shallots.

- S25.* HÔI SEN DỪA |** Klebreis mit Lotuskernen & Kokosraspel } Preis auf Anfrage
Sticky rice with lotus seeds and coconut.

- S26.* HÔI GÁC |** Klebreis mit duftender Gacfrucht } Preis auf Anfrage
Sticky rice with fragrant gac fruit.

*
**Nur auf
 Vorbestellung**

SUPPEN | SOUPS

- | | | |
|----|--|---|
| 1. | SÚP Gà CUA BẾ HÜHNER-KRABBEN-SUPPE ^{A,B,C}
Hühnerbruststreifen • Krabbenfleisch • Shiitake-Pilze • Wachtelei • Ei • Koriander
<i>tender chicken • shiitake mushrooms • crab meat • quail egg • egg • coriander</i> | 8 |
| 2. | SÚP HẢI SẢN MEERESFRÜCHTE-SUPPE ^{B,D,N}
Garnele • Tintenfisch • Fisch • Tomate • Dill • Zitronengras • Ananas
<i>shrimp • squid • fish • tomato • dill • lemongrass • pineapple</i> | 8 |
| 3. | SÚP DƯỠNG SINH NẤM TUYẾT VITAL-SUPPE
Schneefungus • chinesische Jujube • Lotuskerne • Goji Beere • Wachtelei • Koriander • Lotuswurzel
<i>snow fungus • jujube • lotus seeds • goji berries • quail egg • coriander • lotus root</i> | 8 |
| 4. | SÚP RAU GEMÜSE-SUPPE
Babymais • Karotten • Shiitake-Pilze • Kräuter-Seitling • Enoki-Pilze • Pak Choi • Erbsen • Koriander
<i>baby corn • carrots • shiitake mushrooms • champignon • king oyster & enoki mushrooms • green peas • pak choi • coriander</i> | 7 |

TAPAS

- | | | |
|----|---|---|
| 5. | NEM HOẢ TIỄN 2 STK. CRUNCHY ROCKET ROLLS ^{B,C}
Knusprig frittierte Reispapierrollen gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch, Glasnudeln, Karotten, Mu-Err- und Shiitake-Pilzen, Ei, Sojasprossen und Schalotten. Serviert mit süß-saurer Sauce oder klassischer Limetten-Fischsauce.
<i>Crispy fried rolls filled with shrimp, seasoned minced pork, glass noodles, carrots, wood ear and shiitake mushrooms, egg, soybean sprouts and shallots. Served with sweet-sour dipping sauce or classic lime fish sauce.</i> | 8 |
| 6. | NEM THỊT 3 STK. CLASSIC SPRING ROLLS ^C
Klassische Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Glasnudeln, Karotten, Mu-Err- und Shiitake-Pilzen, Sojasprossen, Ei und Schalotten. Serviert mit süß-saurer Sauce oder klassischer Limetten-Fischsauce.
<i>Classic spring rolls filled with seasoned minced pork, glass noodles, carrots, wood ear and shiitake mushrooms, egg, soybean sprouts and shallots. Served with sweet-sour dipping sauce or classic lime fish sauce.</i> | 7 |

Vorspeisen • Starters

Starters • Vorspeisen

TAPAS

- | | | |
|-----|---|-----|
| 7. | NEM CHAY 3 STK. VEGGIE SPRING ROLLS ^C
Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Shiitake- und Mu-Err-Pilzen, Babymais, Taro, Mungbohnen, Karotten, Porree und Glasnudeln. Serviert mit süß-saurer Sauce oder klassischer Limetten-Fischsauce.
<i>Crispy fried spring rolls filled with shiitake and wood ear mushrooms, baby corn, taro, mung beans, carrots, leek and glassnoodles. Served with sweet-sour dipping sauce or classic lime fish sauce.</i> | 6.5 |
| 8. | NEM LỤI 3 STK. LEMONGRASS SKEWERS
Zartes mariniertes Schweinefleisch am Zitronengras-Spieß, verfeinert mit Knoblauch, serviert mit Grillsauce.
<i>Tender marinated minced pork on a lemongrass skewer, enhanced with garlic, served with smoky sauce.</i> | 8 |
| 9. | TÔM CHIÊN BÙI RỜI 3 STK.
GARNELEN IM KROSSEN KARTOFFELMANTEL ^B
serviert mit süß-saurer Sauce oder klassischer Limetten-Fischsauce.
<i>Shrimp wrapped in crispy shredded potato, served with sweet-sour sauce or traditional lime fish sauce.</i> | 7.5 |
| 10. | BÁNH BỘT LỘC 5 STK. TAPIOCA DUMPLINGS ^{A,B}
Tapioka-Taschen mit Garnelen-Schweinefleisch-Füllung, serviert mit Limetten-Fischsauce.
<i>Boiled tapioca dumplings with shrimp & pork, served with traditional lime fish sauce.</i> | 8 |
| 11. | NẤM CHIÊN GIÒN 3 STK. CRISPY ENOKI ^A 🍄
Knusprig frittierte Enoki-Pilze in Algenhülle, serviert mit süß-saurer Sauce.
<i>Crispy fried enoki mushrooms wrapped in nori seaweed, served with sweet-sour dipping sauce.</i> | 6 |
| 12. | HÁ CẢO 3 STK. SILK DUMPLINGS ^{A,K}
Gedämpfte <u>oder</u> knusprig frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Taro, Shiitake-Pilze, Porree, Koriander, Schalotten und Sesam; serviert mit Sojasauce.
Wahlweise gefüllt mit:
<i>Steamed or crispy fried dumplings stuffed with taro, porree, coriander, shallots and sesame; served with soy sauce. Choose your preferred filling:</i> | |
| A. | Garnelen & Schweinefleisch
<i>minced shrimp & pork</i> | 7 |
| B. | Tofu, Kräuterseitlingen & Mais 🍄
<i>tofu, king oyster mushrooms & corn</i> | 7 |

TAPAS

- 13. BÁNH BAO** | 2 STK. BAO BUNS ^{A,C,G}
 Gedämpfte Hefeklöße gefüllt mit Glasnudeln, Karotten, Mu-Err- und Shiitake-Pilzen; serviert mit süß-saurer Sauce. Wahlweise zusätzlich gefüllt mit:
Steamed buns served with glass noodles, egg, carrots, wood ear and shiitake mushrooms sweet-sour sauce.
Your choice of additional filling:
- A. XA XÍU** • mariniertem Schweinefleisch & Ei 6.5
marinated pork
 - B. GÀ QUAY** • gegrilltem Hühnerfleisch & Wachtelei 6.5
grilled chicken & quail egg
 - C. CHAY** • Kürbis, Porree & Pilzen 6 
pumpkin, leek & mushrooms
- 14. GỎI CUỐN** | 2 STK. SUMMER ROLLS ^B
 Reispapierrollen gefüllt mit Reismudeln, Salat, Minze und Gurke, serviert mit klassischer Limetten-Fischsauce. Wahlweise zusätzlich gefüllt mit:
Rice paper rolls filled with rice vermicelli salad, mint and cucumber; served with classic lime fish sauce.
Choose between:
- A. TÔM THỊT** • Garnelen, Schweinefleisch, Omelette 7.5
shrimp, pork, omelette, rice vermicelli
 - B. GỎI CHAY** • Tofu, Kräuterseitlingen, Paprika 6.5 
tofu, king oyster mushrooms, bell pepper
- 15. CUỐN NGŨ SẮC** | 4 STK. RAINBOW ROLLS ^B 7.5
 Reispapierrollen gefüllt mit Garnelen, Schweinehackbällchen, Romanasalat, Minze, Ei, Paprika, Gurke & Schnittlauch, serviert mit Limetten-Fischsauce (auch vegan möglich).
Rice paper rolls filled with shrimp, pork meatballs, romaine lettuce, mint, egg, bell pepper, cucumber & chives, served with classic lime fish sauce (optional vegan).
- 16. GỎI CUỐN ĐU ĐỦ CHẢ BÌ** | 2 STK. PAPAYA ROLLS 7
 Reispapierrollen mit jungen Papayastreifen, Karotten, Koriander, Schweinehautstreifen & geröstetem Reispulver, serviert mit Limetten-Fischsauce.
Rice paper rolls filled with shredded green papaya, carrots, coriander, tender pork skin & toasted rice powder, served with classic lime fish sauce.

Vorspeisen • Starters

NỘM | SALATE | SALADS

- | | | |
|-----|---|------|
| 21. | NỘM ĐU ĐỦ THỊT BÒ PAPAYA BEEF SALAD ^{E,H,K} | 12 |
| | Grüner Papayasalat mit Rindfleisch, Karotten, Erdnüssen, Sesam, Koriander, dazu Reiscracker.
<i>Green papaya salad with tender beef, carrots, coriander, peanuts, sesame, served with rice cracker.</i> | |
| 22. | NỘM THẬP CẨM HẢI SẢN SEAFOOD SALAD ^{B,E} | 12.5 |
| | Bunter Meeresfrüchte-Salat mit Garnelen, Tintenfisch, Mango, Karotten, Paprika, Schneefungus, Erdnüsse, Knoblauch, Sesam und Koriander, dazu Reiscracker.
<i>A colorful seafood salad with shrimp, squid, mango, carrots, bell pepper, snow fungus, peanuts, garlic, sesame and coriander, served with rice cracker.</i> | |
| 23. | NỘM TẢO HOẢI SEAWEED SALAD ^{E,K} 🌿 | 11.5 |
| | Salat aus Spirulina-Algen, Karotten, Paprika, Schalotten, Gurken, vietnamesischem Koriander, Chili, Erdnüsse & Sesam, dazu Reiscracker.
<i>Salad with spirulina seaweed, carrots, bell pepper, shallots, cucumber, Vietnamese coriander, chili, peanuts and sesame, served with rice crackers.</i> | |
| 24. | NỘM GÀ XÉ PHAY CHICKEN SALAD ^E | 11.5 |
| | Fein gezupfter Hähnchensalat mit vietnamesischem Koriander, Limettenblättern, Schalotten, Sojasprossen und frische Chili, dazu Reiscracker.
<i>Shredded chicken salad with Vietnamese coriander, lime leaves, shallots, bean sprouts and fresh chili, served with rice crackers.</i> | |

Haupt speisen



MAINS

主菜

MÌ NƯỚC | NUDELSUPPEN | NOODLE SOUPS

- 30. PHỞ BÒ | SPEZIALITÄT**
 Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch und kräftiger, aromatischer Brühe aus Rinderknochen, verfeinert mit Sternanis, Zimt, Ingwer, Koriander, Schalotten; dazu Limette, Chili und Spojasprossen. Wahlweise mit verschiedenen Rindfleischvarianten:
Signature rice noodle soup with a rich and aromatic broth made from beef bones, infused with ginger, star anise, cinnamon, coriander, shallots; served with bean sprouts, lime and chili. Your choice of topping:
- | | | |
|-----------|--|-------------|
| A. | BÒ TÁI • hauchdünnes rosa Rindfleisch
<i>thinly sliced rare beef</i> | 15.5 |
| B. | BÒ GẤU (chín) • Rinderbrustscheiben
<i>braised brisket slices</i> | 15.5 |
| C. | BÒ TÁI & GẤU • rosa Rindfleisch & Rinderbrustscheiben
<i>combo of rare beef & brisket slices</i> | 17 |
| D. | SỐT VANG • geschmortem Rindfleisch mit Rotweinsauce
<i>slow braised beef with red wine sauce</i> | 15.5 |
- 31. PHỞ Gà | SPEZIALITÄT**
 Reisbandnudelsuppe mit Hähnchenfleisch und aromatischer Hühnerbrühe, verfeinert mit Sternanis, Zimt, Ingwer, Limettenblättern, Koriander, Schalotten, dazu Limette, Chili und Spojasprossen.
Rice noodle soup with chicken in a fragrant chicken broth, infused with lime leaves, ginger, star anise, cinnamon, coriander, shallots; served with bean sprouts, lime and chili.
- 32. BÚN HUẾ | SPEZIALITÄT ^B**
 Reisnudelsuppe nach Hue-Art mit Rindfleisch und einer kräftigen Brühe auf Basis von Rinderknochen, verfeinert mit getrockneten Garnelen, Spitzbein, vietnamesischer Wurst, Koriander, Frühlingszwiebeln. Dazu Salat, Limette und Chili.
Rice vermicelli soup with beef and a rich bone broth, enhanced with dried shrimp, pork hock, Vietnamese sausage, coriander and spring onions. Served with salad, lime and chili.
- 33. BÚN CÁ ^{A,B,D}**
 Reisnudelsuppe mit knusprig gebackenem Fisch, verfeinert mit Zitronengras, Ananas, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Chili und Galgant, dazu frischen Salat.
Crispy rice vermicelli soup with crispy fried fish, lemongrass, pineapple, tomatoes, spring onions, chili and galangal, served with salad.

MÌ | NUDELGERICHTE | NOODLE DISHES

34. BÚN CHẢ HÀ NỘI | SPEZIALITÄT 17

Gegrilltes Schweinefleisch und marinierte Hackbällchen nach Hanoi-Art, serviert mit Reismudeln, gerösteten Zwiebeln, Zitronengras, Galgant, Knoblauch, Chili, süß-sauer eingelegtem Gemüse, frischen Kräutern, Gurke, Salat, Sojasprossen und einem Dressing aus Limetten und Fischesauce.

Grilled pork and marinated meatballs Hanoi-style, served with rice noodles, roasted onions, lemongrass, galangal, garlic, chili, sweet and sour pickled vegetables, fresh herbs, cucumber, salad, bean sprouts and lime fish sauce dressing.

35. BÚN NEM 17

Warmer Reismudelsalat mit knusprigen Frühlingsrollen, süß-sauer eingelegtem Gemüse, frische Kräuter, Gurke, Salat, Sojasprossen, Koriander und einem Dressing aus Limetten und Fischesauce.

Vietnamese fried spring rolls served over rice vermicelli with pickled vegetables, fresh herbs, cucumber, salad, bean sprouts, coriander and lime fish sauce dressing.

36. BÚN ĐẬU MẮM TÔM ^B 19

Ein Klassiker aus Nordvietnam: frittierte Tofu, gekochter Schweinebauch, vietnamesische Wurst, Reismudeln, Gurke, Salat, Koriander, Perillablätter, serviert mit fermentierter Garnelensauce oder alternativ Limetten-Fischesauce.

A northern Vietnamese specialty: crispy tofu, boiled pork belly, Vietnamese pork sausage, rice noodles, cucumber, salad, coriander and perilla leaves, served with fermented shrimp paste or, optionally, lime fish sauce.

37. BÚN BÒ NAM BỘ ^E 17

Warmer Reismudelsalat mit gebratenem Rindfleisch, verfeinert mit Zitronengras, Ingwer und gerösteten Zwiebeln, dazu frischen Salat, Gurke, süß-sauer eingelegtem Gemüse, Koriander, Erdnüsse und ein einem Dressing aus Limetten und Fischesauce.

Warm rice vermicelli salad with sautéed beef, enhanced with lemongrass, ginger and crispy onions. Served with fresh salad, cucumber, sweet and sour pickled vegetables, coriander, peanuts and a lime fish sauce dressing.

noodle dishes • noodle dishes • noodle dishes

MÌ | NUDELGERICHTE | NOODLE DISHES

- 38. BÚN CHẢ CÁ LÃ VỌNG | SPEZIALITÄT ^{B,D}**
Zart gegrilltes Fischfilet nach nordvietnamesischer Art, serviert in heißer Grillpfanne, dazu Reismudeln, Salat, Dill, Frühlingszwiebeln, Perillablätter, Erdnüssen, Sojasprossen und fermentierter Garnelensauce oder alternativ Limetten-Fischsauce.
Optional: Fisch-Hotpot (**Lẩu Cá**) ab 3 Personen:
mit Fisch, Kurkuma, Zwiebeln und Tamarinde
| +25€

Northern Vietnamese style grilled fish fillet, served on a hot pan, accompanied by rice vermicelli, fresh salad, dill, spring onions, perilla leaves, peanuts and bean sprouts. Served with fermented shrimp paste or lime fish sauce on request.
Optional: Fish hotpot (Lẩu Cá) or 3 or more people: with fish, turmeric, onions and tamarind | +25€

25
- 39. BÚN CHẢ ỐC ^B**
Reismudelschale mit Schnecken-Schweinefleisch-Bällchen, verfeinert mit Zitronengras, Ingwer, gerösteten Zwiebeln, aromatischen Kräutern, Wildbetel- und Limettenblättern. Dazu ein Dressing aus Limetten und Fischsauce.
Rice noodle bowl with snail and pork meatballs, enhanced with lemongrass, ginger, crispy shallots, aromatic herbs, wild betel leaves and lime leaves. Served with a lime and fish sauce dressing.

18
- 40. PHỞ HÀO**
Gebratene Reisbandnudeln (wahlweise *knusprig oder weich*), mit Pak Choi, Ei, Frühlingszwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Chili, Tomaten, Koriander und Limette. Wahlweise mit:
Stir-fried rice noodles (choose between crispy or soft) with pak choy, egg, spring onions, onions, garlic, ginger, chili, tomatoes, coriander and lime. Served with your choice of:

A. BÒ • Rindfleisch *beef*
B. ĐẬU PHỤ • Tofu *tofu* ⁶

**17
15**
- 41. MIẾN HÀO**
Gebratene Glasnudeln mit Schalotten, Sojasprossen, Karotten, roter Paprika, Frühlingszwiebeln und Koriander. Wahlweise mit:
Stir-fried rice noodles with shallots, bean sprouts, carrots, red bell pepper, spring onions and coriander. Served with your choice of:

A. TÔM • Garnelen *shrimp* ^B
C. LƯƠN • Süßwasseral *eel* ^B
B. ĐẬU PHỤ • Tofu *tofu* ^H

**18
21
16**

REISGERICHTE | RICE DISHES

INKL. EINER SUPPE

Cơm Sạch

- 42. CƠM TẨM CHẢ BÌ | SPEZIALITÄT ^{A,C}** **21**
Gebrochener Duftreis mit gegrilltem Schweinefleisch und vietnamesischem gedämpften Omelette, Schweinehaut-Wurst, eingelegtem Gemüse, Gurke, Tomate und Koriander.
Broken fragrant rice with grilled pork, steamed Vietnamese omelette, pork skin sausage, pickled vegetables, cucumber, tomato and coriander.
- 43. CƠM RANG DƯỠNG CHÂU ^C** **17**
Gebratener Reis nach Yangzhou-Art mit geräucherter Schweinewurst, Ei, Schweinefleisch, Karotten, Schalotten, Erbsen, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln, Gurke, Sesam und knusprige Reisflocken.
Yangzhou-style fried rice with smoked pork sausage, egg, pork, carrots, onions, peas, spring onions, crispy shallots, cucumber, sesame and crispy rice flakes.
- 44. CƠM RANG CÀ HỒI MỠ** **16**
Gebratener Reis mit gebackenem Hähnchenschenkel, Ei, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln, Gurke und Salat.
Baked chicken thigh served on fried rice with egg, spring onions, crispy shallots, cucumber and salad.
- 45. SƯỜN RIM DỨA** **16**
Geschmorte, karamellisierte Schweinerippchen mit Ananas, serviert mit Duftreis, Gurke, Salat und Tomate.
Caramelized pork ribs with pineapple, served with fragrant rice, cucumber, salad and tomato.
- 46. CƠM THỊT KHO TÀU** **15.5**
Zart geschmortes, karamellisiertes Schweinefleisch mit Ei, serviert mit Duftreis und blanchiertem Gemüse.
Braised caramelized pork and egg, served with fragrant rice and lightly blanched vegetables.
- 47. CƠM CÁ KHO TỘ | leicht scharf ^D** **15.5**
Im Tontopf geschmorter, karamellisierter Fisch mit Galgant, Zitronengras, Knoblauch, Chili und Röstzwiebeln, serviert mit Duftreis und gebratenem Gemüse.
Caramelized clay pot fish with galangal, lemongrass, garlic, chili and crispy shallots, served with fragrant rice and stir-fried vegetables.

REISGERICHTE | RICE DISHES

48. **BÒ HÀO LÚC LẮC** 18
Würzig gebratene Rindfleisch-Würfel mit Paprika, Schalotten, Ananas, Sellerie, Ingwer, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Sesam. Serviert mit Duftreis.
Wok-seared beef cubes with bell pepper, shallots, pineapple, celery, ginger, garlic, spring onions and sesame. Served with fragrant rice.
49. **BA CHỈ MĂNG HÀO** 16
Gebratener Schweinebauch mit Bambussprossen, Frühlingszwiebeln, Schalotten und frischem Koriander. Serviert mit Duftreis.
Stir-fried pork belly with bamboo shoots, spring onions, shallots and fresh coriander. Served with fragrant rice.
50. **CƠM SỐT VANG** 16
Rinderragout in Rotweinsauce, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch, Schalotten und Zitronengras; serviert mit Duftreis, Salat und Gurke.
Beef ragout in red wine sauce, enhanced with garlic, ginger, shallots and lemongrass. Served with fragrant rice, salad and cucumber.
51. **ĐẬU PHỤ RANG HỎI** | leicht scharf 🌶️ 15
Wokgeschwenkter Tofu mit Zitronengras-Chili-Marinade. Serviert mit Duftreis.
Wok-tossed tofu in lemongrass-chili-marinade, served with fragrant rice.

52. VIETNAMESE BAGUETTE^A *bánh mì*

SPEZIALITÄT | NUR FR-SO

Knuspriges vietnamesisches Baguette mit hausgemachter Leberpastete, mariniertem karamellisierten Schweinefleisch, vietnamesischer Schweinewurst, Knoblauch, Butter, eingelegtem Gemüse, Koriander und Chilisauce.

Crispy Vietnamese baguette with pâté, caramellized pork, vietnamese sausage, pickled vegetables, garlic, butter, coriander and chili sauce. Choose between:

- A. NORMAL
- B. SPECIAL

8
13

53. BÁNH CUỐN^A | NUR FR-SO *bánh cuốn*

Gedämpfte Reismehlröllchen, gefüllt und serviert mit Röstzwiebeln, Koriander, Chili, Gurke und Limetten-Fischsauce. Wahlweise mit:

Steamed rice rolls, filled and served with crispy shallots, fresh herbs, chili, cucumber and lime fish sauce. Choice of:

- A. **CLASSIC** • Füllung aus Hackfleisch, Mu-Err- & Shiitake-Pilzen, 5 Stk. vietn. Zimtwurst (Chả) oder gedämpfte Schweinewurst (Giò)
minced pork, wood ear and shiitake mushroom filling + 5pcs vietnamese cinnamon sausage or pork sausage

21

- B. **OHNE FÜLLUNG** • 5 Stk. vietn. Zimtwurst (Chả) oder gedämpfte Schweinewurst (Giò)
+ 5pcs vietnamese cinnamon sausage or pork sausage

19



TRADITIONELL VIETNAMESISCHES FAMILIENMENÜ

2 PER | 45€

3 PER | 55€

4 PER | 65€

Mehr als ein Menü.
Ein Stück Heimat auf dem
Tisch.

So isst man in Vietnam:
gemeinsam, aus vielen klei-
nen Schalen, voller Wärme,
Verbundenheit und guter
Gespräche.

Extras:

- Duftreis im Tontopf
fragrant rice | +5€
- eingel. Babyauberginen & Gemüse
pickled eggplant/veggies | +3€

MENÜ 1

- Duftreis im Tontopf
- klassisch säuerliche Fischsuppe ^D
- gebratenes, gemischtes Gemüse
- karamellisierte Fisch im Tontopf ^D
- gekochtes Schweinefleisch
- eingelegte Babyauberginen
- eingelegtes Gemüse
- Limetten-Fischsauce /
fermentierte Garnelenpaste ^B
- frisches Obst
- claypot rice
- sour fish soup
- stir-fried mixed vegetables
- caramelized fish in claypot
- boiled pork slices
- pickled baby eggplants
- pickled vegetables
- lime fish sauce /
fermented shrimp paste
- fresh fruits

MENÜ 2

- Duftreis im Tontopf
- Krabbensuppe ^B
- gebratenes Rindfleisch
- geschmorter, karamellisierte
Schweinebauch mit Ei
- gebratenes, gemischtes Gemüse
- eingelegte Babyauberginen
- eingelegtes Gemüse
- Limetten-Fischsauce
- frisches Obst
- claypot rice
- crab soup
- stir-fried beef
- braised caramelized pork
- stir-fried mixed vegetables
- pickled baby eggplants
- pickled vegetables
- lime fish sauce
- fresh fruits

MENÜ 3

- Duftreis im Tontopf
- saure Rippchensuppe mit Mais
- gebratenes Schweinefleisch mit
Bambussprossen
- frittierte Tofu
- gebratenes Zitronengras-Chili-
Hähnchen
- frischer Salat
- eingelegte Babyauberginen
- Limetten-Fischsauce
- frisches Obst
- claypot rice
- sour pork rib soup with corn
- stir-fried pork with bamboo
shoots
- fried tofu
- ribs
- stir-fried chicken with
lemongrass and chili
- fresh salad
- pickled baby eggplants
- lime fish sauce
- fresh fruits

CƠM KHÁCH | GÄSTEMENÜ

Individuelle Menüauswahl -
ganz nach Wunsch!
(vegan 🌱 oder mit Fleisch)

Customizable menu upon
request.
(vegan or with meat options)

HOTPOT | AB 2 PER

Jede weitere Person +20€



LẨU HẢI SẢN | MEERESFRÜCHTE-HOTPOT ^{B,D,I,N}

56

Mit Garnelen, Tintenfisch und Fischfilet, serviert mit Tomaten, Ananas, Pilzen, Pak Choi, Zwiebeln, Galgant, Knoblauch, Chili und Reisnudeln.

Seafood Hotpot with prawns, squid and fish fillet, served with tomato, pineapple, mushrooms, pak choy, onions, galangal, garlic, chili and rice vermicelli.

LẨU CÁ | FISCH-HOTPOT ^{D,I}

56

Mit Fischbällchen (asiatischer Fährnchen-Messerfisch), Schweinerippchen, Fischfilet, Schalotten, Bittergurke, Pilze, Gemüse und Reisnudeln.

Fish Hotpot with fish cakes, pork ribs, fish fillet, shallots, bitter melon, mushrooms, vegetables and rice vermicelli.

LẨU BÒ | RINDFLEISCH-HOTPOT

55

Mit Rindfleisch, Fische, Zitronengras, Schalotten, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Sprossen, Pilzen, Gemüse und Reisnudeln.

Beef Hotpot with fish sauce, lemongrass, shallots, spring onions, ginger, bean sprouts, mushrooms, vegetables and rice vermicelli.

LẨU GÀ | HÜHNER-HOTPOT

55

Mit Huhn, Ingwer, chinesischer Jujube, Gojibeeren, Lotuskernen, Pilzen, Mais, Gemüse und Weizennudeln.

Chicken Hotpot with ginger, jujube, goji berries, lotus seeds, mushrooms, corn, vegetables and wheat noodles.

Desserts

BÁNH CHUỐI CHIÊN 6.5

GEBACKENE BANANE ^{A,G}

Knuspriger Mantel, geraspelte Kokosnuss, cremige Kokossauce und Schokolade.

Fried banana fritters with shredded coconut, creamy coconut sauce and chocolate drizzle.

THẠCH KHOÀI 6.5

MANGO PUDDING ^G

frische Mango | Sahne | Milch

mango | whipped cream | milk

THẠCH MATCHA 6.5

MATCHA PUDDING ^{A,G}

Matcha | Ei | Sahne | Kokosnuss

matcha | egg | coconut

BÁNH NƯỚNG DỪA 6

ANANAS-KÜCHLEIN ^A

pineapple cake

Drinks



11月11日
11月11日

Softdrinks • Säfte • Juices

SOFTDRINKS

	0,3L
COLA ^{1,2,9,11}	3.2
COLA LIGHT ^{1,2,9,11}	3.2
FANTA ^{1,2,11}	3.2
SPRITE ^{1,2,11}	3.2
BITTER LEMON ¹¹	3.5
TONIC WATER ^{10,11}	3.5
WASSER STILL SPRUDEL	3
SELTERSWASSER	6.9

SÄFTE | JUICES

	0,3L
APFELSAFT <i>apple juice</i> ¹¹	3.7
MANGOSAFT <i>mango juice</i> ¹¹	3.7
LYCHEESAFT <i>lychee juice</i> ¹¹	3.7
KOKOSSAFT <i>coconut juice</i>	3.7
ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST <i>fresh orange juice</i>	4.5
FRUCHTSAFTSCHORLE <i>juice spritzer</i>	3.5

HOME MADE REFRESHER



TRÀ SẢ TẮC ĐÁ | KALAMANSI ZITRONENGRAS EISTEE

Erfrischender Eistee aus Zitronengras und Kalamansi
- herb, spritzig und belebend.

Refreshing calamansi iced tea with lemongrass - zesty, tangy and revitalising.

0,4L 1L

5 12

TRÀ QUÁT HÍ MUỐI | KUMQUAT EISTEE

Kumquat Eistee mit eingelegter Pflaume
- fruchtig, leicht salzig, erfrischend anders.

Kumquat iced tea with salted plum - fruity, savoury, refreshingly different.

5

CHANH MUỐI | SALZIGE LIMETTEN LIMONADE

Limonade aus eingelegter Salzlimette
- herb, salzig-süß und intensiv im Geschmack.

Fermented salted lime lemonade - tangy, salty-sweet with bold flavour.

5

NƯỚC ME | TAMARINDEN LIMONADE

- fruchtig, exotisch, leicht säuerlich.

Tamarind lemonade - fruity, exotic, tangy.

5

NƯỚC CHANH | ZITRONEN LIMONADE

- klassisch, frisch, belebend.

Classic vietnamese lemonade with fresh lemon juice.

5

NƯỚC SẦU | DRACONTOMELON LIMONADE

Limonade aus fermentierter Dracontomelon-Frucht
- herb-süß mit nostalgischer Note.

Lemonade made from fermented dracontomelon fruit - tangy-sweet with a nostalgic twist.

5

tea | coffee

HEISSER TEE | HOT TEA

TRÀ GẠO LỬT GERÖSTETER REISTEE (KANNE) mit schwarzem Naturreis, Chrysantheme & Lotuskernen. <i>Roasted black rice tea with chrysanthemum and lotus seeds (pot).</i>	6
TRÀ HANH GRÜNER TEE (KANNE) <i>Pure classic green tea (pot).</i>	5
TRÀ TÁO ĐỎ JUJUBE TEE mit Gojibeeren, getrockneten Longan & Lotuskerne <i>Jujube tea with goji berries, dried longan and lotus seeds.</i>	5
CHANH MUỐI CƯỜNG GESALZENE LIMETTE MIT INGWER <i>Salted lime & ginger.</i>	4.5
TRÀ CHANH CƯỜNG SẢ ZITRONEN-TEE mit Zitronengras und Ingwer <i>Lemon tea with lemongrass and ginger.</i>	4.5
TRÀ QUÁT KÍ MUỘI KUMQUAT-TEE mit eingelegter Pflaume <i>Kumquat tea with salted plum.</i>	5
TÍA TÔ HẢ PERILLA-ZITRONENGRAS-TEE <i>Perilla lemongrass tea.</i>	4.5
TRÀ BẠC HÀ CƯỜNG MINZE-INGWER-TEE <i>Mint tea with ginger.</i>	4.5

KAFFEE | COFFEE

CÀ PHÊ VIỆT NAM VIETNAMESISCHER KAFFEE 9,G	4.5
CÀ PHÊ ĐÁ VIETNAMESISCHER EISKAFFEE	5.5

WEIN & SCHAUMWEIN | WINE ⁵

	0,1L	0,2L	FL.
RIESLING		5.9	23
CHARDONNAY		5.9	23
ROSÉ		5.9	23
GRAUBURGUNDER		5.9	23
MERLOT		5.9	23
CABERNET		5.9	23
WEINSCHORLE		5.5	
PROSECCO	3.9		21

BIER | BEER

	0,3L	0,5L
RADEBERGER VOM FASS	3.5	5
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN		5
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN DUNKEL		5
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN KRISTALL		5
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI		5
SAIGON BEER	3.9	

REISBRÄNDE | RICE SPIRITS

	2CL
NẾP MỚI KLEBREIS-SCHNAPS <i>Glutinous rice spirit.</i>	3.5
LÚA MỚI REISBRAND AUS JUNGEM LANGKORNREIS <i>Rice spirit made from young long-grain rice.</i>	3.5

Alkoholische Getränke

Cocktails

APEROL SPRITZ ^{1,9}

0.2L | **7.9**

HUGO ^{1,9}

0.2L | **7.9**

MOJITO

0.4L | **7.9**

GIN TONIC ¹⁰

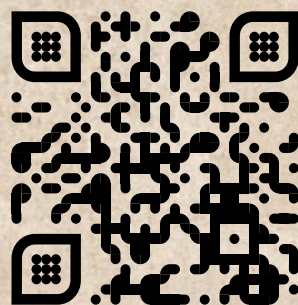
0.4L | **7.9**

WODKA LEMON ¹⁰

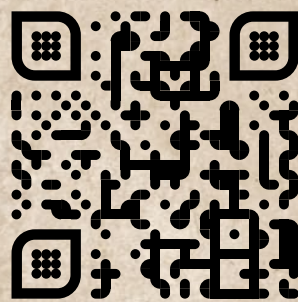
0.4L | **7.9**

Socials

BESUCHEN SIE AUCH UNSERE SOCIAL MEDIA KANÄLE, UM
KEINE UPDATES ZU VERPASSEN



IG: @vietxua.mainz



FB: Viet Xua Mainz

WWW.VIETXUA.DE

Allergene • Zusatzstoffe

ALLERGENE | GEMÄSS LMIV

- A. Eier
- B. Erdnüsse
- C. Fisch
- D. Glutenthaltiges Getreide
- E. Krebstiere
- F. Lupinen
- G. Milch
- H. Schalenfrüchte
- I. Schwefeldioxid und Sulfite
- J. Sellerie
- K. Senf
- L. Sesamsamen
- M. Sojabohnen
- N. Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

- 1. Mit Farbstoff
- 2. Mit Konservierungsstoff
- 3. Mit Antioxidationsmittel
- 4. Mit Geschmacksverstärker
- 5. Geschwefelt
- 6. Geschwärzt
- 7. Gewachst
- 8. Mit Phosphat
- 9. Koffeinhaltig
- 10. Chininhaltig
- 11. Mit Süßungsmitteln
- 12. Enthält eine Phenylalaninquelle

Unsere Preise verstehen sich in € und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.



= VEGAN