



viet corner restaurant

Vietnamesische Küche

VORSPEISEN / Finger food

- 1. Edamame ^F** **5,30**
 gedämpfte japanische Sojabohnen
steamed japanese soybeans
- 2. Nem Ha Noi 3 Stk. ^{C,D}** **5,90**
 Hausgemachte Frühlingsrollen nach Hanoi-Art mit versch. Gemüse,
 Glasnudeln, Morcheln, Karotten, dazu Limetten-Fischsaucendressing.
 Wahlweise mit:
*Homemade spring rolls in Hanoi style with mixed vegetables,
 glass noodles, more, carrots, served with lime-fish sauce
 dressing, optionally with*
 a. vegetarisch / *vegetarian*
 b. Hähnchenbrust / *chicken breast*
- 3. Goi Cuon 2 Stk. ^{C,D,K}** **5,90**
 Sommerrolle, traditionelle vietnamesische Rolle in
 Reispapier eingewickelter Salat, Kräuter,
 dazu Hoisin Sause, Wahlweise mit:
*Summer roll, traditional vietnamese roll, salad wrapped in rice
 paper, herbs, with hoisin sauce dressing, optionally with*
 a. Tofu ^M / *tofu*
 b. Hähnchenbrust / *chicken breast*
 c. Garnelen ^B / *prawns*
- 4. Garnelen-Tempura 3 Stk. ^{A,B}** **5,90**
 Knusprig panierte Garnelen nach Japan. Art, dazu Chili-Mayo Sauce
tempura prawns in japanese style with chili mayo sauce
- 5. Gyoza 4 Stk. ^{A,B,F,K}** **5,50**
 Japanische Teigtaschen mit Chili-Mayo Sauce, gefüllt mit:
Japanese dumplings with chilli mayo sauce, filled with:
 a. Gemüse / *vegetables*
 b. Hähnchenbrust / *chicken breast*
- 6. Cha La Lot 5 Stk. ^E** **5,90**
 Gefüllte Lalot – Blätter mit Rinderhackfleisch mit Erdnuss, Unagi Soße
Lalot leaves filled with beef with peanuts, unagi sauce
- 7. Ha Cao 4 Stk. ^{D,E}** **6,90**
 Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit gemahlenen Garnelen und
 Gewürzen, Sesam und Unagi Soße.
*Steamed dumplings, filled with minced shrimp and spices,
 sesame, and unagi sauce.*

SALATE / Salads

11. **Wakamesalat**^K 5,90
Marinierte grüne Meeresalgen
Marinated green seaweed
12. **Goi Rau**^{D,E,K} 6,90
Glasnudelsalat mit Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräuter,
Chili-Ingwer-Limettendressing, Wahlweise mit:
*Glass noodle salad with peanuts, fried onions, herbs,
ginger-chili-lime dressing, optionally with*
- a. Tofu^F / *tofu*
b. Hähnchenbrust / *chicken breast*
c. Garnelen^B / *prawns*
13. **Goi Xoai**^{D,E,K} 6,90
Mangosalat mit Erdnüssen, Röstzwiebeln,
Kräuter, Chili-Ingwer-Limettendressing, Wahlweise mit:
*Mango salad with peanuts, lettuce, fried onions, herbs,
ginger-chili-lime dressing, optionally with:*
- a. Tofu^F / *tofu*
b. Hähnchenbrust / *chicken breast*
c. Garnelen^B / *prawns*



SUPPEN / Soups

21. Canh Chua 5,90

säuerliche Gemüsesuppe mit frischen Kräutern,
Wahlweise mit:

sour vegetable soup with fresh herbs, optionally with:

a. Tofu ^F / *tofu*

b. Hähnchenbrust / *chicken breast*

c. Garnelen ^B / *prawns*

22. Sup Sua Dua ^G 5,90

Kokosmilch-Suppe mit Champignons, Gemüse und frischen
Kräutern, Wahlweise mit:

*Coconut milk soup with mushrooms, vegetables and fresh herbs,
optionally with:*

a. Tofu ^F / *tofu*

b. Hähnchenbrust / *chicken breast*

c. Garnelen ^B / *prawns*

23. Miso-Suppe ^F 5,90

Feine Suppe aus Sojabohnen Seedalgen und
frischen Kräutern

fine soybean soup with silk tofu, seaweed and fresh herbs

a. Tofu ^F / *tofu*

b. Lachs / *salmon*





HAUPTGERICHTE

BUN NUOC

24. Bun Bo Hue 16,90

Reisnudeln in Rindsuppe mit Zitronengras, geschmückt dazu Rindfleisch, Rindfleischbällchen, Schweinewurst und frischen Kräutern.
Rice noodles in beef soup with lemongrass, served with beef, beef meatballs, pork sausage, and fresh herbs, spices (star anise, cinnamon, ginger, cloves), onions and

PHO

Vietnamesisches Nationalgericht, Reisbandnudeln mit aufwendig gekochter Brühe, frischen Kräutern, Gewürzen (Sternanis, Zimt, Ingwer, Nelken), Zwiebeln und
Vietnamese national dish, rice noodle soup with elaborately cooked broth, fresh herbs, spices (star anise, cinnamon, ginger, cloves), onions and

- | | |
|--|-------|
| 25. Tofu / Tofu | 14,90 |
| 26. Hähnchenbrust / Chicken breast | 14,90 |
| 27. Entrecôte / Entrecote | 16,90 |
| 28. Ente Grill / Grilled duck | 16,90 |

GRILL SPECIALS

serviert mit Reis, mit gebratenem Gemüse der Saison und einer separaten
Soße nach Wahl

served with rice, with fried seasonal vegetables and a separate sauce of your choice

a. Curry Soße ^G

b. Erdnuss Soße ^E

Peanut sauce

c. Unagi Soße ^{8,9,A,D,F}

d. Hoisin Soße ^{A,F} 

Hoisin sauce pikant

31. **Gegrillte Hähnchenbrust** ^I 17,90

Grilled chicken breast

32. **Gegrilltes Entrecôte** ^I 26,90

Grilled Entrecote steak

33. **Gegrillte Garnelen** ^B 24,90

Grilled tiger prawns

34. **Gegrillte Lachs** ^D 23,90

Grilled salmon

Extra:

Soße 2,00

Reis 2,00





SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

serviert mit Reis
served with rice

- | | |
|---|--------------|
| 36. Bo Luc Lac ^{5,8,9,A,C,D,F,N} | 24,90 |
| <p>angebratenes Entrecôte mit Paprika, Sellerie und Zwiebeln
 <i>seared entrecôte with bell pepper, celery and onions</i></p> | |
| 37. Muc Xao ^{5,8,9,A,C,D,F,I,N} <i>pikant</i>  | 21,90 |
| <p>Gebratener Tintenfisch mit Sellerie, Karotte, und Zwiebeln dazu
 Knoblauch-Chili-Sauce
 <i>Fried squid with celery, carrot and onions with garlic-chilli-sauce</i></p> | |

PHO TRON

Lauwarmer Salat mit Reisbandnudeln, grünem Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern, hausgemachtem Dressing und
Lukewarm salad with wide rice noodles, green salad, peanuts, roasted onions, herbs, homemade dressing and

- | | | | |
|-----|---------------|---------------------------------|-------|
| 40. | Tofu | / Tofu ^{E,F,K} | 14,90 |
| 41. | Hähnchenbrust | / Chicken breast ^{E,K} | 14,90 |
| 42. | Entrecôte | / Entrecote ^{E,K} | 16,90 |
| 43. | Garnelen | / prawns ^B | 18,90 |

UDON

Gebratene japanische Weizennudeln mit Gemüse der Saison, Sesam, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern
Fried Japanese wheat noodles with seasonal vegetables, sesame, peanuts, fried onions, herbs

- | | | | |
|-----|---------------|---------------------------------|-------|
| 50. | Tofu | / Tofu ^{E,F,K} | 14,90 |
| 51. | Hähnchenbrust | / Chicken breast ^{E,K} | 14,90 |
| 52. | Entrecôte | / Entrecote ^{E,K} | 16,90 |
| 53. | Garnelen | / prawns ^B | 18,90 |

MON BUN

Salat mit Reissnudeln, grünem Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern, hausgemachten Dressing und
Salad with wide rice noodles, green salad, peanuts, roasted onions, herbs, homemade dressing and

- | | | | |
|---|----------------|--|-------|
| 60. | Bun Nem Chay | 5 Stk ^{E,K}  | 15,90 |
| Vegetarische Frühlingsrollen (oder mit Hoisin-Sauce)
<i>Vegetarian spring rolls (order Hoisin sauce)</i> | | | |
| 61. | Bun Nem Ga | 5 Stk ^{E,K} | 15,90 |
| Frühlingsrollen mit Hähnchenbrust
<i>Spring rolls with chicken breast</i> | | | |
| 62. | Bun Bo Nam Bo | ^{E, I,K} | 16,90 |
| Gebratenes Entrecôte mit Zitronengras
<i>Fried Entrecote with lemongrass</i> | | | |
| 63. | Bun Cha La Lot | ^{E,K} | 16,90 |
| Gefüllte Lalot-Blätter mit Rinderhackfleisch
<i>Lalot leaves filled with beef</i> | | | |



REISGERICHTE

CARI DO

Rotes Curry mit gebratenem Gemüse der Saison, Kokosmilch, Galgantwurzel, Zitronengras – serviert mit Reis und Sesam. Auswahl nach:
Spicy red curry with fried seasonal vegetables, coconut milk, galangal root, lemongrass – served with rice and sesame. Choice of:

70.	Tofu ^F	14,90
	<i>Tofu</i>	
71.	Hähnchenbrust	14,90
	<i>Chicken breast</i>	
72.	Entrecôte	16,90
	<i>Entrecote</i>	
73.	Garnelen ^B	18,90
	<i>Prawn</i>	
74.	Knusprige Ente ^A	18,90
	<i>Crispy duck</i>	
75.	Garnelen Tempura ^{A,B}	16,90
	<i>Shrimp Tempura</i>	
76.	Knusprige Veggie Ente ^{A,F}	16,90
	<i>Crispy Veggie Duck</i>	

CHUA CAY

Gebratenes Gemüse der Saison, Kokosmilch, Tom-Yum-Paste, Galgantwurzel, Zitronengras, Limetten-Blättern – serviert mit Reis und Sesam. Auswahl nach:
Fried seasonal vegetables, coconut milk, tom-yum-paste, galgant root, lemongrass, lime leaves – served with rice and sesame. Choice of:

80.	Tofu ^F	14,90
	<i>Tofu</i>	
81.	Hähnchenbrust	14,90
	<i>Chicken breast</i>	
82.	Entrecôte	16,90
	<i>Entrecote</i>	
83.	Garnelen ^B	18,90
	<i>Prawn</i>	
84.	Knusprige Ente ^A	18,90
	<i>Crispy duck</i>	
85.	Garnelen Tempura ^{A,B}	16,90
	<i>Shrimp Tempura</i>	
86.	Knusprige Veggie Ente ^{A,F}	16,90
	<i>Crispy Veggie Duck</i>	

XAO THAP CAM

Gebratenes Gemüse der Saison mit hausgemachter Soße – serviert mit Reis und Sesam.

Auswahl nach:

Fried vegetables of the season with homemade sauce – served with rice and sesame.

Choice of:

- | | |
|--|-------|
| 90. Tofu ^F | 14,90 |
| <i>Tofu</i> | |
| 91. Hähnchenbrust | 14,90 |
| <i>Chicken breast</i> | |
| 92. Entrecôte | 16,90 |
| <i>Entrecote</i> | |
| 93. Garnelen ^B | 18,90 |
| <i>Prawn</i> | |
| 94. Knusprige Ente ^A | 18,90 |
| <i>Crispy duck</i> | |
| 95. Garnelen Tempura ^{A,B} | 16,90 |
| <i>Shrimp Tempura</i> | |
| 96. Knusprige Veggie Ente ^{A,F} | 16,90 |
| <i>Crispy Veggie Duck</i> | |

XOT LAC

Gebratenes Gemüse der Saison mit Erdnuss-Kokosmilch Sauce – serviert mit Reis und Sesam. Auswahl nach:

Fried vegetables of the season with peanut-coconutmilk sauce– served with rice and sesame.

Choice of:

- | | |
|---|-------|
| 100. Tofu ^F | 14,90 |
| <i>Tofu</i> | |
| 101. Hähnchenbrust | 14,90 |
| <i>Chicken breast</i> | |
| 102. Entrecôte | 16,90 |
| <i>Entrecote</i> | |
| 103. Garnelen ^B | 18,90 |
| <i>Prawn</i> | |
| 104. Knusprige Ente ^A | 18,90 |
| <i>Crispy duck</i> | |
| 105. Garnelen Tempura ^{A,B} | 16,90 |
| <i>Shrimp Tempura</i> | |
| 106. Knusprige Veggie Ente ^{A,F} | 16,90 |
| <i>Crispy Veggie Duck</i> | |

DESSERT

150. Banh ran ^{F, K} **6,90**

Klebreisbällchen mit Sesam, gefüllt mit rote Bohnen und Honig
Sticky rice balls with sesame, filled with red bean and honey

151. Xoi xoai nep cam **6,90**

Schwarzer Klebreis mit Mango-Sauce & frischer Mango
Black sticky rice with mango sauce & fresh mango

152. Mochi Ice Cream **6,90**

Japanisches Mochi Eis mit Obst
Japanese mochi ice cream with fruit





GETRÄNKE

SOFTDRINKS

		0,2 l	0,4 l	0,75 l
201.	Wasser mit Kohlensäure	2,90	4,90	8,00
202.	Wasser ohne Kohlensäure	2,90	4,90	8,00
		0,2 l		0,4 l
204.	Cola ^{1,2}	2,90		4,90
205.	Cola Light ^{1,2}	2,90		4,90
206.	Cola Zero ^{1,2}	2,90		4,90
207.	Spezi ^{1,2}	2,90		4,90
208.	Fanta ^{1,5}	2,90		4,90
209.	Sprite ⁵	2,90		4,90
210.	Tonic Water	2,90		4,90
211.	Ginger Ale ¹	2,90		4,90

SÄFTE / NEKTAR

		0,2 l	0,4 l
220.	Orangensaft/schorle	2,90	4,90
221.	Apfelsaf/schorle	2,90	4,90
222.	Ananassaft/schorle	2,90	4,90
223.	Cranberry Nektar/schorle	2,90	4,90
224.	Mango Nektar/schorle	2,90	4,90
225.	Maracuja Nektar/schorle	2,90	4,90
226.	Rhabarber Nektar/schorle	2,90	4,90

HOMEMADE DRINKS

0,4 L

- 240. Chanh Da** **6,90**
Limettensaft, Rohrzucker, Eiswürfel, Soda
Lime juice, cane sugar, ice cubes, soda
- 241. Limetten-Eistee** **6,90**
Limettensaft, Rohrzucker, Jasmin tee, frisches Zitronengras, Eiswürfel, Soda
Lime juice, cane sugar, jasmine tea, fresh lemongrass, ice cubes, soda
- 242. Green Lime** **6,90**
Minze, Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale, Soda
Mint, limes, brown sugar, ginger ale, soda
- 243. Cranberry Eistee** **6,90**
frisches Zitronengras, Minze, Limetten, brauner Zucker, Soda
fresh lemongrass, mint, lime, brown sugar, soda
- 244. Rhabarber-Eistee** **6,90**
Rhabarbertee, frischer Ingwer, Zitronengras, Limetten, brauner Zucker, Soda
Rhubarb tea, fresh ginger, lemongrass, lime, brown sugar, soda
- 245. Ananas-Minze** **7,90**
frische Minze, Ananassaft, brauner Zucker, Crusheis
fresh mint, apple juice, pineapple juice, brown sugar, crushed ice
- 246. Dua Dua** **7,90**
Ananassaft, Kokosmilch, brauner Zucker, Crush Eis
Pineapple juice, coconut milk, brown sugar, crushed ice

WARMER GETRÄNKE

250. Vietnamesischer Kaffee ²

Auswahl:

- a. schwarz / *black* 4,50
- b. mit Kondensmilch / *with condensed milk* 4,90
- c. mit Kondensmilch und Eis / *with condensed milk and ice* 4,90

251. Coffee Cream 3,20

252. Espresso 3,20

253. Tra Xanh 3,90

Grüner Tee
green tea

254. Tra Nhai 3,90

Jasmin Tee
Jasmine tea

255. Tra Cam Gung 4,50

frischer Ingwer Tee mit Orangen & Honig
fresh ginger tea with orange & honey

256. Tra Bac Ha ^{H,A} 4,50

frischer Minz Tee mit Limetten & Honig
fresh mint tea with limes & honey

257. Tra Sa 4,50

frischer Zitronengras Tee mit Limetten & Honig
resh lemongrass tea with limes & honey

258. Tra Tao 4,50

Apfel Minz Tee, Honig
Apple mint tea, honey

LONGDRINKS

260. Cuba Libre 7,00

261. Gin Tonic 7,00

SPIRITUOSEN

4 cl

267. Nep Moi Reisschnaps aus Vietnam 5,00

COCKTAILS

- 270. Mojito** **8,00**
 Havana Rum, frische Minze, Limetten, brauner Zucker, Soda
Havana rum, fresh mint, limes, brown sugar, soda
- 271. Mango Mojito** **8,00**
 Havana Rum, frische Minze, Limetten, brauner Zucker, Soda, Mangosaft
Havana rum, fresh mint, limes, brown sugar, soda, mango
- 272. Aperol Spritz** **18,00**
 Frische Orange, Aperol, Prosecco, Mineralwasser
Fresh orange, aperol, prosecco, mineral water

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

- 276. Evergreen** **7,00**
 Limetten, frische Minze, brauner Zucker, Orangen- und Ananassaft
Limes, fresh mint, brown sugar, orange and pineapple juice
- 277. Mosquito³** **7,00**
 frische Minze, brauner Zucker, Limetten, Soda, Tonic Water
fresh mint, brown sugar, limes, soda, tonic water
- 278. Coconut lips⁶** **7,00**
 Sahne, Kokosmilch, Himbeersirup, Ananas und Maracuja Saft
Cream, coconut milk, raspberry syrup, pineapple and passion fruit juice

WEIN

- | Schaumwein | Glas
0,2l | Flasche
0,75l |
|--|--------------|------------------|
| 280. Prosecco | 7,90 | 24,90 |
| Animierend, feinperlig und prickelnd. Er duftet und delikats
nach Birnen und Äpfeln. Frisch, leicht, lebendig, harmonisch | | |

WEIßWEIN

Glas
0,2l

Flasche
0,75l

- | | | |
|---|--------------|--------------|
| 282. Riesling QbA | 7,90 | |
| Markus Pfaffmann, Pfalz Trocken. Frischer Duft nach weißem Pfirsich mit knackiger Zitrusnote, leicht moussierend, schlank und spritzig, mit feinem Säurenerv. | | |
| 283. Riesling QbA | 24,90 | |
| Künstler Rheingau Zum Anfang ein erfrischender grüner Apfel, gefolgt von einem weichen weißen Weinbergpfirsich. Das feine Säurespiel und die im Abgang lang anhaltende Mineralität machen diesen herausragenden Riesling zu einem perfekten Begleiter nicht nur zu Sushi, sondern auch zu Gebratenem und stark Gewürztem Speisen. | | |
| 284. Grauburgunder | 7,90 | 24,90 |
| A. Diehl, Pfalz
Im Duft sehr frisch wirkende Frucht von grünem Apfel, die mit etwas würziger Quitte und einem zarten, nussigen Charakter von frischen Mandeln abgerundet wird. Frischer, spritziger Grauburgunder mit grünen Apfelnoten und beherzter Säure. Idealer Begleiter zu allem, was aus dem Meer kommt. | | |
| 285. Sauvignon Blanc | 8,90 | 26,90 |
| Domaine Bellevue, Tourraine Klare und intensive Aromen von frischen Früchten wie Stachelbeeren, Pampelmuse, Kiwi und Lichi, Grasschnitt und Holunderblüten. Im Mund fruchtige Aromen mit Anklängen von Zitrusfrüchten und feiner Mineralität. Große Fülle und eine tolle Länge. Zu Meeresfrüchten, Fisch, Kalb, mildem Käse, Brie & Co. oder Salat. | | |
| 286. Weißburgunder QbA | 8,90 | 26,90 |
| Dr. Loosen, Mosel Ein weicher, leicht cremiger Weißburgunder, der mit seinen Aromen von weißem Weinbergpfirsich und rotem Apfel (Jonagold) besticht. Dabei wirkt er durch sein aus gewogenes Säurespiel und die feine Mineralität im Abgang äußerst harmonisch. | | |

ROSÉWEIN

Glas
0,2l

Flasche
0,75l

- | | | |
|--|-------------|--------------|
| 290. Rosé | 7,90 | 24,90 |
| Le Saint André – Provence Der Inbegriff des französischen Südens. Lachsfarben mit einem Duft von Äpfeln und Ananas verführt er zum Genuss. Finessenreich, leicht und elegant am Gaumen mit einem Hauch Steinobst im Finale | | |

ROTWEIN

Glas
0,2l

Flasche
0,75l

- 292. Chianti Rufina** **7,90** **24,90**
 Selvapianaln der Nase ein Bouquet von kräftigen Wildkräutern, Virginia-Tabak und herben Lakritzen, am Gaumen kraftvolle Herzkirsche. Feine Tannine und ein ausgewogenes Säurespiel vereinigen sich perfekt in diesem Sangiovese, hervorragend zu allen stark gewürzten Fleischsorten.
- 293. Chateau La Gravière** **7,90** **24,90**
 Cotes du Bourg Eine Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon, im Holzfass ausgebaut. Die sehr schöne Nase zeigt Aromen von Cassis, Kirschen, Pflaumen, Wacholder, Tabak, Kaffee, Nougat. Zarte balsamische Anklänge und Pfeffer. Am Gaumen fleischig, saftig, samtig, feinwürzige Frucht, viel Charme. Idealzu Schmorgerichten.
- 294. Laya, Bodega Atalaya** **7,90** **24,90**
 D.O. Almansa Ein weicher, dennoch vollmundiger Gaumenschmeichler, der zudem durch seine ausgeprägten CassisNoten und die leicht pfeffrige Würze im Abgang überzeugt. Man schmeckt, dass dieser sonnenverwöhnte Wein aus Spanien von echten Könnern produziert wird. Ein Genuss zu Hähnchen Teriyaki und gebratenem Fleisch.

JAPANISCHER WEISSWEIN

0,2 l

- 297. Sake trocken / warm** **8,90**
298. Sake fruchtig / kalt **8,90**

BIERE

0,33 l

- 300. Saigon Bier** **4,50**
301. Stauder Pils **3,50**
302. Stauder radler **3,50**
303. Erdinger Weizenbier **3,90**

ALKOHOLFREIE BIERE

0,33 l

- 310. Stauder** **3,50**
311. Erdinger hefe weizen **3,90**

Zusatzstoffe

- 1: Farbstoff
- 2: Koffein
- 3: enthält eine Phenylalaninquelle
- 4: mit Süßungsmitteln
- 5: Antioxidationsmittel
- 6: Kaviar vom Fliegenfischrogen
- 7: mit frittiertem Teigmantel
- 8: mit Geschmacksverstärker
- 9: mit Konservierungsstoff

Allergene

- a: Gluten
- b: Krebstiere
- c: Eier
- d: Fische
- e: Erdnüsse
- f: Sojabohnen
- g: Milch
- h: Schalenfrüchte
- i: Sellerie
- j: Senf
- k: Sesamsamen
- l: Schwefeldioxid und Sulphite
- m: Lupinen
- n: Weichtiere