



**HUẾ XƯA**  
ASIAN CUISINE

# SPEISEKARTE

Lübeckertordamm 2, 20099 Hamburg  
Öffnungszeiten: Montag - Sonntag : 11:00 - 22:00

# UNSERE EMPFEHLUNG

## OUR RECOMMENDATION



(1,2,4,6,7,11,N)

### 01. CRUNCHY SALMON

15,50 €

Medium gegrillter Lachs auf Mango-Avocado-Roll im knusprigen Tempura-Mantel, Salat, Guacamole und Teriyaki Sauce.

*Medium grilled salmon on a mango-avocado roll in a crispy tempura coating, salad, guacamole and teriyaki sauce.*



(1,2,4,6,7,11,N)

### 02. CRUNCHY TUNA

16,50 €

Medium gegrillter Thunfisch auf Mango-Avocado-Roll im knusprigen Tempura-Mantel, Salat, Guacamole und Teriyaki Sauce.

*Medium grilled salmon on a mango-avocado roll in a crispy tempura coating, salad, guacamole and teriyaki sauce.*



# VORSPEISEN

## STARTER

### GOI CUON <sup>(5,14)</sup>

Reispapierrolle mit Ei, Salat, Gurke, Reismudeln, Minze, Koriander - serviert mit 2 Saucen zum Dippen.

*Rice paper roll with egg, salad, cucumber, rice noodles, mint, coriander - served with 2 sauces for dipping.*

wahlweise mit/optionally with :

### 3. GEBACKENEM TOFU

7,00 €

Baked tofu

### 4. GEGRILTEM MAIHÄHNCHEN ILET

7,50 €

Grilled chicken fillet

### 5. TEMPURA-GARNELEN

8,50 €

Tempura shrimp

### 6. GEBACKENES LACHSFILET

8,50 €

Baked salmon fillet

### 7. GEGRILTEM RIB EYE STEAK

8,90 €

Grilled rib eye steak

### 8. NEM CHAY

6,00 €

Gefüllte Reispapierrollen (frittiert) mit Krabben, Kohlrabi, Karotten, Morcheln, Glasnudeln, Lauchzwiebeln.

*Stuffed rice paper rolls (deep-fried) with prawns, kohlrabi, carrots, morels, glass noodles, spring onions.*

### 9. WANTAN CHIEN <sup>(1,5,14)</sup>

7,00 €

6 knusprig gebackene Teigtaschen mit Hühnerhackfleischfüllung, gemischtem Salat und süß-saurer Sauce zum Dippen.

*6 crispy baked dumplings with minced chicken filling, mixed salad and sweet and sour sauce for dipping*



# VORSPEISEN

## STARTER

(1,2,6,14)

### 10. NEM SAIGON

7,00 €

Gefüllte Reispapierrollen (frittiert) mit Krabben, Hühnerhackfleisch, Kohlrabi, Karotten, Morcheln, Glasnudeln und Lauchzwiebeln, serviert mit einer Fischvinaigrette zum Dippen.

*Fried rice paper rolls filled with crab, minced chicken, kohlrabi, carrots, morel mushrooms, glass noodles, and spring onions, served with a fish vinaigrette for dipping.*

### 11. GA XIEN NUONG <sup>(3,5)</sup>

7,50 €

2 gegrillte Hühnerspieße mit Kokos-Erdnuss-Sauce und Salat.

*2 grilled chicken skewers with coconut peanut sauce and salad.*

### 12. TOM TAM BOT CHIEN <sup>(1,3)</sup>

8,50 €

5 knusprig gebackene Tempura-Garnelen, gemischter Salat und eine Wasabi-Mayonnaise-Reduktion.

*5 crispy tempura prawns, mixed salad, and a wasabi mayonnaise reduction.*

### 13. EDAMAME

5,50 €

grüne Sojabohnen in der Hülse mit Meersalz und Sesam.

*Green soybeans in the pod with sea salt and sesame seeds.*

### 14. MINI - FRÜHLINGSROLLE

4,90 €

8 vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit Süß-Sauer-Sauce.

*8 vegetarian mini spring rolls with sweet and sour sauce.*



# SUPPEN

## SOUP



### SUP SUA DUA - KOKOSMILCHSUPPE <sup>(7,14)</sup>

mit Champignons, Cherrytomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln, Okra, Zitronengras, Koriander.

*Creamy coconut soup with mushrooms, cherry tomatoes, okra, peppers, spring onions, lemongrass, coriander.*

*wahlweise mit/ optionally with:*

**15. HÜHNERFLEISCH/CHICKEN** **6,50 €**

**16. GARNELEN/SHRIMP** **7,90 €**

**17. SUP CA - FISCHSUPPE** <sup>(1,4)</sup> **7,90 €**

Lachs, Thunfisch, Cherrytomaten, Ananas, Champignons, Okra, Soja in kräftigem Fischfond mit Zitronengras, Galgant, Frühlingszwiebeln und Dill (säuerlich, leicht scharf).

*Salmon, tuna, cherry tomatoes, pineapple, mushrooms, okra, soy in a strong fish stock with lemongrass, galangal, spring onions and dill (sour, slightly spicy).*

**18. SUP WANTAN - WAN TAN SUPPE** <sup>(1,11,14)</sup> **6,50 €**

Gefüllte Teigtaschen mit Hühnerhackfleisch, Pak Choi in herzhafter Hühnerbouillon, Frühlingszwiebeln und Koriander.

*Stuffed dumplings with chicken mince, pak choi in savory chicken stock, spring onions and coriander.*



# NOM-SALATE

alle Salate wahlweise auch mit Tofu erhältlich.  
*All salads optionally available with tofu.*

- (4,5,11,14) **19. NOM DU DU - PAPAYA SALAT** **12,90 €**
- Grüne Papaya-Julienne, Karotten, Cherrytomaten, gedämpfte Garnelen, gegrilltes gegrillter Hähnchen filet, Chili, geröstete Erdnüsse, Koriander, Minze, Fisch-Limetten-Dressing (scharf).
- Green papaya julienne, carrots, cherry tomato, steamed prawns, grilled corn-fed chicken fillet, chili, roasted peanuts, coriander, mint, fish lime dressing (spicy).*
- (5,11,14) **20. NOM XOAI - MANGO SALAT** **12,90 €**
- Grüne Mango-Julienne, Karotte, Cherry Tomaten, Barbarie-Entenbrustfilet, geröstete Erdnüsse, Koriander, Minze, Frühlingszwiebeln, Mango-Dressing (leicht scharf).
- Green mango julienne, carrot, cherry tomatoes, Barbarie duck breast fillet, roasted peanuts, coriander, mint, spring onions, mango dressing (slightly spicy).*
- (4,5,14) **21. NOM MIEN - GLASNUDEL SALAT** **12,90 €**
- Glasnudeln, Karotten, Röstzwiebeln, gegrilltes geschnetzeltes Rinderhüftsteak, geröstete Erdnüsse, Koriander, Minze, Frühlingszwiebeln, geröstete Erdnüsse, Koriander, Minze, Frühlingszwiebeln, Fisch-Limetten-Dressing (leicht scharf).
- Glass noodles, carrots, fried onions, grilled shredded beef rump steak, roasted peanuts, coriander, mint, spring onions, roasted peanuts, coriander, mint, spring onions, fish-lime dressing (slightly spicy).*



# SALATE

alle Salate wahlweise auch mit Tofu erhältlich.  
*All salads optionally available with tofu.*



(5,11,14)

## GEMISCHTER SALAT

10,50 €

Grüner Mango, Avocado, Radicchio, Salat, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, Shiso Purple, Kresse, geröstete Erdnüsse, Sesam, Olivenöl, verfeinert mit hausgemachter Chili-Limetten-Vinaigrette.

*Green mango, avocado, radicchio, lettuce, rocket, cherry tomatoes, sprouts, shiso purple, cress, roasted peanuts, sesame seeds, olive oil, refined with homemade chili lime vinaigrette.  
wahlweise mit/optionally with:*

## 22. GA NUONG - GEGRILLTES HÄHNCHENFILET

14,50 €

*grilled corn fed chicken fillet, thai basil pesto*

## 23. BO RIB EYE NUONG - GEGRILLTES RIB EYE STEAK

16,50 €

und Thai Basilikum Pesto  
*grilled rib eye steak, thai basil pesto*

## 24. UC VIT NUONG - GEGRILTEM BARBERIE ENTENBRUSTFILET

16,50 €

und Thai Basilikum Pesto  
*grilled barbarie duck breast fillet, thai basil pesto*

## 25. TOM XAO HANH THIA LA - GARNELEN GEBRATEN

16,50 €

mit Schalotten, Dill  
*prawns fried with shallots, dill*

## 26. CA HOI NUONG - MEDIUM GEGRILTEM LACHSFILLET

16,50 €

mit Schalotten, Dill, Teriyaki Sauce, Roja-Balsamico und Guacamole  
*with shallots, dill, teriyaki sauce, Roja balsamic vinegar and guacamole*

## 27. CA NGU NUONG - MEDIUM GEGRILTEM THUNFISCHFILET

19,50 €

mit Dill, Teriyaki Sauce, Roja-Balsamico und Guacamole  
*medium grilled salmon fillet with dill, teriyaki sauce, roja balsamico*



# HAUPTGERICHTE

## MAIN DISHES

### PHO CLASSIC LARGE - Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche

(1,6,14)

Mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Thai-Basilikum und Sojasprossen.

*With rice ribbon noodles in a hearty broth of soup chicken and beef, refined with spring onions, coriander, Thai basil and bean sprouts.*

wahlweise mit / optionally with:

### 28. THIT BO

15,90 €

Rindfleisch/beef



# HAUPTGERICHTE

## MAIN DISHES



### PHO CLASSIC LARGE - Eine <sup>(1,6,14)</sup> traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche

Mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Thai-Basilikum und Sojasprossen.

*With rice ribbon noodles in a hearty broth of soup chicken and beef, refined with spring onions, coriander, Thai basil and bean sprouts.*  
wahlweise mit / optionally with:

#### 29. GA NUONG 15,90 €

Gegrilltes Maishähnchen filet.  
*Grilled corn-fed chicken breast*

#### 30. WAN TAN 15,90 €

Gefüllte Teigtaschen mit fein gehacktem Hühnerfleisch, gehackten Garnelen, Pak Choi und Sesamöl/*Stuffed dumplings with finely chopped chicken, chicken chopped prawns, pak choi and sesame oil.*

#### 31. CA HOI NUONG 18,90 €

Gegrilltes Lachsfilet und Sesamöl  
*Grilled salmon fillet and sesame oil*

#### 32. DAU PHU - TOFU 14,90 €



# HAUPTGERICHTE

## MAIN DISHES

### MI UDON - UDON NUDELN

In herzhafter Currysauce mit Kokosmilch, Sahne, Enoki-Pilzen, gekochtem Ei und Frühlingszwiebeln (leicht scharf).  
*In a hearty curry sauce with coconut milk, cream, enoki mushrooms, boiled egg, and spring onions (mildly spicy).-  
wahlweise mit/optionally with:*

#### 33. GA NUONG - GEGRILTEM MAISHÄHNCHENFILET

17,90 €

Gegrilltes gegrillter Hähnchen filet/*Grilled corn-fed chicken breast*

#### 34. BO NUONG - GEGRILTEM GESCHNETZELTES RINDERHÜFTSTEAK

18,90 €

und Sesam  
*grilled sliced beef hip steak fried and sesam*

#### 35. CA HOI NUONG - MEDIUM GEGRILTEM LACHSFILET

19,90 €

*medium grilled salmon fillet*

#### 36. CA NGU NUONG - MEDIUM GEGRILTEM THUNFISCHFILET

21,90 €

*medium grilled tuna fillet*

#### 37. DAU PHU - TOFU

15,90 €



# UDON-NUDELSUPPE

## UDON NOODLE SOUP

Udon-Nudeln in herzhafter Miso- oder Soja-Brühe, mit Enoki-Pilzen, Noriblättern, gekochtem Ei, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln.

*Udon noodles in a hearty miso or soy broth, with enoki mushrooms, nori sheets, boiled egg, bean sprouts, and spring onions.*

### 38. MISO UDON SUPPE

14,00 €

Nudelsuppe mit fermentierter Sojabohnenpaste.

*Noodle soup with fermented soybean paste.*

*wahlweise mit / optionally with:*

#### 39. GEGRILLTES HÄHNCHENFILET

*Grilled Chicken Fillet*

#### 40. GESCHMORTE RINDFLEISCH

*Braised beef*

#### 41. GEDENTOFU

*Tofu*

#### 42. GEGRILLTES LACHSFILET (+4,0 €)

*Medium grilled salmon fillet*

### 43. SHOYU UDON SUPPE

14,00 €

Nudelsuppe auf Sojabohnenbasis.

*Noodle soup based on soybeans.*

#### 44. GEGRILLTES HÄHNCHENFILET

*Grilled Chicken Fillet*

#### 45. GESCHMORTE RINDFLEISCH

*Braised beef*

#### 46. GEDENTOFU

*Tofu*

#### 47. GEGRILLTES LACHSFILET (+4,0 €)

*Medium grilled salmon fillet*



# REISNUDELN

## RICE NOODLES

### BUN HANOI <sup>(1,5,11,14)</sup>

Warme Reisnudeln mit Daikonkresse, Shiso Purple, Salat, Koriander, Minze und Fisch-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln.

*Warm rice noodles with daikon cress, shiso purple, lettuce, coriander, mint and fish-lime vinaigrette, refined with roasted peanuts and fried onions.*

*wahlweise mit / optionally with:*

### 50. VIT CHIEN - KNUSPRIGEM ENTENFLEISCH

17,90 €

*Crispy duck*

### 51. GA NUONG - GEGRILTEM MAISHÄHNCHENFILET

17,90 €

*Grilled corn-fed chicken fillet*

### 52. BO NUONG - GEGRILTES GESCHNETZELTES RINDERHÜFTSTEAK

18,90 €

und Sesam

*Grilled sliced beef hip steak with sesame*

### 53. CA HOI NUONG - MEDIUM GEGRILTEM LACHSFILET

19,90 €

mit Frühlingszwiebeln und Dill

*Medium grilled salmon fillet with spring onions and dill*

### 54. CA NGU NUONG - MEDIUM GEGRILTES THUNFISCHFILET

21,90 €

mit Schalotten und Dill

*Medium grilled tuna fillet with shallots and dill*

### 55. TOM XAO HANH THIA LA

20,90 €

gebratene Garnelen mit Schalotten und Dill

*Fried prawns with shallots and dill*

### 56. NEM SAIGON

17,90 €

vietnamesische Frühlingsrolle mit fein gehacktem Hühnerfleisch

*Vietnamese spring roll with chopped chicken*

### 57. DAU PHU

15,90 €

gebratener Tofu mit Knoblauch, Ingwer, Zitronengras, Frühlingszwiebeln und Sesam

*With garlic, ginger, lemongrass, spring onions and sesame seeds*

### 58. BO LA LOT

16,90 €

Gegrilltes Rinderhackfleisch, in Betelblätter eingerollt.

*Grilled minced beef wrapped in betel leaves.*



# REISNUDELN

## RICE NOODLES



(1,2,4,6,7,11,N)

### BUN HOI AN

Cremige Curry-Kokos-Sauce auf vietnamesischen Reisbandnudeln, Daikon-Kresse, Shiso Purple, Salat, Thai Basilikum, Koriander, geröstete Erdnüsse und Röstzwiebeln (scharf).

Creamy curry coconut sauce on Vietnamese rice noodles, daikon cress, shiso purple, lettuce, Thai basil, coriander, roasted peanuts and toasted onions (spicy).

wahlweise mit / optionally with

### 60. VIT CHIEN - KNUSPRIGEM ENTENFLEISCH

17,90 €

*Crispy duck*

### 61. GA NUONG - GEGRILTEM MAISHÄHNCHENFILET

17,90 €

*Grilled corn-fed chicken fillet*

### 62. BO NUONG - GEGRILLTES GESCHNETZELTES RINDERHÜFTSTEAK

18,90 €

und Sesam

*Grilled sliced beef hip steak with sesame*

### 63. DAU PHU - GEBRATENEM TOFU

15,90 €

*Fried tofu*

### 64. CA HOI NUONG - MEDIUM GEGRILLTES LACHSFILET

19,90 €

mit Frühlingszwiebeln und Dill

*Grilled salmon fillet with spring onions and dill*

### 65. CA NGU NUONG - MEDIUM GEGRILLTES THUNFISCHFILET

21,90 €

mit Schalotten und Dill

*Grilled tuna fillet with shallots and dill*

### 66. TOM XAO HANH THIA LA

20,90 €

gebratene Garnelen mit Schalotten und Dill

*Fried prawns with shallots and dill*



# REISNUDELN

## RICE NOODLES

(1,3,4,6,10,11,14)

### PHO XAO - GEBRATENE BANDNUDELN

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Pak Choi, Brokkoli, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Röstzwiebeln und Koriander.

*Fried rice noodles with egg, pak choi, broccoli, soy sprouts, spring onions, refined with roasted onions and coriander.*  
wahlweise mit / optionally with:

**67. BO BIT TET - GEGRILLTES RINDERHÜFTSTEAK (160 GR.) 18,90 €**

*Grilled beef steak*

**68. GA NUONG - GEGRILLTES MAISHÄHNCHENFILET 18,90 €**

*Grilled corn-fed chicken fillet*

**69. TOM 19,90 €**

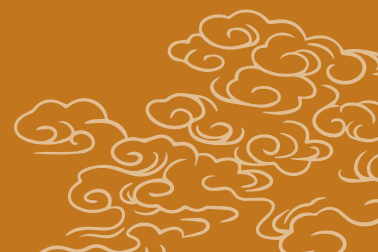
*Garnelen/Shrimp*

**70. DAU PHU 15,90 €**

*Tofu*

**71. UC VIT NUONG - BARBERIE ENTENBRUSTFILET 18,90 €**

*und Thai Basilikum Pesto  
baberie duck breast fillet and thai basil pesto*



# REIS

## RICE

### COM RANG - GEBRANENER REIS <sup>(3,6,14)</sup> 12,90 €

Gebratener Reis mit Ei, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln.

*Fried rice with egg, carrots, cauliflower, broccoli, bean sprouts, spring onions, fried onions.*

wahlweise mit / optionally with:

### 72. GA NUONG - GEGRILLTES MAISHÄHNCHENFILET 18,90 €

*Grilled corn-fed chicken fillet*

### 73. BO BIT TET - GEGRILLTES RINDERHÜFTSTEAK 18,90 €

*grilled beef steak*

### 74. UC VIT NUONG - BARBERIE ENTENBRUSTFILET 18,90 €

*und Thai Basilikum Pesto*

*baberie duck breast fillet and thai basil pesto*

### 75. TOM 19,90 €

Garnelen  
*Shrimp*

### 76. DAU PHU 15,90 €

*Tofu*



# THIT GA - HÄHNCHENFLEISCH

serviert mit Jasmin Reis oder Süßkartoffel Pommes  
*served with jasmine rice or sweet potato fries.*

## 77. GA NUONG CURRY DO - RED CHICKEN CURRY <sup>(7,10,14)</sup> 17,90 €

Gegrilltes Maishähnchenfilet auf hausgemachter roter Currysauce mit Sahne, Kokosmilch, frischem Gemüse, Frühlingszwiebeln, Thai-Basilikum (scharf).

*Grilled corn-fed chicken fillet on homemade red curry sauce with cream, coconut milk, fresh vegetables, spring onions, Thai basil (spicy).*

## 78. GA NUONG CURRY VANG - YELLOW CHICKEN CURRY <sup>(5,7,10)</sup> 17,90 €

Gegrilltes Maishähnchenfilet auf hausgemachter gelber Currysauce mit Sahne, Kokosmilch, Erdnussbutter, Süßkartoffeln, Kürbis, Brokkoli, Champignons, Blumenkohl, Paprika und Frühlingszwiebeln (leicht scharf).

*Grilled corn-fed chicken fillet on homemade yellow curry sauce with cream, coconut milk, peanut butter, sweet potatoes, pumpkin, broccoli, mushrooms, cauliflower, peppers, and spring onions (lightly spicy).*

## 79. GA NUONG PESTO - CHICKEN PESTO <sup>(5,7,14)</sup> 17,90 €

Gegrilltes Maishähnchenfilet auf gebratenen Kräuterseitlingen, Zuckerschoten, Broccoli, Champignons, Paprika, Karotten, Sesamöl, Thai Basilikum Pesto.

*Grilled chicken on fried king oyster mushrooms, snow peas, broccoli, mushrooms, peppers, carrots, sesame oil, Thai basil pesto.*



# THIT GA – HÄHNCHENFLEISCH

serviert mit Jasmin Reis oder Süßkartoffel Pommes  
*served with jasmine rice or sweet potato fries.*

## 90. GA NUONG TERIYAKI <sup>(6,10,11)</sup>

17,90 €

Gegrilltes Maishähnchenfilet auf gebratenen Zuckerschoten, Broccoli, Champignons, Paprika, Karotten, Pak Choi, Cocktailtomaten, Teriyaki Sesam Sauce.

*Grilled chicken on fried snow peas, broccoli, mushrooms, peppers, carrots, pak choi, cocktail tomatoes, teriyaki sesame sauce.*

## 91. GA CHIEN SOT LAC – CHICKEN PEANUT <sup>(1,3,5,7,8)</sup>

17,90 €

Knuspriges Maishähnchenfilet im Teigmantel auf frischem, gebratenem Gemüse und Kokos-Erdnuss-Sauce.

*Crunchy chicken breast fillet in batter on fried fresh vegetables and coconut-peanut sauce.*

## 92. GA NUONG XOAI – CHICKEN MANGO <sup>(7,10)</sup>

17,90 €

Knuspriges Maishähnchenfilet auf hausgemachter Curry-Mango-Chutney-Sauce mit Mango, Ananas, Blumenkohl, Paprika, Frühlingszwiebeln (leicht scharf).

*Grilled corn-fed chicken fillet on homemade curry-mango chutney sauce with mango, pineapple, cauliflower, peppers, spring onions (lightly spicy).*



# THIT BO - RINDFLEISCH

**RINDERHÜFTSTEAK (160g) & RIB EYE STEAK (180g)**

serviert mit Jasmin Reis oder Süßkartoffel Pommes

*served with jasmine rice or sweet potato fries.*



(7,10,14)

## **93. BO XAO HUNG QUE - RINDFLEISCH BASILIKUM**

**18,90 €**

Gebratenes Rindfleisch mit Paprika, Peperoni, Zuckerschoten, Zwiebeln, Thai-Basilikum in Chili-Sauce (scharf).

*Stir-fried beef with bell peppers, chili peppers, sugar snap peas, onions, Thai basil in chili sauce (spicy).*

(7,10,14)

## **94. BO NUONG CURRY - RINDERHÜFTSTEAK CURRY**

**18,90 €**

Gegrilltes Rinderhüftsteak auf hausgemachter roter Currysauce mit Sahne, Kokosmilch, frischem Gemüse, Thai-Basilikum – serviert in einer Kokosnuss (scharf).

*Grilled beef hip steak on homemade red curry sauce with cream, coconut milk, fresh vegetables, Thai basil – served in a coconut (spicy).*

(6,10,11)

## **95. BO NUONG TERIYAKI - RINDERHÜFTSTEAK TERIYAKI**

**20,90 €**

Gegrilltes Rinderhüftsteak auf gebratenen Zuckerschoten, Brokkoli, Champignons, Paprika, Karotten, Pak Choi in Teriyaki-Sesam-Sauce

*Grilled rib eye on fried sugar snap peas, broccoli, mushrooms, peppers, carrots, pak choi in teriyaki sesame sauce*

(5,7,14)

## **96. BO NUONG PESTO - RINDERHÜFTSTEAK**

**20,90 €**

Gegrilltes Rib Eye auf gebratenen Zuckerschoten, Brokkoli, Champignons, Paprika, Karotten, Pak Choi, Thai-Basilikum-Pesto, Sesamöl

*Grilled rib eye on fried sugar snap peas, broccoli, mushrooms, peppers, carrots, pak choi, Thai basil pesto, sesame oil.*

# VIT - ENTE

serviert mit Jasmin Reis oder Süßkartoffel Pommes  
*served with jasmine rice or sweet potato fries.*

## 97. VIT CURRY - CURRY ENTE <sup>(1,7,10,14)</sup> 17,90 €

Knusprige Ente mit frischem Gemüse in hausgemachter roter Currysauce mit Sahne, Kokosmilch, Thai-Basilikum (scharf).  
*Crunchy duck with fresh vegetables in homemade red curry sauce with cream, coconut milk, Thai basil (spicy).*

## 98. VIT TERIYAKI - ENTE TERIYAKI <sup>(1,6,10,11)</sup> 17,90 €

Knusprige Ente, Zuckerschoten, Brokkoli, Champignons, Paprika, Karotten, Pak Choi in Teriyaki-Sesam-Sauce.  
*Crispy duck, sugar snap peas, broccoli, mushrooms, peppers, carrots, pak choi in teriyaki sesame sauce.*

## 99. VIT SOT LAC - ENTE ERDNUSS <sup>(1,3,5,7,8)</sup> 17,90 €

Knusprige Ente auf gebratenem frischem Gemüse und Kokos-Erdnuss-Sauce.  
*Crispy duck on fried fresh vegetables and coconut-peanut sauce.*

## 100. VIT TERIYAKI SPECIAL <sup>(1,6,10,11)</sup> 19,90 €

Knuspriges Barbarie-Entenbrustfilet auf gebratenen Zuckerschoten, Broccoli, Champignons, Paprika, Karotten und Pak Choi in Teriyaki-Sesam-Sauce.  
*Crispy Barbarie duck breast fillet on sautéed sugar snap peas, broccoli, mushrooms, bell peppers, carrots, and pak choi in a teriyaki sesame sauce.*

## 101. VIT PESTO - ENTE PESTO <sup>(1,6,10,11)</sup> 19,90 €

Knuspriges Barbarie-Entenbrustfilet auf gebratenen Kräuterseitlingen, Zuckerschoten, Broccoli, Champignons, Paprika und Karotten, verfeinert mit Sesamöl und Thai-Basilikum-Pesto.  
*Crispy Barbarie duck breast fillet on sautéed king oyster mushrooms, sugar snap peas, broccoli, mushrooms, bell peppers, and carrots, finished with sesame oil and Thai basil pesto.*



# LACHS, THUNFISCH, GARNELEN

serviert mit Jasmin Reis oder Süßkartoffel Pommes  
*served with jasmine rice or sweet potato fries.*



(1,6,10,11)

## 102. CA HOI NUONG TERIYAKI - LACHS TERIYAKI 19,90 €

Lachsfilet vom Grill auf gebratenen Zuckerschoten, Brokkoli, Champignons, Paprika, Karotten, Pak Choi in Teriyaki-Sesam-Sauce  
*Grilled salmon fillet on fried sugar snap peas, broccoli, mushrooms, peppers, carrots, pak choi in teriyaki sesame sauce*

## 103. CA HOI NUONG - LACHS PESTO (1,5,7,14) 19,90 €

Lachsfilet vom Grill auf gebratenen Kräuterseitlingen, Zuckerschoten, Brokkoli, Pak Choi, Sesamöl, Thai-Basilikum-Pesto  
*Grilled salmon fillet on roasted king oyster mushrooms, sugar snap peas, broccoli, pak choi, sesame oil, Thai basil pesto*

(1,6,10,11)

## 104. CA NGU NUONG TERIYAKI - TUNA TERIYAKI 25,90 €

Thunfischfilet vom Grill auf gebratenen Zuckerschoten, Brokkoli, Champignons, Paprika, Karotten, Pak Choi in Teriyaki-Sesam-Sauce.  
*Grilled tuna fillet on fried snow peas, broccoli, mushrooms, peppers, carrots, pak choi in teriyaki sesame sauce.*

(1,7,10,14)

## 105. TOM CURRY - PRAWN CURRY 20,90 €

Gebratene Riesen-Garnelen mit frischem Gemüse in hausgemachter roter Currysauce mit Sahne und Kokosmilch (scharf).

*Fried giant shrimp with fresh vegetables in homemade red curry sauce with cream and coconut milk (a bit spicy).*

(1,6,10,11)

## 106. TOM XAO TERIYAKI - PRAWN TERIYAKI 20,90 €

Gebratene Garnelen mit Zuckerschoten, Brokkoli, Champignons, Karotten, Pak Choi in Teriyaki-Sesam-Sauce.

*Fried shrimp with sugar snap peas, broccoli, mushrooms, carrots, pak choi in teriyaki sesame sauce.*



# VEGETARISCH VEGETARIAN



## 110. SUP DAU PHU SUA DUA - KOKOS-TOFU SUPPE

(7,14)

6,00 €

Mit Champignons, Gemüse, Frühlingszwiebeln, Koriander.  
*Tofu-coconut soup with mushrooms, vegetables, spring onions, coriander.*

## 111. MINIFRÜHLINGSROLLEN

5,50 €

8 gefüllte Minirollen mit Gemüse (frittiert), süß-sauer Sauce.  
*8 filled mini rolls with vegetables (fried), sweet and sour sauce.*



## 112. RAU CURRY VANG - YELLOW CURRY

(5,7,10)

15,90 €

Gebratene Süßkartoffeln, Kürbis, Brokkoli, Champignons, Paprika, Blumenkohl, Karotten, Lauchzwiebeln in cremiger Kokos-Curry-Erdnuss-Sauce (leicht scharf) – serviert mit Jasminreis.

*Fried sweet potatoes, pumpkin, broccoli, mushrooms, peppers, cauliflower, carrots, onions in creamy coconut curry peanut sauce (light spicy) – served with jasmine rice.*

(1,7,10,14)

## 113. DAU PHU CURRY DO - RED CURRY TOFU

15,90 €

Gebratener Tofu, frisches Gemüse in hausgemachter roter Kokos-Curry-Sauce, verfeinert mit Thai-Basilikum, Koriander, Lauchzwiebeln – serviert mit Jasminreis.

*Fried tofu, fresh vegetables in homemade red coconut curry sauce, refined with Thai basil, coriander, spring onions – served with jasmine rice.*

(1,6,10,11)

## 114. DAU PHU XAO TERIYAKI - TERIYAKI SESAM TOFU

15,90 €

Gebratener Tofu, Zuckerschoten, Champignons, Paprika, Brokkoli, Karotten, Pak Choi, Frühlingszwiebeln in Teriyaki-Sauce, Sesam – serviert mit Jasminreis.

*Fried tofu with sugar snap peas, mushrooms, peppers, broccoli, carrots, pak choi, spring onions in teriyaki sauce, sesame – served with jasmine rice.*

(1,3,5,7,8)

## 115. DAU PHU XAO SOT LAC - PEANUT TOFU

15,90 €

Gebratener Tofu mit frischem verschiedenen Gemüse in Erdnuss-Sauce, Kokosmilch, Sahne – serviert mit Jasminreis.

*Fried tofu with fresh different vegetables in peanut sauce, coconut milk, cream – served with jasmine rice.*



# KIDS MENÜ, BEILAGE & DESSERT

## KIDS MENÜ

### 120. COM RANG

mit Ei, Gemüse und Hühnerfleisch  
*with egg, vegetables and chicken*

6,50 €

### 121. GEBRATENE REISBANDNUDELN

mit Ei, Gemüse und Hühnerfleisch  
*with egg, vegetables and chicken*

6,50 €

## BEILAGE

### 122. GEKOCHTER REIS

*Cooked rice*

1,20 €

### 123. GEBRATENER REIS oder REISBANDNUDELN MIT EI

*Fried rice or rice noodles with egg.*

4,50 €

### 124. SÜSSKARTOFFEL POMMES

*Sweet potato pommes*

4,50 €

### 125. SAUCEN

2,00 €

## DESSERT

### 126. MANGO SORBET AUF EXOTISCHER PAPAYA

*mango sorbet on exotic papaya*

5,50 €

### 127. GEBACKENE BANANE UND VANILLE EIS

mit Schokoladensauce  
*Baked banana, vanilla ice cream with chocolate sauce*

5,50 €



# SUSHI



# SUSHI

## NIGIRI SUSHI (jeweils 2 Stück)

**201. SAKE / LACHS** <sup>(4,S)</sup> 5,50 €

Lachs  
Salmon

**202. MAGURO** <sup>(4,S)</sup> 6,00 €

Thunfisch  
Tuna

**203. EBI** 5,00 €

gekochte Garnelen  
prawn

**204. UNAGI** <sup>(14,S)</sup> 5,00 €

gegrillter Süßwasser-Aal  
freshwater-eel

**205. EKA** <sup>(14,S)</sup> 5,00 €

Tintenfisch  
squid

**206. AVOCADO** <sup>(S)</sup> 4,50 €

avocado  
avocado

## MAKI SUSHI (jeweils 6 Stück)

**207. SAKE / LACHS** <sup>(4,S)</sup> 5,50 €

Lachs  
salmon

**208. TEKKA** <sup>(4,S)</sup> 6,00 €

Thunfisch  
Tuna

**209. EBI** <sup>(2,S)</sup> 5,00 €

gekochte Garnelen  
prawn

**210. KAPPA** <sup>(11,S)</sup> 4,50 €

Gurke, Sesam  
cucumber, sesame

**211. AVOCADO** <sup>(S)</sup> 5,00 €

avocado  
avocado

**212. SAKE-AVOCADO** <sup>(4,S)</sup> 7,50 €

Lachs-Avocado  
salmon, avocado

**213. TEKKA-KAPPA** <sup>(4,S)</sup> 8,00 €

Thunfisch, Gurke  
tuna, cucumber

**214. EBI-AVOCADO** <sup>(2,S)</sup> 6,90 €

Garnelen, Avocado  
prawn, avocado



# SUSHI

## INSIDE OUT SUSHI (jeweils 8 Stück)

- 215. CALIFORNIA ROLL** <sup>(2,4,11,S)</sup> **7,00 €**  
Krebsfleischimitat, Avocado, Gurke, Tobiko (Fischrogen), Mayonnaise, Sesam  
*crab, avocado, cucumber, fish roe, mayonnaise, sesame*
- 216. ALASKA ROLL** <sup>(4,11,S)</sup> **8,00 €**  
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam  
*salmon, avocado, cucumber, cream cheese, sesame*
- 217. MAGURO ROLL** <sup>(4,11,S)</sup> **8,50 €**  
Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam  
*Tuna, avocado, cucumber, cream cheese, sesame*
- 218. SPICY TUNA ROLL** <sup>(4,S)</sup> **8,50 €**  
Thunfisch, gehackter Thunfisch, Peperoni, Schnittlauch, Chili, Hausmayonnaise  
*Tuna, chopped tuna, pepperoni, leek, chili, mayonnaise*
- 219. SPICY SAKE ROLL** <sup>(4,S)</sup> **8,50 €**  
Lachs, gehackter Lachs, Peperoni, Schnittlauch, Chili, Hausmayonnaise  
*Salmon, chopped salmon, pepperoni, leek, chili, mayonnaise*
- 220. EBI ROLL** <sup>(2,4,11,S)</sup> **9,00 €**  
Tempura-Garnelen, Tobiko (Fischrogen), Avocado, Gurke, Sesam, Hausmayonnaise  
*prawns, fish roe, avocado, cucumber, sesame, mayonnaise*
- 221. ANAGO ROLL** <sup>(11,14,S)</sup> **7,50 €**  
gegrillter Aal, Avocado, Gurken, Unagi-Sauce, Sesam  
*grilled eel, avocado, cucumber, eel-sauce, sesame*
- 222. CHICKEN ROLL** <sup>(11,S)</sup> **8,00 €**  
gegrilltes Hühnerbrustfilet, Avocado, Gurke, Sesam, Teriyaki-Sauce  
*grilled chicken breast fillet, avocado, cucumber, sesame, teriyaki-sauce*
- 223. VEGGIE ROLL** <sup>(11,S)</sup> **7,00 €**  
Tofu, Avocado, Gurke, Rettich, Sesam  
*tofu, avocado, cucumber, radish, sesame*
- 

# SUSHI

## TEMPURA ROLL (jeweils 6 Stück)

(1,4,6,7,11,F)

### 224. TOKIO ROLL

9,90 €

Lachs, Thunfisch, Surimi, Cream Cheese, Avocado, Gurke, Spezial Sauce  
*Salmon, tuna, surimi, cream cheese, avocado, cucumber, special sauce*

(1,4,6,11)

### 225. CHICAGO ROLL

9,90 €

Lachs, Thunfisch, Tempura-Garnelen, Avocado, Gurke, Unagi Sauce  
*Salmon, tuna, tempura prawns, avocado, cucumber, unagi sauce*

(1,6,11)

### 226. TERIYAKI CHICKEN ROLL

9,90 €

Gegrilltes Hühnerbrustfilet, Avocado, Gurke, Teriyaki Sauce  
*Grilled chicken breast fillet, avocado, cucumber, teriyaki sauce*

(2,4,s)

### 227. TIGER ROLL

9,50 €

Tempura-Garnelen, Tobiko (Fischrogen), Avocado, Gurke, Mayonnaise  
*Tempura prawns, tobiko (fish roe), avocado, cucumber, mayonnaise*



# SUSHI

## FUTO MAKI (Big Roll 10 Stück)

- (4,3,S)
- 228. PHILADELPHIA ROLL** 9,90 €
- Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia, Hausmayonnaise  
*Salmon, avocado, cucumber, Philadelphia, house mayonnaise*
- (4,3,S)
- 229. LUCKY DUCK ROLL** 10,90 €
- Gebackenes Entenbrustfilet, Avocado, Gurke und Frischkäse  
*Baked duck breast fillet, avocado, cucumber, and fresh cheese*
- (2,4,11,S)
- 230. FUTO MAKI ROLL** 10,90 €
- Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Mayonnaise, Sesam  
*Salmon, tuna, avocado, cucumber, mayonnaise, sesame seeds*
- (2,S)
- 231. TEMPURA BIG ROLL** 9,90 €
- Gebackene Garnelen, Avocado, Gurke, Mayonnaise  
*Baked prawns, avocado, cucumber, mayonnaise*
- (8,S)
- 232. LITTLE BUDDHA ROLL** 7,90 €
- Mango, Avocado, Gurke, Rettich, Philadelphia  
*Mango, avocado, cucumber, radish, Philadelphia*
- (8,S)
- 250. GRILL SAKE TUNA ROLL** 8,50 €
- Mit gegrilltem Lachs und Thunfisch, Ananas und Frischkäse  
*With grilled salmon and tuna, pineapple, and cream cheese*
- (8,S)
- 251. HAWAII ROLL** 8,50 €
- Mit Hähnchenfleisch, Ananas und Frischkäse  
*With chicken, pineapple, and cream cheese*



# SUSHI



## SPEZIAL ROLLS (JEWEILS 8 STÜCK)

(1,4,6,F)

### 233. ATLANTIC SALMON RAINBOW ROLL

15,50 €

Gehackter Spicy Tuna, Frischkäse, Topping mit Lachs, Tobiko, Daikon Kresse, Mango Salsa

*Chopped Spicy Tuna, Cream Cheese, Topped with Salmon, Tobiko, Daikon Cress, Mango Salsa*

(1,4,6,7,F)

### 234. CALIFORNIA RAINBOW ROLL

15,90 €

Surimi, Avocado, Gurken, Frischkäse, Topping mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Daikon Kresse, Spezial Sauce

*Surimi, Avocado, Cucumber, Cream Cheese, Topped with Salmon, Tuna, Avocado, Daikon Cress, Special Sauce*

(1,4,6,7,F)

### 235. HUE XUA ROLL

16,50 €

Garnelen-Tempura, Avocado, Topping mit Lachs, Thunfisch, Spezial Sauce, Flambiert scharf

*Tempura Shrimp, Avocado, Topped with Salmon, Tuna, Special Sauce, Flambéed Spicy*

(1,6,F)

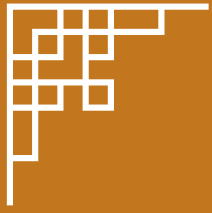
### 236. VEGGI ROLL SPEZIAL

12,90 €

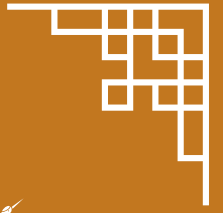
Mango, Gurke, Paprika, Eingelegter Rettich, Rucola, Feldsalat, Topping mit Avocado und Daikon Kresse

*Mango, Cucumber, Bell Pepper, Pickled Radish, Arugula, Lamb's Lettuce, Topped with Avocado and Daikon Cress*





# SUSHI



## SASHIMI

**237. SAKE SASHIMI** <sup>(1,4)</sup> **17,90 €**

8 Scheiben Lachs, Lachs-Tatar, Seetang, Avocado, Sushi-Reis und Sakurakresse.  
*8 slices of salmon, salmon tartare, seaweed, avocado, sushi rice, and sakura cress.*

**238. TUNA SASHIMI** <sup>(1,4)</sup> **19,90 €**

8 Scheiben Tuna, Tuna Tatar, Seetang, Avocado, Sushi-Reis und Sakurakresse.  
*8 slices of tuna, tuna tartare, seaweed, avocado, sushi rice, and sakura cress.*

**239. MIX SASHIMI** <sup>(1,4)</sup> **19,90 €**

4 rohe Scheiben Thunfisch, 4 rohe Scheiben Lachs, Lachs-Tatar, Seetang, Avocado, Sushi-Reis und Sakurakresse.  
*4 slices of raw tuna, 4 slices of raw salmon, salmon tartare, seaweed, avocado, sushi rice, and sakura cress.*



# SUSHI

## SUSHI MENU

- 240. LACHS BENTO** (1,4,6,7) **15,90 €**  
3 Lachs Nigiri, 4 Alaska Roll, 4 Lachs Sashimi
- 242. MIXED SUSHI 1** (1,4,6,7) **17,90 €**  
2 Lachs Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 8 Stück Lachs Maki, 8 Alaska Roll
- 244. VEGGIE BENTO** (1,4,6,7) **14,90 €**  
8 Kappa maki, 8 Avocado Maki, 10 Gemüse Big Roll
- 246. HUE SPECIAL** (1,4,6,7) **54,90 €**  
2 Suppen nach Ihrer Wahl/2 soups of your choice  
2 Lachs Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 2 Unagi Nigiri,  
8 Avocados Maki, 8 Lachs Maki, 6 gebackene Chicago Roll, 4 Lachs Sashimi, 4 Tuna Sashimi
- 247. FAMILY BENTO** (1,4,6,7) **45,00 €**  
8 Kappa Maki, 8 Lachs Maki, 10 Tempura Big Roll, 8 Chicken Inside Out, 2 Nigiri Ebi, 2 Nigiri Sake, 2 Nigiri Tuna, 8 Maki Ebi, 2 Nigiri Avocado
- 248. SPECIAL BENTO** (1,4,6,7) **19,90 €**  
6 Grill Sake Tuna roll, 6 Hawaii Roll, 5 Sake Avocado, 1 Nigiri Sake, 1 Nigiri Maguro, 1 Nigiri Surimi
- 241. BIG BENTO** (1,4,6) **19,50 €**  
4 verschiedene Nigiri, 8 Lachs Maki, 3 Lachs Sashimi, 3 Tuna Sashimi
- 243. MAKI BENTO** (1,4,6,7) **13,90 €**  
8 kappa Maki, 8 Sake Maki, 8 Tuna Maki
- 245. MIXED SUSHI 2** (1,4,6,7) **49,90 €**  
2 Suppen nach Ihrer Wahl/2 soups of your choice  
2 Sake Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 2 Unagi Nigiri, 8 Tuna Maki, 8 Sake Inside Out, 4 Sake Sashimi, 4 Tuna Sashimi



# SUSHI-BOWLS

Alle Sushi-Bowls mit Avocado, Mango, Karotten, Edamame, rote Zwiebeln und Koriander/All sushi bowls with avocado, mango, carrots, edamame, red onions and coriander

## 290. VEGGIE-BOWL <sup>(1,6,7)</sup>

15,90 €

mit knusprig gebackenem Tofu, Chili-Creme und Miso-Sauce.  
*with crispy baked tofu, chili cream and miso sauce.*

## 291. CHICKEN TERIYAKI BOWL <sup>(1,4,6,7)</sup>

15,90€

mit gegrilltem Hähnchenfilet, Chili-Creme und Teriyaki-Sesam-Sauce.  
*with grilled chicken fillet, chili cream and teriyaki sesame sauce.*

## 292. SALMON BOWL <sup>(1,4,6,7)</sup>

15,90€

mit medium gegrilltem Lachsfilet, Chili-Creme und Teriyaki-Sesam-Sauce.  
*with medium grilled salmon fillet, chili cream and teriyaki sesame sauce.*

## 293. TUNA BOWL <sup>(1,4,6,7)</sup>

15,90€

Mit medium gegrilltem Thunfischfilet, Chili-Creme und Teriyaki-Sesam-Sauce.  
*With medium grilled tuna fillet, chili cream and teriyaki sesame sauce.*



# NÄHRWERTE

PRO PORTION

## ZUSATZSTOFFE

- A Antioxidationsmittel (Antioxidans)
- B Backtriebmittel
- C Komplexbildner
  - Cf Koffein
- FE Farbstoff – Lebensmittelfarben
  - Fe Festigungsmittel
  - FS Farbstabilisator
- G Geliermittel
- GV Geschmacksverstärker
- K Konservierungsmittel
- M Mehlbehandlungsmittel
  - Min Mineralstoff
- S Säure, Säuerungsmittel
  - SR Säureregulator
  - SM Schaummittel
  - SV Schaumverhüter
  - SS Schmelzsalz
  - St Stabilisator
  - Su Süßungsmittel
- TG Treibgas, Schutzgas
- Tr Trägerstoff, Füllstoff, Trennmittel
  - U Überzugsmittel
- V Verdickungsmittel
- Vit Vitaminwirksamer Stoff
- W Feuchthaltemittel

## ALLERGEN

1. Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (laktosehaltig)
8. Schalenfrüchte/Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

# GETRÄNKE

Homemade Lemonade, Fresh Juices, Lassi  
0,4l

## 300. HANOI GREEN

5,50 €

Frisch gepresster Limettensaft mit Honig, Minze, zerstoßenem Eis.

*Freshly squeezed lime juice with honey, mint, crushed ice.*

## 301. HUE XUA DRINK

5,50 €

Ananas und Papaya, verfeinert mit Honig, Minze und Eis.

*Pineapple and papaya, refined with honey, mint, and ice.*

## 302. GOLDEN PASSION

5,50 €

Hausgemachte frische Limonade mit Maracuja, Ananas, Kiwi, Limette, Minze, zerstoßenem Eis.

*Homemade fresh lemonade with passion fruit, pineapple, kiwi, lime, mint, crushed ice.*

## 303. CITRUS GINGER

5,50 €

Hausgemachte frische Limonade mit Bio Orange, Bio Zitrone, Grapefruit, Ingwer, Minze, zerstoßenem Eis.

*Homemade fresh lemonade with organic orange, organic lemon, grapefruit, ginger, mint and crushed ice.*

## 304. MANGO LASSIE

5,50 €

Mango, Mangopüree, Naturjoghurt, Minze, zerstoßenem Eis

*Mango, mango purée, natural yogurt, mint, crushed ice*

## 305. SAIGON NIGHT

5,50 €

Ananas, Mango, Avocado, mit zerstoßenem Eis

*Pineapple, Mango, Avocado, with crushed ice*

## 306. GREEN HONEY DREAM

5,50 €

Honigmelone, Mango u. Kiwi, verfeinert mit Kokosmilch u. Eis

*Honeydew melon, mango & kiwi, refined with coconut milk & ice*

## 307. MANGO BANANA CUP

5,50 €

Mango, Mangopüree, Banane u. Minze mit zerstoßenem Eis

*Mango, mango purée, banana & mint with crushed ice*



# KAFFEE & TEA



## VIETNAMESISCHER KAFFEE

- |   |        |
|---|--------|
| 310. VIETNAMESISCHER KAFFEE   | 3,50 € |
| 311. VIETNAMESISCHER KAFFEE<br>mit Kondensmilch (süß)                           | 4,00 € |
| 312. HUE XUA KAFFE VIETNAM<br>Espresso auf feinem Eis und<br>Kondensmilch (süß) | 5,50 € |

## KAFFEE CLASSIC

- |                   |        |
|-------------------|--------|
| 313. TASSE KAFFEE | 3,00 € |
| 314. ESPRESSO     | 2,50 € |
| 315. CAPPUCHINO   | 4,00 € |

## VIETNAMESISCHE TEE

- |                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| 316. KÄNNCHEN GRÜNER TEE             | 4,00 € |
| 317. KÄNNCHEN JASMIN TEE             | 4,00 € |
| 318. GLAS INGWER TEE                 | 3,50 € |
| 319. GLAS FRISCHER<br>PFEFFERMINZTEE | 3,50 € |



# SOFTDRINK

<b>320. SPRUDELWASSER</b>	<b>0.30l</b>	<b>2,80 €</b>
<b>321. GEROLSTEINER SPRUDEL</b>	<b>0.50fl</b>	<b>5,50 €</b>
<b>322. STILLES WASSER</b>	<b>0.30l</b>	<b>2,80 €</b>
<b>323. GEROLSTEINER NATURELL</b>	<b>0.50fl</b>	<b>5,50 €</b>
<b>324. COCA-COLA.</b> (f,k,Su,Cf)	<b>0.33fl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>325. COCA-COLA LIGHT.</b> (f,k,Su,Cf)	<b>0.33fl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>326. COCA-COLA ZERO</b> (f,k,Su,Cf)	<b>0.33fl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>327. SPEZI</b> (f,k,Su,Cf)	<b>0.33fl</b>	<b>3,80 €</b>
<b>328. FANTA</b> (k, Su)	<b>0.33fl</b>	<b>3,80 €</b>
<b>329. SPRITE</b>	<b>0.33fl</b>	<b>3,80 €</b>
<b>330. MANGOSCHORLE</b>	<b>0.40l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>331. APFELSAFT</b>	<b>0.20l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>332. APFELSCHORLE</b>	<b>0,30l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>333. APFELSCHORLE</b>	<b>0.40l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>334. RHABARBERSCHORLE</b>	<b>0,30l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>335. RHABARBERSCHORLE</b>	<b>0.40l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>336. ORANGENSAFT</b>	<b>0.20l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>337. MANGOSAFT</b>	<b>0.20l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>338. WARSTEINER ALKOHOLFREI</b>	<b>0.33fl</b>	<b>4,00 €</b>
<b>339. VITAMALZ</b> (f,k) (k, Su)	<b>0.33fl</b>	<b>4,00 €</b>
<b>340. SCHWEPPE'S BITTER LEMON</b> (k, Su)	<b>0.20fl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>341. SCHWEPPE'S TONIC WATER</b> (k, Su)	<b>0.20fl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>342. SCHWEPPE'S GINGER ALE</b>	<b>0.20fl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>343. FRITZ-KOLA</b> (k, f, Su, Cf)	<b>0.33fl</b>	<b>3,80 €</b>
<b>344. BIONADE</b>	<b>0.33fl</b>	<b>3,80 €</b>
Litschi, Holunder, Ingwer-Orange		
<b>345. FRISCHER LIMETTENSAFT</b>	<b>0.40l</b>	<b>5,50 €</b>

mit Eiswürfeln



# BIER, SAKE/SHOTS

## BIER

350. WARSTEINER (VOM FASS)	0,30L	4,00 €
351. WARSTEINER (VOM FASS)	0,50L	5,50 €
352. KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN HELL	0,50L	5,50 €
353. KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN DUNKEL	0,50L	5,50 €
354. KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN ALKOHLFREI	0,50L	5,50 €
355. ALSTERWASSER	0,30L	4,00 €
356. ALSTERWASSER	0,50L	5,50 €
357. SAIGON BIER (VIETNAM)	0.33FL	4,50 €
358. SINGHA BIER (VIETNAM)	0.33FL	4,50 €
359. TSINGTAO BIER (CHINA)	0.33FL	4,50 €

## SAKE

360. CHOYA SAKE 180ml 6,50 €

Warmer japanische Reiswein  
Gönnen Sie sich dieses zarte Aroma und tauchen Sie  
in das Geheimnis von Choya Sake ein.  
*Warm Japanese rice wine  
Treat yourself to this delicate aroma and immerse  
yourself in the secret of Choya Sake.*

## SHOTS

361. Jägermeister 0,2cl 3,00 €  
362. Nep Moi 0,2cl 3,00 €  
363. Vodka 0,2cl 3,00 €



# COCKTAILS

## 364. GIN TONIC

Tanqueray Gin, Tonic Water, Limetten.

8,00 €

## 365. HENDRICKS GIN TONIC

hendricks Gin, Fever Tree Tonic Water, Gurke

9,00 €

## 366. GIN BASIL SMASH

Tanqueray Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum

9,00 €

## 367. MOJITO

Havana Club Rum, Rohrzucker, Limetten, Soda, Minze

9,00 €

## 368. CAIPIRINHA

Pitu Cachaca, Rohrzucker, Limetten.

9,00 €

## 369. APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Orange

7,00 €



# WEIN

## ROSE WINE (OFFEN)

### 400. PINOT NOIR & MERLOT ROSÉ TROCKEN

„aus einem Gus“ Kesselring, Pfalz, Deutschland  
Ein hinreißend fruchtiges Gesamtkunstwerk.  
Betörend pink blinzelt er aus dem Glase,  
verheißungsvoll lockt sein Duft nach Walderdbeeren  
und Johannisbeeren mit einem Spritzer  
Weinbergpfirsich.

Glas 0,2l

Flasche 0,75l

6,50 €

21,50 €

## WEISSWEIN

### WHITE WINE (OFFEN)

### 401. RIESLING TROCKEN „ALTE REBEN“

Weingut Prinz, Rheingau, Deutschland  
Aromen von Äpfeln und exotischen Früchten mit  
feinen Nuancen von Würze und Mineralität. Dicht,  
vielschichtig und komplex am Gaumen.

Glas 0,2l

Flasche 0,75l

9,50 €

33,0 €

### 402. GRAUBURGUNDER TROCKEN „AUS EINEM GUS“

Kesselring, Pfalz, Deutschland  
Eine Spur Banane, Limone und etwas Mandel. In  
Mund ist er voll, intensiv und mit einer ganz feinen  
Säure, die den Wein herrlich belebt.

6,50 €

21,00 €

### 403. SAUVIGNON BLANC „RIFFKALK“

Weingut gabel, Pfalz, Deutschland  
Nicht vorlaut und trommelnd, sondern mit  
kristallklarer Aromatik, steiniger, hintergründiger  
Länge und nur einer dezenten Dosis Tropenfrüchte.

7,50 €

24,00 €

### 404. WEISSWEINSCHORLE

6,00 €



# WEIN

## WEISSWEIN

### WHITE WINE

#### 405. GAVI

La Raia, Piemont, Italien

Ein zartgliedriger italienischer Spitzenweißwein in beglückender Perfektion - Duft nach Apfel und Mandelblüten, geradlinige Frucht und ein schöner mineralischer Ausklang.

Flasche 0,75l

23,00 €

## ROTWEIN

### RED WINE

#### 406. Pinot Noir „Gipskeuper“

Rainer Schnaitmann, Württemberg, Deutschland

Im Duft: intensive Aromen von Sauerkirschen, Brombeeren und Cassis, umweht von Veilchen und zarten Röstnoten. Am Gaumen mit voll im Saft stehender Frucht und vielversprechender Finesse.

40,00 €

## ROTWEIN

### RED WINE (OFFEN)

#### 407. Cabernet Sauvignon & Merlot

„aus einem Gus“ Kesselring, Pfalz, Deutschland

Klassische Bordeaux-Cuvée mad in Pfalz: ein Duft nach Schlehe, Paprika und Kräutern. Attraktive Mischung aus Würze, Verspieltheit und Tiefe.

Glas 0,2l

6,50 €

Flasche 0,75l

21,00 €

#### 408. Rosso Piceno Superiore

Tenuta De Angelis, Marken, Italien

Magisch lockt Sie der Duft nach Knupperkirschen, Waldboden und einer Spur Zimt. Im Gaumen erleben Sie einen lebendigen Antritt, sehr feine Tannine und einen animierenden Ausklang.

7,50 €

24,00 €

#### 409. Rioja Crianza „Lar de Sotomayor“

Domeco de Jarauta, Rioja, Spanien

Reiner Duft nach Zwetschgenmus und Kirschholz. Am Gaumen anschmiegsam und herzhaft zugleich : viel Frucht, Eleganz, Harmonie und Würze

6,50 €

21,00 €





# HUẾ XƯA

ASIAN CUISINE

# VIELEN DANK!

Lübeckertordamm 2, 20099 Hamburg  
Öffnungszeiten: Montag - Sonntag : 11:00 - 22:00