



Speisen & Getränke



Querstr. 19
04103 Leipzig
Tel. 0341 - 248 714 53

MITTAGSANGEBOT

M1. KING'S CHICKEN

11,90€

Knusprig gebackenes Hühnerfilet | Saisonales Gemüse | Soße der Wahl:
(crispy fried chicken filet | Korean style | Seasonal veggies | Rice | Sauce of choice)

- a) Currysauce (Curry sauce) b) Honig-Sojasoße (Honey soy sauce)

M2. LEMONGRASS BEEF

11,90€

**Handgemachtes feines Rinderhack | Zitronengras | Saisonales Gemüse |
Spezialsoße des Hauses | Jasminreis |**

(Handmade minced beef | Lemongrass | Seasonal veggies | Special sauce | Rice | Salad)

M3. CURRYBOWL

11,90€

Kokos-Currycreme | Saisonales Gemüse | Jasminreis |

(Coconut-curry creme | Seasonal veggies | Rice)

- a) Knuspriger Tofu (crispy tofu) b) Knuspriges Hühnerfilet (crispy chicken)

M4. PHỞ

**Reisbandnudelsuppe | Traditionelle Vietnamesische Brühe | Frühlingszwiebel |
Koriander**

(rice noodle soup | traditional Vietnamese broth | spring onion | coriander)

- a) Huhn (chicken) 11,90€ b) Rind (beef) 11,90€

M5. MÌ XÀO

**Gebratene Eiernudeln | Ei | Gemüse der Saison |
vegetables)**

- a) Tofu (tofu) 10,00€ c) Ente (duck) 13,00€
b) Huhn (chicken) 11,00€ d) Rind (beef) 12,90€

M6. MÌ UDON XÀO CÀ RI

**Gebratene japan. Udon-Nudeln | Currysauce mit Kokosmilch | Gemüse der
Saison | Ei | Frühlingszwiebeln | Kräuter | Röstzwiebeln**

(stir fried Japanese udon-noodles | curry sauce with coconut milk | vegetables | egg | green
onions | fried onions | herbs)

- a) Tofu (tofu) 10,00€ c) Ente (duck) 13,00€
b) Huhn (chicken) 11,00€ d) Rind (beef) 12,90€





M7. CƠM RANG

Gebratener Reis | Ei | Erbsen | Möhren | Mais | Röstzwiebeln | Kräuter

(fried rice | egg | peas | carrots | corn | fried onions | herbs)

a) Tofu (tofu) 10,00€

c) Ente (duck) 13,00€

b) Huhn (chicken) 11,00€

d) Rind (beef) 12,90€

M8. SỐT LẠC (CƠM)

Jasminreis | Erdnuss-Soße mit Kokosmilch | Saisonales Gemüse | Salat | Kräuter

(rice | peanut sauce with coconut milk | seasonal veggies | salad | herbs)

a) Tofu (tofu) 10,00€

c) Ente (duck) 13,00€

b) Huhn (chicken) 11,00€

d) Rind (beef) 12,90€

Mit Udonnudeln (w/ udon noodles) 2€

M9. BÚN NAM BÒ

(Hausmanns-Art) Reismudeln | Sojasprossen | Salatmix | Karotten | Zwiebeln | Frühlingszwiebeln | Erdnüsse | Kräuter | Limetten-Dressing

(rice vermicelli | salad mix | soy bean sprouts | carrots | onions | green onions | peanuts | herbs | lime dressing)

a) Tofu (tofu) 10,00€

c) Ente (duck) 13,00€

b) Huhn (chicken) 11,00€

d) Rind (beef) 12,90€

M10. BÚN NEM HÀ NỘI

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gehacktem | Salat | Reismudeln | Erdnüsse | Kräuter | Limetten-Dressing

(homemade springrolls with meat | rice noodles | salad | peanuts | herbs | lime dressing) a, b, c

11,50€

M11. BÚN ĐẬU RIM CHIÊN GIÒN

Knuspriger Tofu | Reismudeln | Salat | Gurke | Erdnüsse | Kräuter | Sojasoße

(crispy fried tofu | rice noodles | salad mix | cucumber | peanuts | herbs | soy sauce)

10,00€

RESTAURANT HAUPTMENÜ STARTERS

VIETNAM KÜCHE STARTERS



1. GỎI CUỐN (2 Stk.)

6,50€

Sommerrollen | frisches Reispapier | Reismudeln | Eier | Salat | Gurke | Frische Kräuter | Hoisinsoße

(summer rolls | fresh rice paper | rice vermicelli | cucumber | lettuce | herbs | hoisin sauce) amn2

a) Tofu (tofu)

b) Huhn (chicken)

c) Garnelen (shrimps)

2. NEM RÁN HÀ NỘI (2 Stk.)

6,50€

Frühlingsrollen | frittiertes Reispapier | Gehacktes | Karotten | Glasnudeln | Morcheln | Kohlrabi | Frühlingszwiebeln | hausgemachtes Limetten-Dressing

(spring rolls | fried rice paper | minced pork | glass noodles | morels | kohlrabi | carrots | green onions | homemade lime dressing) a,c

3. CHẢ GIÒ RẼ (3 Stk.)

6,50€

Garnelen Frühlingsrollen | frittiertes feines Reismudelnetz | Garnelen | Morcheln | Süß-sauer Soße

(shrimp springrolls | morels | sweet sour sauce) d

4. NEM CHAY (9 Stk.)

6,50€

Mini Frühlingsrollen vegetarisch | Süß-sauer Soße

(vegetarian springrolls | sweet sour sauce) d

5. VẶN THẦN CHIÊN (4 Stk.)

6,50€

Gebackene Wantan Teigtaschen | Gehacktes & Garnelen | Süß-sauer Soße

(fried dumplings | minced pork | shrimps | sweet sour sauce) d,e

6. BÁNH BAO HẤP

6,50€

Gedämpfter vietnamesischer Hefekloß | Ei | Gehacktes | Glasnudeln | Morcheln | Zwiebeln

(steamed Vietnamese bun|minced meat filling|glass noodles|morels/ egg|onions) a,d

7. ĐẬU ĐỎ LUỘC

5,90€

Edamame | gedämpfte grüne Sojabohnen | Meersalz

(steamed green soy beans | sea salt)

8. TÔM CHIÊN XÙ (3st) (Sốt chua ngọt)

6,50€

Knusprig gebratene Garnelen (3 Stück) (Süß-saure Soße)

Crispy Fried Shrimp (3 pieces) (Sweet and Sour Sauce)

9. GÀ VIÊN CHIÊN GIÒN (5St) (Sốt chua ngọt)

6,50€

Knusprige Hähnchenbällchen (5 Stück) (Süß-saure Soße)

Crispy Fried Chicken Balls (5 pieces) (Sweet and Sour Sauce)



SOUP

11. SÚP CANH CHUA

6,50€

Gemüsesuppe | kräftige Brühe | saisonales Gemüse | Zitronengras | Kräuter | Sauer-scharf

(soup | vegetables | lemon grass | herbs | sour-spicy)

a) Tofu (tofu)

b) Huhn (chicken)

c) Garnelen (shrimps)

12. SÚP CỐT DỪA

6,50€

Kokossuppe | kräftige Brühe | Kokosmilch | saisonales Gemüse | Zitronengras | Kräuter

(soup | coconut milk | vegetables | lemon grass | herbs)

a) Tofu (tofu)

b) Huhn (chicken)

c) Garnelen (shrimps)



SALAD

14. NỘM XOÀI

5,90€

Frischer Mango Salat | Hühnerfleisch | Karotten | Eisbergsalat | Frühlingszwiebeln | Kräuter | Erdnüsse | hausgemachtes Limetten-Chili-Dressing

(mango salad | chicken | lettuce | carrots | peanuts | green onions | herbs | homemade lime-chili dressing) b,c

15. NỘM ĐU ĐỦ

5,90€

Grüner Papaya Salat | Hühnerfleisch | Karotten | Frühlingszwiebeln | Erdnüsse | Kräuter | Hausgemachtes Limetten-Chili-Dressing

(papaya salad | chicken | carrots | peanuts | green onions | herbs | homemade lime-chili dressing) b,c

16. SALAD THỊT XÔNG KHÓI VỚI SỐT CAM

5,90€

Specksalat mit Orangendressing (Bacon Salad with Orange Dressing)



MAIN

PHỞ

18 PHỞ

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe | kräftige Brühe | Zwiebeln | Reisbandnudeln | Ingwer | Frühlingszwiebeln | Koriander

(traditional Vietnamese noodle soup | flat rice noodles | onions | ginger | green onions | cilantro)

A. PHỞ ĐẬU 12,5€
Tofu (tofu)

B. PHỞ GÀ 13,5€
Huhn (chicken)

C. PHỞ BÒ 13,5€
Rind (beef)

D. PHỞ THẬP CẨM 14,5€
Huhn | Rind | (chicken | beef)

EXTRA: Trứng Chần / Pochierte Eier / Poached eggs.....1,5€.

19. PHỞ XÀO

Gebratene Reisbandnudeln | Ei | Gemüse der Saison | Röstzwiebeln | Kräuter

(stir fried flat rice noodles | egg | vegetables | fried onions | herbs) a

a) Tofu (tofu) 12,9€

b) Rind (beef) 13,9€

c) Huhn (chicken) 13,9€

d) Garnelen (shrimps) 14,9€

e) Ente (duck) 15,9€

MỠ

20. UDON XÀO (Dunkle Soße) (dark sauce)

Gebratene Udonnudeln | Sojasprossen | Gemüse der Saison | Zwiebeln | Röstzwiebeln | Kräuter

(stir fried udon noodles | soy sprouts | vegetables | fried onions | onions | herbs)

a) Tofu (tofu) 12,9€

b) Rind (beef) 13,9€

c) Huhn (chicken) 13,9€

d) Garnelen (shrimps) 14,9€

e) Ente (duck) 15,9€

21. MÌ TÔM XÀO

Gebratene Mie-Nudeln | Ei | saisonales Gemüse | Röstzwiebeln | Kräuter

(stir fried mie noodles | egg | vegetables | fried onions | herbs)

a) Tofu (tofu) 12,9€

b) Rind (beef) 13,9€

c) Huhn (chicken) 13,9€

d) Garnelen (shrimps) 14,9€

e) Ente (duck) 15,9€

22. MÌ VÀN THẦN

Hausgemachte Teigtaschen aus Gehacktem & Garnelen | Glasnudeln | frittiertes Ei | Huhn | saisonales Gemüse | Kräuter | Separate kräftige Brühe

(homemade dumplings filled with minced pork & shrimps | glass noodles | fried egg | vegetables | chicken | herbs | extra soup) **13,9€**

BÚN

23. BÚN NAM BỘ

Reisnudeln mit knackigem Salat und frischen Kräutern, serviert mit Röstzwiebeln, Erdnüssen und dazu einen hausgemachten Limetten-Chili-Dip.

Dazu

Reisnudeln | Sojasprossen | Salatmix | Karotten | Zwiebeln | Frühlingszwiebeln | Erdnüsse | Kräuter | Limetten-Dressing

(rice vermicelli | salad mix | soy bean sprouts | carrots | onions | green onions | peanuts | herbs | lime dressing)

a) Tofu (tofu) 12,9€

b) Rind (beef) 13,9€

c) Huhn (chicken) 13,9€

24. BÚN NEM HÀ NỘI

Hausgemachte Frühlingssrollen mit Gehacktem | Salat | Reisnudeln | Erdnüsse | Kräuter | Limetten-Dressing

(homemade springrolls with meat | rice noodles | salad | peanuts | herbs | lime dressing) a,b,c **13,5€**

CƠM

25. CƠM GÀ XÀO SẢ ỚT 12,9€
Gebratenes Hühnerfleisch | Zwiebeln | Zitronengras | Chili | Koriander | Jasminreis
(roasted chicken | lemongrass | onions | chili | cilantro | rice)

26. CƠM BÒ XÀO SẢ ỚT 13,9€
Gebratenes Rindfleisch | Zwiebeln | Zitronengras | Chili | Koriander | Jasminreis
(roasted beef | lemongrass | onions | chili | cilantro | rice) c,d,n.o.1

27. CƠM BÒ SỐT BƠ 13,9€
Gewoktes Rindfleisch | Currysauce in Kokosmilch | Avocado | Salatmix | Jasminreis
(roasted beef | avocado | curry sauce with coconut milk | salad mix | rice) c,d,n.o.1

28. CƠM VỊT CHIÊN GIÒN 15,9€
Knusprige Ente | Gemüse der Saison | Salat | Kräuter | Jasminreis
(crispy duck | vegetables | salad | herbs | rice) c,d,n.o.1

- a) Curry Soße (curry sauce)
- b) Dunkle Soße (dark sauce)
- c) Passionsfruchtsauce (passion fruit sauce)
- d) Scharfe Soße (spicy sauce)
- e) Mangosauce (mango sauce)

29. CƠM GÀ NƯỚNG 13,9€
Marinierter Hühnerschenkel | Jasminreis | Salatmix | Gurken | Edamame | Kräuter
(marinated chicken leg | rice noodles | salad mix | cucumbers | edamame | herbs) a

- a) Curry Soße (curry sauce)
- b) Dunkle Soße (dark sauce)
- c) Passionsfruchtsauce (passion fruit sauce)
- d) Scharfe Soße (spicy sauce)
- e) Mangosauce (mango sauce)

30. CƠM BARBARIE VỊT NƯỚNG 17,9€
Gegrillte Barbarie Entenbrust | Jasminreis | Gemüse der Saison | Kräuter
(grilled barbarie duck | rice | vegetables | herbs)

- a) Curry Soße (curry sauce)
- b) Dunkle Soße (dark sauce)
- c) Passionsfruchtsauce (passion fruit sauce)
- d) Scharfe Soße (spicy sauce)
- e) Mangosauce (mango sauce)

31. RAU CŨ NƯỚNG & BARBARIE VỊT NƯỚNG 18,9€
Gegrillte Barbarie Entenbrust | GEGRILLTES GEMÜSE
(grilled barbarie duck GEGRILLTES GEMÜSE)

- a) Curry Soße (curry sauce)
- b) Dunkle Soße (dark sauce)
- c) Passionsfruchtsauce (passion fruit sauce)
- d) scharfe Soße (spicy sauce)
- e) Mangosauce (mango sauce)

32. CƠM CÁ HỒI NƯỚNG 17,9€
Gegrillter Lachs | Jasminreis | saisonales Gemüse | Salat | Kräuter
(grilled salmon | rice | vegetables | salad | herbs)

- a) Curry Soße (curry sauce)
- b) Dunkle Soße (dark sauce)
- c) Passionsfruchtsauce (passion fruit sauce)
- d) scharfe Soße (spicy sauce)
- e) Mangosauce (mango sauce)

33. RAU CŨ NƯỚNG & CÁ HỒI NƯỚNG 18,9€
Gegrillter Lachs & GEGRILLTES GEMÜSE
(grilled salmon & GRILLED VEGETABLES)

- a) Curry Soße (curry sauce)
- b) Dunkle Soße (dark sauce)
- c) Passionsfruchtsauce (passion fruit sauce)
- d) scharfe Soße (spicy sauce)
- e) Mangosauce (mango sauce)

SPECIAL MENU

CƠM NIÊU VIỆT NAM

(VIETNAMESISCHER TONTOPF/ VIETNAMESE CLAY POT)

27. CÁ HỒI CHIÊN GIÒN
Knusprig gebratener Lachs
(Crispy Fried Salmon)

15,9€



28. GÀ XÀO XÀ ỚT 13,9€
Gebratenes Hähnchen mit
Zitronengras und Chili
(Chicken stir-Fried with lemongrass and Chili)

29. BÒ SỐT NẤM TIÊU ĐEN 13,9€
Rindfleisch mit schwarzem
Pfeffer und Pilzsauce
(Beef with Black pepper and mushroom sauce)



30. TÔM XÀO SỐT NẤM ĐEN 14,9€
Gebratene Garnelen mit
schwarzer Pilzsoße
(Sproited shrimp with black mushroom sauce)

31. ĐẬU PHỤ RIM
Gebratener Tofu
(Brailed)

12,9€



DESSERT

27. CHUỐI CHIÊN

Gebackene Banane | Honig | Erdnüsse | Sesam
(fried banana | honey | peanuts | sesame)

€5,5

28. BÁNH RÁN (4 Stk.)

Kleine frittierte Sesambällchen | süße Füllung
(deep fried sesame balls | sweet filling) d

€5,5



GETRÄNKE

SELTES

Flasche (bottle)

0,25L: 3,5€ 0,75L: 6,5€

SOFTDRINKS

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite

0,2L: 2,8€ 0,4L: 4,0€

SAFT / SCHORLE (juice | spritzen)

Mango, Ananas, Orange, Litchi

0,2L: 3,0€ 0,4L: 4,5€

TEE

Ingwer Minze Tee

frischer Ingwer | Minze | Honig

(fresh ginger | fresh mint | honey)

Ingwer Limetten Tee

frischer Ingwer | Limetten | Honig

(fresh ginger | lime | honey)

4,5€

Zitronengrass Tee

Zitronengrass | Limette | Minze | Honig

(lemongrass | fresh mint | Limette | honey)

ALKOHOL

Bier (beer)

Flasche (bottle) 0,5L: 4,0€

Fass (barrel) 0,3L: 3,5€

Fass (barrel) 0,5L: 5,5€

BITBURGER, BENEDIKTINER HELL

Wein / Weinschorle (wine | spritzer)

Chardonnay trocken

5,5€

HAUSGEMACHTES

€5,5

Mango Lassi

Mango | Vollmilch | Kokosmilch

(mango | cow milk | coconut milk)

Ananas Minze Shake

Ananassaft | frische Minze | Rohrzucker

(pineapple juice | fresh mint | cane sugar)

Lemongrass Peach Eistee

Pfirsich Eistee | Orange | Zitronengrass

(peach iced tea | orange | lemongrass)

Yuki

Sodawasser | Ingwer | Limette |

frische Minze | Rosensirup

(soda | lime | ginger | fresh mint | rose syrup)

Summer Love Eistee

Pfirsich Eistee Litchisaft, Ananassaft

Ginger Lemonade

Ginger-Ale | Limette | Zucker | Ingwer

(Ginger ale | Lime | Sugar | Ginger)

Maracuja Soda

Sodawasser | frische Maracuja |

frische Minze | Zucker

(Soda water | fresh passion fruit | fresh mint | sugar)

Himbeere Soda

Sodawasser | Himbeere |

frische Minze | Ingwer | Zucker

(Soda water | Raspberry | Fresh mint | Ginger | Sugar)

Limetten Limonade

(Limette/Minze/Zucke)

KAFFEE

€4,5

Vietnamesischer Kaffee

Mit Kondensmilch

(Vietnamese coffee with condensed milk)

Vietnamesischer Eiskaffee

Mit Kondensmilch

(Vietnamese iced coffee with condensed milk)

ALKOHOLISCHE COCKTAILS €6,9

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc | Wild Berry Limonade |

gemischte Früchte

(lillet blanc | wild berry lemonade | fruit mix)

Campari Spritz

Campari | Prosecco | Orange | Soda

(campari | prosecco | orange | soda)

Caipirinha

Rum, Zuckerrohr, Limetten

Hugo

Holundersirup, Sekt, Limette, Minze, Soda

Strawberry Daiquiri

Rum | Erdbeeren | Limettensaft |

Rohrzucker | Erdbeersirup

(rum | strawberries | lime juice | cane sugar | strawberry syrup)

Havana Sunrise

Rum | Orangensaft | Limettensaft |

Grenadine

(rum | orange juice | lime juice | grenadine)

Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | Orange | Soda

(aperol | prosecco | orange | soda)

Mojito

Rum | frische Minze | Limetten |

Rohrzucker | Soda

(rum | fresh mint | lime | cane sugar | soda)

Cuba Libre

Rum | Limetten | Cola

(rum | lime | cola)

Ananas Fizz

Gin | Ananassaft | Zitronensaft | Soda |

Zuckersirup

(gin | pineapple juice | lemon juice | soda | sugar syrup)