



# Làng Việt Xưa

## RESTAURANT



(+49) 341 2477 6427



Querstraße 19, 04103-Leipzig-Germany



[info@langvietxuarestaurant.de](mailto:info@langvietxuarestaurant.de)

### ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag – Samstag:

11:00 – 15:00 Uhr & 17:00 – 22:00 Uhr

Sonntag: 12:00 - 22:00 Uhr





# Vietnamesischer Genuss in Leipzig

Das Restaurant **LÀNG VIỆT XỨA** in Leipzig bringt die authentische nordvietnamesische Küche auf den Tisch und verbindet traditionelle Rezepte mit frischen Zutaten. Feine Aromen, aromatische Brühen und ausgewogene Gewürze spiegeln die Esskultur Vietnams wider. Klassiker wie Pho und Reisgerichte werden mit viel Sorgfalt zubereitet und bewahren ihren ursprünglichen Geschmack. Frische Kräuter, hausgemachte Soßen und eine leichte, gesunde Zubereitung sorgen für ein besonderes Geschmackserlebnis.

Das warme, traditionelle Ambiente erinnert an ein vietnamesisches Dorf und schafft eine einladende Atmosphäre. **LÀNG VIỆT XỨA** ist nicht nur ein Restaurant, sondern ein Ort, an dem Gäste die vietnamesische Kultur und Küche in ihrer echten Form erleben und genießen können.

*The restaurant LÀNG VIỆT XỨA in Leipzig brings authentic Northern Vietnamese cuisine to the table, combining traditional recipes with fresh ingredients. Delicate flavors, aromatic broths, and well-balanced spices reflect the essence of Vietnamese culinary culture. Classics such as pho and rice dishes are prepared with great care, preserving their original taste. Fresh herbs, homemade sauces, and a light, healthy preparation create a truly distinctive dining experience. The warm, traditional ambiance evokes a Vietnamese village and creates a welcoming atmosphere.*

*LÀNG VIỆT XỨA is not just a restaurant, but a place where guests can experience and enjoy Vietnamese culture and cuisine in its most authentic form.*





# MITTAGSANGEBOT

## M1 RICE KING'S CHICKEN <sup>A,F,4,N</sup> 11,90 €

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

- A. Honig-Sojasoße (Honey soysauce)  
B. Mangosauce (mango sauce)

## M2 CƠM BÒ SẢ ỚT <sup>D</sup> 11,90 €

**Rindfleisch mit Zitronengras und  
Chili-Reis**

Rindfleisch | Zitronengras | Saisonales  
Gemüse | Spezialsoße des Hauses |  
Jasminreis |

(*beef | Lemongrass | Seasonal veggies |  
Special sauce | Rice | Salad*)

## M3 CƠM CURRY - Curry Rice 11,90 €

Kokos-Currycreme | Saisonales Gemüse |  
Jasminreis |

(*Coconut-curry creme | Seasonal veggies*)

- A. Knuspriger Tofu (*crispy tofu*)  
B. Knuspriges Hühnerfilet (*crispy chicken*)  
C. Knusprige Ente (*duck*)

13,00 €

## M4 PHỞ <sup>D,4</sup>

Reisbandnudelsuppe | Traditionelle  
Vietnamesische Brühe | Frühlingszwiebel |  
Koriander

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

- A. Huhn (*chicken*)  
B. Rind (*beef*)

11,90 €  
11,90 €



## M5 MÌ XÀO <sup>A,C,F,4</sup> - Gebratene Nudeln

Gebratene Nudeln | Ei | Gemüse der Saison |  
(*stir fried noodles | egg | vegetables*)

- A. Tofu (*tofu*) 10,00 €  
B. Huhn (*chicken*) 11,00 €  
C. Ente (*duck*) 13,00 €  
D. Rind (*beef*) 12,90 €

## M6 MÌ UDON XÀO CÀ RI <sup>A,C,G,4</sup> - Curry-gebratene Udon-Nudeln

Gebratene Japanische 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*) 11,00 €  
B. Knuspriges Huhn (*chicken*) 11,90 €  
C. Ente (*duck*) 13,90 €  
D. Rind (*beef*) 12,90 €





# MITTAGSANGEBOT

**M7****CƠM RANG** <sup>C,F</sup>**- Gebratener Reis**

Gebratener Reis | Ei | Erbsen | Möhren |  
Mais | Röstzwiebeln | Kräuter  
*(fried rice | egg | peas | carrots | corn | fried  
onions | herbs)*

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| A. Tofu (tofu)               | 10,00 € |
| B. Knuspriges Huhn (chicken) | 11,00 € |
| C. Ente (duck)               | 13,00 € |
| D. Rind (beef)               | 12,90 € |

**M8****CƠM SÔI LẠC** <sup>E,G,4</sup>**- Reis mit Erdnusssauce**

Jasminreis | Erdnuss-Soße mit Kokosmilch  
| Saisonales Gemüse | Salat | Kräuter  
*(rice | peanut sauce with coconut milk |  
seasonal veggies | salad | herbs)*

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| A. Tofu (tofu)               | 10,00 € |
| B. Knuspriges Huhn (chicken) | 11,00 € |
| C. Ente (duck)               | 13,00 € |
| D. Rind (beef)               | 12,90 € |

**EXTRA:** Mit Udonnudeln 2,00 €  
*(w/ udon noodles)*

**M9****BÚN BÒ NAM BỘ****12,90 €****- Gebratene Rindfleischnudeln**

(Reisnudeln | Rindfleisch |  
Salatmischung | Sojasprossen | Karotten  
| Zwiebeln | Frühlingszwiebeln |  
Erdnüsse | Kräuter | Limettendressing  
*(rice vermicelli | beef | salad mix | soy bean  
sprouts | carrots | onions | green onions |  
peanuts | herbs | lime dressing)*

**M10****BÚN NEM HÀ NỘI** <sup>A,C,D,E,4</sup> **11,50 €****- Reisnudeln nach Hanoi-  
Art mit Frühlingsrollen**

Hausgemachte Frühlingsrollen mit  
Gehacktem | Salat | Reisnudeln |  
Erdnüsse | Kräuter | Limetten-Dressing  
*(homemade springrolls with meat | rice  
noodles | salad | peanuts | herbs | lime  
dressing)*



# VIỆT NAM VIETNAMESISCHE BAGUETTE

(Hausgemachte Hühnerpastete, Gurke, Karotten, Koriander)

**B1. BÁNH MÌ VỊT GIÒN** <sup>A,C,F,N,1,4</sup>  
*Gebackene Ente Bánh Mì*

**8,90 €**



**B2. BÁNH MÌ CHAR SIU** <sup>A,C,F,N,1,4</sup>  
*Honey Char Siu Bánh Mì*

**8,90 €**



**B3. BÁNH MÌ GÀ NƯỚNG XẢ**  
*Zitronengras Hähnchen Bánh Mì*

**8,90 €**



**B4. BÁNH MÌ CHAY** <sup>A,F,4</sup>   
*Baguette with Tofu*

**8,90 €**



**B5. BÁNH MÌ ĐẶC BIỆT** <sup>A,C,F,1, 2,4,7</sup>  
*Bánh Mì Special*

**9,90 €**



# RESTAURANT HAUPTMENÜ

## STARTERS

### 01 GỎI CUỐN (2 STK.) - Sommerrollen

6,50€

frisches Reispapier | Reismudeln | Salat |  
Gurke | Frische Kräuter |  
(summer rolls | fresh rice paper | rice  
vermicelli | cucumber | lettuce | herbs |)

A. Tofu (Tofu)  
B. Huhn (chicken)  
C. Garnelen (shrimps)



### 02 NEM RÁN HÀ NỘI (2 STK.)<sup>C,D</sup> 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)



### 03 CHẢ GIÒ RẺ (3 STK.)<sup>A,B,D,4</sup> 6,50€ - Garnelen Frühlingsrollen

| frittiertes feines Reismudelnetz | Garnelen  
(shrimp springrolls | morels |  
sweet sour sauce)

### 04 NEM CHAY (9 STK.)<sup>A,4</sup> 6,50€ - Mini Frühlingsrollen vegetarisch

Süß-sauer Soße  
(vegetarian springrolls | sweet sour sauce)

### 05 VẸN THẦN CHIÊN (4 STK.)<sup>A,B,D</sup> 6,50€ - Gebackene Wantan Teigtasche

Gebackene Wantan Teigtaschen |  
Gehacktes & Garnelen | Süß-sauer Soße  
(fried dumplings | minced pork | shrimps |  
sweet sour sauce)

### 06 BÁNH BAO HẤP<sup>A,C</sup> 6,50€ - Gedämpfter vietnamesischer Hefekloß

Gedämpfter vietnamesischer Hefekloß | Ei |  
Gehacktes | Glasnudeln | Morcheln |  
Zwiebeln  
(steamed Vietnamese bun | minced meat  
filling | glass noodles | morels / egg | onions)

### 07 ĐẬU ĐỎ LƯỢC<sup>F</sup> 5,90€ - Edamame

Gedämpfte grüne Sojabohnen | Meersalz  
(steamed green soy beans | sea salt)

### 08 TÔM CHIÊN XÙ<sup>A,B</sup> (3 STK.) 7,50€ (SỐT CHUA NGỌT) - Knusprig gebratene Garnelen

Knusprig gebratene Garnelen (3 Stück)  
(Süß-saure Soße)  
Crispy Fried Shrimp (3 pieces) (Sweet and  
Sour Sauce)



# SOUP

09

## SÚP CANH CHUA <sup>D</sup>

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)

10

## SÚP CỐT DỪA <sup>D</sup>

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

11

## NỘM XOÀI <sup>D,E</sup> - Mangosalat 6,50 €

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)

12

## NỘM ĐU ĐỦ <sup>D,E</sup> - Papayasalat 6,50 €

Grüner Papaya Salat | Hühnerfleisch | Karotten | Frühlingszwiebeln | Erdnüsse | Kräuter | Hausgemachtes Limetten-Chili-Dressing (papaya salad | chicken | carrots | peanuts | green onions | herbs | homemade lime-chili dressing)

13

## SA LÁT BÒ XÀO <sup>D,E</sup> - Gebratener Rindfleischsalat 6,50 €

Gebratenes Rindfleisch/ Karotten | Eisbergsalat | Frühlingszwiebeln | Kräuter | Erdnüsse | hausgemachtes Limetten-Chili-Dressing (Stir-fried beef | lettuce | carrots | peanuts | green onions | herbs | homemade lime-chili dressing)

14

## SA LÁT TÔM <sup>D,E,B</sup> - Garnelensalat 7,50 €

Garnele / Karotten | Eisbergsalat | Frühlingszwiebeln | Kräuter | Erdnüsse | hausgemachtes Limetten-Chili-Dressing Shrimp / lettuce | carrots | peanuts | green onions | herbs | homemade lime-chili dressing)

15

## SA LÁT GÀ <sup>D,E</sup> - Hühnersalat 6,50 €

Hühnerfleisch | Karotten | Eisbergsalat | Frühlingszwiebeln | Kräuter | Erdnüsse | hausgemachtes Limetten-Chili-Dressing (chicken | lettuce | carrots | peanuts | green onions | herbs | homemade lime-chili dressing)

16

## SA LÁT CHAY <sup>F,E</sup> - Vegetarischer Salat 6,50 €

Tofu | Karotten | Eisbergsalat | Frühlingszwiebeln | Kräuter | Erdnüsse | hausgemachtes Limetten-Chili-Dressing (Tofu | lettuce | carrots | peanuts | green onions | herbs | homemade lime-chili dressing)





# MAIN PHỞ

## 17 PHỞ A,D,F,4

Traditionelle vietnamesische  
Reisbandnudelsuppe | kräftige Brühe |  
Zwiebeln | Reisbandnudeln | Ingwer |  
Frühlingszwiebeln | Koriander  
*(traditional Vietnamese noodle soup | flat rice  
noodles | onions | ginger | green onions | cilantro)*

**Extra: Trứng Chần / Pochierte Eier 1,50 €**  
**/ Poached eggs**

A. Phở Đậu - Tofu (Tofu) 12,50 €  
B. Phở Gà - Huhn (chicken) 13,50 €  
C. Phở Bò - Rind (beef) 13,50 €  
D. Phở Thập Cẩm 14,50 €  
Huhn | Rind (chicken | beef)

## 18 PHỞ XÀO C,D,F,4

Gebratene Reisbandnudeln | Ei | Gemüse der  
Saison | Röstzwiebeln | Kräuter  
*(stir fried flat rice noodles | egg | vegetables |  
fried onions | herbs) <sup>a</sup>*

A. Tofu (Tofu) 12,90 €  
B. Rind (Beef) 13,90 €  
C. Huhn (chicken) 13,90 €  
D. Garnelen (shrimps) 14,90 €  
E. Ente (duck) 15,90 €



# MỠ

19

## UDON XÀO <sup>A,F,4</sup>

### 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)        | 12,90 € |
| B. Rind (Beef)        | 13,90 € |
| C. Huhn (chicken)     | 13,90 € |
| D. Garnelen (shrimps) | 14,90 € |
| E. Ente (duck)        | 15,90 € |



20

## MÌ TÔM XÀO <sup>A,C,F,4</sup>

Gebratene Mie-Nudeln | Ei | saisonales  
Gemüse | Röstzwiebeln | Kräuter  
(stir fried mie noodles | egg | vegetables | fried  
onions | herbs)

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| A. Tofu (Tofu)        | 12,90 € |
| B. Rind (Beef)        | 13,90 € |
| C. Huhn (chicken)     | 13,90 € |
| D. Garnelen (shrimps) | 14,90 € |
| E. Ente (duck)        | 15,90 € |

# BÚN

21

## BÚN BÒ NAM BỘ <sup>A,D,E</sup>

13,90 €

### - Reismudeln mit Rind

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

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



22

## BÚN NEM HÀ NỘI <sup>A,C,D,E</sup> 13,50 €

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

(homemade springrolls with meat | rice  
noodles | salad | peanuts | herbs | lime dressing)



## 23. BÚN CHẢ HÀ NỘI <sup>D,E</sup> 13,50 €

Hanoi – Gegrilltes Schweinefleisch mit  
Vermicelli | Salat | Reismudeln | Erdnüssen |  
Kräutern | Limetten-Dressing

(Hanoi – Grilled pork with vermicelli | salad | rice  
noodles | peanuts | herbs | lime dressing)

# CƠM

## 24 CƠM GÀ (BÒ) XÀO SẢ ỚT <sup>D</sup>

Gebratenes Hähnchen (Rindfleisch) mit Zitronengras und Chili

*Chicken (Beef) stir-fried with lemongrass and chili*

A. Gà (Hähnchen / Chicken) **12,90 €**

B. Bò (Rindfleisch / stir-fried beef) **13,90 €**

## 25 CƠM VỊT CHIÊN GIÒN <sup>A,4</sup> **15,90 €**

**- Knusprige Ente mit Reis**

Gemüse der Saison | Salat | Kräuter | Jasminreis

*(crispy duck | vegetables | salad | herbs | rice)*

A. Curry Soße (curry sauce)

B. Dunkle Soße (dark sauce)

C. Passionsfruchtsauce (passion fruit sauce)

D. Scharfe Soße (spicy sauce)

E. Mangosauce (mango sauce)



## 26 CƠM SỐT LẠC <sup>E,F,G,4</sup>

**- Reis mit Erdnusssauce**

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

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

A. Tofu (tofu) **12,90 €**

B. Knuspriges Huhn (chicken) **13,90 €**

C. Ente (duck) **15,90 €**

D. Rind (beef) **14,90 €**

## 27 CƠM GÀ NƯỚNG <sup>F</sup> **14,90 €**

Marinierter Hühnerschenkel | Jasminreis | Salatmix | Gurken | Edamame | Kräuter  
*(marinated chicken leg | rice noodles | salad mix | cucumbers | edamame | herbs) <sup>a</sup>*

A. Curry Soße (curry sauce)

B. Dunkle Soße (dark sauce)

C. Passionsfruchtsauce (passion fruit sauce)

D. Scharfe Soße (spicy sauce)

E. Mangosauce (mango sauce)

## 28 RAU CỦ NƯỚNG & BARBARIE VỊT NƯỚNG <sup>D,F,4</sup> **18,90 €**

Reis / Gegrillte Barbarie Entenbrust | GEGRILLTEM GEMÜSE

*(Rice / 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)

## 29 RAU CỦ NƯỚNG & CÁ HỒI NƯỚNG <sup>D,F,4</sup> **18,90 €**

Reis / Gegrillter Lachs & GEGRILLTEM GEMÜSE

*(Rice / 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)

## 30 CƠM CURRY <sup>G</sup>

Currysoße mit Kokosmilch | Jasminreis | saisonales Gemüse | Salat | Kräuter

*(rice | curry sauce with coconut milk | vegetables | salad | herbs)*

A. Curry Soße (curry sauce) **12,90 €**

B. Dunkle Soße (dark sauce) **14,90 €**

C. Passionsfruchtsauce **13,90 €**

*(passion fruit sauce)*

D. Scharfe Soße (spicy sauce) **15,90 €**

E. Mangosauce (mango sauce) **15,90 €**

## EXTRAS

**REIS | REISNUDELN** **2,50 €**

*(Rice | rice noodles)*

**GEKOCHTES GEMÜSE** **2,50 €**

*(Steamed veggies)*

**UDONNUDELN** **3,50 €**

*(Udon noodles)*



# SPEZIALMENÜ

## COM NIÊU VIỆT NAM

(Vietnamesischer Tontopf / Vietnamese Clay Pot)



**31 CÁ HỒI CHIÊN GIÒN <sup>D</sup> 15,90 €**

Knusprig gebratener Lachs  
(Crispy Fried Salmon)

**32 GÀ XÀO XẢ ỚT <sup>D</sup> 13,90 €**

Gebratenes Hähnchen mit Zitronengras und Chili  
(Chicken stir-fried with lemongrass and Chili)

**33 BÒ SỐT NẤM TIÊU ĐEN <sup>F</sup> 13,90 €**

Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer und Pilzsauce  
(Beef with Black pepper and mushroom sauce)



**34 TÔM XÀO SỐT NẤM ĐEN <sup>B,F</sup> 14,90 €**

Gebratene Garnelen mit schwarzer Pilzsauce  
(Stir-fried shrimp with black mushroom sauce)



**35 ĐẬU PHỤ RIM <sup>F</sup> 12,90 €**

Gebratener Tofu  
(Braised)

## VIET-BOWL

# GRILL FUSION & HEALTHY BOWLS

(Reis | Edamame | Karotten | Mais | Avocado | Gurke | hausgemachte Soße)



**36 HONEY CHAR SIU BOWLS <sup>A,F,1</sup> 13,90 €**

**37 ZITRONENGRAS HÄHNCHEN BOWLS <sup>F</sup> 13,90 €**

**38 GEBACKENE ENTE BOWLS <sup>A,F</sup> 13,90 €**

**39 GRILLED SALMON BOWLS <sup>D,F</sup> 15,90 €**

**40 VEGGIE-GLÜCK BOWLS <sup>F</sup> 13,90 €**



# VEGAN

## V1 BÚN ĐẬU CHAY <sup>E,F,N</sup> 12,50 €

Knuspriger Tofu mit Reisnudeln | Salat | Gurke | Erdnüssen | Kräutern | Sojasoße  
(Crispy tofu with rice noodles | salad | cucumber | peanuts | herbs | soy sauce)

## V2 CƠM CHAY <sup>E,F,N</sup> 12,50 €

Knuspriger Tofu mit Jasminreis | gedämpftem saisonalem Gemüse | veganer Limetten-Soße | Sesam-Erdnuss-Mischung | Salatmix  
(Crispy tofu with jasmine rice | steamed seasonal vegetables | vegan lime sauce | sesame-peanut mix | mixed salad)

## V3 CƠM GÀ CHAY <sup>A,F</sup> 13,90 €

Vegetarischer „Hühnerreis“ mit Jasminreis | saisonalem Gemüse  
(Vegetarian “chicken rice” with jasmine rice | seasonal vegetables)

- A. Currysoße mit Kokosmilch  
(Curry sauce with coconut milk)
- B. Hausgemachte Sojasoße  
(Homemade soy sauce) <sup>b,f</sup>
- C. Scharfe Soja-Pilzsoße  
(Spicy soy mushroom sauce)

## V4 CƠM TÔM CHAY <sup>F</sup> 13,90 €

Gewokte Konjac-Garnelen mit Jasminreis | saisonalem Gemüse  
(Wok-fried konjac shrimp with jasmine rice | seasonal vegetables) <sup>a,b</sup>

- A. Currysoße mit Kokosmilch  
(Curry sauce with coconut milk)
- B. Hausgemachte Sojasoße  
(Homemade soy sauce) <sup>b,f</sup>
- C. Scharfe Soja-Pilzsoße  
(Spicy soy mushroom sauce)

## V5 CƠM VỊT CHAY <sup>A,F</sup> 15,90 €

Knusprige Seitan-Ente mit Jasminreis | saisonalem Gemüse  
(Crispy seitan duck with jasmine rice | seasonal vegetables)

- A. Currysoße mit Kokosmilch  
(Curry sauce with coconut milk)
- B. Hausgemachte Sojasoße  
(Homemade soy sauce) <sup>b,f</sup>
- C. Scharfe Soja-Pilzsoße  
(Spicy soy mushroom sauce)



# DESSERT

## 41 CHUỐI CHIÊN <sup>A</sup> 5,50 €

Gebackene Banane mit Honig | Erdnüssen | Sesam  
(Fried banana with honey | peanuts | sesame)

## 42 BÁNH RÁN (4 Stk.) <sup>A,N</sup> 5,50 €

Kleine frittierte Sesambällchen mit süßer Füllung  
(Small fried sesame balls with sweet filling) <sup>d</sup>



# GETRÄNKE

## SELTERS

|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| Flasche (bottle) | (0.25l) <b>3,50 €</b> |
|                  | (0.75l) <b>6,50 €</b> |

## SOFTDRINKS

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cola, Cola Zero, | (0.2l) <b>2,80 €</b> |
| Fanta, Sprite    | (0.4l) <b>4,00 €</b> |

## SÄFTE / SCHORLEN

### Juice | Spritzer

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| Mango, Ananas,  | (0.2l) <b>3,00 €</b> |
| Orange, Litschi | (0.4l) <b>4,50 €</b> |

## TEE

|                         |               |
|-------------------------|---------------|
| <b>INGWER-MINZE-TEE</b> | <b>4,50 €</b> |
|-------------------------|---------------|

Frischer Ingwer | Minze | Honig  
(Fresh ginger | mint | honey)

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| <b>ZITRONENGRASTEE</b> | <b>4,50 €</b> |
|------------------------|---------------|

Zitronengras | Limette | Minze | Honig  
(Lemongrass | lime | mint | honey)

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| <b>INGWER-LIMETTENTEE</b> | <b>4,50 €</b> |
|---------------------------|---------------|

Frischer Ingwer | Limette | Honig  
(Fresh ginger | lime | honey)

# ALKOHOL

## BIER

|                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| Bitburger   Benediktiner Hell | <b>5,50 €</b>        |
| Saigon Bier                   | <b>5,50 €</b>        |
| Flasche (Bottle)              | (0.5l) <b>4,00 €</b> |
| Fass (Draft)                  | (0.3l) <b>3,50 €</b> |
| Fass (Draft)                  | (0.5l) <b>5,50 €</b> |

## WEIN

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| Wein / Weinschorle (Wine   Spritzer) | <b>5,00 €</b> |
|--------------------------------------|---------------|

Chardonnay, trocken

## SCHNAPS (2 CL)

|                         |               |
|-------------------------|---------------|
| Vietnamesischer Schnaps | <b>4,50 €</b> |
| Whisky                  | <b>5,50 €</b> |



# HAUSGEMACHTES

## MANGO LASSI <sup>9</sup> 5,50 €

Mango | Vollmilch | Kokosmilch  
(Mango | whole milk | coconut milk)

## ANANAS-MINZE-SHAKE 5,50 €

Ananassaft | Frische Minze | Rohrzucker  
(Pineapple juice | fresh mint | cane sugar)

## LEMONGRASS-PEACH-EISTEE 5,50 €

Pfirsich-Eistee | Orange | Zitronengras  
(Peach iced tea | orange | lemongrass)

## YUKI 5,50 €

Sodawasser | Ingwer | Limette | Frische Minze | Rosensirup  
(Soda water | ginger | lime | fresh mint | rose syrup)

## HIMBEER-SODA 5,50 €

Sodawasser | Himbeere | Frische Minze | Ingwer  
(Soda water | raspberry | fresh mint | ginger)

## SUMMER-LOVE-EISTEE 5,50 €

Grüner Tee | Zwergorange | Frische Minze  
(Green tea | kumquat | fresh mint)

## INGWER-LIMONADE 5,50 €

Ginger Ale | Limette | Zucker | Ingwer  
(Ginger ale | lime | sugar | ginger)

## MARACUJA-SODA 5,50 €

Sodawasser | Frische Maracuja | Frische Minze | Zucker  
(Soda water | fresh passion fruit | fresh mint | sugar)

## HIMBEER-SODA 5,50 €

Sodawasser | Himbeere | Frische Minze | Ingwer | Zucker  
(Soda water | raspberry | fresh mint | ginger | sugar)

## LIMETTEN-LIMONADE 5,50 €

Limette | Minze | Zucker  
(Lime | mint | sugar)

# KAFFEE

## SPEZIALITÄT:

Vietnamesischer Eierkaffee

5,50 €

## Vietnamesischer Kaffee 4,50 €

## Mit Kondensmilch 4,50 €

Vietnamese coffee with condensed milk

## Vietnamesischer Eiskaffee 4,50 €

## Mit Kondensmilch 4,50 €

Vietnamese iced coffee with condensed milk





# ALKOHOLISCHE COCKTAILS

## LILLET WILD BERRY 6,90 €

Lillet Blanc | Wild Berry Limonade | Früchte-Mix

*(Lillet Blanc | wild berry lemonade | mixed fruits)*

## CAMPARI SPRITZ 6,90 €

Campari | Prosecco | Orange | Soda

*(Campari | prosecco | orange | soda)*

## CAIPIRINHA 6,90 €

Rum | Rohrzucker | Limetten

*(Rum | cane sugar | limes)*

## HUGO 6,90 €

Holundersirup | Sekt | Limette |

Minze | Soda

*(Elderflower syrup | sparkling wine | lime | mint | soda)*

## STRAWBERRY DAIQUIRI 6,90 €

Rum | Erdbeeren | Limettensaft | Rohrzucker | Erdbeersirup

*(Rum | strawberries | lime juice | cane sugar | strawberry syrup)*

## HAVANA SUNRISE 6,90 €

Rum | Orangensaft | Limettensaft | Grenadine

*(Rum | orange juice | lime juice | grenadine)*

## APEROL SPRITZ 6,90 €

Aperol | Prosecco | Orange | Soda

*(Aperol | prosecco | orange | soda)*

## MOJITO 6,90 €

Rum | Frische Minze | Limetten | Rohrzucker | Soda

*(Rum | fresh mint | limes | cane sugar | soda)*

## CUBA LIBRE 6,90 €

Rum | Limetten | Cola

*(Rum | limes | cola)*

## ANANAS FIZZ 6,90 €

Gin | Ananassaft | Zitronensaft | Soda | Zuckersirup

*(Gin | pineapple juice | lemon juice | soda | sugar syrup)*



# Làng Việt Xưa

## RESTAURANT

---

**Liebe Gäste,** unsere Gerichte werden stets frisch zubereitet. Um Sie bestmöglich zu informieren, haben wir die in unseren Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe gemäß den gesetzlichen Bestimmungen gekennzeichnet. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können produktionsbedingt Spuren anderer Allergene enthalten sein. Bei Fragen zu Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.

### **Allergenen und Zusatzstoffen:**

**A.** Glutenhaltiges Getreide, **B.** Krebstiere, **C.** Eier, **D.** Fische, **E.** Erdnüsse, **F.** Sojabohnen, **G.** Milch (inkl. Laktose), **H.** Schalenfrüchte, **L.** Sellerie, **M.** Senf, **N.** Sesamsamen, **O.** Schwefeldioxid / Sulfite, **P.** Lupinen, **R.** Weichtiere

**1.** mit Farbstoff, **2.** mit Konservierungsstoff, **3.** mit Antioxidationsmittel, **4.** mit Geschmacksverstärker, **5.** geschwefelt, **6.** geschwärzt, **7.** mit Phosphat, **8.** mit Süßungsmittel, **9.** enthält eine Phenylalaninquelle, **10.** koffeinhaltig, **11.** chininhaltig

