



VIETNAM - RESTAURANT

Suppen - Soups

Miến gà

Glasnudelsuppe mit Hähnchenbruststreifen und Champignons . . . 4,20
Glass noodle soup with chicken and mushrooms

Canh cay -scharf-

Pikante Gemüsesuppe mit Entenfleisch *Spicy vegetable soup* . . . 4,20

Hoành thánh (Wan-Tan)

Mit Garnele gefüllte Teigtaschen in klarer Fleischbrühe . . . 4,50
Wan-Tan filled with prawns in a clear bouillon (gr. 8,00)

Bún riêu

Krebssuppe mit Tomaten und Sojakeimlingen . . . 4,20
Crab soup with tomatoes and soy sprouts

Canh chua tôm -scharf-

Bac-Ha Suppe mit Garnele, frischen exotischen Kräutern & Zitronengras. Spezialität aus dem Süden Vietnams . . . 5,20
Bac-Ha soup with prawns, fresh exotic herbs and lemon grass (gr. 8,80)

Hủ tiếu

Reisbandnudelsuppe aus Saigon mit Garnele, geröstetem Schweinefleisch und Hähnchenbruststreifen . . . 7,00
Saigonese rice noodle soup with prawns, roaster pork and chicken breast strips (gr. 11,00)

Phở

Kräftige Rinderbrühesuppe aus Hanoi mit Reisbandnudeln, Rindfleisch und Kräutern . . . 7,00
Hanoi rice noodle soup with beef and fresh exotic herbs (gr. 11,00)

Gedämpfte Häppchen – Steamed Dim Sum

Xíu mại

Eierteigtaschen mit Schweinefleischfüllung . . . 4,00
Egg dough ravioli with pork filling

Há cảo

Feine Teigtaschen mit Garnelenfüllung . . . 4,50
Delicate ravioli with shrimp filling

Chả cá hấp

Gedämpfte Fischpaste, serviert im Bananenblattmantel . . . 4,50
Steamed fish paste served in banana leaves

Ốc hấp gừng

Gefüllte Meeresschnecken, angerichtet mit Ingwer & Zitronengras . . . 4,70
Stuffed snails, prepared with ginger and lemon grass

Bốn món hấp

Gemischte Dumplings und gefüllter Tung-ku-Pilz . . . 4,70
Assortment of dumplings and filled tung-ku mushroom

Kalte Vorspeisen – Cold Appetizers

Gỏi cuốn

Vietnamesische Sommerrolle mit Schweinefleisch, Garnele, Minze und Koriander/ . . . 4,30
Vietnamese summer rolls with pork, prawns, mint and fresh coriander

Bò tái chanh -scharf-

Rohe Rindslende, hauchdünn geschnitten, mariniert mit Chilischoten, frischen Kräutern und Limettensaft . . . 8,50
Thinly sliced beef, served raw, marinated with fresh herbs, lemon juice and sliced chili pepper

Lạp bò -scharf-

Rindslendensalat mit Sellerie, Basilikum und Chilischoten . . . 7,00
Beef salad with celery, basil and sliced chili pepper

Gỏi gà -scharf-

Knackiger Krautsalat mit Hähnchenbrust und asiatischen Kräutern . . . 5,50
Vietnamese coleslaw with chicken and mint

Gỏi đu đủ

Salat aus grüner Papaya, Garnelen, Minze, Basilikum . . . 6,50
Salad of fresh green papaya, prawns, mint and basil

Gỏi thơm

Frischer Ananassalat mit Garnelen, geröstetem Schweinefleisch⁽¹⁾ und exotischen Kräutern . . . 6,50
Fresh pineapple salad with prawns, roasted pork and exotic herbs

Gỏi miến -scharf-

Herzhafter Glasnudelsalat mit Garnelen, Schweinefleisch⁽¹⁾ und exotischen Kräutern . . . 6,90
Hearty glass noodle salad with prawns, roasted pork and herbs

Warme Vorspeisen – Hot Appetizers

Nem

Vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch- & Gemüsefüllung . . . 4,50
Vietnamese springrolls with meat and vegetable filling

Hoành thánh chiên

Knusprig gebackene Eierteigtaschen mit Garnelen- und Fleischfüllung . . . 4,80
Crispy baked wan tan with meat & shrimp filling

Heo lụi nướng mè

Gegrillte Schweinefleischspieße mit Sesam . . . 4,80
Grilled pork slices with sesame

Gà lụi nướng - Sauce Saté -



Gegrilltes Hähnchenfilet am Spieß . . . 4,50
Grilled chicken slices with sate sauce

(1) mit Farbstoff





<i>Tôm rang muối</i>	
Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Zitronengras und exotischen Gewürzen <i>Stir-fried prawns with spices, garlic and fresh lemon grass</i>	. . . 8,80
<i>Tôm Yin Yang</i>	
Garnelen, paniert mit Sesam, serviert mit süß- ChilisaUCE <i>Prawns, coated with sesame seeds, served with sweet chili sauce</i>	. . . 8,50
<i>Chao Tôm</i>	
Garnelenpaste auf Zuckerröhrchen <i>Shrimp paste on sugar cane</i>	. . . 7,00
<i>Bốn món ăn chơi</i>	
Vier gemischte warme Vorspeisen: Frühlingsrolle, frittierte gefüllte Hühnerflügel, ausgebackene Eierteigtasche und Garnelenpaste auf Zuckerröhrchen <i>Four mixed hot hors d'oeuvres: spring rolls, fried stuffed chicken wing, backed wan tan, shrimp paste on sugar cane</i>	. . . 9,00
<i>Năm món ăn chơi</i> (min. 2 Personen)	
Gourmetseller mit fünf gemischten Vorspeisen: <i>Gourmet dish with 5 different hors d'oeuvres (min. 2 pers.)</i>	. . . 10,90
- Garnelen, paniert mit Sesam, <i>Prawns coated with sesame seeds</i>	pro Person
- Garnelenpaste auf Zuckerröhrchen, <i>Shrimp paste on sugar cane</i>	
- Hähnchenfilet am Spieß, <i>Grilled chicken sticks</i>	
- Rindfleisch in Löt-Blättern gegrillt, <i>Grilled beef in Löt-leaves</i>	
- Salat aus grüner Papaya, Garnelen, Kräutern <i>Salad of fresh green papaya, prawns</i>	

Hauptgerichte – Main Courses

Geflügel Chicken and Duck

<i>Gà xào xả ớt</i>  -scharf-	
Gebrautes Hähnchenfilet mit frischem Zitronengras, Chilischoten <i>Chicken with lemon grass and chili pepper</i>	. . . 12,00
<i>Gà xào rau</i>  -scharf-	
Gebrautes Hähnchenfilet mit frischem Gemüse <i>Chicken with fresh vegetables</i>	. . . 12,00
<i>Vịt chua ngọt</i>	
Knusprige Ente mit süß-saurer Sauce <i>Breaded duck in sweet and sour sauce</i>	. . . 14,90
<i>Vịt xào thơm</i>	
Gebrautes Entenfleisch mit frischer Ananas <i>Fried duck with fresh pineapple</i>	. . . 14,50
<i>Vịt gừng</i>	
Knusprig geröstete Ente mit Ingwer-Soja-Sauce auf Gemüsebett <i>Crispy roast duck with ginger soya sauce on a bed of vegetables</i>	. . . 15,80


Rind- und Schweinefleisch Beef and Pork

- Bò xào lăn* (mit Erdnüsse)  -scharf-
Rindfleisch, gebraten mit Curry, Zitronengras, Glasnudeln & Morchel . . . 14,40
Fried beef with curry, fresh lemon grass, glass noodles and mushrooms
- Bò xào rau*  -scharf-
Rindfleisch, gebraten mit frischem Gemüse . . . 14,40
Fried beef with fresh vegetables
- Bò lúc lắc*
Aromatische kurz gebratene Rindfleischwürfel, mit Salat garniert . . . 16,50
Aromatic flash fried beef cubes with basil
- Xá xíu xào rau*   -scharf-
Geröstetes Schweinefleisch mit Sojakeimlingen und verschiedenem . . . 13,00
Gemüse, süß-sauer
Roasted pork with soy sprouts and a variety of vegetables, sweet- sour sauce

Meeresfrüchte – Sea Food

- Tôm chua ngọt*
Garnelen in süß-saurer Sauce . . . 16,50
Prawns in sweet and sour sauce
- Tôm cà ri rau quế* -leicht scharf-
Würzige Garnelen in Curry und Basilikum . . . 16,90
Spicy prawns in curry and basil
- Tôm ngũ vị hương*  -scharf-
Riesengarnelen (mit Schale) gebraten mit Knoblauch und exotischen . . . 18,00
Gewürzen
Jumbo prawns (with shell) fried with garlic and exotic herbs, very aromatic
- Tôm xào rau*  -scharf-
Garnelen, gebraten mit frischem Gemüse . . . 16,90
Prawns with fresh vegetables
- Mực xào rau*  -scharf-
Tintenfisch, gebraten mit Gemüse und Chilischoten . . . 14,00
Fried squid with vegetables and chili pepper
- Tôm Mực xào rau tỏi*  -scharf-
Garnelen & Tintenfisch, gebraten mit Gemüse und Knoblauch . . . 15,90
Prawns and squid fried with vegetables and garlic
- Cá Lốt cà ri*  -scharf-
Seeteufelfilet in Currysauce, Zitronengras und Kräuter . . . 17,50
Monkfish in curry sauce
- Cá chiên nước mắm gừng*
Saftige Seezunge, gebraten, serviert mit Fischsauce und frischem . . . ab 21,00
Ingwer . . . Tagespreis
Baked sole with fish sauce and fresh ginger

Tontöpfe – Clay Pot Dishes

Gà cà ri  -scharf-	
Geschmortes Hähnchenfilet in Curry-Kokosmilch & Zitronengras <i>Braised chicken with curry- coconut milk and lemon grass</i>	. . . 12,50
Thịt hầm rau (rau thịt tộ)	
Verschiedene Fleischsorten, Tofu und Gemüse im Tontopf <i>Assortment of different braised meats, Tofu and vegetables in a clay pot</i>	. . . 13,50
Tôm rim à la Vietnamienne	
Garnelen, geschmort nach vietnamesischer Art <i>Vietnamese country style braised prawns</i>	. . . 15,00
Tôm lá chanh à la Thai  -scharf-	
Garnelen, geschmort mit Limettenblättern nach thailändischer Art <i>Thai style spicy prawns braised with lime leaves</i>	. . . 15,00
Tôm cá cà ri nấu tộ  -scharf-	
Anglertopf mit Meeresfrüchten in Curry- Kokosmilch & Zitronengras <i>Hot clay pot with seafood in curry- coconut milk and lemon grass</i>	. . . 17,50

Gegrilltes – Grilled Specialities

Serviert auf Gußeisenplatte - Served on a grill platter

Gà nướng xả	
Hähnchenfilet, gegrillt mit frischem Zitronengras <i>Grilled chicken with fresh lemon grass</i>	. . . 11,00
Gà nướng cà ri nước dừa -leicht scharf-	
Hähnchenfilet, gegrillt mit Curry- Kokosmilch & Zitronengras <i>Grilled chicken with curry - coconut milk and lemon grass</i>	. . . 11,00
Sườn nướng xả	
Würzige Spareribs mit Zitronengras gegrillt n. vietnamesischer Art <i>Vietnamese style grilled spareribs with fresh lemon grass</i>	. . . 13,00
Bò lá lốt **	
Rindfleisch in Lốt-Blättern gegrillt <i>Grilled beef in Lốt- leaves</i>	. . . 13,90
	** Aufpreis für Reispapier und Kräuter ** (+1,50)
Bò hai món: bò lụi , bò lá lốt **	
Grillplatte 1 : Rindfleischröllchen mit exotischen Gewürzen und Rindfleisch in Lốt-Blättern gegrillt ** Aufpreis für Reispapier und Kräuter *	. . . 14,50
<i>Beef rolls grilled with exotic spices and garlic, and grilled beef in Lốt- leaves</i>	(+1,50)
Tôm đập và heo lụi nướng **	
Grillplatte 2 : Garnelen in knusprigem Baconmantel und Schweine- Fleischspieße mit Sesam ** Aufpreis für Reispapier und Kräuter **	. . . 15,00
<i>Grilled prawns in bacon & grilled pork with sesam</i>	(+1,50)
Ức vịt nướng ngũ vị	
Entenbrustfilet, gegrillt mit fünf Gewürzen <i>Grilled duck breast with five spices</i>	. . . 16,50

(**) Aufpreis für Reispapier und Kräuter

<i>Vịt quay cuốn bánh Crêpe</i>	
Knusprig geröstete Ente, serviert mit Crêpe, Lauch und Hoisinsauce <i>Crispy roasted duck served with crepes, leeks and hoisin sauce</i>	. . . 15,50
<i>Tôm nướng xả</i>	
Riesengarnelen, gegrillt mit frischem Zitronengras <i>Grilled jumbo prawns with lemon grass</i>	. . . 18,50
<i>Cá nướng thì là **</i>	
Seeteufelfilet, gegrillt mit Curcuma und Dill <i>Grilled monkfish with curcuma and dill</i>	. . . 18,50 (+1,50)
	<i>** Aufpreis für Reispapier und Kräuter **</i>

Nudeln und Reis – Noodles and Rice

<i>Mì xào tôm thịt</i>	
Eiernudeln, gebraten mit Garnelen, Fleisch und frischem Gemüse <i>Fried egg noodles with prawns, chicken, beef and vegetables</i>	. . . 12,50
<i>Mì xào dòn thập cẩm</i>	
Knusprig frittierte Nudeln mit Fleisch, Garnelen und Gemüse <i>Crispy fried noodles with assortment of different meats, prawns and vegetables</i>	. . . 15,00
<i>Cơm chiên Dương châu</i>	
Reis mit Ei, Hähnchenfilet und geröstetem Schweinefleisch gebraten <i>Fried rice with egg, chicken and roaster pork</i>	. . . 9,80
<i>Cơm chiên tôm</i>	
Reis mit Garnelen und Ei gebraten <i>Fried rice with prawns and egg</i>	. . . 15,90

Beilage – Side Order

<i>Cơm chiên trứng</i>	
Reis mit Ei gebraten (als Beilage) <i>Fried rice with egg (as side order)</i>	. . . 3,80
<i>Mì dầu hào</i>	
Eiernudeln gebraten mit Austernsauce (als Beilage) <i>Fried egg noodles with oyster sauce (as side order)</i>	. . . 3,80
<i>Rau xào</i>	
Frisches Gemüse gebraten (als Beilage) <i>Fried vegetables (as side order)</i>	. . . 3,80
<i>Cơm chiên tỏi</i>	
Gebratener Reis mit Knoblauch (als Beilage) <i>Fried rice with garlic (as side order)</i>	. . . 3,80

(**) Aufpreis für Reispapier und Kräuter

Vegetarische Gerichte – Vegetarian Dishes

Canh chay

Gemüsesuppe . . . 4,20
Vegetable soup (gr. 6,80)

Nem chay

Vegetarische Frühlingsrollen . . . 4,20
Vegetarian spring rolls

Gỏi cuốn chay

Vegetarische Sommerrolle (mit Erdnüsse) . . . 4,00
Vegetarian summer rolls

Rau chiên

Knusprig gebackenes Gemüse . . . 4,80
Baked vegetables

Canh chua chay -scharf-

Bac-Ha Suppe mit Champignons, exotischen Kräutern & Zitronengras . . . 4,50
Bac-Ha soup with mushrooms, fresh exotic herbs and lemon grass. (gr. 7,00)

Gỏi đu đủ chay

Salat aus grüner Papaya, Minze, Basilikum . . . 5,00
Salad of fresh green papaya, mint and basil

Gỏi chay với nấm

Bunter Salat mit gebratenen Champignons, Minze und Senfdressing . . . 6,00
Mixed salad with fried mushrooms, mint and mustard dressing

Gỏi miến chay -scharf-

Herzhafter Glasnudelsalat mit Tofu und exotischen Kräutern . . . 5,50
Hearty glass noodle salad with tofu and herbs

Hauptgerichte

Thập cẩm rau

Gebratenes Gemüse der Saison mit Tofu . . . 10,50
Stir-fried seasonal vegetables and tofu

Cà ri chay

Tofu, Champignons, Gemüse und Glasnudeln in Curry-Kokosmilch . . . 11,00
Tofu, mushrooms, vegetables and glass noodles in curry-coconut milk

Mì xào chay

Eiernudeln gebraten mit Sojakeimlingen, frischem Gemüse und Tofu . . . 11,00
Fried egg noodles with soy sprouts, fresh vegetables and tofu

Mì xào giòn chay -leicht scharf-

Knusprig frittierte Nudeln mit frischem Gemüse, Tofu und Ingwer . . . 12,00
Crispy fried noodles with vegetables, tofu and ginger

Đậu hũ xào xả ớt -scharf-


Scharf angebratene Tofu mit kleinem Gemüse, Chili und Zitronengras . . . 11,00
Fried tofu with small vegetables, chilli and lemongrass

Spezielles Menü 1 für 22,00– EUR pro Person

Gemischter Vorspeisenteller

Frühlingsrolle mit Schweinefleisch und Gemüsefüllung, knusprig gebackene Garnele und gebackene Wan-Tan.

Hauptgericht zur Auswahl

- ◆ Knusprige Entenbrust in süß-saurer Sauce,
- ◆ Hähnchenfilet gegrillt mit Curry und Kokosmilch,
- ◆ Garnelen und Tintenfisch gebraten mit Gemüse,  **scharf**
- ◆ Grillplatte: Rindfleischröllchen mit exotischen Gewürzen und Rindfleisch in Lô-t-Blättern gegrillt
- ◆ Eiernudeln gebraten mit Garnelen, Fleisch und frischem Gemüse.

Nachtisch

Lychees mit Vanilleeis.

Spezielles Menü 2 für 27,00– EUR pro Person



Suppe

- ◆ Krebsuppe mit Tomaten, oder
- ◆ Bac-Ha Suppe mit Garnele, exotischen Kräutern und Zitronengras 

Vorspeise

Gemischte Dumplings und gefüllter Tung-Ku Pilz

Hauptgericht zur Auswahl

- ◆ Knusprig geröstete Ente mit Ingwer-Soja-Sauce auf Gemüsebett,
- ◆ Köstliche Hähnchenkeule (entbeint) mit Limettenblättern gegrillt,
- ◆ Rindfleisch gebraten in Curry, Glasnudeln und Morchel 
- ◆ Würzige Garnelen in gelbem Curry und Basilikum  ,
- ◆ knusprig frittierte Eiernudeln mit verschiedenen Fleischsorten, Garnelen und frischem Gemüse.

Nachtisch

Vietnamesisches Sesambällchen mit Kokosfüllung und Vanilleeis, oder Sorbets: Cassis, Zitrone oder Maracuja .

Nachtisch – Dessert

Chuối nướng

Gegrillte Banane in Kokosmilch und Karamell
Grilled banana in coconut-milk and caramel

. . . 3,80

Chuối chiên

Gebackene Banane mit Puderzucker
Baked banana with powdered sugar

. . . 3,80

Trái cây chiên

Gebackene Ananas, Lychees und Banane
Baked pineapple, lychees and banana

. . . 5,00

Bánh bi

Vietnamesisches Sesambällchen mit Kokosfüllung und Vanilleeis
Vietnamese sesame ball with coconut filling and vanilla ice

. . . 4,50

Thơm tươi

Frische Ananas
Fresh pineapple

. . . 4,50

Sorbets

Zitrone, Maracuja und Cassis
Sherberts: lemon, maracuja and blackberry

. . . 5,40

Sorbets mit Alkohol

Zitrone, Maracuja oder Cassis mit Cointreau oder Vodka
Sherberts: lemon, maracuja or blackberry with Cointreau or Vodka

. . . 5,80

Dame blanche

Vanilleeis mit Chokoladensauce und Sahne
Vanilla ice cream with chocolate sauce

. . . 4,90

Lychees mit Vanilleeis

. . . 3,60

Givret Cocosnuss

(Gefüllte Kokosnußschale mit Kokoseis)

. . . 5,50

Givret Orange

(Gefüllte Orange mit Orageneis)

. . . 5,00

www.restaurant-Toan.de
www.facebook.com/Toan.Restaurant

