



com
HOME

HOUSE OF RICE

ME
NU



Herzlich Willkommen

Welcome

Chào mừng

Keine Kartenzahlung möglich.

nur Barzahlung

01. Gỏi Cuốn (vegan möglich) ^{A, B, C, L}

Frisch zubereitete Sommerrollen aus Reispapier, gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Ei, Kräutern und Erdnüsse, serviert mit Hoisin-Soße.

Freshly prepared rice paper summer rolls filled with rice noodles, salad, egg, herbs and peanuts, served with hoisin sauce.

- a. Tofu ^M 4,90
- b. Hühnerfleisch / Chicken 5,50
- c. Garnelen / Prawns ^E 5,50

02. Nem Hà Nội ^{A, C, D, E} 5,50

Hausgemachte Frühlingsrollen knusprig gebacken, gefüllt mit einem Mix aus Hackfleisch, Ei, Glasnudeln, Morcheln, Gemüse, serviert mit kleinem Beilagensalat und Hausgemachtem Dressing.

Homemade crispy baked spring rolls, filled with a mix of minced meat, egg, glass noodles, morels, vegetables, served with a small side salad and homemade dressing.

03. Nem Chay (Vegan) ^{C, D, M} 5,50

Knusprig gebackene vegetarische Frühlingsrollen, gefüllt mit einem Mix aus Hühnerfleisch-Imitat, Shiitake, Morcheln, Tofu, Mungbohnen, Glasnudeln und Gemüse, serviert mit Hausgemachtem Dressing.

Crispy vegetarian spring rolls filled with a mix of imitation chicken, shiitake, morels, tofu, mung beans, glass noodles and vegetables, served with homemade dressing.

04. Há Cảo ^{D, C, E, L}

Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit gemahlener Garnelen und Gewürzen, ODER, mit Mungbohnen, Gemüse und Pilze, serviert mit Süß-Sauer-Dip.

Steamed dumplings filled with ground shrimp and spices, OR, with mung beans, vegetables and mushrooms, served with sweet and sour dip.

- a. mit Garnelenfüllung / with shrimp filling ^E 5,60
- b. Vegan 5,60

05. Chiên Cốm ^{C, D}

In grünen Klebreisflocken gebackene Sticks, Ihrer Auswahl entsprechend und Süß-Sauer Soße.

Sticks baked in green sticky rice flakes, served with your choice and sweet and sour sauce.

- a. Tofu ^M 4,50
- b. Garnelen / Prawns ^E 5,90
- c. Lotuswurzel / Lotus root 5,50

VORSPEISE

STARTER



06. Wan Tan Chiên ^{D, C, E} 4,90

Knusprig gebackene Wan Tan, gefüllt mit einem Mix aus Garnelen, Hühnerfleisch und Gewürzen, serviert mit kleinem Beilagensalat und Süß-Sauer-Dip.

Crispy wonton filled with a mix of prawns, chicken and spices, served with a small side salad and sweet and sour dip.

07. Edamame ^{L, M} 5,00

Angebratene japanische Sojabohnen mit Schale und einer hausgemachten Soße.

Fried Japanese soybeans with shell and a homemade sauce.

08. Gà Saté ^{B, L} 6,50

Gegrillte Hähnchenspieße mariniert mit vietnamesischen Gewürzen, verfeinert mit Erdnüssen, serviert mit kleinem Beilagensalat und Erdnusssoße.

Grilled chicken skewers marinated with Vietnamese spices, refined with peanuts, served with a small side salad and peanut sauce.

09. Viet Tacos ^{C, L, M}

Taco Fusion „Bio Nori Meeresalgen-Blätter“ mit eingelegtem Gemüse und Sesamsoße.

Taco Fusion "Organic Nori Seaweed Sheets" with pickled vegetables and sesame sauce.

- a. Tofu ^M 4,50
- b. Hühnerfleisch / Chicken 5,50
- c. Garnelen / Prawns ^E 5,90
- d. Mariniertes Rindfleisch mit Vietnam. Betelblätter / Marinated beef with Vietnamese betel leaves 6,00

SALATE



10. Gemischte Vorspeisenplatte

- a. ^{E, L} 22,00
b. Vegane Option ^{E, L} 20,00

- a) 2x Viet Taco Garnelen, 2x Mariniertes Rindfleisch, 2x Lotuswurzel, 2x gebackene Teigtaschen, frischer Salat und Sesamsoße
2x Viet Taco shrimp, 2x marinated beef, 2x lotus root, 2x baked dumplings, fresh salad and sesame sauce
- b) 2x Viet Taco Tofu, 2x Lotuswurzel, 2x gebackene Teigtaschen, 2x knusprige vegetarische Frühlingssrollen, frischer Salat und Sesamsoße
2x Viet Taco Tofu, 2x lotus root, 2x baked dumplings, 2x crispy vegetarian spring rolls, fresh salad and sesame sauce

11. Chả Lốt Nướng ^{B, L} 5,60

Mariniertes Rindfleisch mit vietnamesischen Betelblättern, Salat und hausgemachter Soße.
Marinated beef with Vietnamese betel leaves, salad and homemade sauce.

12. Nộm Rong Biển Khô ^{B, C, L}

Trockener Seetang Salat mit Avocado, Erdnüsse, Lotusstengel, Karotte, Gurke, vietnamesische Kräuter, Cashew Nüsse, Sesam und einem Exotischem Dressing.

Dry seaweed salad with avocado, peanuts, lotus stems, carrots, cucumber, Vietnamese herbs, cashew, sesame and an exotic dressing.

- a. Tofu ^M 5,50
b. Gegrilltem Hühnerfleisch / Grilled chicken 5,90

13. Gỏi Xoài ^{B, C}

Frische Mango mit Salat, Lotusstengel, vietnam. Kräutern, Erdnüssen, Cashew Nüsse, und exotischem Hausdressing.

Fresh mango with lettuce, lotus stems, Vietnam. herbs, peanuts, cashew and exotic house dressing.

- a. Tofu ^M 5,50
b. Gegrilltem Hühnerfleisch / Grilled chicken 5,90

SUPPEN



20. Súp Hải Sản ^{E, N}

5,50

Meeresfrüchte (Garnelen, Tintenfisch, Muscheln) in einer würzigen Brühe mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Kräutern.

Seafood (shrimp, squid, shellfish) in a flavorful broth with spring onions, vegetables and herbs.

21. Súp Wan-Tan ^{D, E}

5,50

Wan Tan's mit einer Garnelen-Hühnerfleisch-Gewürz-Füllung in einer klaren Brühe mit Gemüse und Frühlingszwiebeln.

Wan tans with a shrimp-chicken-spice filling in a clear broth with vegetables and spring onions.



22. Súp Há Cải Chay ^{D, M}

5,90

Teigtaschensuppe mit Gemüse-Tofu-Füllung, Lauch, Shiitake und frischer Koriander in einer herzhaften Kräuterbrühe.

Dumplings soup with vegetable and tofu filling, leek, shiitake and fresh coriander in a hearty herbal broth.

HAUPTSPEISEN

30. Phở Hà Nội ^M

Traditionell vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit einer kräftig klaren Brühe mit Zimt, Chili, Sternanis, Ingwer, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander, Basilikum und Ihre Auswahl.

Traditional Vietnamese flat rice noodle soup with a strong, clear broth with cinnamon, chili, star anise, ginger, soybean sprouts, spring onions, coriander, basil and your choice.

- a. Tofu ^M 12,90
- b. Gerolltes Hühnerfleisch mit Betelblätter gefüllt & gegrillt
Rolled chicken stuffed with betel leaves and grilled 15,90
- c. Rindfleisch / Beef 15,50
- d. Entrecôte medium (Argentinien) 18,50

31. Bowl Việt ^L (Lauwarm)

Reis mit frischem Salat, Avocado, Gurke, Spargel, Edamame, Cherrytomaten, Paprika, Sesamsoße und Ihre Auswahl.

Rice with fresh lettuce, avocado, cucumber, asparagus, edamame, cherry tomatoes, peppers, sesame sauce and your choice.

- a. Tofu gebacken ^M 14,50
- b. Gegrilltem Hühnerfleisch / Grilled chicken 15,00
- c. Mariniertes Rinfleisch mit Betelblätter
Marinated Beef with betel leaves 16,00
- d. Gegrilltem Tintenfisch und Meeresfrüchte ^{E, N}
Grilled squid and seafood 19,80

32. Bún Chả ^{B, C} (Lauwarm & leicht scharf)

Mariniertes Schweinefleisch oder Mariniertes Rindfleisch mit Betelblättern gegrillt, dazu Zitronengras, Chili, Knoblauch, Zwiebeln auf Reisnudeln, serviert mit Salat, Erdnüssen, Cashew Nüsse, vietnamesischen Kräutern und Chili-Limetten-Ingwer-Soße.

Marinated pork or marinated beef grilled with betel leaves, lemongrass, chili, garlic, onions on rice noodles, served with salad, peanuts, cashew, Vietnamese herbs and chili-lime-ginger sauce.

- a. Gegrilltem Schweinefleisch/ Grilled pork 15,90
- b. Mariniertes Rinfleisch mit Betelblätter
Marinated Beef with betel leaves 15,90

33. Mi Udon Xào ^{B, D, H, L} (leicht scharf)

Gebratene japanische Weizennudeln mit Shiitake Pilzen, Pak Choi, Spargel, Zwiebeln, Erdnüssen, Koriander und Ihre Auswahl.

Fried Japanese wheat noodles with shiitake mushrooms, pak choi, asparagus, onions, peanuts, coriander and your choice.

- a. Tofu ^M 13,00
- b. Gegrilltem Hühnerfleisch / Grilled chicken 14,50
- c. Rindfleisch / Beef 16,00
- d. Ente kross / Crispy duck ^D 18,00

34. Bún Bò Nam Bộ ^{B, C, L} (Lauwarm & leicht scharf) 14,90

Mariniertes Rindfleisch gebraten mit Zitronengras, Chili, Knoblauch und Zwiebeln auf Reisnudeln, serviert mit Salat, Erdnüssen, Cashew Nüsse, vietnamesischen Kräutern und Chili-Limetten-Ingwer-Soße.

Marinated beef fried with lemongrass, chili, garlic and onions on rice noodles, served with salad, peanuts, cashew, Viet. herbs and chili-lime-ginger sauce.



MAIN



HAUPTSPEISEN

35. Sốt Rau Chân Vịt ^L

Spinat-Curry-Kokosmilch-Soße mit gemischtem Gemüse, Ihrer Auswahl und Reis.

Spinach curry coconut milk sauce with mixed vegetables of your choice and rice.

- | | |
|---|--------------|
| a. Tofu ^M | 11,90 |
| b. Gerolltes Hühnerfleisch mit Betelblätter gefüllt & gegrillt
Rolled chicken stuffed with betel leaves and grilled | 16,90 |
| c. Ente kross / Crispy duck ^D | 17,90 |
| d. gegrillter Lachs / Grilled salmon ^C | 18,90 |

36. Sốt Lạc ^{B, L}

Erdnuss-Kokosmilch-Soße mit gemischtem Gemüse und Salat, serviert mit Reis und Ihrer Auswahl.

Peanut coconut milk sauce with mixed vegetables and salad, served with rice and your choice.

- | | |
|--|--------------|
| a. Tofu ^M | 12,00 |
| b. Gegrilltem Hühnerfleisch / Grilled chicken | 14,50 |
| c. Ente kross / Crispy duck ^D | 17,90 |
| d. gegrillter Lachs / Grilled salmon ^C | 18,90 |

37. Cà Ri Đỏ (leicht scharf)

Rotes Curry-Kokosmilch-Soße mit gemischtem Gemüse, Ihrer Auswahl und serviert mit Reis.

Red curry coconut milk sauce with mixed vegetables of your choice and served with rice.

- | | |
|--|--------------|
| a. Tofu ^M | 12,00 |
| b. Gegrilltem Hühnerfleisch / Grilled chicken | 14,90 |
| c. Ente kross / Crispy duck ^D | 17,90 |
| d. gegrillter Lachs / Grilled salmon ^C | 18,90 |

38. Bò Luộc Lắc ^L (scharf) **18,00**

Kurz im Wok geschwenktes Rindfleisch mit Scharloten, Paprika, Spargel, grünem Pfeffer und Weinbrand auf frischem Salat, dazu Jasminreis.

Beef briefly tossed in a wok with shallots, paprika, asparagus, green pepper and brandy on fresh salad, with jasmine rice.

39. Sốt Cơm Home ^{B, L, M} (leicht scharf)

Pak Choi, Shiitake, Betelblätter, Lotuswurzel, Spargel, Shimeji Pilze, Tomaten, Paprika, Zwiebeln gebraten, dazu Koriander, Erdnüsse einer dunklen Soße und Reis.

Pak choi, shiitake, betel leaves, lotus root, asparagus, shimeji mushrooms, tomatoes, peppers, fried onions, with coriander, peanuts in a dark sauce and rice.

- | | |
|--|--------------|
| a. Tofu ^M | 13,50 |
| b. Gegrilltem Hühnerfleisch / Grilled chicken | 14,90 |
| c. Rindfleisch / Beef | 15,00 |
| d. Ente kross / Crispy duck ^D | 17,90 |
| e. gegrillter Lachs / Grilled salmon ^C | 19,90 |
| g. gebratene Garnelen / Fried prawns ^E | 19,90 |

HAUPTSPEISEN

40. Com Hải Sản ^{E, N, L, M} (leicht scharf) 19,90

Jakobsmuscheln, Tintenfisch, Garnelen kurz gebraten mit Zuckerschoten, Spargel, Mais, Paprika, Zucchini, Cherrytomaten, Koriander und Hausgemachter dunkel Soße, dazu Duftreis.

Scallops, squid, shrimp briefly fried with snow peas, asparagus, corn, peppers, zucchini, cherry tomatoes, coriander and homemade dark sauce, with rice.

41. Vịt Nướng ^{L, M} (leicht scharf) 24,90

Medium gegrilltes Barbarie Entenfilet mit Vietnam-Basilikum, Zuckerschoten, Shimeji Pilze, Spargel, Pak Choi, Cherrytomaten, Baby Mais in Hausgemachte Soße, dazu Reis.

Medium grilled Barbarie duck fillet with Vietnamese basil, snow peas, Shimeji mushrooms, asparagus, pak choi, cherry tomatoes, baby corn in homemade sauce, with rice.

42. Bò Nướng ^L (scharf) 21,00

Medium gegrilltes Entrcôte (Argentinien) mit Shimeji Pilzen, Spargel, Pak Choi, Cherrytomaten, Baby Mais, Zucchini, grünem Pfeffer und hausgemachter Pfeffersoße, dazu Reis.

Medium grilled entrôte (Argentina) with shimeji mushrooms, asparagus, pak choi, cherry tomatoes, baby corn, zucchini, green pepper and homemade pepper sauce, with rice.

43. Mực Nướng ^{B, E, L, N} (leicht scharf) 18,60

Schweinefleisch gefüllter Tintenfisch gebraten mit Pak Choi, Shiitake, Betelblätter, Lotuswurzel, Baby Mais, Zuckerschoten, Spargel, Shimeji Pilzen, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Koriander, Ernüssen und dunkler Soße, dazu Duftreis.

Pork stuffed squid fried with pak choi, shiitake, betel leaves, lotus root, baby corn, sugar snap peas, asparagus, shimeji mushrooms, tomatoes, peppers, onions, coriander, nuts and dark sauce, with fragrant rice..



44. Tôm Hoàng Gia ^{E, L, N} (leicht scharf)

Mit Shimeji Pilze, Spargel, Baby Pak Choi, Cherrytomaten, Baby Mais, Zucchini, grünem Pfeffer und hausgemachte rötliche Pfeffersoße, dazu Reis.

With shimeji mushrooms, asparagus, baby pak choi, cherry tomatoes, baby corn, zucchini, green pepper and homemade reddish pepper sauce, with rice.

a. Gegrillte Königsgarnelen und Schweinefleisch gefüllter Tintenfisch ^{C, E, N}

Grilled king prawns and pork stuffed squid 24,90

b. Gegrillter Lachs und Schweinefleisch gefüllter Tintenfisch ^{C, E, N}

Grilled salmon prawns and pork stuffed squid 24,90

c. Gegrillte Königsgarnelem ^E 24,90

Grilled king prawns

d. Gegrillter Lachs & Königsgarnelem ^{C, E} 26,90

Grilled salmon & king prawns

45. Bát Đá ^{B, L, M} (leicht scharf)

Pak Choi, Shiitake, Betelblätter, Lotuswurzel, Baby Mais, Zuckerschoten, Spargel, Tomaten, Paprika, Zwiebeln gebraten, dazu Koriander, Erdnüsse einer dunklen Soße im Steintopf, dazu Duftreis.

Pak choi, shiitake, betel leaves, lotus root, baby corn, snow peas, asparagus, tomatoes, peppers, fried onions, with coriander, peanuts in a dark sauce in a stone pot, with fragrant rice.

a. Gerolltes Hühnerfleisch mit Betelblätter gefüllt & gegrillt Rolled chicken stuffed with betel leaves and grilled 18,00

b. Medium gegrilltes Barbarie Entenfilet

Medium grilled Barbarie duck fillet 24,90

c. Gegrillter Lachs / Grilled salmon ^C 20,00

d. Jacobsmuschel, Tintenfisch, Garnelen

Scallop, squid, shrimp ^{C, E, N} 20,00

e. Schweinefleisch gefüllter Tintenfisch ^N

Pork stuffed squid 22,00

f. Bát Đá Chay - Vegan 22,90



HAUPTSPEISEN



VEGAN

60. Cơm Chay ^{D, L, M} (leicht scharf) 16,90

Vegan Ente kross & Vegan Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse im Wok (Zuckerschoten, Betelblätter, Spargel, Lotuswurzel, Shiitake, Shimeji Pilze, Baby Mais, Pak Choi, Zwiebeln) und dunkler Soße, dazu Duftreis.

Crispy Vegan duck & vegan chicken with mixed vegetables in a wok (snow peas, betel leaves, asparagus, lotus root, shiitake, shimeji mushroom, baby corn, onions) and a dark sauce, with rice.

61. Bún Chay ^{C, D, L, M} (leicht scharf) 15,90

Mariniertes Hühnerfleisch Imitat und Tofu gebraten mit Zitronengras, Chili, Knoblauch, Zwiebeln auf Reismudeln, serviert mit Salat, Erdnüssen, Cashew Nüsse, vietn. Kräutern und Chili-Limetten-Ingwer-Soße.

Marinated imitation chicken and tofu fried with lemongrass, chili, garlic, onions on rice noodles, served with lettuce, peanuts, cashews, vietn. Herbs and chili-lime-ginger sauce.

62. Cù Sen Xào ^{D, L, M} (leicht scharf) 15,90

Gebackene Enten Imitat kross, gebraten mit Lotuswurzel, Betelblätter, Pak Choi, Shimeji, Baby Mais und anderem Gemischtem Gemüse in dunkler Soße, serviert mit Duftreis.

Baked imitation duck crispy, fried with lotus root, betel leaves, pak choi, shimeji, baby corn and other mixed vegetables in dark sauce, served with rice.

63. Chay Cóm ^{D, L, M} (leicht scharf) 15,90

Gebratenes Tofu ummantelt mit grünem Klebreis, Vegan Rindfleisch, Vegan Hühnerfleisch, Betelblätter, Spargel, Shiitake, , Baby Mais, Shimeji, Pak Choi, Cherry Tomaten, Koriander, serviert mit dunkler Soße und Reis.

Fried tofu coated with green sticky rice, vegan beef, vegan chicken, betel leaves, asparagus, shiitake, baby corn, shimeji, pak choi, cherry tomatoes, coriander, served with dark sauce and rice.

VEGAN



HAUPTSPEISEN

- 64. Đậu Cối Udon** ^{B, D, L, M} (leicht scharf) **15,90**
Gebratene Udon Nudeln mit Tofu, Hühnerfleisch Imitat mit grünem Klebreis gebacken, Shiitake, Schimeji, Pak Choi, Zwiebeln, Erdnüssen, Cashew Nüsse, Koriander und anderem gemischtem Gemüse.
Fried udon noodles with tofu, baked imitation chicken with green sticky rice, shiitake, schimeji, pak choi, onions, peanuts, Cashew, coriander and other mixed vegetables.
- 65. Phở Chay** ^{L, M} (leicht scharf) **14,50**
Traditionelle Vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen Gemüsebrühe mit Tofu, Hühnerfleisch-Imitat, Pak Choi, Shimeji, verfeinert mit frischem Koriander, Basilikum und Sojasprossen
Traditional Vietnamese flat rice noodle soup in a strong vegetable broth with tofu, imitation chicken, pak choi shimeji, refined with fresh coriander, basil and bean sprouts
- 66. Vịt Chay Sốt Nấm** ^{D, L, M} (leicht scharf) **16,00**
Enten-Imitat kross mit Betelblätter, gemischtem Gemüse im Wok mit Shiitake, Shimeji, Baby Mais, Pak Choi, Zwiebeln, Chilischoten, Zitronengras, Zuckerschoten, grünem Spargel, Lotuswurzel und Knoblauch, dazu Duftreis.
Imitation duck crispy with betel leaves, mixed vegetables in a wok with shiitake, shimeji, baby corn, pak choi, onions, chili peppers, lemongrass, snow peas, green asparagus, lotus root and garlic, with rice.
- 67. Bowl Chay** ^{D, L, M} (leicht scharf) **15,50**
Vegan Hühnerfleisch, Tempura Tofu mit frischem Salat, Avocado, Gurke, Edamame, Cherrytomaten, Paprika, Spagel, Karotte und Sesamsoße, dazu Duftreis.
Vegan chicken, tempura tofu with fresh salad, avocado, cucumber, edamame, cherry tomatoes, peppers, asparagus, carrot and sesame sauce, with rice.
- 68. Sốt Vegan** ^{D, L, M} (leicht scharf)
Spinat-, Curry- **ODER** Erdnuss-Kokosmilch-Soße mit gemischtem Gemüse und Salat, serviert mit Reis.
Spinach-, curry **or** peanuts-coconut milk- sauce with mixed vegetables and salad, served with rice..
- a. Tempura Tofu & Vegan Hühnerfl / chicken **16,50**
b. Vegan Ente kross / Vegan duck **16,00**



DESSERT

- 70 Chuối Chiên Cốm** ^{B, G, L} 5,90
Mit grünem Klebreis gebackene Banane, überzogen mit Honig, dazu Vanilleeis, Erdbeer- und Schokoladensoße
Banana baked with green sticky rice, coated in honey, served with vanilla ice cream, strawberry and chocolate sauce
- 71. Xôi Xoài** ^L 5,50
Vietnamesischer Klebreis mit frischer Mango, Kokosmilch und Sesam
Vietnamese sticky rice with fresh mango, coconut milk and sesame
- 72. Matcha mousse cake** ^{A, B, D, G, L} 7,50
Selbst gemachtes Matcha Mousse, mit pürierten exotischen Früchten.
Homemade matcha mousse with pureed exotic fruits.
- 74. Mango Cheesecake** ^{A, G, L} 5,90
Selbst gemachter Mango Käsekuchen, mit Frischkäse, Mango, Kokosöl
Homemade mango cheesecake, with cream cheese, mango, coconut oil

DRINKS

KAFFEE & TEE - COFFEE, TEA



- | | |
|--|------|
| 200. Cà Phê Sữa ^{G, 2, 6} | 3,90 |
| Vietnamesischer Kaffee mit gezuckerter Kondensmilch
Vietnamese coffee with sweetened condensed milk | |
| 201. Cà Phê Sữa Đá ^{G, 2, 6} | 4,90 |
| Vietnamesischer Eiskaffee mit gezuckerter Kondensmilch
Vietnamese iced coffee with sweetened condensed milk | |
| 202. Kaffee Crema ² | 2,90 |
| 203. Cappuccino ^{G, 2} | 3,40 |
| 204. Latte Machiato ^{G, 2} | 4,90 |
| 205. Espresso ² | 2,40 |
| 206. Doppelter Espresso ² | 4,00 |

HEIßE HAUSGEMACHTE TEE'S HOT HOMEMADE TEAS

- | | |
|---|------|
| 210. Trà Táo Quế | 4,60 |
| Frischer Tee mit Zimt, frischem Apfel, Zitronengras, Ingwer, Limette und Honig
Fresh tea with cinnamon, fresh apple, lemongrass, ginger, lime and honey | |
| 211. Trà gừng Bạc Hà | 4,60 |
| Frischer Tee mit Ingwer, Limette, Minze, Zitronengras und Honig
Fresh tea with ginger, lime, mint, lemongrass and honey | |
| 212. Hoa Quả Sơn Trà | 4,60 |
| Tee mit frischer Orange, Apfel, Ingwer, Limette, Zitronengras und Honig
Tea with fresh orange, apple, ginger, lime, lemongrass and honey | |
| 213. Trà Dứa | 4,60 |
| Frischer Tee mit Jasminknospen, Ananasblätter, grüne Knospe, vietnamesische Kräuter und Honig
Fresh tea with jasmine buds, pineapple leaves, green bud, Vietnamese herbs and honey | |
| 214. Gruner Tee | 3,60 |
| 215. Jasmin tee | 3,60 |

FRISCH BEREITETER EISTEE

FRESHLY MADE ICE TEA

220. Trà Đào 5,50

Pfirsich Eistee mit Jasmin Tee, Orange, Rohrzucker, Limetten und Eiswürfel
Peach iced tea with jasmine tea, orange, cane sugar, lime and ice cubes

221. Trà Chanh Cam Sả 5,50

Eistee mit Zitronengras, frischer Orange, Rohrzucker, Ingwer, Limetten, Minze und Eiswürfel
Iced tea with lemongrass, fresh orange, cane sugar, ginger, lime, mint and ice cubes

222. Lemon Soda 5,20

Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda und Eis
Limes, mint, cane sugar, soda and ice cubes

223. Chanh Vây Bạc Hà ^{3, 4, 9} 5,50

Frisches Getränk mit Lycheesaft, frischer Minze, Limetten, Guavensaft und Eiswürfel
Fresh drink with lychee juice, fresh mint, lime, guava juice and ice cubes

224. Chanh Dây Bạc Hà ^{3, 4, 9} 5,40

Frisch bereitetes Getränk mit Limetten, Maracujasaft, Minze und Eiswürfel
Freshly prepared drink with lime, passion fruit juice, mint and ice cubes

225. Frische Melone mit Crushed-Eis 5,50

Fresh melon with crushed ice

Nur in der Sommerzeit / only in the summer time

LASSI'S

230 Avocado Lassi ⁶ 5,50

Mit Avocado, Milch, Kokosmilch, Sahne, Zucker und Joghurt
With avocado, milk, coconut milk, cream, sugar and yoghurt

231. Mango Lassi ⁶ 4,90

Mit Mango, Milch, Sahne und Joghurt
With mango, milk, cream and yoghurt





SÄFTE - SÄFTE

	0,3L	0,4L
240. Frischer Orangensaft / Fresh orange juice	6,50	-----
241. Apfelsaft Naturtrüb / Naturally cloudy apple juice ^{3,4}	2,90	4,80
242. Mangonektar / Mango nectar	2,90	4,80
243. Maracujanektar / passion fruit nectar ^{3,4,9}	2,90	4,80
244. Guavensaft / Guava juice	2,90	4,80
245. Lycheesaft / Lychee juice ^{3,4,9}	2,90	4,80

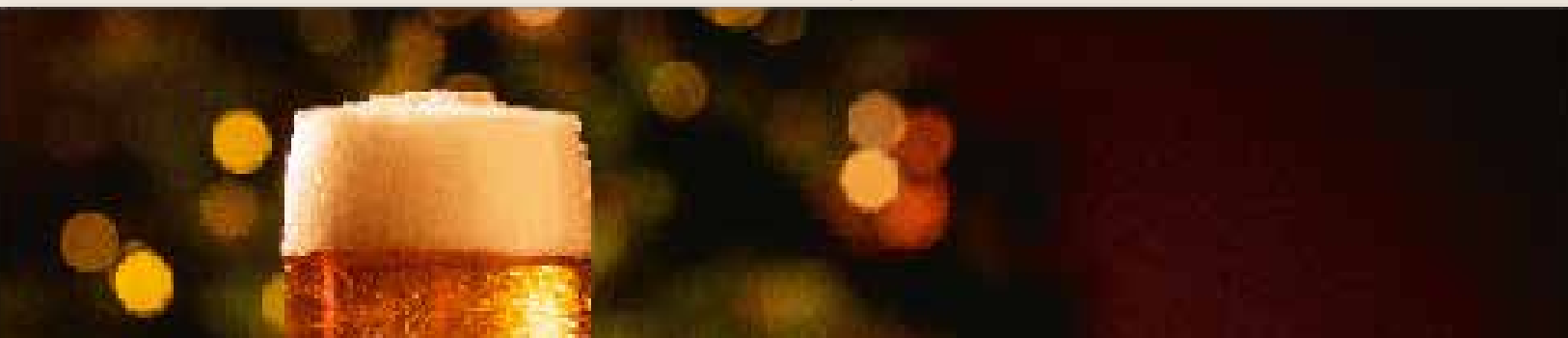


SOFTDRINKS

250 Coca - Cola ^{1,2,4,6}	Flasche 0,33 L	3,60
251 Coca - Cola Zero ^{1,2,4,6,7}	Flasche 0,33 L	3,60
252 Fanta ^{1,2,4,6,9}	Flasche 0,33 L	3,60
253 Sprite ^{3,4,6}	Flasche 0,33 L	3,60
254 Ginger Ale ⁶	0,3L	3,30
255 Tonic Water ⁸	0,3L	3,30
	0,2L	0,75 L
256. Mineralwasser (Vöslauer) Mineral Water sparkling	2,90	6,50
257. Mineralwasser Still (Vöslauer) Mineral Water still	2,90	6,50

ALKOHOLFREIE - NON ALCOHOLIC COCKTAILS

- | | |
|--|-------------|
| 260. Virgin Colada ⁶ | 6,50 |
| Mit Ananas, Kokossirup, Sahne und Ananassaft
With pineapple, coconut syrup, cream and pineapple juice | |
| 261. Hoa Quả Sơn | 6,50 |
| Frische Orange, Lychee, Limetten, Pfirsich, Kokossirup,
Grenadine
Fresh orange, lychee, Lime, coconut syrup, grenadine | |
| 262. Ipanema | 6,50 |
| Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale
Limes, cane sugar, ginger ale | |
| 263. Quê Hương | 6,50 |
| Ananas, Mango, Lychee, Kokossirup, Grenadine
pineapple, mango, lychee, coconut syrup, grenadine | |



BIERE - BEERS - BIA

- | | | |
|--|--------------------|---------------------|
| 270. Krombacher vom Fass ^D | 0,31 - 3,30 | 0,51 - 5,50 |
| 271. Alster / Radler ^D | 0,31 - 3,30 | 0,51 - 5,50 |
| 272. Krombacher Weizen - Hell ^D | | 0,51 - 5,50 |
| 273. Krombacher Weizen - Dunkel trüb ^D | | 0,51 - 5,50 |
| 274. Krombacher Weizen - alkoholfrei ^D | | 0,51 - 5,50 |
| 275. Krombacher - alkoholfrei ^D | | 0,331 - 3,50 |
| 276. Tiger Bier ^D | | 0,331 - 4,20 |
| 277. Saigon Bier Vietnam Original ^D | | 0,331 - 4,20 |



COCKTAILS

- 280. Hanoi Mule** 8,50
 Naturreis-Wodka, Limetten, frische Gurkenscheiben und Ginger Ale
 Brown rice vodka, lime, fresh cucumber slices and ginger ale
- 281. Jasmin Mojito** 8,20
 Goldener Rum, Limetten, Rohrzucker, frische Minze, hausgemachter Jasmin Tee, Soda
 Golden Rum, Limes, Cane Sugar, Fresh Mint, Homemade Jasmine Tea, Soda
- 282. Cinnamon Colada** 8,20
 Dunkler Rum, Baileys, Ananassaft, Zimtlikör und Kokosaromen
 Dark rum, Baileys, pineapple juice, cinnamon liqueur and coconut flavors
- 283. Mai Thai** 8,90
 Naturreis-Wodka, Stroh 80, Brauner & Weißer Rum, Triple SEC, Ananas-, Orangensaft, Limetten, Mandelsirup
 Brown Rice Vodka, Stroh 80, Brown and White Rum, Triple SEC, Pineapple Juice, Orange Juice, Lime, Almond Syrup
- 284. Com Home Cocktail** 8,50
 Reisschnaps, Rum, Lychee, Ananas, Mango, Sahne, Kokossirup, Curacao
 Rice liquor, rum, lychee, pineapple, mango, cream, coconut syrup, curacao
- 285 Saigon Mule** 8,90
 Hendricks Gin, Rohrzucker, Limetten, Koriander, Holundersirup, Ginger Ale
 Hendricks Gin, Cane Sugar, Lime, Coriander, Elderberry Syrup, Ginger Ale
- 293. Basil Smash** 8,50
 Hendricks Gin, frisch gepresster Limettensaft, Rohrzucker, Vietnam Basilikum
 Hendricks Gin, Fresh Lime Juice, Cane Sugar, Vietnam Basil

LONGDRINKS

- 290. Hugo** 7,50
 Sekt, Holunder Sirup, Limetten und frische Minze
 Sekt, elderberry syrup, limes and fresh mint
- 291. Dusk** 6,50
 Sekt, Aperol, Orangenscheibe und Soda
 Sekt, Aperol, orange slice and soda
- 292. Cuba Libre** ^{1,2,4} 6,90
 Havana Club, Limetten, Cola
 Havana Club, lime, Cola
- 294. Gin Tonic** ⁸ 8,00
 Hendricks Gin, Tonic Water



WEINE - WINE

WEIBWEIN - WHITE WINE

300. Riesling trocken / dry ¹² 0,2L - 5,40 1,0l - 24,00

Weingut A.DIEHL (Pfalz)

saftig und ausgesprochen fruchtbetont, Noten von Pfirsich, Aprikose und Mirabelle, süffig und animierend
juicy and extremely fruity, notes of peach, apricot and mirabelle plum; drinkable and stimulating

301. Riesling feinherb / off-dry ¹² 0,2L - 5,90 1,0l - 27,50

Weingut BROGSITTER (Rhein Hessen)

überzeugt mit Frucht und Harmonie in Süße und Säure, ein weicher Wein, der durch seine mineralische Art erfrischt
impresses with fruit and harmony in sweetness and acidity, a soft wine that refreshes with its mineral nature

302. Chardonnay „Le Cochonnet“ trocken / dry ¹² 0,2L - 5,60 1,0l - 26,00

Weingut BADET CLEMENT (Languedoc-Roussillon)

reintönig und blitzsauber, exotische Frucht, gepaart mit ausgewogener Säure und feinen Zitrusaromen
pure and sparkling clean, Exotic fruit, paired with balanced acidity and fine citrus aromas

303. Sauvignon Blanc „Agneau Blanc“ trocken/ dry ¹² 0,2L - 6,40 0,75l - 29,00

Weingut Baron PHILIPPE DE ROTHSCHILD (Rhein Hessen)

Aromen von weißem Pfirsich, Jasmine und Zitrone, am Gaumen sehr rund und geschmeidig, mit Nuancen von Grapefruit und Zitrus
Aromas of white peach, jasmine and lemon, very round and supple on the palate, with nuances of grapefruit and citrus

ROTWEIN - RED WINE

304. Merlot „Le Cochonnet“ trocken / dry ¹² 0,2L - 5,60 1,0l - 26,00

Weingut BADET CLEMENT (Languedoc-Roussillon)

in der Nase Anklänge von dunklen reifen Beeren, im Gaumen mit gradliniger Struktur und angenehmer Länge - ein Maul voll Wein
On the nose there are hints of dark ripe berries, on the palate with a straight structure and pleasant length

305. „Agneau Rouge“ trocken/ dry ¹² 0,2L - 6,40 0,75l - 29,00

Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc

Weingut Baron PHILIPPE DE ROTHSCHILD (Bordeaux)

harmonisches und fruchtiges Bukett nach dunklen Beeren, Kirschen und feinen Gewürzen, getragen mit sanften Tanninen
harmonious and fruity bouquet of dark berries, cherries and fine spices, carried with gentle tannins



WEINE - WINE

ROSEWEIN - ROSE WINE

306. „Horgelus” Rosé | trocken / dry ¹² 0,2L – 5,60 0,75l – 24,00

Weingut **Domaine HORGELUS** (Côtes de Gascogne)

erfrischende Nase nach Himbeeren und Erdbeeren; am Gaumen rund und lebendig, unterlegt von einer genussvollen Saftigkeit

refreshing nose of raspberries and strawberries; round and lively on the palate, underlined by an enjoyable juiciness

SCHAUMWEIN / APERETIF - SPARKLING WINE

307. Geldermann Sekt „Carte Blanche” | trocken/ dry ¹² nur Flasche 0,75l – 31,00

Privatsektkellerei **GELDERMANN** (Baden)

308. Crémant de Loire Blanc Brut | trocken/ dry ¹² nur Flasche 0,75l – 34,00

Château de **MAUNY** (Loire)

309. Crémant de Loire Blanc Rosé | trocken/ dry ¹² nur Flasche 0,75l – 34,00

Château de **MAUNY** (Loire)

Gerichte können Glutamat enthalten, auf Wunsch kann jedes Gericht auch Glutamatfreie zubereitet werden.

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff, **2.** Koffeinhaltig, **3.** mit Antioxidationsmittel, **4.** Säuerungsmittel, **5.** mit Konservierungsmittel, **6.** mit Süßstoff, **7.** enthält eine Phenylalaninquelle, **8.** Chininhaltig, **9.** Stabilisatoren, **10.** aufgeschäumt mit Stickoxydul, **11.** Taurin, **12.** enthält Sulfite

Allergene:

A. Eier, **B.** Erdnüsse, **C.** Fisch, **D.** Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel), **E.** Krebstiere, **F.** Lupinen, **G.** Milch einschließlich Lactose, **H.** Schalenfrüchte, **I.** Schwefeldioxid & Sulfite, **J.** Sellerie, **K.** Senf, **L.** Sesamsamen, **M.** Soja, **N.** Weichtiere (Mollusken)

Alle Preise gelten in EURO €



com
HOME
HOUSE OF RICE

ME
NU