



cơm
HOME

HOUSE OF RICE

ME
NU

A faint, light-colored line drawing of a Chinese dragon is visible in the background. The dragon is depicted in a dynamic, coiled pose, facing left. It has a large, ornate head with prominent horns and whiskers, a long, flowing mane, and a body covered in detailed scales. Its tail is long and curled, ending in a tuft. The dragon is positioned behind the text, which is centered on the page.

Herzlich Willkommen

Welcome

Chào mừng

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

Frisch zubereitete Sommerrollen aus Reispapier, gefüllt mit Reissnudeln, Salat, Ei, Kräuter 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 5,10
- b. Hühnerfleisch / Chicken 5,60
- c. Garnelen / Prawns ^E 5,80

02. Nem Hà Nội ^{A, C, D, E} 5,60

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

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

03. Nem Chay (Vegan) ^{C, D, M} 5,60

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 Garnelen gemahlen und Gewürzen, ODER, mit Mungbohnen, Gemüse und Pilze, serviert mit Süß-Sauer-Dip.

Baked 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. Avocado 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 ^{D, 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 ^{D, B, L} 6,50

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

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

09. Viet Tacos ^{C, D, 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 4,80
- b. Hühnerfleisch / Chicken 5,80
- c. Garnelen / Prawns ^E 6,20
- d. Gegrilltes Rinderhackfleisch in Betelblätter / Grilled minced beef wrapped in betel leaves 6,30

SALATE



10. Gemischte Vorspeisenplatte

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

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

11. Chả Lốt Nướng ^{D, B, L} 5,60

Gegrilltes Rinderhackfleisch in Betelblättern, Salat und hausgemachter Soße.

Grilled minced beef wrapped in betel leaves, salad and homemade sauce.

12. Nộm Rong Biển Khô ^{B, C, L}

Trockener Seetang Salat mit Avocado, Erdnüsse, 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 5,60
b. Gegrilltem Hühnerfleisch / Grilled chicken 6,10

13. Gỏi Xoài ^{B, C}

Frische Mango mit Salat, 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 5,60
b. Gegrilltem Hühnerfleisch / Grilled chicken 6,10

SUPPEN



20. Súp Hải Sản ^{E, N}

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.

5,80

21. Súp Wan-Tan ^{D, E}

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.

5,60



22. Súp Há Thảo Chay ^{D, M}

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

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

5,90

HAUPTSPEISEN

30. Phở Hà Nội ^M

Traditionell vietnamesische Reisbandnudel-suppe 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 13,90
- b. Gerolltes Hühnerfleisch mit Betelblätter gefüllt & gegrillt
Rolled chicken stuffed with betel leaves and grilled 16,50
- c. Rindfleisch / Beef 15,90
- d. Entrecôte medium gegrillt (Argentinien) 19,90

31. Bowl Việt ^{D, L} (Lauwarm)

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

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

- a. Tofu gebacken ^{D, M} 14,80
- b. Gegrilltem Hühnerfleisch / Grilled chicken ^D 15,30
- c. Mariniertes Rindfleisch mit Betelblätter ^D
Marinated Beef with betel leaves 16,00
- d. Gegrilltem Tintenfisch und Meeresfrüchte ^{D, E, N}
Grilled squid and seafood 19,80

32. Bún Chả ^{B, C} (Lauwarm)

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 16,20
- b. Gegrilltem Rinderhackfleisch in Betelblätter
Grilled minced beef wrapped in betel leaves 16,20

33. Mì Udon Xào ^{B, D, H, L}

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

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

- a. Tofu ^M 14,50
- b. Gegrilltem Hühnerfleisch / Grilled chicken 15,60
- c. Rindfleisch / Beef 17,00
- d. Ente kross / Crispy duck ^D 19,90

34. Bún Bò Nam Bộ ^{B, C, L} (Lauwarm)

Mariniertes Rindfleisch gebraten mit Chili, Zitronengras, 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.

15,90



(leicht scharf, light spicy)

((scharf, spicy))

MAIN



HAUPTSPEISEN

35. Cá Hôi Nướng ^{B, D, L}

Gegrillter Lachs mit gebratenem Pak Choi, Kräuterseitling, Betelblätter, Spargel, Shimeji, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Koriander, Erdnüssen, dunkler Soße, dazu Duftreis.
Grilled salmon with fried pak choi, king oyster mushrooms, betel leaves, asparagus, shimeji mushrooms, tomatoes, peppers, onions, coriander, peanuts, dark sauce, served with rice.

19,90

(leicht scharf, light spicy)

36. Sốt Lạc ^{B, L}

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

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

- | | |
|---|-------|
| a. Tofu ^M | 13,50 |
| b. Gegrilltem Hühnerfleisch / Grilled chicken | 15,90 |
| c. Ente kross / Crispy duck ^D | 19,90 |
| d. gegrillter Lachs / Grilled salmon ^C | 19,90 |

37. Cà Ri Đỏ (

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

Red curry coconut milk sauce with mixed vegetables, king oyster mushrooms, your choice and served with rice.

- | | |
|---|-------|
| a. Tofu ^M | 13,50 |
| b. Gegrilltem Hühnerfleisch / Grilled chicken | 15,90 |
| c. Ente kross / Crispy duck ^D | 19,90 |
| d. gegrillter Lachs / Grilled salmon ^C | 19,90 |

38. Bò Luộc Lắc ^{D, L} ((

Kurz im Wok geschwenktes Rindfleisch mit Scharlotten, Paprika, Spargel, Kräuterseitling, grünem Pfeffer und Weinbrand auf frischem Salat, dazu Reis.

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

19,90

39. Sốt Cơm Home ^{B, L, M} (

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

Pak choi, betel leaves, asparagus, shimeji, tomatoes, peppers, king oyster mushrooms, 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 | 19,90 |
| g. gebratene Garnelen / Fried prawns ^E | 19,90 |

(((scharf, spicy)

HAUPTSPEISEN

40. Fried Seafood ^{D, E, N, L, M} (

Jakobsmuscheln, Tintenfisch, Garnelen kurz gebraten mit Spargel, Paprika, Zucchini, Kräuterseitling, Mais, Cherrytomaten, Koriander und würzig roter Saigon typischer Soße, dazu Duftreis.

Scallops, squid, and shrimp briefly fried with asparagus, peppers, zucchini, king oyster mushrooms, corn, cherry tomatoes, coriander, and spicy red Saigon-style sauce, served with rice.

21,00

41. Saigon Grilled Duck ^{D, L, M} (

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

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

24,90

42. Black Pepper Grilled Beef ^{D, L} ((

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

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

23,00

43. Stuffed Squid Saigon Style ^{B, D, E, L, N} (

Schweinefleisch gefüllter Tintenfisch gebraten mit Pak Choi, Betelblätter, Baby Mais, Kräuterseitling, Spargel, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Koriander, würzig roter Saigon typischer Soße, dazu Duftreis.

Pork-stuffed squid fried with pak choi, betel leaves, baby corn, king oyster mushrooms, asparagus, tomatoes, peppers, onions, coriander, spicy red Saigon-style sauce, served with rice.

19,90



(leicht scharf, light spicy)

((scharf, spicy)

44. Royal Grilled Seafood ^{D, E, L, N} (

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

With shimeji mushrooms, asparagus, baby pak choi, cherry tomatoes, baby corn, king oyster mushrooms, 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 25,90
- b. Gegrillter Lachs und Schweinefleisch gefüllter Tintenfisch** ^{C, E, N}
Grilled salmon prawns and pork stuffed squid 25,90
- c. Gegrillte Königsgarnelem** ^E
Grilled king prawns 25,90
- d. Gegrillter Lachs & Königsgarnelem** ^{C, E}
Grilled salmon & king prawns 26,90

45. Vietnamese Hot Stone Bowl ^{B, L, M} (

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

Pak choi, betel leaves, baby corn, king oyster mushrooms, asparagus, tomatoes, peppers, onions, with coriander, peanuts in a dark sauce in a stone pot, with fragrant rice.

- a. Gerolltes Hühnerfleisch mit Betelblätter gefüllt & gegrillt** 19,00
Rolled chicken stuffed with betel leaves and grilled
- b. Medium gegrilltes Barbarie Entenfilet** 25,90
Medium grilled Barbarie duck fillet
- d. Jacobsmuschel, Tintenfisch, Garnelen** 22,00
Scallop, squid, shrimp ^{C, E, N}
- e. Schweinefleisch gefüllter Tintenfisch** ^N 23,00
Pork stuffed squid

46. Hot Stone Phở ^{B, D, L}

Heißer Steintopf mit der kräftigen Brühe der „Phở-Suppe“ mit vietnamesischen Kräutern, dazu frisches rohes und gekochtes Rindfleisch, Reisbandnudeln und Kräutern auf einem extra Teller, zum Zeitversetztem einfügen in die heiße Brühe des Steintopfes.

Hot stone pot with the rich broth of “Phở soup” with Vietnamese herbs, plus fresh raw and cooked beef, rice noodles and herbs on a separate plate, to be added to the hot broth of the stone pot at a later time.

18,90



HAUPTSPEISEN

(leicht scharf, light spicy)

((scharf, spicy)

VEGAN

60. Vegan Wok Bowl ^{D, L, M} (

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

Crispy Vegan duck & vegan chicken with mixed vegetables in a wok (betel leaves, asparagus, king oyster mushrooms, shimeji, baby corn, onions) and a dark sauce, with rice.

16,90

61. Saigon Vegan Noodles ^{C, D, L, M} (

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.

15,90

63. Green Rice Tofu Bowl ^{D, L, M} (

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

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

16,50

64. Crispy Udon Green Bowl ^{B, D, L, M} (

Gebratene Udon Nudeln mit Tofu, Hühnerfleisch Imitat mit grünem Klebreis gebacken, Shimeji, Pak Choi, Zwiebeln, Erdnüssen, Cashew Nüsse, Koriander und anderem gemischtem Gemüse.

Fried udon noodles with tofu, baked imitation chicken with green sticky rice, shimeji, pak choi, onions, peanuts, Cashew, coriander and other mixed vegetables.

16,50



(leicht scharf, light spicy)

((scharf, spicy)

VEGAN



65. Vegan Phở ^{D, L, M} (

Traditionelle Vietnam 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 choy shimeji, refined with fresh coriander, basil and bean sprouts

14,50

66. Vegan Betel Duck Wok ^{D, L, M} (

Enten-Imitat kross mit Betelblätter, gemischt. Gemüse im Wok mit Shimeji, Baby Mais, Pak Choi, Zwiebeln, Chilischoten, Zitronengras, grünem Spargel, und Knoblauch, dazu Reis.

Imitation duck crispy with betel leaves, mixed vegetables in a wok with shiitake, shimeji, baby corn, pak choy, onions, chili peppers, lemongrass, green asparagus and garlic, with rice.

16,50

67. Vegan Fresh Bowl ^{D, L, M} (

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, served with rice.

16,00

68. Vegan Curry & Peanuts Choice ^{D, L, M} (

Curry- **ODER** Erdnuss-Kokosmilch-Soße mit gemischtem Gemüse und Salat, mit Reis.

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 Crispy Banana & Green Rice** ^{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. Mango Sticky Rice** ^L 5,50
Vietnamesischer Klebreis mit frischer Mango, Kokosmilch und Sesam
Vietnamese sticky rice with fresh mango, coconut milk and sesame
- 72. Matcha Mousse** ^{A, B, D, G, L} 6,20
Selbst gemachtes Matcha Mousse, mit pürierten exotischen Früchten.
Homemade matcha mousse with pureed exotic fruits.
- 74. Tropical Mango Cheesecake** ^{A, G, L} 6,20
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} 4,50
Vietnamesischer Kaffee mit gezuckerter Kondensmilch
Vietnamese coffee with sweetened condensed milk
201. Cà Phê Sữa Đá ^{G, 2, 6} 5,90
Vietnamesischer Eiskaffee mit gezuckerter Kondensmilch
Vietnamese iced coffee with sweetened condensed milk
202. Kaffee Crema ² 3,10
203. Cappuccino ^{G, 2} 3,60
204. Latte Machiato ^{G, 2} 4,90
205. Espresso ² 2,50
206. Doppelter Espresso ² 4,50

HEIßE HAUSGEMACHTE TEE'S HOT HOMEMADE TEAS

210. Apple Cinnamon Tea 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. Ginger Mint Tea 4,60
Frischer Tee mit Ingwer, Limette, Minze, Zitronengras und Honig
Fresh tea with ginger, lime, mint, lemongrass and honey
212. Tropical Fruit Tea 4,60
Tee mit frischer Orange, Apfel, Ingwer, Limette, Zitronengras und Honig
Tea with fresh orange, apple, ginger, lime, lemongrass and honey
213. Pineapple Herbal Tea 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. Green Tea 3,60
215. Jasmine Tea 3,60

FRISCH BEREITETER EISTEE

FRESHLY MADE ICE TEA

220. Peach Iced Tea 5,80

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

221. Citrus Lemongras Iced Tea 5,80

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. Fresh Lemon Soda 5,80

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

223. Lychee Mint Lime ^{3, 4, 9} 5,80

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

224. Passionfruit Mint Line ^{3, 4, 9} 5,80

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

225. Fresh Melon Cooler mit Crushed-Eis 5,90

Fresh melon with crushed ice

Nur in der Sommerzeit / only in the summer time

LASSI'S

230 Avocado Lassi ⁶ 5,80

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

231. Mango Lassi ⁶ 5,80

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}	3,90	4,90
242. Mangonektar / Mango nectar	3,90	4,90
243. Maracujanektar / passion fruit nectar ^{3,4,9}	3,90	4,90
244. Guavensaft / Guava juice	3,90	4,90
245. Lycheesaft / Lychee juice ^{3,4,9}	3,90	4,90

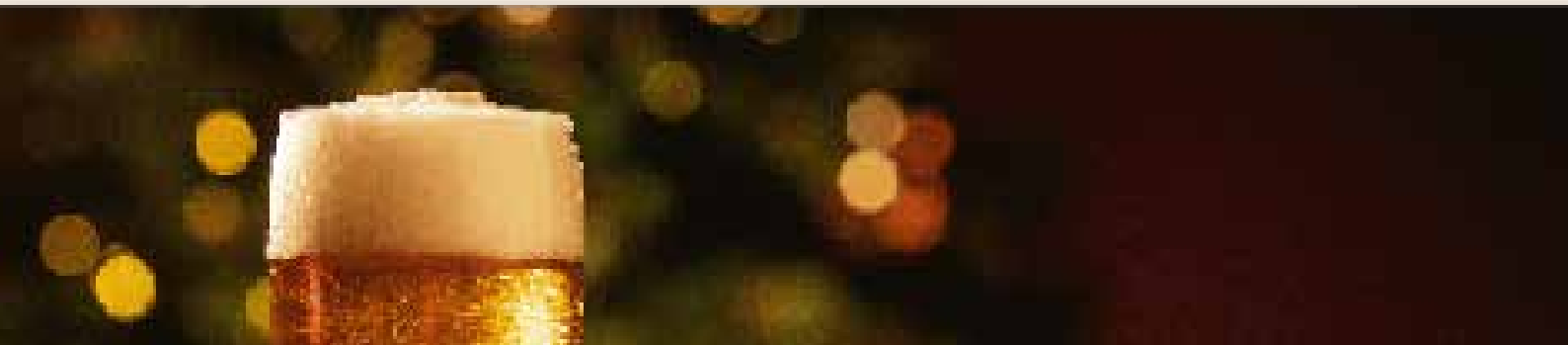


SOFTDRINKS

250 Coca - Cola ^{1,2,4,6}	Flasche 0,33L	3,70
251 Coca - Cola Zero ^{1,2,4,6,7}	Flasche 0,33L	3,70
252 Fanta ^{1,2,4,6,9}	Flasche 0,33L	3,70
253 Sprite ^{3,4,6}	Flasche 0,33L	3,70
254 Ginger Ale ⁶	0,3L	3,60
255 Tonic Water ⁸	0,3L	3,60
	0,2L	0,75L
256. Mineralwasser (Vöslauer) Mineral Water sparkling	3,20	6,90
257. Mineralwasser Still (Vöslauer) Mineral Water still	3,20	9,90

ALKOHOLFREIE - NON ALCOHOLIC COCKTAILS

- | | |
|--|-------------|
| 260. Tropical Coconut Colada [°] | 7,90 |
| Mit Ananas, Kokossirup, Sahne und Ananassaft
With pineapple, coconut syrup, cream and pineapple juice | |
| 261. Saigon Tropical Mix | 7,90 |
| Frische Orange, Lychee, Limetten, Pfirsich, Kokossirup,
Grenadine
Fresh orange, lychee, Lime, coconut syrup, grenadine | |
| 262. Fresh Lime Ginger Cooler | 7,50 |
| Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale
Limes, cane sugar, ginger ale | |
| 263. Tropical Mango Lychee | 7,50 |
| Ananas, Mango, Lychee, Kokossirup, Grenadine
pineapple, mango, lychee, coconut syrup, grenadine | |



BIERE - BEERS - BIA

- | | | |
|--|--------------------|---------------------|
| 270. Krombacher vom Fass [°] | 0,3l - 3,50 | 0,5l - 5,80 |
| 271. Alster / Radler [°] | 0,3l - 3,50 | 0,5l - 6,20 |
| 272. Krombacher Weizen - Hell [°] | | 0,5l - 6,20 |
| 273. Krombacher Weizen - Dunkel [°] | | 0,5l - 6,20 |
| 274. Krombacher Weizen - alkoholfrei [°] | | 0,5l - 6,20 |
| 275. Krombacher - alkoholfrei [°] | | 0,33l - 3,90 |
| 276. Tiger Bier [°] | | 0,33l - 4,50 |
| 277. Saigon Bier Vietnam Original [°] | | 0,33l - 4,50 |



COCKTAILS

280. **Hanoi Mule** 10,50
 Naturreis-Wodka, Limetten, frische Gurkenscheiben und Ginger Ale
 Brown rice vodka, lime, fresh cucumber slices and ginger ale
281. **Jasmin Mojito** 9,80
 Goldener Rum, Limetten, Rohrzucker, frische Minze, hausgemachter Jasmin Tee, Soda
 Golden Rum, Limes, Cane Sugar, Fresh Mint, Homemade Jasmine Tea, Soda
282. **Cinnamon Coconut Colada** 9,80
 Dunkler Rum, Baileys, Ananassaft, Zimtlikör und Kokosaromen
 Dark rum, Baileys, pineapple juice, cinnamon liqueur and coconut flavors
283. **Tropical Mai Thai** 10,50
 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** 9,80
 Reisschnaps, Rum, Lychee, Ananas, Mango, Sahne, Kokossirup, Curacao
 Rice liquor, rum, lychee, pineapple, mango, cream, coconut syrup, curacao
285. **Saigon Mule** 10,50
 Hendricks Gin, Rohrzucker, Limetten, Koriander, Holundersirup, Ginger Ale
 Hendricks Gin, Cane Sugar, Lime, Coriander, Elderberry Syrup, Ginger Ale
293. **Basil Smash** 9,80
 Hendricks Gin, frisch gepresster Limettensaft, Vietnam Basilikum
 Rohrzucker, Hendricks Gin, Fresh Lime Juice, Cane Sugar, Vietnam Basil

LONGDRINKS

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



WEINE - WINE

WEIßWEIN - WHITE WINE

300. Riesling trocken / dry¹² 0,2L - **6,10** 1,01 - **25,40**

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-dry¹² 0,2L - **6,50** 1,01 - **29,00**

Weingut BROGSITTER (Rheinhessen)

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 / dry¹² 0,2L - **5,20** 1,01 - **27,50**

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/ dry¹² 0,2L - **6,70** 0,751 - **24,00**

Weingut Baron PHILIPPE DE ROTHSCHILD (Rheinhessen)

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 / dry¹² 0,2L - **5,90** 1,01 - **27,50**

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/ dry¹² 0,2L - **6,70** 0,751 - **27,00**

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 – 6,80 0,75l – 21,00
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