

# Hồ Gươm xin kính chào quý khách

... herzlich Willkommen verehrter Gast!



Das "Ho Guom" Restaurant will Sie mit ansprechend traditionellem Ambiente sowie ausgezeichneter, vietnamesischer und thailändischer Küche verführen. Ihre Wünsche und Ihr Wohlbefinden liegen uns sehr am Herzen. Wir freuen uns, wenn Ihr Besuch im "Ho Guom" für Sie zu einem großartigen und individuellen Erlebnis wird.

***Genießen Sie Ihren Aufenthalt im „Ho Guom“!***

## Aperitifs

Campari Soda (*)	33 cl	4,20 €
Campari Orange (*)	33 cl	4,20 €
Prosecco mit Campari (*)	10 cl	4,20 €
Prosecco mit Lychee	10 cl	4,20 €
Prosecco mit Saft nach Wahl	10 cl	4,20 €
Sake - warmer Reiswein	10 cl	4,20 €
Pflaumenwein (warm oder kalt)	10 cl	4,20 €

## Mittagsmenü

MO bis FR 11:30 bis 14:30

Jedes Menü mit Vorspeise: Finger Food, Suppe oder Salat

M1	<b>Gebratener Eierreis</b> mit Gemüse oder Hühnerfleisch	5,90 €
M2	<b>Gebratene Eiernudeln</b> mit Gemüse oder Hühnerfleisch	5,90 €
M3	<b>Gebratenes Gemüse</b> in Austernsoße	5,90 €
M4	<b>Gebratenes Tofu</b> mit Gemüse, Peperoni, Zitronengras (scharf)	6,50 €
M5	<b>Gebratenes Tofu</b> mit Gemüse in Thai-Rot-Curry (scharf)	6,50 €
M6	<b>Chicken Palak</b> mit Hühnerbrust, Spinat in Curry Soße (leicht scharf)	6,50 €
M7	<b>Gebratenes Hühnerfleisch</b> mit Gemüse, Peperoni, Zitronengras (scharf)	6,50 €
M8	<b>Gebratenes Hühnerfleisch</b> mit Gemüse in Hoi-Sin Soße (leicht scharf)	6,50 €
M9	<b>Gebratenes Hühnerfleisch</b> mit Gemüse, Peperoni, Thaibasilikum (lt. scharf)	6,50 €
M10	<b>Gebratenes Hühnerfleisch</b> mit Gemüse in Erdnuss Soße	6,50 €
M11	<b>Gebratenes Hühnerfleisch</b> mit Gemüse in Thai-Rot-Curry Soße (scharf)	6,50 €
M12	<b>Paniertes Hühnerfleisch</b> mit Gemüse in Süß-Sauer Soße	6,50 €
M13	<b>Paniertes Hühnerfleisch</b> mit Gemüse in Babibangang Soße (leicht scharf)	6,50 €
M14	<b>Gebr. Rindfleisch</b> mit Gemüse, Peperoni, Zitronengras (scharf)	6,70 €
M15	<b>Gebr. Rindfleisch</b> mit Gemüse in Hoi-Sin Soße (leicht scharf)	6,70 €
M16	<b>Geb. Rindfleisch</b> mit Gemüse, Peperoni, Thaibasilikum (leicht scharf)	6,70 €
M17	<b>Geb. Rindfleisch</b> mit Gemüse in Thai-Rot-Curry Soße (scharf)	6,70 €
M18	<b>Knusprige Ente</b> mit Gemüse in Hoi-Sin Soße (leicht scharf)	7,50 €
M19	<b>Knusprige Ente</b> mit Gemüse, Peperoni, Thaibasilikum (leicht scharf)	7,50 €
M20	<b>Knusprige Ente</b> mit Gemüse in Süß-Sauer Soße	7,50 €
M21	<b>Knusprige Ente</b> mit Gemüse in Babibangang (leicht scharf)	7,50 €
M22	<b>Knusprige Ente</b> mit Gemüse in Thai-Rot-Curry Soße (scharf)	7,50 €
M23	<b>Knusprige Ente</b> mit Gemüse in Erdnuss Soße	7,50 €
M24	<b>Knusprige Ente</b> in China Curry Soße (leicht scharf)	7,50 €
M25	<b>Paniertes Fischfilet</b> mit Gemüse in Babibangang Soße (leicht scharf)	7,20 €
M26	<b>Paniertes Fischfilet</b> mit Gemüse in Thai-Rot-Curry Soße (scharf)	7,20 €
M27	<b>Gebratene Riesengarnele</b> mit Gemüse in Thai-Rot-Curry Soße (scharf)	7,50 €
M28	<b>Gebratene Riesengarnele</b> mit Gemüse, Peperoni, Thaibasilikum (lt. scharf)	7,50 €
M29	<b>Gebratener Tintenfisch</b> mit Gemüse in Thai-Rot-Curry Soße (scharf)	7,20 €
M30	<b>Gebratener Tintenfisch</b> mit Gemüse in Ingwersoße (leicht scharf)	7,20 €

**Gerne können Sie alle Gerichte vom Mittagsmenü auch am Abend bestellen, allerdings variieren hierbei die Preise, fragen Sie einfach bei der Bedienung nach!**

Bitte um Hinweis, bei einer Bestellung komplett frei von Glutamat!

## Suppen

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 1  | <b>Sup Chua Cay</b><br>Scharf-Sauer-Suppe mit Hühnerfleisch, Gemüse, Frühlingszwiebeln                                 | 3,00 € |
| 2  | <b>Sup Mien Ga</b><br>Glasnudeln mit Hühnerbrust, Sojasprossen, Morcheln, Koriander, Frühlingszwiebeln                 | 3,50 € |
| 3  | <b>Sup Wan-Tan</b><br>Hühnerbrühe mit Wan-Tan-Taschen, Sojasprossen, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Koriander              | 3,50 € |
| 4  | <b>Tom Kha Gai (Thai Style)</b><br>Hühnerfleisch mit Kokosnussmilch, Tomaten, Zitronengras, Koriander (leicht scharf)  | 3,50 € |
| 5  | <b>Tom Yam Gai (Thai Style)</b><br>Hühnerfleisch, Champignons, Tomaten, Zitronengras, Koriander (leicht scharf)        | 3,50 € |
| 6  | <b>Tom Kha Gung (Thai Style)</b><br>Garnelensuppe mit Kokosnussmilch, Tomaten, Zitronengras, Koriander (leicht scharf) | 4,50 € |
| 7  | <b>Tom Yam Gung (Thai Style)</b><br>Garnelensuppe mit Tomaten, Zitronengras, Koriander (leicht scharf)                 | 4,50 € |
| 8  | <b>Tom Kha Tofu (Thai Style)</b><br>Tofu mit Kokosnussmilch, Tomaten, Zitronengras, Koriander (leicht scharf)          | 3,50 € |
| 9  | <b>Canh Chua Ca (Viet Nam Art)</b><br>Fischsuppe mit Tomaten, Ananas, vietnamesischen Gemüse, Kräutern                 | 4,20 € |
| 10 | <b>Canh Chua Tom (Viet Nam Art)</b><br>Garnelensuppe mit Tomaten, Ananas, vietnamesischen Gemüse, Kräutern             | 4,50 € |

## Salat

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 20 | <b>Salat Xoai</b><br>Mango Salat mit Zwiebeln und Kräutern (leicht scharf)   | 4,90 € |
| 21 | <b>Salat Vietnam</b><br>gern. Salat nach Vietnam Art (leicht scharf)   | 4,20 € |
| 22 | <b>Salat Ga (Viet Nam Art)</b><br>Salat mit geräuchertem Hühnerfleisch, Zwiebeln, Gurke, frische Peperoni, Koriander (leicht scharf) | 4,90 € |
| 23 | <b>Salat Bo (Viet Nam Art)</b><br>Salat mit geräuchertem Rindfleisch, Zwiebeln, Gurke, frische Peperoni, Koriander (leicht scharf)   | 5,90 € |
| 24 | <b>Salat Vit (Viet Nam Art)</b><br>Mangosalat mit Entenfleisch, frische Peperoni, Koriander  | 7,90 € |
| 25 | <b>Salat Tom (Thai Style)</b><br>Garnelen, Zwiebeln, Gurke, Glasnudeln, frische Peperoni, Koriander (leicht scharf)                  | 6,90 € |
| 26 | <b>Meeresfrüchte Salat (Thai Style)</b><br>Garnelen, Meeresfrüchte, Zwiebeln, Sellerie, Glasnudeln, Peperoni, Koriander (scharf)     | 6,90 € |
| 27 | <b>Laab Ped (Thai Style)</b><br>Salat mit Entenfleisch, Zwiebeln, frische Kräuter, Chili (scharf!)                                   | 6,90 € |

## Vorspeisen

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 10a | <b>Banh phong tom</b>  | 3,00 €  |
|     | Krabbenbrot/Krupuk mit süß-sauer Soße Dip  |         |
| 11  | <b>Cha gio chay (6 St.)</b>  | 3,00 €  |
|     | Knusprige Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt mit süß-sauer Soße Dip  |         |
| 12  | <b>Goi cuon / Sommerrollen (2 St.)</b>   | 5,90 €  |
|     | Reisnudeln, Garnelen, Huhn, Eiern, Koriander, Thaibasilikum frisch in Reispapier gerollt mit verdünnte Fischsoße   |         |
| 13  | <b>Cha gio Viet Nam (2 St.)</b>  | 4,90 €  |
|     | Vietnamesische Frühlingsrollen nach Hausrezept mit Schweinehackfleisch und Gemüse und verdünnte Fischsoße  |         |
| 14  | <b>Wan-Tan Chien (5 St.)</b>   | 4,90 €  |
|     | Knusprig gebackene Wan-Tan Taschen mit Hackfleisch-Garnelen-Füllung und süß-sauer Soße   |         |
| 15  | <b>Tom chien (3 St.)</b>   | 6,50 €  |
|     | Gebackene Riesengarnelen mit süß-sauer Soße  |         |
| 16  | <b>Ga Nuong Sate</b>   | 5,90 €  |
|     | Gegrillte Hühnerspieße mit Erdnuss-Soße  |         |
| 17  | <b>Ho Guom Teller (für 2 Personen)</b>   | 15,00 € |
|     | Vorspeisenteller: 2 Hühnerspieße, 4 gebackene Wan-Tan, 2 gebackene Riesengarnelen, 6 vegetarische Frühlingsrollen, Krabbenbrot, Krautsalat   |         |
| 18  | <b>Vietnamesischer Teller (für 2 Personen)</b>   | 17,00 € |
|     | Vorspeisenteller: 2 vietnamesische Frühlingsrollen, 6 Stck. Rindfleisch gerollt in Duftblättern, 2 gebackene Riesengarnelen, 6 vegetarische Frühlingsrollen, Krabbenbrot, Krautsalat |         |
| 19  | <b>Dim Sum (8 St.)</b>   | 7,90 €  |
|     | 4 Ha Gao: 4 gedämpfte Teigtaschen mit gehakten Garnelen-Füllung  |         |
|     | 4 Sui Mai: 4 gedämpfte Teigtaschen mit gehaktem Schweinefleisch-Garnelen-Füllung   |         |

## Extras

Alle unsere Hauptgerichte (außer Nudelsuppen/gebr. Reis/gebr. Nudeln) werden ausschließlich mit jeweils eine Portion Reis oder Reisnudeln serviert. Sie können jedoch nach Belieben, Beilagen gegen einen Aufpreis in Höhe von **4,00 Euro** dazu bestellen.

## Spezialitäten aus Vietnam

- |       |  |         |
|-------|--|---------|
| Sp.1  | <b>Pho Bo Hanoi</b><br>24 Stunden gekochte Rindersuppe nach Hanoi Art, zarte Entrecôte-Scheibchen mit Reisbandnudeln in würziger Rinderbrühe, verfeinert mit frischen Kräutern, Sojasprossen | 11,50 € |
| Sp.2  | <b>Pho Xao Bo</b><br>Gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Gemüse, Sellerie und frischen Kräutern  | 11,50 € |
| Sp.3  | <b>Bun Ca va Tom</b><br>Reisnudel-Süß-Sauer-Suppe mit Fischfilet und Garnelen, vietnam. Gemüse & Kräutern  | 11,90 € |
| Sp.4  | <b>Bun Cha Ca Hanoi (auf Heiplatte serviert)</b><br>Gegrilltes Fischfilet, traditionell gewürzt, wird serviert mit Salat, frischen asiatischen Kräutern, Reisnudeln und Fischsoße           | 12,90 € |
| Sp.5  | <b>Bun Cha</b><br>Gegrilltes Schweinefleisch wird serviert mit Salat, frischen asiatischen Kräutern, Reisnudeln und Fischsoße  | 11,90 € |
| Sp.6  | <b>Bun Bo La Lot</b><br>Gegrilltes in Betelblättern eingerolltes Rindfleisch wird serviert mit Salat, frischen asiatischen Kräutern, Reisnudeln und Fischsoße                                | 11,90 € |
| Sp.7  | <b>Bun Bo Nam Bo</b><br>Geräuchertes Rindfleisch wird serviert mit Salat, frischen asiatischen Kräutern, Reisnudeln und Fischsoße  | 11,90 € |
| Sp.8  | <b>Bun Nem Viet Nam</b><br>Nach Hausrezept gemachten vietnamesische Frühlingsrollen wird serviert mit Salat, frischen asiatischen Kräutern, Reisnudeln und Fischsoße                         | 11,90 € |
| Sp.9  | <b>Bun Bo Hue</b><br>Reisnudel Suppe mit gekochtem zartem Entrecôte-Scheibchen und vietnamesischen Kräutern in würzige scharfe Suppe (scharf)  | 11,50 € |
| Sp.10 | <b>Mien Xao Tom</b><br>Gebratene Glasnudeln mit Riesengarnelen, Gemüse, Kräutern   | 12,90 € |
| Sp.11 | <b>Mien Xao Ga</b><br>Gebratene Glasnudeln mit Hühnerfleisch, Gemüse, Kräutern   | 11,50 € |
| Sp.12 | <b>Mi Wan-Tan (Sui Cao)</b><br>Eiernudelsuppe mit Wan-Tan Taschen, gegrilltem Schweinefleisch, Garnelen, Pak-Choi, Kräutern  | 12,50 € |
| Sp.13 | <b>Heo Xa Xiu</b><br>Gegrilltes Schweinefleisch mit Sojasprossen, Karottenstreifen, Bambusstreifen, Lauch, Zwiebeln, Paprika mit Knoblauchsoße (scharf)                                      | 12,50 € |
| Sp.14 | <b>Ho Guom Top</b><br>Hühnerbrust, Rindfleisch, Garnelen, 1/4 Ente, Karottenscheiben, Zucchini, Bambus, Champignon, Paprika, Morcheln, Lauch, Zwiebeln in Ingwer-Soße                        | 12,90 € |
| Sp.15 | <b>Xao Thap Cam</b><br>Hühnerbrust, Rindfleisch, Garnelen, 1/4 Ente, Karottenscheiben, grüne Bohnen, Morcheln, Bambus, Lauch, Zwiebeln, Paprika, Broccoli in Hoi Sin Soße (leicht scharf)    | 12,90 € |



- |                                 |  |         |
|---------------------------------|--|---------|
| <b>Sp.16 Heo Om Rieng Me</b>    | In 2-Phasen zubereitetes Schweinefleisch (zunächst gegrillt, dann gekocht) mit Lauch, Zwiebeln, Karotten, frischer Thaibasilikum in Galgant Soße (leicht scharf) | 12,50 € |
| <b>Sp.17 Ca Hap Sot Ca Chua</b> | Gedämpfter Dorade-Fisch serviert am ganzen Stück mit frischen Tomaten, Lauchzwiebeln, Dill, Koriander, Knoblauch (süß-sauer)                                     | 16,90 € |
| <b>Sp.18 Ca Hap Sot Gung</b>    | Gedämpfter Dorade-Fisch serviert am ganzen Stück mit Gemüse, Lauchzwiebeln, Dill, Koriander, Knoblauch in Ingwersoße   | 16,90 € |

## Hühnerfleisch

- |                                  |  |         |
|----------------------------------|--|---------|
| <b>30 Ga Chua Ngot</b>           | Paniertes Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Gemüse in Süß-Sauer-Soße  | 10,90 € |
| <b>31 Ga Xa Ot</b>               | Gebratenes Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Gemüse, Zitronengras (scharf)  | 10,90 € |
| <b>32 Ga Peperoni</b>            | Gebratenes Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Gemüse, Peperoni, Thaibasilikum in Austernsoße (leicht scharf)   | 10,90 € |
| <b>33 Ga Xao Hat Dieu</b>        | Gebratenes Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Gemüse & Cashew-Nüsse in Hoi-Sin Soße (leicht scharf)  | 10,90 € |
| <b>34 Ga Om Nam</b>              | Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Austernpilze, frische Champignons, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Lauch, Zwiebeln, Karottenstreifen in Austernsoße             | 10,90 € |
| <b>35 Dui Ga Chien Don Xa Ot</b> | Knusprige Hühnerschenkel mit Karottenstreifen, Lauch, Zwiebeln, Paprika, Bambusscheiben, grüne Bohnen, Sojasprossen, frische Peperoni, Zitronengras (scharf) | 11,90 € |
| <b>36 Dui Ga Chien Don Curry</b> | Knusprige Hühnerschenkel mit Karottenscheiben, panierte Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Champignons, Erbsen, Paprika in gelber Curry-Soße (leicht scharf)       | 11,90 € |

## Rindfleisch

- 40 **Bo Xa Ot** 11,90 €  
Gebratenes Rindfleisch mit versch. Gemüse, Zitronengras (scharf)
- 41 **Bo Peperoni** 11,90 €  
Gebratenes Rindfleisch mit versch. Gemüse, Peperoni, Thaibasilikum in Austernsoße (leicht scharf)
- 42 **Bo Xao Hanh (auf Heißplatte serviert)** 11,90 €  
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Karotten, Knoblauch in Hoi-Sin Soße (leicht scharf)
- 43 **Bo Xao Rau Viet Nam** 11,90 €  
Gebratenes Rindfleisch mit versch. Gemüse, Pak-Choi, Knoblauch in Austernsoße
- 44 **Bo Xao Dua** 11,90 €  
Gebratenes Rindfleisch mit frische Ananas, Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Frühlingszwiebeln
- 45 **Bo Xao Cay** 11,90 €  
Gebratenes Rindfleisch mit Karottenscheiben, Bambusscheiben, Lauch, Zwiebeln, Broccoli, Paprika, Knoblauch in Chili Soße (scharf)
- 46 **Bo Xao Hanh Nam** 11,90 €  
Gebratenes Rindfleisch mit Austernpilze, frische Champignons, Steinpilz, Morcheln, Lauch, Zwiebeln in Austernsoße

## Ente

- 50 **Vit Chien Rau Viet Nam** 12,90 €  
Knusprige Ente mit versch. Gemüse, Pak-Choi in Austernsoße, Koriander
- 51 **Vit Cam** 12,90 €  
Knusprige Ente mit Bambusscheiben, Karottenscheiben, frischer Ananas, Paprika, Lauch, Zwiebeln und kochfrischer Orangensoße (süß-sauer)
- 52 **Vit Xoai** 12,90 €  
Knusprige Ente mit Bambusscheiben, Karottenscheiben, Paprika, Mango, Knoblauch, Chili in Mangosoße (leicht scharf)
- 53 **Vit Curry Viet Nam** 12,90 €  
Knusprige Ente mit Karottenscheiben, panierte Kartoffeln, Erbsen, Lauch, Zwiebeln, Champignons, Paprika in gelber Curry-Soße (leicht scharf)
- 54 **Vit Peperoni** 12,90 €  
Knusprige Ente mit versch. Gemüse, Peperoni, Thaibasilikum in Austernsoße (leicht scharf)

## Fisch und Meeresfrüchte

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 60 | <b>Ca Chien Xu Xa Ot</b><br>Paniertes Fischfilet mit Karottenstreifen, Lauch, Zwiebeln, Paprika, Bambusscheiben, grüne Bohnen, Sojasprossen, frische Peperoni, Zitronengras (scharf) | 11,90 € |
| 61 | <b>Ca Chien Xu Sot Gung</b><br>Paniertes Fischfilet mit Karottenstreifen, Paprika, Lauch, Zwiebeln, Sojasprossen in Ingwer Soße (leicht scharf)                                      | 11,90 € |
| 62 | <b>Ca Xao Hanh Nam</b><br>Gebratenes Fischfilet mit Austernpilze, frische Champignons, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Lauch, Zwiebeln, Karottenstreifen in Austernsoße                 | 11,90 € |
| 63 | <b>Ca Xao Can Toi</b><br>Gebratenes Fischfilet mit Sellerie, Karottenscheiben, frische Tomaten, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch  | 11,90 € |
| 64 | <b>Tom Xao Cay</b><br>Gebratene Riesengarnelen mit Karottenscheiben, Bambusscheiben, Lauch, Zwiebeln, Broccoli, Paprika, Knoblauch in Chili Soße (scharf)                            | 12,90 € |
| 65 | <b>Tom Xao Chua Ngot</b><br>Gebratene Riesengarnelen mit Karottenscheiben, Paprika, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, Chili (süß-sauer, leicht scharf)                                     | 12,90 € |
| 66 | <b>Tom Curry</b><br>Gebratene Riesengarnele mit Karottenscheiben, Paprika, grüne Bohnen, Lauch, Zwiebeln in gelber Curry Soße  | 12,90 € |
| 67 | <b>Muc Xao Can Toi</b><br>Gebratener Tintenfisch mit Sellerie, Karottenscheiben, frische Tomaten, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch  | 11,90 € |
| 68 | <b>Muc Chien Don Sot Cay</b><br>Paniertes Tintenfisch mit Karottenscheiben, Bambusscheiben, Lauch, Zwiebeln, Broccoli, Paprika, Knoblauch in Chili Soße (scharf)                     | 12,50 € |
| 69 | <b>Hai San Xao Thap Cam</b><br>Gebratenes Fischfilet, Tintenfisch, Garnelen, Sellerie, frische Tomaten, grüne Bohnen, Paprika, Lauch, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln                 | 12,90 € |



## Reis

70	<b>Com Rang Rau</b> Gebratener Eierreis mit Gemüse	10,50 €
71	<b>Com Rang Ga</b> Gebratener Eierreis mit Hühnerbrust und Gemüse	10,90 €
72	<b>Com Rang Tep</b> Gebratener Eierreis mit Garnele und Gemüse	11,50 €
73	<b>Com Rang Thap Cam</b> Gebratener Eierreis mit Hühnerbrust/Rindfleisch/Garnele und marktfrischen Gemüse	11,90 €
74	<b>Com Rang Vit</b> Gebratener Eierreis mit knuspriger Ente und marktfrischen Gemüse	12,90 €

## Nudeln

80	<b>Mi Xao Rau</b> Gebratene Eiernudeln mit Gemüse	10,50 €
81	<b>Mi Xao Ga</b> Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse	10,90 €
82	<b>Mi Xao Tep</b> Gebratene Eiernudeln mit Garnele und Gemüse	11,50 €
83	<b>Mi Xao Thap Cam</b> Gebratene Eiernudeln mit Hühnerbrust/Rindfleisch/Riesengarnelen und Gemüse	11,90 €
84	<b>Mi Xao Vit</b> Gebratene Eiernudeln mit knuspriger Ente und marktfrischem Gemüse	12,90 €

## Vegetarisch

90	<b>Rau Xao Vietnam</b> Gebratenes Pak-Choi, versch. Gemüse in Austernsoße, Koriander	10,90 €
91	<b>Dau Hu Xa Ot</b> Gebratener Tofu mit Zitronengras und marktfrischen Gemüse (scharf)	10,90 €
92	<b>Dau Hu Chua Ngot</b> Gebratener Tofu mit frischen Tomaten, Lauch und Zwiebeln (süß-sauer)	10,90 €

## Spezialitäten aus Thailand

- Sp.20 Gaeng Kua Gai** 11,50 €  
Hühnerbrust mit Ananas, Bambusscheiben, Paprika,  
Karottenscheiben, Kokosmilch, Zitronenblätter in Thai-Rot-Curry (scharf)
- Sp.21 Gaeng Ga Rhie Gai** 11,50 €  
Gebratene Hühnerbrust mit panierten Kartoffeln, Paprika,  
Champignons, Lauch, Zwiebeln in gelber Curry Soße (leicht scharf)
- Sp.22 Gai Sate** 11,50 €  
Gebratene Hühnerbrust mit buntem Gemüse in hausgemachter Erdnuss Soße
- Sp.23 Gaeng Kua Nua** 11,90 €  
Rindfleisch mit Ananas, Bambusscheiben, Paprika,  
Karottenscheiben, Kokosmilch, Zitronenblätter in Thai-Rot-Curry (scharf)
- Sp.24 Gaeng Ga Rhie Nua** 11,90 €  
Gebratenes Rindfleisch mit panierten Kartoffeln, Paprika,  
Champignons, Lauch, Zwiebeln in gelber Curry Soße (leicht scharf)
- Sp.25 Gaeng Phed Ped Yang** 12,90 €  
Entenbrust mit Ananas, Bambusscheiben, Cherrytomaten,  
Weintrauben, Thai-Basilikum, Kokosmilch (scharf)
- Sp.26 Gaeng Kua Ped** 12,90 €  
Knusprige Ente mit Ananas, Bambusscheiben, Paprika,  
Karottenscheiben, Kokosmilch, Zitronenblätter in Thai-Rot-Curry (scharf)
- Sp.27 Ped Pad Prik** 12,90 €  
Gebratenes Entenfleisch mit Peperoni-Streifen, Bambusscheiben, Paprika  
grüne Bohnen, Lauch, Zwiebeln, Thai-Basilikum (scharf)
- Sp.28 Gaeng Kua Gung** 12,90 €  
Riesengarnele mit Ananas, Bambusscheiben, Paprika,  
Karottenscheiben, Kokosmilch, Zitronenblätter in Thai-Rot-Curry (scharf)
- Sp.29 Gung Pad Prik** 12,90 €  
Gebratene Riesengarnelen mit Peperoni-Streifen, Bambusscheiben, Paprika  
grüne Bohnen, Lauch, Zwiebeln, Thai-Basilikum (scharf)
- Sp.30 Gaeng Kua Muk** 12,50 €  
Tintenfisch mit Ananas, Bambusscheiben, Paprika,  
Karottenscheiben, Kokosmilch, Zitronenblätter in Thai-Rot-Curry (scharf)
- Sp.31 Muk Pad Prik** 12,50 €  
Gebratener Tintenfisch mit Peperoni-Streifen, Bambusscheiben, Paprika  
grüne Bohnen, Lauch, Zwiebeln, Thai-Basilikum (scharf)
- Sp.32 Gaeng Kua Thale** 13,90 €  
Gebratener Tintenfisch, gebratene Riesengarnelen und gebratenes Fischfilet  
mit Ananas, Bambusscheiben, Paprika, Karottenscheiben, Kokosmilch, Zitronenblätter  
in Thai-Rot-Curry (scharf)
- Sp.33 Gaeng Kua Tofu** 11,50 €  
Gebratener Tofu mit Ananas, Bambusscheiben, Paprika,  
Karottenscheiben, Kokosmilch, Zitronenblätter in Thai-Rot-Curry (scharf)

## **Frisch Selbstgerolltes**

**(Bitte mindestens 1 Tag vorbestellen)**

**Banh Da Cuon + Aperitif (für 2 - 4 Personen)**

**pro Person**

**24,90 €**

Sommerrollen sind sozusagen nicht frittierte Frühlingsrollen mit bereits gekochten/essfertigen Zutaten. Wir bereiten Ihnen eine große Auswahl an verschiedene typische traditionelle Zutaten zu, mit denen Sie Ihre eigenen Sommerrollen wickeln können. Die Zutaten für dieses Gericht beinhalten folgende einzelne Zutaten:

Gegrilltes Rindfleisch, spezielle vietnamesische Wurst, Garnelen, in dünnen Streifen geschnittenes Omelett, Reismudeln, verschiedene Kräuter und Blattgemüse, dazu gibt es wahlweise eine passende hausgemachte Fischsoße oder Hoi-Sin Soße

## **Feuertopf**

**(Bitte mindestens 1 Tag vorbestellen)**

Eine Delikatesse im Fondue-Stil für den besonderen Anlass - ein Topf wird mit kochender Brühe und frischen Kräutern in die Mitte des Esstisches gestellt. Während der Feuertopf am Kochen gehalten wird, werden frische Zutaten hinzugefügt, die den Geschmack ständig weiter verfeinern und die Geschmackssinne erfreuen...

**Lau Thap Cam + Aperitif (für 2 - 4 Personen)**

**pro Person**

**24,90€**

Ein traditionell angerichteter vietnamesischer Feuertopf mit Süß-Sauer-Scharf-Brühe serviert mit:

Riesengarnelen, frischer Tintenfisch, frische dünne Rindfleischscheiben, frittierte Rindbällchen, frittierter Tofu, frisches vietnamesisches Blattgemüse, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, verschiedene vietnamesische Kräuter, dazu Reisbandnudel und passende hausgemachte Soßen.

## **Menü für 2 Personen (nach Viet Nam Art)**

- |    |                     |   |
|----|---------------------|---|
| 1. | <b>Apéritif</b>     | Pflaumenwein (warm oder kalt)                         |
| 2. | <b>Vorspeisen</b>   | Glasnudelsuppe (2) oder vietnam. Frühlingsrollen (13) |
| 3. | <b>Hauptgericht</b> | Ga Xa Ot (31) und Vit Xoai (52)                       |
| 4. | <b>Nachtisch</b>    | Gebackene Banane oder Ananas oder Apfel               |

**39,00 €**

## **Menü für 2 Personen (nach Thai-Art)**

- |    |                     |  |
|----|---------------------|--|
| 1. | <b>Apéritif</b>     | Pflaumenwein (warm oder kalt)                          |
| 2. | <b>Vorspeisen</b>   | Tom Kha Gai (4) oder vegetarische Frühlingsrollen (11) |
| 3. | <b>Hauptgericht</b> | Gai Sate (Sp.22) und Gaeng Kua Ped (Sp.26)             |
| 4. | <b>Nachtisch</b>    | Gebackene Banane oder Ananas oder Apfel                |

**39,00 €**

## Desserts

140	Gebackene Banane / mit Eis	3,50 € / 4,50 €
142	Gebackene Ananas / mit Eis	3,50 € / 4,50 €
144	Gebackene Äpfel / mit Eis	3,50 € / 4,50 €
146	Gemischtes Eis	4,50 €
147	Paniertes Eis	4,50 €
148	Vietnamesische Süßspeise nach Tagesempfehlung (Chè)	4,50 €
149	Gemischter Obstsalat mit Eis	5,90 €

## Kalte Getränke

	0,20 l	0,40 l
Cola <sup>1,2</sup> , Fanta <sup>2</sup> , Spezi <sup>1,2</sup> , Sprite	1,90 €	2,60 €
Eistee	1,90 €	2,60 €
Mineralwasser (Glas) mit/ ohne Kohlensäure	1,90 €	2,60 €
Mineralwasser (Fl.) mit/ ohne Kohlensäure	2,50 €	4,90 €
Schweppes Tonic (Fl.)	2,50 €	
Schweppes Bitter Lemon (Fl.)	2,50 €	

## Säfte

	0,20 l	0,40 l
Apfel	2,70 €	3,50 €
Ananas	2,70 €	3,90 €
Kirsch	2,70 €	3,90 €
Maracuja	2,70 €	3,90 €
Orange	2,70 €	3,90 €
Mango	2,70 €	3,90 €
Lychee	2,70 €	3,90 €
Guaven	2,70 €	3,90 €
Schorle nach Wahl		3,90 €

(1) = koffeinhaltig

(2) = mit Farbstoff

## Tee und Kaffee

<b>Tasse Tee (Schwarz, Pfefferminze, Kamillen,..)</b>	2,50 €
<b>Kännchen Jasmin Tee</b>	2,90 €
<b>Tasse Ingwer Tee</b>	2,90 €
Tee mit frischem Ingwer- sehr wohltuend für die Verdauung und gegen Erkältung vorbeugend	
<b>Original Vietnamesischer Grüner Tee</b>	2,90 €
Dieser Tee stammt aus Thai Nguyen dem nordvietnamesischen Teeanbaugebiet im Hochland	
<b>Espresso</b>	2,10 €
<b>Espresso doppio</b>	3,90 €
<b>Kaffee</b>	2,50 €
<b>Cappuccino</b>	2,90 €
<b>Latte Macchiato</b>	3,20 €
<b>Vietnamesischer Kaffee mit gezuckerte Kondensmilch</b>	3,90 €
<b>Vietnamesischer Kaffee mit gezuckerte Kondensmilch auf Eis</b>	4,50 €

## Bier

<b>Fürstenberg Pils</b>	0,33 l	2,80 €
<b>Paulaner Kleines Helles Bier vom Fass</b>	0,25 l	2,10 €
<b>Paulaner Helles Bier vom Fass</b>	0,50 l	3,20 €
<b>Paulaner Hefe Weißbier</b>	0,50 l	3,50 €
<b>Paulaner Dunkles Hefe Weißbier</b>	0,50 l	3,50 €
<b>Paulaner leichtes Hefe Weißbier</b>	0,50 l	3,50 €
<b>Paulaner Dunkles Bier</b>	0,50 l	3,20 €
<b>Paulaner Alkoholfreies Bier</b>	0,50 l	3,20 €
<b>Paulaner Alkoholfreies Weißbier</b>	0,50 l	3,50 €
<b>Radler</b>	0,50 l	3,20 €
<b>Russ (Weißbier &amp; Limo)</b>	0,50 l	3,50 €
<b>Augustiner Bier</b>	0,50 l	3,20 €
<b>Bia Sai gon (Vietnam)</b>	0,33 l	3,80 €
<b>Singha Bier (Thailand)</b>	0,33 l	3,80 €

## Weine

Welcher Wein passt zur vielfältigen vietnamesischen und thailändischen Küche?

Es sind vor allem die fruchtbetonten und vollmundigen Weine, die mit asiatischen Kräutern und Gewürzen eine stimmige Note entwickeln. Gemeinsam mit Weinfachleuten haben wir eine sorgfältige und harmonisierende Auswahl getroffen.

## Weißwein

<b>Bianco Di Custoza (Italien)</b> dezentere Mandelton, Zitrusfrüchte, leicht, feine Würze, frisch	0,75 l	18,00 €
<b>Sauvignon Touraine (Frankreich)</b> Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Holunder, elegante Frucht, zart, dezente Muskatnote. Appellation Controllee, Chateau de la Presse	0,75 l	22,00 €
<b>Riesling vom Schiefer (Mosel)</b> Aromen von hellen Früchten und Feuerstein, mineralischer, trockener, sehr charaktervoller Wein. Qualitätswein, Eva Clüsserath Stellenbosch	0,75 l	25,00 €
<b>Chenin blanc (Südafrika)</b> In kleinen Eichenholzfässern vergoren und 7 Monate auf der Hefe gereift, cremig, Zitrusaromen, angenehm weich und fruchtig. Wine of Origin, Jordan Winery	0,75 l	23,00 €

## Unsere offene Hausweine

fruchtig frisch, süffig und bekömmlich

<b>Chardonnay del Veneto (Italien)</b>	0,2 l	4,90 €
<b>Bianca della Casa-Weißwein (Italien)</b>	0,2 l	4,90 €
<b>Rosato della Casa - Rosé (Italien)</b>	0,2 l	4,90 €
<b>Casa Solar Tinto - Rotwein (Spanien)</b>	0,2 l	4,90 €
<b>Merlot du Bouches-du-Rhone (Frankreich)</b>	0,2 l	4,90 €
<b>Weinschorle weiß oder rot</b>	0,2 l	4,50 €



## Rotwein

<b>Zweigelt (Österreich)</b> fruchtbetont, unkompliziert, süffig, milde Würze	0,75 l	25,00€
<b>El Dorado Zinfandel (Kalifornien)</b> Duft von dunklen Beeren, sehr saftiger, konzentrierter Rotwein. Madrona Vineyards	0,75 l	22,00€
<b>Montepulciano d'Abruzzo (Italien)</b> Frucht- und Gewürznoten im Aroma, vollmundig gehaltvoll, harmonisch.DOC, Orlandi Contucci Ponso	0,75 l	23,00€
<b>Rioja Crianza (Spanien)</b> weich, fruchtig, feingliedrig	0,75 l	24,00€

## Schaumwein und Prosecco

<b>Cremant d Alsace (Frankreich)</b> straff und schlank, feingliederiges Mousseux	0,75 l	28,50 €
<b>Prosecco Spumante (Italien)</b> frische Frucht, schlank, frisch	0,75 l	19,00 €

## Spirituosen

<b>Averna 29 %</b>	4 cl	4,50 €
<b>Ramazotti 30 %</b>	4 cl	4,50 €
<b>Hennessy Cognac 40 %</b>	4 cl	4,90 €
<b>Fernet Branca 42 %</b>	4 cl	4,50 €
<b>Jägermeister 35 %</b>	4 cl	4,50 €
<b>Chivat 12 Years 40 %</b>	4 cl	4,90 €

## Asien Schnäpse

<b>Nep Moi 44 %</b> Vietnamesischer Klebreisschnaps, wodkaartig und nussig	2 cl	3,50 €
<b>Kao Liang 62 %</b> Starker Reisschnaps der in kleinen Mengen die Lebensgeister weckt	2 cl	3,50 €
<b>Bambusschnaps 45 %</b>	2 cl	3,50 €

## Die Geschichte

Die Sage von der Schildkröte mit dem himmlischen Schwert mitten in Vietnams Hauptstadt Hanoi liegt ein zauberhaftes und sagenumwobener See – der **Hồ Hoàn Kiếm**.

Historisch Interessierte kennen diesen tiefblauen See mit seinen weiten und verträumten Ausläufern auch unter den Namen „Hồ Gươm – See des Schwertes“.

Seit Anfang des 15. Jahrhunderts prägt die Legende vom „Hồ Gươm“ die Geschichte des vietnamesischen Volkes.

Damals widersetzt sich der Großgrundbesitzer „Le“ den übermächtigen Ming-Invasoren, die sich zahlreich im Hinterland zum letzten und entscheidenden Angriff auf das Land des Viets formieren.

Als Le mit seinen Kriegern auf Dschunken den „Hồ Gươm“ gegen den anrückenden Feind überquert, taucht aus dem See eine goldig schimmernde Schildkröte auf. Im Maul hält sie ein prächtiges Schwert. Überrascht, aber die Bedeutung verstehend nimmt Le das glänzende Schwert an sich.

Im Kampf besiegt er dann glorreich und wie mit himmlischen Kräften umgeben mit seinen Kämpfern die Ming-Invasoren und schlägt sie in die weite Flucht.

Le wird zum ersten Kaiser der Viets erhoben.

Am Tag der festlichen Krönung Le's zum Kaiser „Le Thai To“, die mitten auf dem Hồ Gươm See stattfindet, durchtrennt wieder etwas goldig schimmerndes die sanfte Wasseroberfläche. Es ist abermals die große Schildkröte, die auf den neugekrönten Kaiser zu schwimmt. Le Thai To begreift, dass nun die Zeit gekommen ist, das Schwert zurückzugeben. Er hält es ins Wasser und die Schildkröte taucht mit dem Schwert in die Tiefe des Hồ Gươm ab.

Das Land des Viets wurde danach über Jahrhunderte mit Frieden und glücklicher Hand regiert.

Die Legende vom Hồ Gươm verkörpert bis heute die Liebe zum Frieden und dem Vaterland.

Aus diesem Grund taufte wir unser Restaurant „Hồ Gươm“.

Ihnen gegenüber, verehrter Gast, fühlen wir uns demgemäß umso mehr zur authentischen Gastfreundlichkeit, einem geselligen Ambiente und einer traditionellen Zubereitung der Speisen, verpflichtet.

Wir wünschen uns, dass Sie das Hồ Gươm stets mit besten Erinnerungen verbinden und dies für Sie ein Ort der genussvollen und erholsamen Stunden ist.