

Hồ Gươm xin kính chào quý khách

... herzlich Willkommen verehrter Gast!



Das "HỒ GƯƠM" 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 "HỒ GƯƠM" für Sie zu einem großartigen und individuellen Erlebnis wird.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt im „HỒ GƯƠM“!

Apéritifs

Campari Soda // Orange ²	33 cl	5,20 €
Prosecco mit Campari ²	10 cl	5,20 €
Prosecco mit Lychee // Saft nach Wahl	10 cl	5,20 €
Sake – warmer Reiswein	10 cl	5,20 €
Pflaumenwein (warm oder kalt)	10 cl	5,20 €
Aperol Spritz ²	33 cl	5,20 €
Hugo	33 cl	5,20 €

** Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserer Bedienung.

Mittagsmenü

Montag bis Freitag 11:30 bis 14:30 Uhr

Jedes Menü mit Vorspeise: Finger Food, Suppe oder Salat

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

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

HỒ GƯƠNG'S Spezialitäten

(nur Montag – Freitag von 11:30 – 14:30 Uhr)

Salat Vịt	7,90 €
Grüner Salat mit Gurken, knusprige Ente, Kräutern, Fischsoße	
Bún nem	7,90 €
Reisnudeln mit hausgemachten Frühlingsrollen, Kräutern, Fischsoße	
Bún bò nam bộ	7,90 €
Reisnudeln mit gegrilltem Rindfleisch, Kräutern, Fischsoße	
Bún đặc biệt – Grillteller	8,50 €
Reisnudeln mit gegrilltem Rindfleisch, Huhn, Garnelen, Kräutern, Fischsoße	
Phở xào	7,90 €
Gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch und Gemüse	
Miến xào tôm	8,90 €
Gebratene Glasnudeln mit Riesengarnelen und Gemüse	
Rau xào Việt Nam	7,50 €
Pak-Choi und Gemüse in Austernsoße	
Tom Kha Gai	7,50 €
Hühnerfleischsuppe mit Kokosmilch und Reis (leicht scharf)	
Phở Hà Nội	7,90 €
Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Kräutern	
Bún bò Huế	7,90 €
Reisnudelsuppe mit Rindfleisch, Kräutern (leicht scharf)	
Mì Vịt	8,50 €
Eiernudelsuppe mit knusprige Ente, Pak-Choi, Kräutern	
Mì Gà	7,50 €
Eiernudelsuppe mit Huhn, Pak-Choi, Kräutern (leicht scharf)	

Auf Wunsch kann mittags bei den o.g. Spezialitäten Finger Food, Suppe oder Salat gegen einen Aufpreis von **1,50 €** bestellt werden.

Suppen

- | | | |
|----|--|--------|
| 1 | Súp chua cay ^{A,C}
Scharf-Sauer-Suppe mit Hühnerfleisch, Gemüse | 3,50 € |
| 2 | Súp miến gà ^{E,J}
Glasnudeln mit Hühnerbrust, Sojasprossen, Morcheln, Koriander | 3,90 € |
| 3 | Súp hoành thánh ^{A,B,E,J}
Hühnerbrühe mit Wan-Tan-Taschen, Pak-Choi, Gemüse, Ingwer, Koriander | 3,90 € |
| 4 | Tom Kha Gai (Thai Style) ^F
Hühnerfleisch mit Kokosnussmilch, Lauch, Champignon, Tomate, Koriander (leicht scharf) | 4,20 € |
| 5 | Tom Yam Gai (Thai Style)
Hühnerfleisch, Lauch, Champignon, Tomate Koriander (leicht scharf) | 4,20 € |
| 6 | Tom Kha Gung (Thai Style) ^{B,F}
Garnelen mit Kokosnussmilch, Lauch, Champignon, Tomate, Koriander (leicht scharf) | 4,90 € |
| 7 | Tom Yam Gung (Thai Style) ^B
Garnelen, Lauch, Champignon, Tomate Koriander (leicht scharf) | 4,90 € |
| 8 | Tom Kha Tofu (Thai Style) ^F
Tofu mit Kokosnussmilch, Lauch, Champignon, Tomate, Koriander (leicht scharf) | 4,20 € |
| 9 | Canh chua cá (Viet Nam Art) ^{B,E,M}
Fischsuppe mit Tomaten, Ananas, vietnamesischen Gemüse, Koriander | 4,90 € |
| 10 | Canh chua tôm (Viet Nam Art) ^{B,E}
Garnelensuppe mit Tomaten, Ananas, vietnamesischen Gemüse, Koriander | 4,90 € |

Salat

- | | | |
|----|---|--------|
| 20 | Nộm xoài
Mangosalat mit Zwiebeln, Fischsoße und Koriander (leicht scharf) | 5,50 € |
| 21 | Nộm đu đủ
Papayasalat mit Zwiebeln, Fischsoße und Koriander, dazu Krabbenbrot (leicht scharf) | 7,90 € |
| 22 | Sà lách gà (Viet Nam Art)
Hühnerfleischsalat, Zwiebeln, Gurke, Peperoni, Fischsoße und Koriander (leicht scharf) | 5,90 € |
| 23 | Sà lách bò (Viet Nam Art)
Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Gurke, Peperoni, Fischsoße und Koriander (leicht scharf) | 6,50 € |
| 24 | Nộm xoài vịt (Viet Nam Art) ^A
Mangosalat mit Entenfleisch, Peperoni, Fischsoße, Sesam und Koriander | 7,90 € |
| 25 | Sà lách miến tôm (Thai Style) ^{B,H}
Garnelensalat, Zwiebeln, Gurke, Glasnudeln, Peperoni, Fischsoße, Thaibasilikum (l. scharf) | 7,90 € |
| 26 | Sà lách miến hải sản – Meeresfrüchtesalat (Thai Style) ^{B,H,M}
Garnelen- und Tintenfischsalat, Zwiebeln, Gurke, Glasnudeln, Peperoni, Fischsoße, Thaibasilikum (leicht scharf) | 7,90 € |
| 27 | Laab Ped (Thai Style) ^A
Entenfleischsalat, Zwiebeln, frische Kräuter, Chili, Fischsoße, Thaibasilikum (scharf!) | 7,90 € |

Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 10a | Bánh phồng tôm ^{A,B}
Krabbenbrot/Krupuk mit süß-sauer Soße Dip | 3,00 € |
| 11 | Chả giò chay (6 St.) ^A
Knusprige Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt mit süß-sauer Soße Dip | 3,00 € |
| 12 | Gỏi cuốn / Sommerrollen (2 St.) ^{B,C}
Reisnudeln, Garnelen, Huhn, Eier, Koriander, Thaibasilikum frisch in Reispapier gerollt mit hausgemachter Fischsoße | 6,50 € |
| 13 | Chả giò Việt Nam (2 St.)
Knusprige vietnamesische Frühlingsrollen nach Hausrezept mit Schweinehackfleisch und Gemüse und hausgemachte Fischsoße | 5,90 € |
| 14 | Hoành thánh chiên (5 St.) ^{A,B}
Knusprige Wan-Tan Taschen mit Hackfleisch-Garnelen-Füllung und süß-sauer Soße | 5,50 € |
| 15 | Tôm chiên (3 St.) ^{A,B}
Gebackene Riesengarnelen mit süß-sauer Soße | 7,50 € |
| 16 | Gà nướng Saté ^{1,D}
Gegrillte Hühnerspieße mit hausgemachte Erdnuss-Soße | 6,50 € |
| 17 | Hồ Gươm Teller (für 2 Personen) ^{1,D,A,B}
Vorspeisenteller: 2 Hühnerspieße, 4 gebackene Wan-Tan, 2 gebackene Riesengarnelen, 6 vegetarische Frühlingsrollen, Krabbenbrot, Krautsalat | 16,00 € |
| 18 | Việt Nam Teller (für 2 Personen) ^{A,B}
Vorspeisenteller: 2 vietnamesische Frühlingsrollen, 6 Stck. Rindfleisch gerollt in Duftblättern, 2 gebackene Riesengarnelen, 6 vegetarische Frühlingsrollen, Krabbenbrot, Krautsalat | 18,00 € |
| 19 | Há cảo & xíu mại – Dim Sum (8 St.) ^B
8 gedämpfte Teigtaschen mit gehakten Garnelen-Füllung (2 verschiedene Sorten) | 8,50 € |

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.

Aufgrund des neuen Verpackungsgesetzes für eine bessere Umwelt, müssen wir Ihnen leider für die Verpackung von Speiserestmitnahme je **0,50 €** berechnen.

Spezialitäten aus Vietnam

- Sp.1 **Phở bò Hà Nội**^E 11,90 €
24 Stunden gekochte Rindersuppe nach Hanoi Art, zarte Entrecôte-Scheibchen mit Reisbandnudeln in würziger Rinderbrühe, verfeinert mit frischen Kräutern, Sojasprossen
- Sp.2 **Phở xào bò**^{H,E} 11,90 €
Gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Gemüse, Sellerie und frischen Kräutern
- Sp.3 **Bún cá và tôm**^{B,E,J,M} 12,90 €
Reisnudel-Süß-Sauer-Suppe mit Fischfilet und Garnelen, vietnam. Gemüse & Kräutern
- Sp.4 **Bún chả cá Hà Nội (auf Heißplatte serviert)**^{M,D} 13,90 €
Gegrilltes Fischfilet, traditionell gewürzt, wird serviert mit Salat, frischen asiatischen Kräutern, Reisnudeln und Fischsoße
- Sp.5 **Bún chả**^D 12,90 €
Gegrilltes Schweinefleisch wird serviert mit Salat, frischen asiatischen Kräutern, Reisnudeln und Fischsoße
- Sp.6 **Bún bò lá lốt**^D 12,90 €
Gegrilltes in Betelblätter eingerolltes Rindfleisch wird serviert mit Salat, frischen asiatischen Kräutern, Reisnudeln und Fischsoße
- Sp.7 **Bún bò Nam bộ**^D 12,90 €
Gegrilltes Rindfleisch wird serviert mit Salat, frischen asiatischen Kräutern, Reisnudeln und Fischsoße
- Sp.8 **Bún nem Việt Nam**^{A,D} 12,90 €
Nach Hausrezept gemachten vietnamesische Frühlingsrollen wird serviert mit Salat, frischen asiatischen Kräutern, Reisnudeln und Fischsoße
- Sp.9 **Bún bò Huế**^E 11,90 €
Reisnudel Suppe mit gekochtem zartem Entrecôte-Scheibchen und vietnamesischen Kräutern, Zitronengras in würzige scharfe Suppe (scharf)
- Sp.10 **Miến xào tôm**^B 13,90 €
Gebratene Glasnudeln mit Riesengarnelen, Gemüse, Kräutern
- Sp.11 **Miến xào gà** 11,90 €
Gebratene Glasnudeln mit Hühnerfleisch, Gemüse, Kräutern
- Sp.12 **Mì hoành thánh**^{A,B,J} 12,90 €
Eiernudelsuppe mit Wan-Tan Taschen, gegrilltem Schweinefleisch, Garnelen, Pak-Choi, Kräutern
- Sp.13 **Heo xá xíu**^{A,E} 12,90 €
Gegrilltes Schweinefleisch mit Sojasprossen, Karottenstreifen, Bambusstreifen, Lauch, Zwiebeln, Paprika mit Knoblauchsoße (leicht scharf)
- Sp.14 **Hồ gươm Top**^{A,B,E} 14,90 €
Hühnerbrust, Rindfleisch, Garnelen, 1/4 Ente, Karottenscheiben, Zucchini, Bambus, Champignon, Paprika, Morcheln, Lauch, Zwiebeln in Ingwer-Soße
- Sp.15 **Xào thập cẩm**^{1,A,B,E} 14,90 €
Hühnerbrust, Rindfleisch, Garnelen, 1/4 Ente, Karottenscheiben, grüne Bohnen, Morcheln, Bambus, Lauch, Zwiebeln, Paprika, Broccoli in Hoi Sin Soße (leicht scharf)

- Sp.16 **Heo om riêng mẽ**^{A,E} 12,90 €
 In 2-Phasen zubereitetes Schweinefleisch (zunächst gegrillt, dann gekocht) mit Lauch, Zwiebeln, Karotten, frischer Thaibasilikum in Galgant Soße (leicht scharf)
- Sp.17 **Cá hấp sốt cà chua**^{3,A} 17,90 €
 Gedämpfter Dorade-Fisch serviert am ganzen Stück mit frischen Tomaten, Lauchzwiebeln, Dill, Koriander, Knoblauch (süß-sauer)
- Sp.18 **Cá hấp sốt gừng**^A 17,90 €
 Gedämpfter Dorade-Fisch serviert am ganzen Stück mit Gemüse, Lauchzwiebeln, Dill, Koriander, Knoblauch in Ingwersoße

Hühnerfleisch

- 30 **Gà chua ngọt**^{3,A,E} 11,90 €
 Paniertes Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Gemüse in Süß-Sauer-Soße
- 31 **Gà sả ớt**^{A,E} 11,90 €
 Gebratenes Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Gemüse, Zitronengras (scharf)
- 32 **Gà Peperoni**^{1,A,E,M} 11,90 €
 Gebratenes Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Gemüse, Peperoni, Thaibasilikum in Austernsoße (leicht scharf)
- 33 **Gà xào hạt điều**^{1,A,E} 11,90 €
 Gebratenes Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Gemüse & Cashew-Nüsse in Hoi-Sin Soße (leicht scharf)
- 34 **Gà om nấm**^{1,A,E,M} 11,90 €
 Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Austernpilze, frische Champignons, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Lauch, Zwiebeln, Karottenstreifen in Austernsoße
- 35 **Đùi gà chiên giòn sả ớt**^{A,E} 12,50 €
 Knusprige Hühnerschenkel mit Karottenstreifen, Lauch, Zwiebeln, Paprika, Bambusscheiben, grüne Bohnen, Sojasprossen, frische Peperoni, Zitronengras (scharf)
- 36 **Đùi gà chiên giòn curry**^{A,E,F} 12,50 €
 Knusprige Hühnerschenkel mit Karottenscheiben, panierte Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Champignons, Erbsen, Paprika in gelber Curry-Soße (leicht scharf)

Rindfleisch

- 40 **Bò sả ớt** ^{A,E} 12,90 €
Gebratenes Rindfleisch mit versch. Gemüse, Zitronengras (scharf)
- 41 **Bò Peperoni** ^{1,A,E,M} 12,90 €
Gebratenes Rindfleisch mit versch. Gemüse, Peperoni, Thaibasilikum in Austernsoße (leicht scharf)
- 42 **Bò xào hành (auf Heißplatte serviert)** ^{A,E} 12,90 €
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Karotten, Knoblauch in Hoi-Sin Soße (leicht scharf)
- 43 **Bò xào rau Việt Nam** ^{1,A,E,M} 12,90 €
Gebratenes Rindfleisch mit versch. Gemüse, Pak-Choi, Knoblauch in Austernsoße
- 44 **Bò xào dứa** ^{A,E} 12,90 €
Gebratenes Rindfleisch mit frische Ananas, Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Frühlingszwiebeln
- 45 **Bò xào cay** ^{1,A,E} 12,90 €
Gebratenes Rindfleisch mit Karottenscheiben, Bambusscheiben, Lauch, Zwiebeln, Broccoli, Paprika, Knoblauch in Chili Soße (scharf)
- 46 **Bò xào hành nấm** ^{1,6,A,E,M} 12,90 €
Gebratenes Rindfleisch mit Austernpilze, frische Champignons, Steinpilz, Morcheln, Lauch, Zwiebeln in Austernsoße

Ente

- 50 **Vịt chiên rau Việt Nam** ^{1,A,E,M} 13,90 €
Knusprige Ente mit versch. Gemüse, Pak-Choi in Austernsoße, Koriander
- 51 **Vịt cam** ^{1,3,A,E} 13,90 €
Knusprige Ente mit Bambusscheiben, Karottenscheiben, frischer Ananas, Paprika, Lauch, Zwiebeln in Orangensoße (süß-sauer)
- 52 **Vịt xoài** ^{3,A,E} 13,90 €
Knusprige Ente mit Bambusscheiben, Karottenscheiben, Paprika, Mango, Knoblauch, Chili in Mango Soße (leicht scharf)
- 53 **Vịt curry Việt Nam** ^{A,E,F} 13,90 €
Knusprige Ente mit Karottenscheiben, panierte Kartoffeln, Erbsen, Lauch, Zwiebeln, Champignons, Paprika in gelber Curry-Soße (leicht scharf)
- 54 **Vịt Peperoni** ^{1,A,E,M} 13,90 €
Knusprige Ente mit versch. Gemüse, Peperoni, Thaibasilikum in Austernsoße (leicht scharf)

Fisch und Meeresfrüchte

- 60 **Cá chiên xù sả ớt** ^{A,E,M} 12,90 €
Paniertes Fischfilet mit Karottenstreifen, Lauch, Zwiebeln, Paprika, Bambusscheiben, grüne Bohnen, Sojasprossen, frische Peperoni, Zitronengras (scharf)
- 61 **Cá chiên xù sốt gừng** ^{A,E,M} 12,90 €
Paniertes Fischfilet mit Karottenstreifen, Paprika, Lauch, Zwiebeln, Sojasprossen in Ingwer Soße (leicht scharf)
- 62 **Cá xào hành nấm** ^{1,A,E,M} 12,90 €
Gebratenes Fischfilet mit Austernpilze, frische Champignons, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Lauch, Zwiebeln, Karottenstreifen in Austernsoße
- 63 **Cá xào cần tỏi** ^{A,E,H,M} 12,90 €
Gebratenes Fischfilet mit Sellerie, Karottenscheiben, frische Tomaten, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch
- 64 **Tôm xào cay** ^{A,B,E} 13,90 €
Gebratene Riesengarnelen mit Karottenscheiben, Bambusscheiben, Lauch, Zwiebeln, Broccoli, Paprika, Knoblauch in Chili Soße (scharf)
- 65 **Tôm xào chua ngọt** ^{3,A,E} 13,90 €
Gebratene Riesengarnelen mit Karottenscheiben, Paprika, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, Chili (süß-sauer, leicht scharf)
- 66 **Tôm curry** ^{A,E,F} 13,90 €
Gebratene Riesengarnele mit Karottenscheiben, Paprika, grüne Bohnen, Lauch, Zwiebeln in gelber Curry Soße
- 67 **Mực xào cần tỏi** ^{A,E,H,M} 12,90 €
Gebratener Tintenfisch mit Sellerie, Karottenscheiben, frische Tomaten, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch
- 68 **Mực chiên giòn sốt cay** ^{A,B,E,M} 12,90 €
Paniertes Tintenfisch mit Karottenscheiben, Bambusscheiben, Lauch, Zwiebeln, Broccoli, Paprika, Knoblauch in Chili Soße (scharf)
- 69 **Hải sản xào thập cẩm** ^{A,B,E,H,M} 14,90 €
Gebratenes Fischfilet, Tintenfisch, Garnelen, Sellerie, frische Tomaten, grüne Bohnen, Paprika, Lauch, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln

Reis

70	Cơm rang rau ^{C,E} Gebratener Eierreis mit Gemüse	11,50 €
71	Cơm rang gà ^{C,E} Gebratener Eierreis mit Hühnerbrust und Gemüse	11,50 €
72	Cơm rang tép ^{B,C,E} Gebratener Eierreis mit Garnele und Gemüse	12,50 €
73	Cơm rang thập cẩm ^{B,C,E} Gebratener Eierreis mit Hühnerbrust/Rindfleisch/Garnele und Gemüse	12,90 €
74	Cơm rang vịt ^{A,B,C,E} Gebratener Eierreis mit knuspriger Ente und Gemüse	13,90 €

Nudeln

80	Mì xào rau ^{A,C,E} Gebratene Eiernudeln mit Gemüse	11,50 €
81	Mì xào gà ^{A,C,E} Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse	11,50 €
82	Mì xào tép ^{A,B,C,E} Gebratene Eiernudeln mit Garnele und Gemüse	12,50 €
83	Mì xào thập cẩm ^{A,B,C,E} Gebratene Eiernudeln mit Hühnerbrust/Rindfleisch/Riesengarnelen und Gemüse	12,90 €
84	Mì xào vịt ^{A,B,C,E} Gebratene Eiernudeln mit knuspriger Ente und Gemüse	13,90 €

Vegetarisch

90	Rau xào Việt Nam ^{1,A,E,M} Gebratenes Pak-Choi, versch. Gemüse in Austernsoße, Koriander	11,90 €
91	Đậu phụ sả ớt ^{A,E} Gebratener Tofu mit Zitronengras und Gemüse (scharf)	11,90 €
92	Đậu phụ chua ngọt ^{3,A,E} Gebratener Tofu mit frischen Tomaten, Lauch und Zwiebeln (süß-sauer)	11,90 €

Spezialitäten aus Thailand

- Sp.20 **Gaeng Kua Gai**^{E,F} 12,50 €
Gebratene Hühnerbrust mit Ananas, Bambusscheiben, Paprika, Karotten, Brokkoli, Zucchini, Blumenkohl, Champignons, Kokosmilch, Sahne in Thai-Rot-Curry (scharf)
- Sp.21 **Gaeng Ga Rhie Gai**^{E,F} 12,50 €
Gebratene Hühnerbrust mit Kartoffeln, Paprika, Champignons, Zucchini Lauch, Kokosmilch, Sahne, Zwiebeln in gelber Curry Soße (leicht scharf)
- Sp.22 **Gai Sate**^{5,D,E,F} 12,50 €
Gebratene Hühnerbrust mit buntem Gemüse in hausgemachter Erdnuss Soße
- Sp.23 **Gaeng Kua Nua**^{E,F} 12,90 €
Gebratenes Rindfleisch mit Ananas, Bambusscheiben, Paprika, Karotten, Brokkoli, Zucchini, Blumenkohl, Champignons, Kokosmilch, Sahne in Thai-Rot-Curry (scharf)
- Sp.24 **Gaeng Ga Rhie Nua**^{E,F} 12,90 €
Gebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln, Paprika, Champignons, Zucchini Lauch, Kokosmilch, Sahne, Zwiebeln in gelber Curry Soße (leicht scharf)
- Sp.25 **Gaeng Phed Ped Yang**^{E,F} 13,90 €
Entenbrust mit Ananas, Bambusscheiben, Cherrytomaten, Weintrauben, Lychees, Mango, Kokosmilch, Sahne, Thai-Basilikum, Kokosmilch, Sahne (scharf)
- Sp.26 **Gaeng Kua Ped**^{E,F} 13,90 €
Knusprige Ente mit Ananas, Bambusscheiben, Paprika, Karotten, Brokkoli, Zucchini, Blumenkohl, Champignons, Kokosmilch, Sahne in Thai-Rot-Curry (scharf)
- Sp.27 **Ped Pad Prik**^E 13,90 €
Gebratenes Entenfleisch mit Peperoni, Bambusscheiben, Paprika grüne Bohnen, Lauch, Zwiebeln, Thai-Basilikum, Currypulver (scharf)
- Sp.28 **Gaeng Kua Gung**^{B,E,F} 13,90 €
Riesengarnele mit Ananas, Bambusscheiben, Paprika, Karotten, Brokkoli, Zucchini, Blumenkohl, Champignons, Kokosmilch, Sahne in Thai-Rot-Curry (scharf)
- Sp.29 **Gung Pad Prik**^{B,E} 13,90 €
Gebratene Riesengarnelen mit Peperoni, Bambusscheiben, Paprika grüne Bohnen, Lauch, Zwiebeln, Thai-Basilikum, Currypulver (scharf)
- Sp.30 **Gaeng Kua Muk**^{E,F,M} 13,50 €
Tintenfisch mit Ananas, Bambusscheiben, Paprika, Karotten, Brokkoli, Zucchini, Blumenkohl, Champignons, Kokosmilch, Sahne in Thai-Rot-Curry (scharf)
- Sp.31 **Muk Pad Prik**^{E,M} 13,50 €
Gebratener Tintenfisch mit Peperoni, Bambusscheiben, Paprika grüne Bohnen, Lauch, Zwiebeln, Thai-Basilikum, Currypulver (scharf)
- Sp.32 **Gaeng Kua Thale**^{B,E,F,M} 14,90 €
Gebratener Tintenfisch, Garnelen und gebratenes Fischfilet mit Ananas, Bambusscheiben, Paprika, Karotten, Brokkoli, Zucchini, Blumenkohl, Champignons, Kokosmilch, Sahne in Thai-Rot-Curry (scharf)
- Sp.33 **Gaeng Kua Tofu**^{E,F} 12,50 €
Gebratener Tofu mit Ananas, Bambusscheiben, Paprika, Karotten, Brokkoli, Zucchini, Blumenkohl, Champignons, Kokosmilch, Sahne in Thai-Rot-Curry (scharf)

Frisch Selbstgerolltes

(Bitte mindestens 1 Tag vorbestellen)

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

pro Person

26,90 €

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

26,90€

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 (Việt Nam Art)

- 1. Apéritif** Pflaumenwein (warm oder kalt)
- 2. Vorspeise** Súp miến gà (2) oder Chả giò Việt Nam (13)
- 3. Hauptgang** Gà sả ớt (31) und Vịt xoài (52)
- 4. Dessert** Gebackene Banane oder Ananas oder Apfel

42,00 €

Menü für 2 Personen (Thai Art)

- 1. Apéritif** Pflaumenwein (warm oder kalt)
- 2. Vorspeise** Tom kha gai (4) oder Chả giò chay (11)
- 3. Hauptgang** Gai Sate (Sp.22) und Gaeng Kua Ped (Sp.26)
- 4. Dessert** Gebackene Banane oder Ananas oder Apfel

42,00 €

Dessert

140	Chuối chiên ^{A,G} – gebackene Banane / mit Eis	3,90 € / 4,90 €
142	Dứa chiên ^{A,G} – gebackene Ananas / mit Eis	3,90 € / 4,90 €
144	Táo chiên ^{A,G} – gebackene Äpfel / mit Eis	3,90 € / 4,90 €
146	Kem các loại ^F – gemischtes Eis	4,90 €
147	Kem chiên ^A – paniertes Eis	5,50 €
148	Chè – Vietnamesische Süßspeise nach Tagesempfehlung	5,90 €
149	Hoa quả tươi với kem ^F – gemischter Obstsalat mit Eis	6,50 €

Kalte Getränke

	0,20 l	0,40 l
Cola ^{2,5} , Fanta ² , Spezi ^{2,5} , Sprite, Eistee	2,10 €	2,90 €
Mineralwasser (Glas) mit / ohne Kohlensäure	2,10 €	2,90 €
Mineralwasser (Fl.) mit / ohne Kohlensäure	2,70 €	5,90 €
Schweppes Tonic ⁴ , Bitter Lemon ⁴ , Ginger Ale ⁴ (Fl.)	3,20 €	–
Nước sả tươi – Homemade Zitronengrasgetränk (kalt)	–	4,90 €
Nước chanh tươi – Homemade Limettengetränk (kalt)	–	4,90 €
Nước quất tươi – Homemade Kumquatgetränk (kalt)	–	4,90 €
Trà đá – vietnamesischer Grüntee (kalt)	–	4,90 €
Münchener Leistungswasser	–	1,00 €

Säfte

	0,20 l	0,40 l
Apfel, Ananas, Kirsche, Orange,	2,90 €	4,20 €
Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber,	2,90 €	4,20 €
Mango, Lychee, Guava	2,90 €	4,20 €
Schorle nach Wahl	2,70 €	3,90 €

Tee und Kaffee

Tasse Tee (Schwarz⁵, Pfefferminze, Kamillen,..)	2,70 €
Trà nhài – Kännchen Jasmin Tee⁵	3,20 €
Trà gừng nóng	3,20 €
Tee mit frischem Ingwer – sehr wohltuend für die Verdauung und gegen Erkältung vorbeugend	
Trà Xanh Thái Nguyên – Original Vietnamesischer Grüner Tee⁵	3,20 €
Dieser Tee stammt aus Thai Nguyen dem nordvietnamesischen Teeanbaugebiet im Hochland	
Trá sả nóng – Zitronengras-Tee mit Minze	3,70 €
Tee mit frischen Zitronengrasstangen und Minze – sehr wohltuend für die Verdauung	
Espresso⁵	2,10 €
Espresso doppio⁵	3,20 €
Kaffee⁵	2,70 €
Cappuccino⁵	3,20 €
Latte Macchiato⁵	3,50 €
Cà phê Thái Nguyên – Vietnam. Kaffee mit gezuckerte Kondensmilch⁵	4,20 €
Cà phê sữa đá – Vietnam. Kaffee mit gezuckerte Kondensmilch (kalt)⁵	4,70 €

Bier

Fürstenberg Pils	0,33 l	2,80 €
Paulaner Kleines Helles Bier vom Fass	0,25 l	2,10 €
Paulaner Helles Bier vom Fass	0,50 l	3,20 €
Paulaner Hefe Weißbier	0,50 l	3,50 €
Paulaner Dunkles Hefe Weißbier	0,50 l	3,50 €
Paulaner leichtes Hefe Weißbier	0,50 l	3,50 €
Paulaner Dunkles Bier	0,50 l	3,20 €
Paulaner Alkoholfreies Bier	0,50 l	3,20 €
Paulaner Alkoholfreies Weißbier	0,50 l	3,50 €
Radler	0,50 l	3,20 €
Russ (Weißbier & Limo)	0,50 l	3,50 €
Augustiner Bier	0,50 l	3,20 €
Bia Sai gon (Vietnam)	0,33 l	4,10 €
Singha Bier (Thailand)	0,33 l	4,10 €

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

Bianco Di Custoza (Italien) ^K dezentere Mandelton, Zitrusfrüchte, leicht, feine Würze, frisch	0,75 l	19,50 €
Sauvignon Touraine (Frankreich) ^K Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Holunder, elegante Frucht, zart, dezente Muskatnote. Appellation Controllee, Chateau de la Presse	0,75 l	23,00 €
Riesling vom Schiefer (Mosel) ^K Aromen von hellen Früchten und Feuerstein, mineralischer, trockener, sehr charaktervoller Wein. Qualitätswein, Eva Clüsserath Stellenbosch	0,75 l	26,00 €
Chenin blanc (Südafrika) ^K 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	24,00 €

Unsere offene Hausweine

fruchtig frisch, süffig und bekömmlich

Chardonnay del Veneto (Italien) ^K	0,2 l	5,20 €
Bianca della Casa – Weißwein (Italien) ^K	0,2 l	5,20 €
Rosato della Casa – Rosé (Italien) ^K	0,2 l	5,20 €
Casa Solar Tinto – Rotwein (Spanien) ^K	0,2 l	5,20 €
Merlot du Bouches-du-Rhone – Rotwein (Frankreich) ^K	0,2 l	5,20 €
Weinschorle weiß oder rot ^K	0,25 l	4,90 €

Rotwein

Zweigelt (Österreich) ^K fruchtbetont, unkompliziert, süffig, milde Würze	0,75 l	26,00€
Montepulciano d'Abruzzo (Italien) ^K Frucht- und Gewürznoten im Aroma, vollmundig gehaltvoll, harmonisch.DOC, Orlandi Contucci Ponso	0,75 l	24,00€
Rioja Crianza (Spanien) ^K weich, fruchtig, feingliedrig	0,75 l	25,00€

Schaumwein und Prosecco

Cremant d Alsace (Frankreich) ^K straff und schlank, feingliederiges Mousseux	0,75 l	29,50 €
Prosecco Spumante (Italien) ^K frische Frucht, schlank, frisch	0,75 l	20,00 €

Spirituosen

Averna 29 %	4 cl	4,50 €
Ramazotti 30 %	4 cl	4,50 €
Hennessy Cognac 40 %	4 cl	5,20 €
Fernet Branca 42 %	4 cl	4,50 €
Jägermeister 35 %	4 cl	4,50 €
Chivas 12 Years 40 %	4 cl	5,20 €

Asien Schnäpse

Nếp Múi 44 % Vietnamesischer Klebreisschnaps, wodkaartig und nussig	2 cl	3,50 €
Kao Liang 62 % Starker Reisschnaps der in kleinen Mengen die Lebensgeister weckt	2 cl	3,50 €
Bambusschnaps 45 %	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 taufen 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.

- 1 = mit Konservierungsstoffe
- 2 = mit Farbstoff
- 3 = mit Süßungsmittel Cyclamat
- 4 = chininhaltig
- 5 = koffeinhaltig
- 6 = mit Geschmacksverstärker

Enthält folgende Allergene:

- A = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Erdnüsse
- E = Soja
- F = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- G = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- H = Sellerie
- I = Senf
- J = Sesamsamen
- K = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- L = Lupinen
- M = Weichtiere