

# 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

<b>Campari Soda // Orange<sup>2</sup></b>	33 cl	6,20 €
<b>Prosecco mit Campari<sup>2</sup></b>	10 cl	5,50 €
<b>Prosecco mit Lychee // Saft nach Wahl</b>	10 cl	5,50 €
<b>Sake – warmer Reiswein</b>	10 cl	5,50 €
<b>Pflaumenwein (warm oder kalt)</b>	10 cl	5,50 €
<b>Aperol Spritz<sup>2</sup></b>	33 cl	6,20 €
<b>Hugo</b>	33 cl	6,20 €

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

## Mittagsangebot

Montag bis Freitag 11:30 bis 14:30 Uhr

M1	<b>Gebratener Eierreis</b> mit nur Gemüse oder Hühnerfleisch und Gemüse	8,90 €
M2	<b>Gebratene Eiernudeln</b> mit nur Gemüse oder Hühnerfleisch und Gemüse	8,90 €
M3	<b>Gebratenes Gemüse</b> in Austernsoße	8,90 €
M4	<b>Gebratenes Tofu</b> mit Gemüse, Peperoni, Zitronengras (scharf)	8,90 €
M5	<b>Gebratenes Tofu</b> mit Gemüse in Thai-Rot-Curry (scharf)	8,90 €
M6	<b>Chicken Palak</b> mit Hühnerbrust, Spinat in Curry Soße (leicht scharf)	8,90 €
M7	<b>Gebratenes Hühnerfleisch</b> mit Gemüse, Peperoni, Zitronengras (scharf)	8,90 €
M8	<b>Gebratenes Hühnerfleisch</b> mit Gemüse in Hoi-Sin Soße (leicht scharf)	8,90 €
M9	<b>Gebratenes Hühnerfleisch</b> mit Gemüse, Peperoni, Thaibasilikum (lt. scharf)	8,90 €
M10	<b>Gebratenes Hühnerfleisch</b> mit Gemüse in Erdnuss Soße	8,90 €
M11	<b>Gebratenes Hühnerfleisch</b> mit Gemüse in Thai-Rot-Curry Soße (scharf)	8,90 €
M12	<b>Paniertes Hühnerfleisch</b> mit Gemüse in Süß-Sauer Soße	8,90 €
M13	<b>Paniertes Hühnerfleisch</b> mit Gemüse in Babibangang Soße (leicht scharf)	8,90 €
M14	<b>Gebr. Rindfleisch</b> mit Gemüse, Peperoni, Zitronengras (scharf)	9,50 €
M15	<b>Gebr. Rindfleisch</b> mit Gemüse in Hoi-Sin Soße (leicht scharf)	9,50 €
M16	<b>Geb. Rindfleisch</b> mit Gemüse, Peperoni, Thaibasilikum (leicht scharf)	9,50 €
M17	<b>Geb. Rindfleisch</b> mit Gemüse in Thai-Rot-Curry Soße (scharf)	9,50 €
M18	<b>Knusprige Ente</b> mit Gemüse in Hoi-Sin Soße (leicht scharf)	9,90 €
M19	<b>Knusprige Ente</b> mit Gemüse, Peperoni, Thaibasilikum (leicht scharf)	9,90 €
M20	<b>Knusprige Ente</b> mit Gemüse in Süß-Sauer Soße	9,90 €
M21	<b>Knusprige Ente</b> mit Gemüse in Babibangang (leicht scharf)	9,90 €
M22	<b>Knusprige Ente</b> mit Gemüse in Thai-Rot-Curry Soße (scharf)	9,90 €
M23	<b>Knusprige Ente</b> mit Gemüse in Erdnuss Soße	9,90 €
M24	<b>Knusprige Ente</b> in China Curry Soße (leicht scharf)	9,90 €
M25	<b>Paniertes Fischfilet</b> mit Gemüse in Babibangang Soße (leicht scharf)	8,90 €
M26	<b>Paniertes Fischfilet</b> mit Gemüse in Thai-Rot-Curry Soße (scharf)	8,90 €
M27	<b>Gebratene Riesengarnelen</b> mit Gemüse in Thai-Rot-Curry Soße (scharf)	9,90 €
M28	<b>Gebratene Riesengarnelen</b> mit Gemüse, Peperoni, Thaibasilikum (lt. scharf)	9,90 €
M29	<b>Gebratener Tintenfisch</b> mit Gemüse in Thai-Rot-Curry Soße (scharf)	9,50 €
M30	<b>Gebratener Tintenfisch</b> mit Gemüse in Ingwersoße (leicht scharf)	9,50 €

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

\*Gebratene Hühnerfleischgerichte auf Wunsch auch mit paniertem Hühnerfleisch mit Aufpreis von 1,00 €

## Hồ Gươm's Spezialitäten

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

<b>Bún nem</b>	9,90 €
Reisnudeln mit hausgemachten Frühlingsrollen, Kräutern, Fischsoße	
<b>Bún bò nam bộ</b>	9,90 €
Reisnudeln mit gegrilltem Rindfleisch, Kräutern, Fischsoße	
<b>Bún đặc biệt – Grillteller</b>	10,90 €
Reisnudeln mit gegrilltem Rindfleisch, Huhn, Garnelen, Kräutern, Fischsoße	
<b>Phở xào</b>	9,90 €
Gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch und Gemüse	
<b>Miến xào tôm</b>	10,90 €
Gebratene Glasnudeln mit Riesengarnelen und Gemüse	
<b>Rau xào Việt Nam (vegan)</b>	9,90 €
Pak-Choi und Gemüse in Sojasoße	
<b>Tom Kha Gai</b>	8,90 €
Hühnerfleischsuppe mit Kokosmilch und Reis (leicht scharf)	
<b>Phở Hà Nội</b>	9,90 €
Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Kräutern	
<b>Bún bò Huế</b>	9,90 €
Reisnudelsuppe mit Rindfleisch, Kräutern (leicht scharf)	
<b>Mì Vịt</b>	10,90 €
Eiernudelsuppe mit knusprige Ente, Pak-Choi, Kräutern	
<b>Mì Gà</b>	9,90 €
Eiernudelsuppe mit Huhn, Pak-Choi, Kräutern (leicht scharf)	

Auf Wunsch kann mittags bei den o.g. Mittagsgerichten Finger Food, Suppe oder Salat gegen einen Aufpreis von **1,00 €** bestellt werden.

## Suppen

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 1  | <b>Súp chua cay</b><br>Scharf-Sauer-Suppe mit Hühnerfleisch, Gemüse   | 3,90 € |
| 2  | <b>Súp miến gà</b><br>Glasnudeln mit Hühnerbrust, Sojasprossen, Morcheln, Koriander                                     | 4,90 € |
| 3  | <b>Súp hoành thánh</b><br>Hühnerbrühe mit Wan-Tan-Taschen, Pak-Choi, Gemüse, Ingwer, Koriander                          | 4,90 € |
| 4  | <b>Tom Kha Gai (Thai Art)</b><br>Hühnerfleisch mit Kokosnussmilch, Lauch, Champignon, Tomate, Koriander (leicht scharf) | 4,90 € |
| 5  | <b>Tom Yam Gai (Thai Art)</b><br>Hühnerfleisch, Lauch, Champignon, Tomate Koriander (leicht scharf)                     | 4,90 € |
| 6  | <b>Tom Kha Gung (Thai Art)</b><br>Garnelen mit Kokosnussmilch, Lauch, Champignon, Tomate, Koriander (leicht scharf)     | 5,90 € |
| 7  | <b>Tom Yam Gung (Thai Art)</b><br>Garnelen, Lauch, Champignon, Tomate Koriander (leicht scharf)                         | 5,90 € |
| 8  | <b>Tom Kha Tofu (Thai Art)</b><br>Tofu mit Kokosnussmilch, Lauch, Champignon, Tomate, Koriander (leicht scharf)         | 4,90 € |
| 9  | <b>Canh chua cá (Viet Nam Art)</b><br>Fischsuppe mit Tomaten, Ananas, vietnamesischen Gemüse, Koriander                 | 5,90 € |
| 10 | <b>Canh chua tôm (Viet Nam Art)</b><br>Garnelensuppe mit Tomaten, Ananas, vietnamesischen Gemüse, Koriander             | 5,90 € |

## Salat

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 20 | <b>Nộm xoài</b><br>Mangosalat mit Zwiebeln, Fischsoße und Koriander (leicht scharf)  | 6,90 € |
| 21 | <b>Nộm đu đủ</b><br>Papayasalat mit Zwiebeln, Fischsoße und Koriander, dazu Krabbenbrot (leicht scharf)  | 8,90 € |
| 22 | <b>Sà lách gà (Viet Nam Art)</b><br>Hühnerfleischsalat, Zwiebeln, Gurke, Peperoni, Sesam, Fischsoße, Koriander (leicht scharf)   | 6,90 € |
| 23 | <b>Sà lách bò (Viet Nam Art)</b><br>Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Gurke, Peperoni, Sesam, Fischsoße, Koriander (leicht scharf)  | 6,90 € |
| 24 | <b>Nộm xoài vịt (Viet Nam Art)</b><br>Mangosalat mit Entenfleisch, Peperoni, Fischsoße, Sesam und Koriander  | 8,90 € |
| 25 | <b>Sà lách miến tôm (Thai Art)</b><br>Garnelensalat, Zwiebeln, Gurke, Glasnudeln, Peperoni, Fischsoße, Thaibasilikum (l. scharf)   | 8,90 € |
| 26 | <b>Sà lách miến hải sản – Meeresfrüchtesalat (Thai Art)</b><br>Garnelen- und Tintenfischsalat, Zwiebeln, Gurke, Glasnudeln, Peperoni, Fischsoße, Thaibasilikum (leicht scharf) | 8,90 € |
| 27 | <b>Laab Ped (Thai Art)</b><br>Entenfleischsalat, Zwiebeln, frische Kräuter, Chili, Fischsoße, Thaibasilikum (scharf!)  | 8,90 € |

## Vorspeisen

10a	<b>Bánh phồng tôm</b> Krabbenbrot/Krupuk mit süß-sauer Soße Dip	3,00 €
11	<b>Chả giò chay (6 St.)</b> Knusprige Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt mit süß-sauer Soße Dip	3,50 €
12	<b>Gỏi cuốn – Sommerrollen (2 St.)</b> Reisnudeln, Garnelen, Huhn, Eier, Koriander, Thaibasilikum frisch in Reispapier gerollt mit hausgemachter Fischsoße	6,90 €
13	<b>Chả giò Việt Nam (2 St.)</b> Knusprige vietnamesische Frühlingsrollen nach Hausrezept mit Schweinehackfleisch und Gemüse und hausgemachte Fischsoße	5,90 €
14	<b>Hoành thánh chiên (5 St.)</b> Knusprige Wan-Tan Taschen mit Hackfleisch-Garnelen-Füllung und süß-sauer Soße	5,50 €
15	<b>Tôm chiên (3 St.)</b> Gebackene Riesengarnelen mit süß-sauer Soße	7,90 €
16	<b>Gà nướng Saté<sup>1</sup></b> Gegrillte Hühnerspieße mit hausgemachte Erdnuss-Soße	6,90 €
17	<b>Hồ Gươm Teller (für 2 Personen)<sup>1</sup></b> Vorspeisenteller: 2 Hühnerspieße, 4 gebackene Wan-Tan, 2 gebackene Riesengarnelen, 6 vegetarische Frühlingsrollen, Krabbenbrot, Krautsalat	18,00 €
18	<b>Việt Nam Teller (für 2 Personen)</b> Vorspeisenteller: 2 vietnamesische Frühlingsrollen, 6 Stck. Rindfleisch gerollt in Duftblättern, 2 gebackene Riesengarnelen, 6 vegetarische Frühlingsrollen, Krabbenbrot, Krautsalat	20,00 €
19	<b>Há cảo &amp; xíu mại – Dim Sum (8 St.)</b> 8 gedämpfte Teigtaschen mit gehakten Garnelen-Füllung (2 verschiedene Sorten)	8,90 €

## 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  | <b>Phở bò Hà Nội</b><br>24 Stunden gekochte Rindersuppe nach Hanoi Art, zarte Entrecôte-Scheibchen mit Reisbandnudeln in würziger Rinderbrühe, verfeinert mit frischen Kräutern, Sojasprossen               | 13,90 € |
| Sp.2  | <b>Phở xào bò</b><br>Gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Gemüse, Sellerie und frischen Kräutern   | 15,90 € |
| Sp.3  | <b>Bún cá và tôm</b><br>Reisnudel-Süß-Sauer-Suppe mit Fischfilet und Garnelen, vietnam. Gemüse & Kräutern   | 15,90 € |
| Sp.4  | <b>Bún chả cá Hà Nội (auf Heißplatte serviert)</b><br>Gegrilltes Fischfilet, traditionell gewürzt, wird serviert mit Salat, frischen asiatischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüsse, Reisnudeln und Fischsoße | 16,90 € |
| Sp.5  | <b>Bún chả</b><br>Gegrilltes Schweinefleisch wird serviert mit Salat, frischen asiatischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüsse, Reisnudeln und Fischsoße   | 15,90 € |
| Sp.6  | <b>Bún bò lá lốt</b><br>Gegrilltes in Betelblätter eingerolltes Rindfleisch wird serviert mit Salat, frischen asiatischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüsse, Reisnudeln und Fischsoße                        | 15,90 € |
| Sp.7  | <b>Bún bò Nam bộ</b><br>Gegrilltes Rindfleisch wird serviert mit Salat, frischen asiatischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüsse, Reisnudeln und Fischsoße   | 15,90 € |
| Sp.8  | <b>Bún nem Việt Nam</b><br>Nach Hausrezept gemachten vietnamesische Frühlingsrollen wird serviert mit Salat, frischen asiatischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüsse, Reisnudeln und Fischsoße                | 15,90 € |
| Sp.9  | <b>Bún bò Huế</b><br>Reisnudel Suppe mit gekochtem zartem Entrecôte-Scheibchen und vietnamesischen Kräutern, Zitronengras in würzige scharfe Suppe (scharf)   | 13,90 € |
| Sp.10 | <b>Miến xào tôm</b><br>Gebratene Glasnudeln mit Riesengarnelen, Gemüse, Kräutern  | 16,90 € |
| Sp.11 | <b>Miến xào gà</b><br>Gebratene Glasnudeln mit Hühnerfleisch, Gemüse, Kräutern  | 14,90 € |
| Sp.13 | <b>Heo xá xíu</b><br>Gegrilltes Schweinefleisch mit Sojasprossen, Karottenstreifen, Bambusstreifen, Lauch, Zwiebeln, Paprika mit Knoblauchsoße (leicht scharf)  | 15,90 € |
| Sp.14 | <b>Hồ gươm Top</b><br>Hühnerbrust, Rindfleisch, Garnelen, 1/4 Ente, Karottenscheiben, Zucchini, Bambus, Champignon, Paprika, Morcheln, Lauch, Zwiebeln in Ingwer-Soße                                       | 17,90 € |
| Sp.15 | <b>Xào thập cẩm <sup>1</sup></b><br>Hühnerbrust, Rindfleisch, Garnelen, 1/4 Ente, Karottenscheiben, grüne Bohnen, Morcheln, Bambus, Lauch, Zwiebeln, Paprika, Broccoli in Hoi Sin Soße (leicht scharf)      | 17,90 € |
| Sp.16 | <b>Heo om riêng mẻ</b><br>Geschmortes Schweinefleisch in einer Galgant-Kurkuma Soße mit Zwiebeln, Lauch und Karotten in einer Galgant-Kurkuma Soße und Thaibasilikum (leicht scharf)                        | 15,90 € |

## Hühnerfleisch

- 30 **Gà chua ngọt**<sup>3</sup> 14,90 €  
Paniertes Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Gemüse in Süß-Sauer-Soße
- 31 **Gà sả ớt** 14,90 €  
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Gemüse, Zitronengras (scharf)
- 32 **Gà Peperoni**<sup>1</sup> 14,90 €  
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Gemüse, Peperoni, Thaibasilikum in Austernsoße (leicht scharf)
- 33 **Gà xào hạt điều**<sup>1</sup> 14,90 €  
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Gemüse & Cashew-Nüsse in Hoi-Sin Soße (leicht scharf)
- 34 **Gà om nấm**<sup>1</sup> 14,90 €  
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Austernpilze, frische Champignons, Morcheln, Frühlingzwiebeln, Lauch, Zwiebeln, Karottenstreifen in Austernsoße
- 35 **Đùi gà chiên giòn sả ớt** 14,90 €  
Knuspriges panierte Hühnerschenkel mit Karottenstreifen, Lauch, Zwiebeln, Paprika, Bambusscheiben, grüne Bohnen, Sojasprossen, frische Peperoni, Zitronengras (scharf)
- 36 **Đùi gà chiên giòn curry** 14,90 €  
Knusprige panierte Hühnerschenkel mit Karottenscheiben, Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Champignons, Breitbohnen, Paprika in gelber Curry-Soße (leicht scharf)

## Rindfleisch

- 40 **Bò sả ớt** 15,90 €  
Gebratenes Rindfleisch mit versch. Gemüse, Zitronengras (scharf)
- 41 **Bò Peperoni**<sup>1</sup> 15,90 €  
Gebratenes Rindfleisch mit versch. Gemüse, Peperoni, Thaibasilikum in Austernsoße (leicht scharf)
- 42 **Bò xào hành (auf Heißplatte serviert)** 15,90 €  
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Karotten, Knoblauch in Hoi-Sin Soße (leicht scharf)
- 43 **Bò xào rau Việt Nam**<sup>1</sup> 15,90 €  
Gebratenes Rindfleisch mit versch. Gemüse, Pak-Choi, Knoblauch in Austernsoße
- 44 **Bò xào dứa** 15,90 €  
Gebratenes Rindfleisch mit frische Ananas, Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Frühlingzwiebeln
- 45 **Bò xào cay**<sup>1</sup> 15,90 €  
Gebratenes Rindfleisch mit Karottenscheiben, Bambusscheiben, Lauch, Zwiebeln, Broccoli, Paprika, Knoblauch in Chili Soße (scharf)
- 46 **Bò xào hành nấm**<sup>1,6</sup> 15,90 €  
Gebratenes Rindfleisch mit Austernpilze, frische Champignons, Steinpilz, Morcheln, Lauch, Zwiebeln in Austernsoße

## Ente

- 50 **Vịt chiên rau Việt Nam**<sup>1</sup> 16,90 €  
Knusprige Ente mit versch. Gemüse, Pak-Choi in Austernsoße, Koriander
- 51 **Vịt cam**<sup>1,3</sup> 16,90 €  
Knusprige Ente mit Bambusscheiben, Karotten frischer Ananas, Paprika, Lauch, Zwiebeln in Orangensoße (süß-sauer)
- 52 **Vịt xoài**<sup>3</sup> 16,90 €  
Knusprige Ente mit Bambusscheiben, Karotten, Paprika, Mango, Knoblauch, Chili in Mango Soße (leicht scharf)
- 53 **Vịt curry Việt Nam** 16,90 €  
Knusprige Ente mit Karottenscheiben, panierte Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Champignons, Paprika in gelber Curry-Soße (leicht scharf)
- 54 **Vịt Peperoni**<sup>1</sup> 16,90 €  
Knusprige Ente mit versch. Gemüse, Peperoni, Thaibasilikum in Austernsoße (leicht scharf)
- 55 **Vịt ngũ vị hương**<sup>1</sup> 16,90 €  
Knusprige Ente mit Karotten, Paprika, Zwiebeln, Lauch, Zucchini, Knoblauch, Fünf-Gewürzmischung in Hoi Sin Soße (leicht scharf)

## Fisch und Meeresfrüchte

- 60 **Cá chiên xù sả ớt** 15,90 €  
Paniertes Fischfilet mit Karotten, Lauch, Zwiebeln, Paprika, Bambusscheiben, grüne Bohnen, Sojasprossen, frische Peperoni, Zitronengras (scharf)
- 61 **Cá chiên xù sốt gừng** 15,90 €  
Paniertes Fischfilet mit Karotten, Paprika, Lauch, Zwiebeln, Sojasprossen in Ingwer Soße (leicht scharf)
- 62 **Cá xào hành nấm**<sup>1</sup> 15,90 €  
Gebratenes Fischfilet mit Austernpilze, frische Champignons, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Lauch, Zwiebeln, Karotten in Austernsoße
- 63 **Cá hồi nướng sốt chanh** 16,90 €  
Gebratenes Lachsfilet mit Zwiebeln, Lauch, Tomaten, Dill und Knoblauch in einer leichten Zitronensoße (süß-sauer, leicht scharf)
- 64 **Tôm xào cay** 16,90 €  
Gebratene Riesengarnelen mit Karotten, Bambusscheiben, Lauch, Zwiebeln, Broccoli, Paprika, Knoblauch in Chili Soße (scharf)
- 65 **Tôm xào chua ngọt**<sup>3</sup> 16,90 €  
Gebratene Riesengarnelen mit Karottenscheiben, Paprika, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, Chili (süß-sauer, leicht scharf)
- 66 **Tôm curry Việt Nam** 16,90 €  
Riesengarnelen mit Karotten, Paprika, grüne Bohnen, Lauch, Zwiebeln in gelber Curry Soße
- 67 **Mực xào cần tỏi** 15,90 €  
Gebratener Tintenfisch mit Sellerie, Karotten, frische Tomaten, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch in Austernsoße



- 68 **Mực xào sốt cay** 15,90 €  
Gebratener Tintenfisch mit Karotten, Bambusscheiben, Lauch, Zwiebeln, Broccoli, Paprika, Knoblauch in Chili Soße (scharf)
- 69 **Hải sản xào thập cẩm** 17,90 €  
Gebratenes Fischfilet, Tintenfisch, Garnelen, Sellerie, frische Tomaten, grüne Bohnen, Paprika, Lauch, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln

## Reis

- 70 **Cơm rang rau** 13,90 €  
Gebratener Eierreis mit Gemüse
- 71 **Cơm rang gà** 14,50 €  
Gebratener Eierreis mit Hühnerbrust und Gemüse
- 72 **Cơm rang tép** 15,50 €  
Gebratener Eierreis mit Garnelen und Gemüse
- 73 **Cơm rang thập cẩm** 15,90 €  
Gebratener Eierreis mit Hühnerbrust/Rindfleisch/Garnelen und Gemüse
- 74 **Cơm rang vịt** 16,90 €  
Gebratener Eierreis mit knuspriger Ente und Gemüse

## Nudeln

- 80 **Mì xào rau** 13,90 €  
Gebratene Eiernudeln mit Gemüse
- 81 **Mì xào gà** 14,50 €  
Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse
- 82 **Mì xào tép** 15,50 €  
Gebratene Eiernudeln mit Garnelen und Gemüse
- 83 **Mì xào thập cẩm** 15,90 €  
Gebratene Eiernudeln mit Hühnerbrust/Rindfleisch/Garnelen und Gemüse
- 84 **Mì xào vịt** 16,90 €  
Gebratene Eiernudeln mit knuspriger Ente und Gemüse

## Vegan

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 90 | <b>Rau xào Việt Nam</b> <sup>1</sup>  | 14,90 € |
|    | Gebratenes Pak-Choi, Karotten, Austernpilze, Zwiebeln, Sojasprossen, Shiitake Pilzen, Morcheln in Sojasoße, Koriander                       |         |
| 91 | <b>Đậu phụ sả ớt</b>  | 14,90 € |
|    | Gebratener Tofu, Karotten, Breitbohnen, Zwiebeln, Lauch, Zucchini, Sojasprossen, Paprika mit Zitronengras (scharf)                          |         |
| 92 | <b>Đậu phụ chua ngọt</b> <sup>3</sup>   | 14,90 € |
|    | Gebratener Tofu mit frischen Tomaten, Lauch, Zwiebeln, Karotten, Paprika, frische Ananasstücke, Koriander in süß-saure Soße                 |         |
| 93 | <b>Miến xào chay thập cẩm</b>   | 14,90€  |
|    | Gebratenes Gemüse mit Glasnudeln, Brokkoli, Karotten, Zucchini, Paprika, Lauch, Zwiebeln, Morcheln, Shiitake Pilzen, Koriander in Soja-Soße |         |
| 94 | <b>Cà tím xào đậu phụ</b> <sup>1</sup>  | 14,90€  |
|    | Gebratener Tofu mit Auberginen, Karotten, Zwiebeln, Lauch in Hoi-Sin Soße   |         |
| 95 | <b>Đậu phụ xào nấm</b>  | 14,90 € |
|    | Gebratener Tofu mit Champignons, Austernpilze, Morcheln, Shiitake Pilzen, Karotten, Zwiebeln, Lauch in Soja Soße                            |         |
| 96 | <b>Đậu phụ Curry Việt Nam</b>   | 14,90 € |
|    | Gebratener Tofu, Karotten, Breitbohnen, Zwiebeln, Lauch, Champignon, Paprika, Koriander in gelber Curry Soße (leicht scharf)                |         |
| 97 | <b>Phở xào đậu phụ</b>  | 14,90 € |
|    | Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu, Pak-Choi, Karotten, Zwiebeln, Sojasprossen und Koriander   |         |

## Spezialitäten aus Thailand

- Sp.20 Gaeng Kua Gai** 15,50 €  
Gebratene Hühnerbrust mit Ananas, Bambusscheiben, Paprika, Karotten, Brokkoli, Zucchini, Blumenkohl, Champignons, Kokosmilch, Sahne in Thai-Rot-Curry (scharf)
- Sp.21 Gaeng Ga Rhie Gai** 15,50 €  
Gebratene Hühnerbrust mit Kartoffeln, Paprika, Champignons, Zucchini Lauch, Kokosmilch, Sahne, Zwiebeln in gelber Curry Soße (leicht scharf)
- Sp.22 Gai Sate** 15,50 €  
Gebratene Hühnerbrust mit buntem Gemüse in hausgemachter Erdnuss Soße
- Sp.23 Gaeng Kua Nua** 15,90 €  
Gebratenes Rindfleisch mit Ananas, Bambusscheiben, Paprika, Karotten, Brokkoli, Zucchini, Blumenkohl, Champignons, Kokosmilch, Sahne in Thai-Rot-Curry (scharf)
- Sp.24 Gaeng Ga Rhie Nua** 15,90 €  
Gebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln, Paprika, Champignons, Zucchini Lauch, Kokosmilch, Sahne, Zwiebeln in gelber Curry Soße (leicht scharf)
- Sp.25 Gaeng Phed Ped Yang** 16,90 €  
Entenbrust mit Ananas, Bambusscheiben, Cherrytomaten, Weintrauben, Lychees, Mango, Kokosmilch, Sahne, Thai-Basilikum, Kokosmilch, Sahne (scharf)
- Sp.26 Gaeng Kua Ped** 16,90 €  
Knusprige Ente mit Ananas, Bambusscheiben, Paprika, Karotten, Brokkoli, Zucchini, Blumenkohl, Champignons, Kokosmilch, Sahne in Thai-Rot-Curry (scharf)
- Sp.27 Ped Pad Prik** 16,90 €  
Gebratenes Entenfleisch mit Peperoni, Bambusscheiben, Paprika grüne Bohnen, Lauch, Zwiebeln, Thai-Basilikum, Currypulver (scharf)
- Sp.28 Gaeng Kua Gung** 16,90 €  
Riesengarnelen mit Ananas, Bambusscheiben, Paprika, Karotten, Brokkoli, Zucchini, Blumenkohl, Champignons, Kokosmilch, Sahne in Thai-Rot-Curry (scharf)
- Sp.29 Gung Pad Prik** 16,90 €  
Gebratene Riesengarnelen mit Peperoni, Bambusscheiben, Paprika grüne Bohnen, Lauch, Zwiebeln, Thai-Basilikum, Currypulver (scharf)
- Sp.30 Gaeng Kua Muk** 16,90 €  
Tintenfisch mit Ananas, Bambusscheiben, Paprika, Karotten, Brokkoli, Zucchini, Blumenkohl, Champignons, Kokosmilch, Sahne in Thai-Rot-Curry (scharf)
- Sp.31 Muk Pad Prik** 16,90 €  
Gebratener Tintenfisch mit Peperoni, Bambusscheiben, Paprika grüne Bohnen, Lauch, Zwiebeln, Thai-Basilikum, Currypulver (scharf)
- Sp.32 Gaeng Kua Thale** 17,90 €  
Tintenfisch, Garnelen und Fischfilet mit Ananas, Bambusscheiben, Paprika, Karotten, Brokkoli, Zucchini, Blumenkohl, Champignons, Kokosmilch, Sahne in Thai-Rot-Curry (scharf)
- Sp.33 Gaeng Kua Tofu** 15,50 €  
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)

**Bánh đa cuốn + Apéritif (für 2 - 4 Personen)** **pro Person** **29,90 €**

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...

**Lẩu thập cẩm + Apéritif (für 2 - 4 Personen)** **pro Person** **29,90€**

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 chay (11)
- 3. Hauptgang** Gà sả ớt (31) und Vịt xào (52)
- 4. Dessert** Gebackene Banane oder Ananas oder Apfel

**49,90 €**

## **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

**49,90 €**

## Dessert

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

## Kalte Getränke

	0,20 l	0,40 l
Cola <sup>2,5</sup> , Fanta <sup>2</sup> , Spezi <sup>2,5</sup> , Sprite, Eistee	2,50 €	3,20 €
Tafelwasser (Glas) mit / ohne Kohlensäure	2,50 €	3,20 €
Mineralwasser (Fl.) mit / ohne Kohlensäure	2,90 €	5,90 €
Schweppes Tonic <sup>4</sup> , Bitter Lemon <sup>4</sup> , Ginger Ale <sup>4</sup> (Fl.)	3,50 €	–
Nước sả tươi – Homemade Zitronengrasgetränk (kalt)	–	5,50 €
Nước chanh tươi – Homemade Limettengetränk (kalt)	–	5,50 €
Nước quất tươi – Homemade Kumquatgetränk (kalt)	–	5,50 €
Trà đá – vietnamesischer Grüntee (kalt)	–	4,90 €
Münchener Leitungswasser	–	1,00 €

## Säfte/Nektar

	0,20 l	0,40 l
Apfel, Ananas, Kirsche, Orange,	2,90 €	4,20 €
Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber,	3,20 €	4,50 €
Mango, Lychee, Guava	3,20 €	4,50 €
Schorle nach Wahl	2,70 €	3,90 €



## Tee und Kaffee

<b>Tasse Tee (Schwarz<sup>5</sup>, Pfefferminze, Kamille,..)</b>	2,70 €
<b>Trà nhài – Kännchen Jasmin Tee<sup>5</sup></b>	3,50 €
<b>Trà gừng nóng – Ingwer Tee</b>	3,50 €
Tee mit frischem Ingwer – sehr wohltuend für die Verdauung und gegen Erkältung vorbeugend	
<b>Trà Xanh Thái Nguyên – Original Vietnamesischer Grüner Tee<sup>5</sup></b>	3,50 €
Dieser Tee stammt aus Thai Nguyen dem nordvietnamesischen Teeanbaugebiet im Hochland	
<b>Trá sả nóng – Homemade Zitronengras-Tee mit Minze</b>	3,90 €
Tee mit frischen Zitronengrasstangen und Minze – sehr wohltuend für die Verdauung	
<b>Espresso<sup>5</sup></b>	2,10 €
<b>Espresso doppio<sup>5</sup></b>	3,20 €
<b>Kaffee<sup>5</sup></b>	2,70 €
<b>Cappuccino<sup>5</sup></b>	3,20 €
<b>Latte Macchiato<sup>5</sup></b>	3,50 €
<b>Cà phê Thái Nguyên – Vietnam. Kaffee mit gezuckerte Kondensmilch<sup>5</sup></b>	4,50 €
<b>Cà phê sữa đá – Vietnam. Kaffee mit gezuckerte Kondensmilch (kalt)<sup>5</sup></b>	4,90 €

## Bier

<b>Fürstenberg Pils</b>	0,33 l	3,20 €
<b>Paulaner Kleines Helles Bier vom Fass</b>	0,25 l	2,50 €
<b>Paulaner Helles Bier vom Fass</b>	0,50 l	3,50 €
<b>Paulaner Hefe Weißbier</b>	0,50 l	3,90 €
<b>Paulaner Dunkles Hefe Weißbier</b>	0,50 l	3,90 €
<b>Paulaner leichtes Hefe Weißbier</b>	0,50 l	3,90 €
<b>Paulaner Dunkles Bier</b>	0,50 l	3,50 €
<b>Paulaner Alkoholfreies Bier</b>	0,50 l	3,50 €
<b>Paulaner Alkoholfreies Weißbier</b>	0,50 l	3,90 €
<b>Radler</b>	0,50 l	3,50 €
<b>Russ (Weißbier &amp; Limo)</b>	0,50 l	3,90 €
<b>Augustiner Bier</b>	0,50 l	3,50 €
<b>Bia Sai gon (Vietnam)</b>	0,33 l	4,50 €
<b>Singha (Thailand)</b>	0,33 l	4,50 €

# 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> dezent Mandelton, Zitrusfrüchte, leicht, feine Würze, frisch	0,75 l	19,50 €
<b>Sauvignon Touraine (Frankreich)</b> Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Holunder, elegante Frucht, zart, dezent Muskatton. Appellation Controllee, Chateau de la Presle	0,75 l	23,00 €
<b>Riesling vom Schiefer (Mosel)</b> Aromen von hellen Früchten und Feuerstein, mineralischer, trockener, sehr charaktervoller Wein. Qualitätswein, Eva Clüsserath Stellenbosch	0,75 l	26,00 €
<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	24,00 €

## Unsere offene Hausweine

fruchtig frisch, süffig und bekömmlich

<b>Chardonnay del Veneto (Italien)</b>	0,2 l	5,90 €
<b>Bianca della Casa – Weißwein (Italien)</b>	0,2 l	5,50 €
<b>Rosato della Casa – Rosé (Italien)</b>	0,2 l	5,50 €
<b>Casa Solar Tinto – Rotwein (Spanien)</b>	0,2 l	5,50 €
<b>Merlot du Bouches-du-Rhone – Rotwein (Frankreich)</b>	0,2 l	5,90 €
<b>Weinschorle weiß oder rot</b>	0,25 l	4,90 €

## Rotwein

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

## Schaumwein und Prosecco

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

## Spirituosen

<b>Averna 29 %</b>	4 cl	4,50 €
<b>Ramazzotti 30 %</b>	4 cl	4,50 €
<b>Hennessy Cognac 40 %</b>	4 cl	5,50 €
<b>Fernet Branca 42 %</b>	4 cl	4,50 €
<b>Jägermeister 35 %</b>	4 cl	4,50 €
<b>Chivas 12 Years 40 %</b>	4 cl	5,50 €

## Asien Schnäpse

<b>Nếp Mới 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.