



SUSHI

MAKI (je 8 Stück)

Sushirollen gefüllt mit Reis, mit Noriblättern ummantelt mit Frischkäse // Aufpreis 0,5

M 1 Avocado // 4,5

M 2 Gurke // 4,5

M 3 Paprika // 4,5

M 4 Lachs ^(D) // 5,5

M 5 Thunfisch ^(D) // 5,5

NIGIRI (je 2 Stück)

Kleine Sushireis-Rollen belegt mit

N 1 Avocado // 4,9

N 2 Lachs ^(D) // 5,0

N 3 Tunfisch ^(D) // 5,5

N 4 Aal // 5,0



TEMPURA-ROLLS

Frittierte Sushirollen mit jeweils Frischkäse, Schnittlauch und Gurke gefüllt

T 1 Lachs, Avocado // 13,5
(4, A, D, G)

T 2 Thunfisch, Avocado // 14,5
(4, A, D, G)

T 3 Tempura Garnelen, Avocado // 13,5
(4, A, B, G)

T 4 Lachstatar, Avocado // 13,5
(4, A, D, G, I)

T 5 Thunfischstatar, Avocado // 14,5
(4, A, D, G, I)

T 6 Avocado, Gurke, Paprika // 12,9
(4, A, G)

SPECIAL-ROLLS

Sushirollen mit jeweils Frischkäse, Gurke, Schnittlauch und Topping-Highlight

R 1 Avocado, Flambierter Lachs on top // 13,9
(4, D, G)

R 2 Avocado, Thunfisch on top // 14,9
(4, A, G)

R 3 Tempura Garnelen, Avocado on Top // 14,9
(4, A, G)

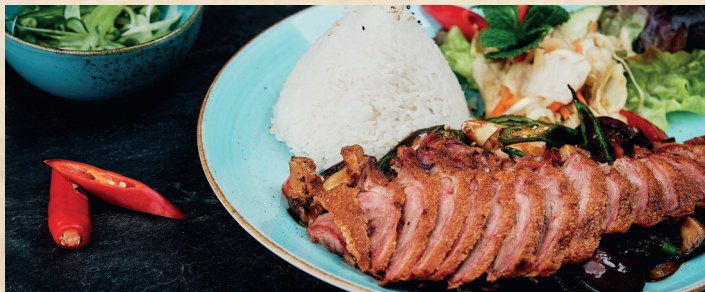
SASHIMI

Roher, fein filetierter Fisch mit Seetangsalat. ^(B, D)

S 1 Lachs // 15,9

S 2 Thunfisch // 17,9

S 3 Lachs & Thunfisch // 16,9



MÓN XÀO – WOKGERICHTE

Alle traditionellen Wokgerichte servieren wir mit Jasmin Reis

20 **BÒ XÀO HANH** // 14,9
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln (scharf) ^(12, A, F, H, I)

21 **GÀ XÀO SẢ ỚT** // 13,9
Gebratenes Hähnchen mit Gemüse und Zitronengras (scharf) ^(A, H, I)

22 **VỊT SỐT XOÀI CÀ RI** // 16,9
Knusprig Ente mit Gemüse in einer Mango-Kokos-Curry-Soße ^(A, K, I)

23 **CÁ HỒI CHIÊN** // 17,9
Gebratener Lachs mit Gemüse mit hausgemachter Sojasoße ^(12, A, F, H, I)

24 **ĐẬU PHỤ XÀO RAU THẬP CẨM** // 13,9
Gebratener Tofu mit buntem Gemüse mit hausgemachten Sojasoße (Knoblauch) ^(12, A, F, H, I)

25 **TÔM XÀO RAU** // 19,9
Gebratene Riesengarnelen mit Okraschoten, Pak-Choi, Kräuterseitlingen, Shiitakepilzen, Bambusspitzen, Zuckerbohnen mausgemachter Sojasoße ^(12, A, B, F, H, I)

26 **BÒ XÀO CÀ RỐT** // 14,9
Gebratenes Rindfleisch mit Karotten, Frühlingszwiebel mit Chilli-Soße ^(12, A, F, H, I)

27 **CANH GÀ CHIÊN TẮM BỘT** // 16,9
Panierte Chicken Wings vietnamesischer Art, serviert mit gemischtem Salat (hausgemachtes Senf-Dressing) ^(1, 12, C, H)



INSIDE-OUT (je 8 Stück)

Auch bekannt als California Rolls - der Reis befindet sich dabei außen, innerhalb das Noriblatt - umhüllt wird alles mit geröstetem Sesam oder Fischrogen.

L 1 Lachs, Avocado, Fischrogen, (Majo) // 9,5
(12, C, D, F, I)

L 2 Lachs, Gurke, Sesam, (Frischkäse) // 9,5
(12, C, D, F, I)

L 3 Thunfisch, Gurke, Avocado, Fischrogen, (Majo) // 10,5
(B, C, D, F, I)

L 4 Thunfisch, Frühlingszwiebel, Schnittlauch, Sesam, scharfe Soße ^(12, C, D, F, I) // 10,5

L 5 Tempura Garnelen, Gurke, Sesam, (Frischkäse) // 9,5
(4, 12, A, B, F, G, I)

L 6 Avocado, Gurke, Paprika, Sesam, (Frischkäse) // 9,2
(4, G, I)

SUSHI MENÜS

OSAKA ^(12, A, B, C, D, G) // 36,7

Maki Lachs (8 Stück)

Maki Avocado (8 Stück)

Tempura Roll (8 Stück)

(Lachs, Avocado, Gurke, Schnittlauch, Frischkäse)

Nigiri (4 Stück)

(2 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Aal)

TOKYO ^(12, A, B, C, D, F, G, I) // 62,0

Lachs Maki (4 Stück)

Maki Avocado (4 Stück)

Maki Gurke (4 Stück)

Maki Paprika (4 Stück)

Inside-Out (8 Stück)

(Avocado, Gurke, Paprika, Sesam, Frischkäse)

Nigiri (4 Stück)

(2 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Aal)

Tempura Rolls (8 Stück)

(Tempura Garnelen, Avocado, Gurke, Schnittlauch, Frischkäse)

Special Rolls (8 Stück)

(Avocado, Gurke, Schnittlauch, Frischkäse, flambierter Lachs on top)



MÓN TRÁNG MIỆNG – DESSERT

D 1 **KEM CHIÊN** // 7,9
Vom Koch Hausgemachtes Gebackenes Eis mit Früchten, Sahne und Erdbeersoße (solange der Vorrat reicht) ^(A, C, K, J)

D 2 **MOCHIS** (verschiedene Sorten) // 6,0
mit Obst ^(A, E, J)

D 3 **SESAMBÄLLCHEN** // 6,0
mit Obst ^(A, E, J)

D 4 **LYCHEE FRUIT** // 3,5
(J)

D 5 **LYCHEE FRUIT** // 4,5
mit Pflaumenwein ^(J)



Mittagstisch bis 15 Uhr
Montags bis freitags
wechselnde Gerichte
für 9,90 €

Schüler-To-Go
Nudelbox mit Toppings
ab 5,50 €

Hà Nội Village
authentisch vietnamesisch



MÓN KHAI VỊ – VORSPEISE

- V 1 **NEM CUỐN SỐNG** (2 Stück)
FrISChe Sommerrollen, wahlweise mit
- Tofu // 4.9
- Huhn // 5.3
- Garnelen // 5.6
engerollt in Reispapier mit Reisnudeln, Salat, Gurke und frischen vietnamesischen Kräutern (Koriander und Basilikum). Dazu Hoisin-Dip (1, B, C, D, E, H, J)
- V 2 **CANH CHUA TÔM** // 5.6
Garnelensuppe mit Okraschoten, Bambus, Kirschtomaten, Basilikum und Frühlingszwiebeln (1, B, I)
- V 3 **SÚP CHAY** // 4.6
Gemüsesuppe mit Seidentofu, Shiitake-Pilze und Pak Choi (1, I)
- V 4 **CHA GIÒ GÀ** (2 Stück) // 5.4
Knusprige frittierte vietnamesische Frühlingsrollen mit Gemüse und Hühnerfleisch, serviert mit Süß-Sauer-Dip (A)
- V 5 **TÔM CHIÊN CỐM** (3 Stück) // 5.9
Black Tiger Tempura Garnelen mit grünen Reisflocken, serviert mit Süß-Sauer-Dip (A, B)
- V 6 **WAN TAN CHIÊN** (4 Stück) // 5.4
Knusprige frittierte Wan Tan mit Hühnerfleisch gefüllt, serviert mit Süß-Sauer Dip (A)
- V 7 **HÁ CẢO HẤP** (4 Stück) // 5.9
Mit Garnelen gefüllte gedämpfte Teigtaschen (1, A, B, I)
- V 8 **GYOZA HẤP** (4 Stück)
Gedämpfte Teigtaschen, wahlweise mit:
Veggi // 4.9
Huhn // 5.3
(1, A, F, G, I)
- V 9 **KHOAI LANG CHIÊN** // 5.5
Süßkartoffel Pommes, serviert mit Majo (12, A, C, G)
- V 10 **ĐẬU NÀNH HẤP** // 5.5
Edamame – gedämpfte japanische Sojabohnen mit grobem Meersalz

SALATE

- Frischer Salat, zubereitet wie in Vietnam, dazu Krabbenchips, abgerundet mit Zitronen – Fischsoße vietnamesische Kräuter (Koriander, Basilikum) und Erdnüsse als Topping
- S 11 **NỘM ĐU ĐỦ TÔM** // 6.9
Grüner Papayasalat mit Karotten und Garnelen (scharf) (D, E, H, O, B, J, I)
- S 12 **NỘM XOÀI GÀ** // 6.9
Frischer Mangosalat mit Karotten und Hähnchen (scharf) (E, H, I, J, O)
- S 13 **SALAT BIỂN** // 12.9
Gemischter Salat mit gegrilltem Riesengarnelen und hausgemachtem Senf-Dressing (D, E, H, O, B, J, I)
- S 14 **SALAT RONG BIỂN** // 6.9
Seetangsalat – japanischer Algensalat (I)
- S 15 **BEILAGENSALAT** // 5.5
Gemischter Salat mit hausgemachtem Senf-Dressing (E, 1, H, O)



BOWLS

- Feiner Sushireis mit frischem Wildkräutertsalat, Seetangsalat, Cherrytomaten, Gurke, Avocado, Edamame, Salatkerne und hausgemachtem Sesam-Dressing (3, 4, 12, A, B, D, I, J, O, F)
- 30 Lachs, Lachstatar // 17.9
- 31 Thunfisch, Thunfischtatar // 18.9
- 32 Tempura Garnelen, gegrillte Riesengarnelen // 21.9
- 33 Lachstatar, Thunfischtatar, gegrillte Riesengarnelen // 21.9
- 34 Angebratener Lachs // 17.9
- 35 Knusprige Ente // 17.9
- 36 Gebratenes Hähnchenbrustfilet // 16.9
- 37 Gebratenes Rindfleisch // 17.9
- 38 Vegetarisch mit Tofu // 16.9
- 39 Vegetarisch mit Mango // 16.9

MÓN ĂN CỔ TRUYỀN

Traditionelle Hauptgerichte verfeinert mit Koriander, Thai-Basilikum, Frühlingszwiebeln und roten Zwiebeln



NUDELSUPPEN

- P 1 **PHỞ BÒ HÀ NỘI** // 17.9
Kräftige Rinderbrühe mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Frühlingszwiebeln und vietnamesischen Kräutern, abgeschmeckt mit Zimt, Sternanis und Ingwer (1, A, E)
- P 2 **PHỞ GÀ HÀ NỘI** // 16.9
Kräftige Hühnerbrühe mit Reisbandnudeln, Hühnerfleisch, Frühlingszwiebeln und vietnamesischen Kräutern, abgeschmeckt mit Zimt, Sternanis und Ingwer (1, A, E)
- P 3 **PHỞ CHAY HÀ NỘI** // 16.9
Gemüsebrühe mit Reisbandnudeln, Tofu, Frühlingszwiebeln und vietnamesischen Kräutern, abgeschmeckt mit Zimt, Sternanis und Ingwer (1, A, E)
- P 4 **BÁNH CANH VỊT** // 17.9
Vietnamesische Udon Nudelsuppe mit knuspriger Ente und Pak-Choi, Frühlingszwiebel und vietnamesischen Kautern (1, A, E)
- P 5 **BÁNH CANH WAN TAN** // 16.9
Vietnamesische Udon Nudelsuppe mit Wan Tan, Pak Choi, Frühlingszwiebeln und vietnamesischen Kräutern



PHỞ XÀO – GEBRATEN

Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse, verfeinert mit Frühlingszwiebeln, Erdnüssen und vietnamesischen Kräutern – wahlweise mit:

- P 6 **RIND** // 14.9
(A, I, F, H, E, C)
- P 7 **HÄHNCHEN** // 13.9
(A, I, F, H, E, C)
- P 8 **GARNELEN** // 16.9
(A, I, F, B, C, E)
- P 9 **KNUSPRIGER ENTE** // 16.9
(A, I, H, F, C, E)
- P 10 **TOFU** // 13.9
(I, F, H, E, C, A)



BÚN

- Reisnudeln mit Salat, verfeinert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln, Frühlingszwiebeln, vietnamesischen Kräutern und hausgemachtem Dressing (lauwarm serviert)
- B 1 **BÚN THỊT NƯỚNG** // 17.9
mit traditionell mariniertem Schweinebauch (gegrillt)
- B 2 **BÚN BÒ NAM BỘ** // 17.9
mit traditionell mariniertem Rindfleisch (gegrillt) (A, D, E, H)
- B 3 **BÚN GÀ NƯỚNG** // 16.9
mit Hühnerfleisch und Zitronengras (gegrillt) (A, D, E, H)
- B 4 **BÚN NEM** // 16.9
mit vietnamesischen Frühlingsrollen (frittiert) (A, D, E, I)
- B 5 **BÚN VỊT** // 17.9
mit knuspriger Ente (A, D, E, I)
- B 6 **BÚN BIỂN** // 17.9
mit Garnelenspieß (A, B, D, H, I)
- B 7 **BÚN CHAY** // 16.9
mit Tofu (D, E, F, H)
- B 8 **BÚN NEM CHAY** // 16.9
mit vegetarischen Frühlingsrollen (A, D, E)

Happy Hour

Jeden Tag ab 21 Uhr
alle Cocktails // 5.5

FREU DICH AUCH AUF UNSERE
HAUSGEMACHTEN LIMONADEN

Öffnungs- und Bestellzeiten:

Montag	11 – 15 Uhr, ab 17 Uhr
Dienstag	Ruhetag
Mittwoch	11 – 15 Uhr, ab 17 Uhr
Donnerstag	11 – 15 Uhr, ab 17 Uhr
Freitag	11 – 15 Uhr, ab 17 Uhr
Samstag	ab 11 Uhr
Sonntag	ab 11 Uhr

Mit QR-Code reservieren / bestellen.
Oder anrufen unter 07252 7781723.



Thu Hà Nguyễn, Inhaberin
Melanchthonstraße 38, 75015 Bretten

info@hanoivillage-bretten.de
www.hanoivillage-bretten.de

WhatsApp: 0179 4469992
@ hanoivillage_bretten

