

SALATE

- S1 **Gỏi Đu Đủ** €6.90
Grüner Papaya Streifen-Salat mit Garnelen, Rau Răm (Polygonum-Kräuter), Röstzwiebeln, Erdnüssen, Chilis und Krabbenchips
- S2 **Gỏi Gà** €6.90
Hühnerfleisch-Salat mit Schalotten, Rau Răm, Erdnüssen, Koriander und Röstzwiebeln
- S3 **Gỏi Vịt** €6.90
Exquisiter Salat mit knuspriger Ente, Limetten, Schalotten und Mango Streifen
- S4 **Gỏi Bò** €6.90
Zarter Rindfleischsalat mit Sellerie, Koriander, und Chili-Knoblauch in Hausdressing
- S5 **Gỏi Miến Với Tôm** €6.90
Gebratene Glasnudeln mit Koriander, Sellerie, Bohnensprossen und Riesen-Garnelen



VORSPEISEN

FrISChe Rollen mit Reispapier

Gỏi Cuốn Gà (2 Stk.)

Vietnamesische *Sommerrollen* mit Reisnudeln, Salat, Sojasprossen, frischer Minze, Frühlingszwiebeln und würzig gegrilltem Fleisch, gerollt in Reispapier. Dazu ein feiner hausgemachter Dip

20a	Hühnerfleisch (2 Stk.)	€4.50
20b	Rindfleisch (2 Stk.)	€4.50
20c	Garnelen (2 Stk.)	€5.50
20d	Vegetarisch (2 Stk.)	€3.80



DUMPLING (Gedämpfte Gerichte)

30	Há Cảo	€5.90
	Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung	
31	Xíu Mại	€5.90
	Gedämpfte Garnelenfüllung im Wantan-Teig	

SUPPEN

- 10 **Pho Bo** €6,00/€12,50
Aromatisch geschmortes Rindfleisch mit Reisbandnudeln und würziger Brühe
Eine traditionelle Suppe aus Vietnam. Sie besteht aus zartgekochter Rindfleischbrühe, Reisnudeln, frischen Kräutern und fein geschnittenen Frühlingszwiebeln; sie wird in Vietnam zu jeder Tageszeit sehr gerne gegessen. Die Brühe wird durch langsames Kochen des Fleisches zubereitet, hinzu kommt frischer Ingwer, Sternanis und Mandarinschalen.
- 
- 11 **Pho Ga** €6,00/@11,00
Klare Hühnerkraftbrühe mit Reisbandnudeln und Hühnerfleisch
- 12 **Sup Ga Nuoc Dua** €5,50
Kokossuppe mit Hühnerfleisch, Austernpilzen, Zitronengras, Limettenblättern; leicht scharf
- 14 **Canh Chua Tom** €5,50
Typische Süß-Sauer-Suppe aus dem Mekong-Delta mit Garnelen, Sojakeime, Tomaten, Ananas und Tamarinde
- 15 **Mien Ga** €5,50
Glasnudelsuppe mit Hühnerbrustfilet, Pilzen und Frühlingszwiebeln
- 16 **Hủ Tiếu Hải Sản** €7,50/€14
Reisband-Nudelsuppe mit Garnelen, Jacobmuscheln und frischen Kräutern (Spezialität aus Saigon)
- 17 **Mì Vịt** €7,50/€14
Frische Nudelsuppe mit knuspriger Ente, Pak-Choi und Kräutern

KNUSPRIGE VORSPEISEN

- | | | |
|----|--|-------|
| 40 | Chả Giò Rế | €5.50 |
| | Nest-Frühlingsröllchen mit Taro- und Garnelenfüllung | |
| 41 | Chả Giò Thịt | €4.50 |
| | Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Bio-Schweinefleisch, Glasnudeln und Morcheln; serviert mit Fisch Sauce | |
| 42 | Chả Giò Tôm Cua | €4.50 |
| | Crispy Frühlingsröllchen gefüllt mit Garnelen- und Krebsfleisch | |
| 43 | Chả Giò Chay | €4.50 |
| | Vegetarische Crispy Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln | |
| 44 | 3 Loại Chả Giò | €6.50 |
| | Variation von drei verschiedenen Frühlingsrollen mit hausgemachtem Dip | |



- | | | |
|----|---|-----------------------|
| 45 | <p>Hoành Thánh Chiên</p> <p>Crispy Wantan gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, serviert mit Süß-Saurer-Sauce</p> | €4.50 |
| 46 | <p>Krabbenchips¹</p> | €3.50 |
| 47 | <p>Lá Lốt</p> <p>Rindfleisch mit Zitronengras in wilden Betelblättern gewickelt und grillt</p> | €5,90 |
| 48 | <p>Tôm Chiên Cốm</p> <p>Garnelen in Crispy-Reismantel, serviert mit Mango-Chili-Sauce</p> | €7.50 |
| 49 | <p>Com Viet's Vorspeise 7 Món Ăn Chơi (ab 2 Personen)</p> <p>Com Viet's 7 Verschiedene Vorspeisen
Kombination aus Crispy Wantan/ Hühnerfleisch- und Garnelen- Spießchen/ Entensalat/ Papayasalat/ Frühlingsrollen(vegetarisch und mit Fleisch)/ Gegrilltem Rindfleisch/ dazu vier Dips</p> | <p>p.P
€11,90</p> |



AM TISCH ZU GRILLEN MIT HIBACHI-FEUER

Gà Lụi Saté

Spießchen gewürzt mit Saté und Zitronengras, serviert mit Erdnuss Sauce und Hibachi-Feuer (nur auf Nachfrage) um am Tisch zu grillen

33a	Hühnerfleisch	€5.50
33b	Garnelen	€6.50
33c	3 Loại Saté	€7.50

Drei verschiedene Saté-Spießchen mit Hühnerfleisch, Rindfleisch und Garnelen um am Tisch zu grillen



FISCH/GARNELEN

- | | | |
|-----|---|--------|
| 50 | Tôm Cury | €18.90 |
| | Riesengarnelen mit Gemüse, Limettenblättern, Zuckererbsen, grünem Mini-Spargel in mild scharfer Currysauce | |
| 50A | Tôm sốt me | €18,90 |
| | Riesengarnelen mit frischem Marktgemüse gebraten in fruchtiger kräftiger Tamarinden-sauce. Der mild säuerliche Geschmack der Tamarinde ist besonders beliebt in der Traditionsküche Vietnams. | |
| 51 | Tôm Tieu Xanh | €18.90 |
| | Riesengarnelen mit Gemüse und grünen Pfeffer, leicht scharf | |
| 52 | Tôm Xào Rau Quế | €18.90 |
| | Riesengarnelen im Wok gebraten mit Gemüse und Thai-Basilikum; leicht scharf | |
| 53 | Tôm Nướng Mỡ Hành | €18.90 |
| | Gegrillte Riesengarnelen, serviert mit gebratener Ananas und Chili-Ingwer-Knoblauch Sauce | |

54	Chả Cá Hà Nội	€18.90
	Marinierter Seeteufel mit Dill und Zwiebeln, serviert mit Reismudeln, kleingeschnittenem Salat und Kräutern, dazu zwei verschiedene Dressing <i>Dieses Essen ist sehr beliebt in Hanoi</i>	
55	Cá Curry	€18.90
	Seeteufel mit verschiedenem Saison-Gemüse in Curry Sauce	
56	Cá Chiên	€18.90
	Ganze Dorade, knusprig gegrillt, serviert mit gebratenem Gemüse und Duftreis, dazu Ingwer-Knoblauch Dressing	
57	Cá Lotte Xào Rau Quế	€18.90
	Gebratener Seeteufel mit Gemüse, Babyspargel, Basilikum und Pepperoni; leicht scharf	
58	Cá Hôi Cà ri	€15.90
	Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse in rotem Thai-Curry	
59	Cá Hôi Nướng	€15.90
	Gegrilltes Lachsfilet auf einem marktfrischem Gemüsebett	
61	Mực Xào Xả Ớt	€14.90
	Gebratener Tintenfisch im Wok mit Zuckerschoten, Zwiebeln und Zitronengras	

62

Mực Xào Đậu Đen

€14.90

Gebratener knackiger Tintenfisch mit Gemüse und schwarze Bohnen

63

Mực Xào Cần

€14.90

Gebratener knackiger Tintenfisch mit Sellerie und frischer Ananas



HÜHNERBRUSTFILET

70	Gà Xào Sảot	€12.90
	Hühnerbrustfilet mit frischem Markt-Gemüse, Zitronengras, Chili; scharf	
71	Gà Cury	€12.90
	Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry Sauce	
72	Gà Xào Hạt Điều	€12.90
	Zartes Hühnerbrustfilet mit Gemüse leicht scharfer Sauce und Cashew-Nüssen	
73	Gà Pak Choi	€12.90
	Gegrilltes Hühnerfleisch auf Pak Choi-Gemüse	
74	Gà Rau Quế	€12.90
	Zartes Hühnerfleisch gebraten mit Marktgemüse, Pepperoni und Basilikum	
75	Gà Xào Nước Dừa	€12.90
	Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch	

RINDFLEISCH

- 76 **Bò Đậu Đen** €14.90
Rindfleisch im Wok gebraten mit Gemüse in pikanter Sauce, schwarzen Bohnen
- 77 **Bò Curry** €14.90
Rindfleisch mit Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce
- 78 **Bò Xào Sa ot** €14.90
Rindfleisch mit Zitronengras, Peperoni, Chilischotten und Gemüse; scharf!
- 79 **Bò Măng Tây** €14.90
Rindfleisch mit frischem Spargel



ENTE

- | | | |
|-----|---|--------|
| 80 | Vịt Curry „Die Lieblingsspeise unserer Gäste“ | €16.90 |
| | Knusprige Ente mit Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce | |
| 80A | Vịt sốt me | €16,90 |
| | Knusprige Ente mit frischem Marktgemüse gebraten in fruchtiger kräftiger Tamarinden-sauce. Der mild säuerliche Geschmack der Tamarinde ist besonders beliebt in der Traditionsküche Vietnams. | |
| 81 | Vịt Pak Choi | €16.90 |
| | Knusprige Ente auf Pak Choi Gemüse | |
| 82 | Vịt Xào Gừng | €16.90 |
| | Knusprige Ente mit Gemüse und Ingwerstreifen in pikanter Sauce | |
| 83 | Vịt Rau Muống | €16.90 |
| | Knusprige Ente auf “Morning Glory”. (Vietnamesischer Wasserspinat) in leichter Sojasoße | |

VEGETARISCHE GERICHTE

- | | | |
|----|--|--------|
| 84 | Rau Muống Xào Tỏi | €11.90 |
| | Vietnamesischer Wasserspinaat im Wok gebraten mit Knoblauch in Sojasauce | |
| 85 | Rau Xào Thập Cẩm | €11.90 |
| | Frisches Marktgemüse im Wok gebraten | |
| 86 | Tofu Xào Xả Ớt | €11.90 |
| | Gebratenes Gemüse mit Tofu und Zitronengras; leicht scharf | |
| 87 | Tofu Curry | €11.90 |
| | Tofu mit Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Currysauce | |
| 88 | Pak Choi Xào Tỏi | €11.90 |
| | Pak Choi Im Wok gebraten mit Ingwerstreifen in Sojasauce | |

REIS UND NUDELGERICHTE

- | | | |
|----|---|--------|
| 90 | Com Chiên Hải Sản | €15.50 |
| | Gebratener Duftreis mit Jakobsmuscheln, Garnelen, Tintenfisch, Buschbohnen, Karotten und Knoblauch in Würfelform. | |
| 91 | Mì Xào Hải Sản | €15.50 |
| | Gebratene Nudeln mit Jakobsmuscheln, Garnelen, Tintenfisch, Buschbohnen, Karotten und Knoblauch in Würfelform. | |
| 92 | Com Rang Gà | €11.90 |
| | Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu versch. Kräuter aus Vietnam | |
| 93 | Bún Xào Gà | €11.90 |
| | Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu versch. Kräuter aus Vietnam | |

NUDELSCHALE

Bún Chả

Große Reismudelschale mit knusprigen Frühlingsrollen, verschiedenen Kräutern, Erdnüssen und Frühlingszwiebeln. Lauwarm serviert mit Fisch Sauce und...

B1	Lá Lốt	€15.90
	Rindfleisch mit Zitronengras in wilden Betelblättern gewickelt und grillt	
B2	Gegrilltem Hühnerfleisch	€14.90
B3	Gebratenem Rindfleisch, Zitronengras und Frühlingsrollen	€15.90
B4	Knuspriger Ente	€16.90
B5	Gebratenen Riesengarnelen	€17.90
B6	Vegetarisch (Tofu, Zitronengras)	€14.90



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES ZUM SELBST ROLLEN

*Als Basis servieren wir Ihnen bei allen selbst gerollten Gerichten:
Reispapier, Reismudeln, Salat, verschiedene Kräuter, Gurken,
Schalotten, Erdnüsse, Dip plus...*

P1	Tôm & Gà ...gegrillte Garnelen und Hühnerbrustfilet mit Zitronengras	€16.50
P2	Lá Lốt ...Rindfleisch mit Zitronengras und Lauchzwiebeln	€16.50
P3	Tôm Nướng ...gegrillte Riesengarnelen	€18.90
P4	Tofu Xào Xả Ót (Vegetarisch) ...gebratener Tofu mit Zitronengras	€14.90
P5	Vit ...knusprige Ente	€16.90

Unsere wärmste Empfehlung: verschiedene ComViet Feuertöpfe

Feuertopf für 2 Personen:

Vorbereitungszeit ca. 30 Min.

Sie bekommen: Garnelen, Rinderfilet, Tintenfisch, Kabeljau-bällchen, Reismudeln, asiatisches Gemüse und frische Kräuter auf verschiedenen Platten und garen Ihr Gericht selbst in einer der leckeren Suppen Ihrer Wahl.

- | | | |
|-----|---|---------------|
| 107 | Lẩu thập cẩm:
Saigon-Art, Hühnerbrühe; mild | p.P
€23.00 |
| 108 | Lẩu canh chua:
Thai-Art, Hühnerbrühe mit Zitronengras,
Limettenlättern und Galgant; scharf | p.P
€23.00 |
| 109 | Lẩu nước dừa:
Mekong-Delta-Art, Brühe aus Kokosmilch,
Zitronenblättern; leicht scharf | p.P
€23.00 |



DESSERT

Frische Mango	€5.50
Frische Mango mit hausgemachter Mangocreme	€6.50
Chè Chuối	€4.50
Vietnamesische Kochbanane mit Kokosnussmilch, Perlsago, Erdnüssen	
Chuối Chiên với Kem	€4.50
Gebackene Banane mit Honig und Mandelsplitter mit Vanille-Eis	
Mango-Sorbet mit frischer Mango	€6,50



Bánh Cam

€3,50

Frittierte Sesambällchen: Klebreismehl-Mantel mit süßer Mungbohnenfüllung



€4,50

Bánh Da Lợn ²

Gedämpfte Schichtkuchen aus Reismehl, Mungbohnen Füllung, verfeinert mit Geschmack von Ananasblättern und Kokosmilch



Bánh Bò ²

€4,50

gedämpfte Bienenwabenkuchen: aus Reismehl, Tapiokamehl, Kokosmilch, Wasser und Rohzucker.





