

# Veganes Vietnamesisches Restaurant



## Vorspeisen

- S1 Canh Dừa<sup>SY</sup> ..... 5.50**  
Sauer-scharfe Kokosmilchsuppe. Goldgebackener Tofu, Datteltomaten, Champignons, Zucchini, Koriander
- S2 Gemüsesuppe<sup>SY</sup> ..... 5.50**  
Klare aromatische Gemüsebrühe. Goldgebackener Tofu, saisonales Gemüse
- S3 Edamame<sup>SY</sup> ..... 5.50**  
Gekochte Sojabohnen mit Schale verfeinert mit Salz
- S4 Wakame<sup>S,SY</sup> ..... 5.50**  
Marinierter Seealgensalat mit Sesam Soße
- S5 Chả Giò<sup>GL,SY</sup> ..... 6.50**  
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Tofu, Edamame, Glasnudeln, Morcheln, asiatisches Gemüse, Karotten, Zwiebeln dazu eine süß-saure Pflaumensoße
- S6 Bánh Xếp<sup>GL,S,SY</sup> ..... 6.50**  
Hausgemachte Gyoza. Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Tofu, Kohl, Ingwer, Karotten, Zwiebeln dazu Teriyaki Soße

## Sommerrollen

..... 2 Stück 6.00

Reisnudeln, Salat, Karotten & Kräuter in zartem Reispapier gewickelt, serviert mit Hoisin-Erdnuss Soße

- G1 Gỏi Cuốn Chay<sup>GL,S,SY</sup>**  
Goldgebackener Tofu, marinierte Seitan-Garnelen
- G2 Tofuschnitzel<sup>GL,S,SY</sup>**  
Knusprig paniertes Bio-Tofuschnitzel, Avocado
- G3 Curry Seitan<sup>GL,S,SY</sup>**  
In Curry marinierter Seitan & Rettich, Süßkartoffeln
- G4 Soja Xào<sup>GL,S,SY</sup>**  
Marinierter Seitan, gepresste Soja, Edamame, Zitronengras
- G5 Bò Bía Chay<sup>EN,S,SY</sup>**  
Goldgebackener Tofu, gedünstete Karotten & Kohlrabi, Erdnüsse, ohne Reisnudeln

## Reisbowls

..... 11.00

serviert mit Reis, Salat & Soja-Sesam Soße

- B1 Teriyaki<sup>GL,S,SY</sup>**  
Goldgebackener Tofu mit Teriyaki Soße, Süßkartoffeln, Wakame, Edamame, Gurken-Kimchi, Karotten, Weißkohl, gerösteter Sesam, Seetang, Schnittlauch
- B2 Sốt Cà<sup>GL,S,SF,SY</sup>**  
Würzige Tomatensoße nach Saigon-Art auf goldgebackenem Tofu, Pilze, Sojasprossen, Edamame, Gurken-Kimchi, Karotten, Weißkohl, Cashews, Koriander, Schnittlauch
- B3 Saté<sup>EN,GL,S,SY</sup>**  
Cremig pikante Erdnusssoße auf knusprig paniertem Bio-Tofuschnitzel, Tomatensalsa, Avocado, Edamame, Gurken-Kimchi, Karotten, Weißkohl, geröstete Erdnüsse, Koriander
- B4 Mango-Curry<sup>SF,SY</sup>**  
Hausgemachte Currypaste nach Saigon-Art mit fruchtigem Mangopüree & Kokosmilch zu goldgebackenem Tofu, Tempeh, Süßkartoffeln, saisonales Gemüse, Cashews, Koriander
- B5 Orangen Soße<sup>GL,SY,SF</sup>**  
Sauer-scharfe Soße mit frisch gepresster Orange & Kokosmilch zu knusprig paniertem Bio-Tofuschnitzel, saisonales Gemüse, Cashews, Koriander

## VND Spezial

- Dreierlei Teller<sup>GL,S,SY</sup> ..... 14.00**  
Im Wok geschwenkt: Mariniert gebackener Tempeh, marinierte Seitan-Garnelen, goldgebackener Tofu, saisonales Gemüse, Chaosoße, dunkle Soja-Pilz Soße, Reis
- Saigon Cà Ri<sup>EN,GL,SY</sup> ..... 12.00**  
Hausgemachte Currypaste nach Saigon-Art mit Kokosmilch, goldgebackener Tofu, Seitan, Süßkartoffeln, saisonales Gemüse, Salat, geröstete Erdnüsse, frische Kräuter, Reisnudeln

Folgt uns für Neuigkeiten über instagram



@vietnextdoor.vnd

<sup>EN</sup>Erdnüsse <sup>GL</sup>Gluten <sup>S</sup>Sesam <sup>SF</sup>Schalenfrüchte <sup>SY</sup>Soja  
<sup>1</sup>Koffein <sup>2</sup>Sulfite <sup>3</sup>Geschwefelt <sup>4</sup>Farbstoffe <sup>5</sup>Süßstoffe  
<sup>6</sup>Chinin

## Reisnudeln

**11.50**

serviert mit Salat, Sojasprossen, Gurken, Karotten, Weißkohl, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln & Limetten-Soja Soße

### R1 Bún Bò Nam Bộ Chay<sup>EN, GL, SY</sup>

Marinierter Seitan, gepresste Soja, goldgebackener Tofu, Zitronengras

### R2 Bún Chả Giò<sup>EN, GL, SY</sup>

Geschnittene Frühlingsrollen

### R3 Bún Rau Xào<sup>EN, SY</sup>

Gedünstete Karotten & Kohlrabi, saisonales Gemüse, goldgebackener Tofu

### R4 Bún Bò Cà Ri<sup>EN, GL, SY</sup>

In Curry marinierter Seitan & Rettich, gepresste Soja, goldgebackener Tofu, Zitronengras

## Nudelsuppen

**12.00**

### N1 Phở Chay<sup>GL, SY</sup>

Aromatische Brühe aus diverser Gemüse, marinierter Seitan, goldgebackener Tofu, gepresste Soja, Bällchen aus Sojafasern, saisonales Gemüse, frische Kräuter, Reisbandnudeln

### N2 Udon Chay<sup>GL, SY</sup>

Aromatische Brühe aus diverser Gemüse, marinierter Seitan, goldgebackener Tofu, saisonales Gemüse, frische Kräuter, Udon Nudeln

### N3 Kokos Phở<sup>SY</sup>

Sauer-scharfe Kokosmilchsuppe, goldgebackener Tofu, Tempeh, saisonales Gemüse, frische Kräuter, Reisbandnudeln

### N4 Kokos Udon<sup>GL, SY</sup>

Sauer-scharfe Kokosmilchsuppe, goldgebackener Tofu, Tempeh, saisonales Gemüse, frische Kräuter, Udon Nudeln

## Desserts

**5.00**

### D1 Kokos Crème Brûlée<sup>SY</sup>

### D2 Tiramisu<sup>GL, SY</sup>

Ca Phê Phin oder Matcha

## Alkoholfrei

Đá chanh 0.4l ..... **5.00**

Hausgemachte Zitronen-Limetten Limonade

Đá chanh dây 0.4l ..... **5.00**

Hausgemachte Zitronen-Limetten Maracuja Limonade

Đá chanh xoài 0.4l ..... **5.00**

Hausgemachte Zitronen-Limetten Mango Limonade

Trà Đá 0.4l<sup>1</sup> ..... **5.00**

Hausgemachter kalt gebrühter Tee

Sinh Tố Xoài 0.4l<sup>SY</sup> ..... **6.00**

Mango Lassi

Vöslauer Wasser 0.25l | 0.75l ..... **2.50 | 5.00**

Still oder Sprudel

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 0.2l<sup>1,4,5</sup> ..... **2.50**

Bauer Saftschorle 0,33l ..... **3.00**

Apfel, Mango oder Maracuja

Tee Tasse | Kanne ..... **3.00 | 5.00**

hausgemachter Ingwer-Minz, Jasmin oder viet. Grüntee

## Alkoholisch

Warsteiner 0.33l ..... **3.00**

Warsteiner Alkoholfrei 0.33l ..... **3.00**

Tiger Beer 0.33l ..... **4.00**

Viet. Schnaps Lúa mõi 2cl ..... **3.00**

Aperol Spritz 0.2l<sup>2,3,4,6</sup> ..... **6.00**

Hugo 0.2l<sup>2,3</sup> ..... **6.00**

Veganer Bio Hauswein 0.2l<sup>2</sup> ..... **4.50**

Rot, Rosé oder Weiß

## Kaffee

Ca Phê Sữa Đá<sup>1</sup> ..... **4.50**

Vietnamesischer Eiskaffee mit Schlagcreme

Ca Phê Phin<sup>1</sup> ..... **3.50**

Vietnamesischer Phin-Kaffee.

Mit oder ohne Schlagcreme