

BINH MINH

Das vietnamesische Restaurant

Binh Minh

Das vietnamesische Restaurant

Inhaberin: Tam Nguyen

Ostendstraße 61
60314 Frankfurt am Main

Tel. 069 / 90 43 11 24
www.binh-minh.de

Öffnungszeiten:

Mo - Fr 11³⁰ - 14⁰⁰ / 18⁰⁰ - 23⁰⁰

Sa + So, Feiertage 18⁰⁰ - 23⁰⁰

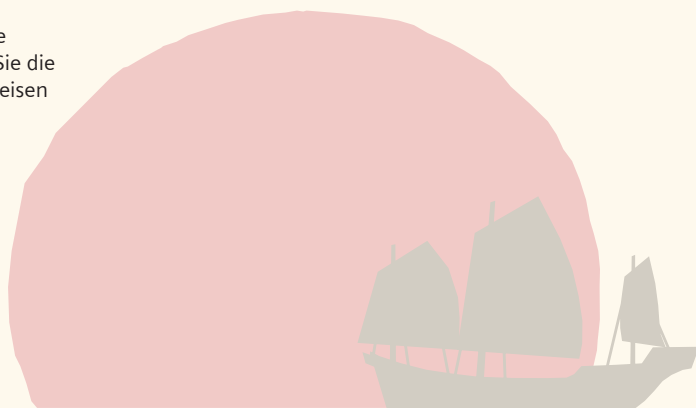
Alle Preise sind in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir je Verpackung 0,50 € berechnen, wenn Sie die Reste der im Restaurant verzehrten Speisen mitnehmen möchten.

© 2017 Binh Minh Restaurant

Logo- & Speisekarten-Gestaltung:
www.smartform.de



Herzlich willkommen im Binh Minh!

Wir freuen uns, Sie als unseren Gast begrüßen und feinschmeckerisch verwöhnen zu dürfen. Wir möchten, dass bei Ihnen die „Sonne aufgeht“, wenn Sie unsere Speisekarte durchgehen und die vielen Köstlichkeiten genießen, die Vietnam zu bieten hat.

Starten Sie Ihre kulinarische Reise unbedingt mit unseren wundervollen, hausgemachten Vorspeisen - angefangen mit der allzeit beliebten vietnamesischen Frühlingsrolle oder der handgerollten Sommerrolle, über die gedämpften Teigtäschchen bis hin zu den Garnelen-Röllchen.

Besonders im Sommer empfehlen sich die herrlich erfrischenden Salate, die aus feinen exotischen Zutaten und Gewürzen zubereitet werden. Sehr schmackhaft sind auch große Reismudel-Schalen mit Sojasprossen, Gurke, Salat und vielen frischen Kräutern. Dazu werden verschiedene Garnierungen zur Auswahl gestellt und eine hauseigene verfeinerte Fischsauce „nước mắm“ gereicht. Für Neugierige haben wir dieses Gericht als Variation mit Reisblättern auch zum selber rollen.

Nicht nur im Winter sind Suppen mit kräftiger Bouillon zu empfehlen. Sie sind in Vietnam hochgeschätzt und zu jeder Tageszeit eine vollwertige Mahlzeit. Wir haben daher nicht nur kleine Vorspeise-Suppen, sondern auch große Schalen als Hauptgang in unserer Speisekarte. Jede Region Vietnams hat ihre eigene Suppe, die die geographische Herkunft wiedergibt: Hoch im Norden ist es „Phở“ mit ihrer kräftigen Rindfleischbrühe aus vielen Gewürzen wie Ingwer, Zimt und Sternanis. In der Mitte des Landes mit seiner ehemalige Kaiserstadt Huế, wird „Bún bò Huế“ gereicht, eine delikate Suppe mit Zitronengras, das der Brühe die besonders feine Note verleiht. In Ho-Chi-Minh-Stadt ist das „Saigoner-Frühstück“ sehr beliebt - eine klare Suppe mit Garnelen und Schweinefleisch, das beides hervorragend miteinander harmoniert. Ganz im Süden, in Rạch Giá, genießt man die „Fischer-Suppe“, eine leichte Brühe mit Meeresfrüchten.

Zum stimmungsvollen Ausklang Ihrer kulinarischen Reise empfehlen wir unsere große Auswahl an Desserts und Cocktails.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser hilfsbereites Team. Gerne beliefern wir auch Ihre Veranstaltung oder Feier.

Ihr Binh Minh Team

Willkommen

- | | | |
|----------|--|-------------|
| 1 | Hủ tiếu nước
„Saigoner Frühstück“ - Traditionelle Reisnudelsuppe mit Garnelen, Schweinefleisch und Sojasprossen, garniert mit frischen Kräutern
Traditional rice noodle soup „Saigon breakfast“ with shrimps, roasted pork and bean sprouts, garnished with fresh herbs | 5,00 |
| 2 | Bún Rạch Giá
Fischer-Suppe mit Garnelen, Pangasius und Sojasprossen, garniert mit frischen Kräutern, pikant
Fishermen's special soup with shrimps, catfish and bean sprouts, garnished with fresh herbs, piquant | 5,00 |
| 3 | Súp hoành thánh
Suppe mit Schweinehack-Wantan und Mangold, garniert mit frischen Kräutern
Soup with pork-wantan and spinach beet, garnished with fresh herbs | 4,50 |
| 4 | Súp xủi cảo
Suppe mit Garnelen-Wantan und Mangold, garniert mit frischen Kräutern
Soup with shrimps-wantan and spinach beet, garnished with fresh herbs | 6,00 |
| 5 | Canh chua gà
Süß-saure Suppe mit Hühnerfleisch, Zitronengras, frischer Ananas, Okra, frischem Gemüse und Kräutern, mittelscharf
Sweet-sour soup with chicken, lemon grass, fresh pineapple, okra, fresh vegetables and herbs, medium-hot | 4,50 |
| 6 | Canh chua chay
Süß-saure Suppe mit Bio-Tofu, frischer Ananas, Okra, frischem Gemüse, Zitronengras und Kräutern, mittelscharf
Sweet-sour soup with bio-tofu, fresh pineapple, okra, fresh vegetables, lemon grass and herbs, medium-hot | 4,50 |
| 7 | Canh chua tôm
Süß-saure Garnelensuppe mit frischen Champignons, Kaffir-Limettenblättern und Kräutern, mittelscharf
Sweet-sour shrimp-soup with mushrooms, kaffir-lemon leaves and herbs, medium-hot | 5,50 |
| 8 | Canh chua tôm nước dừa
Exotische Garnelensuppe mit frischen Champignons, Kräutern und Kokosmilch, mittelscharf
Exotic shrimp-soup with fresh mushrooms and coconut milk, medium-hot | 6,00 |
| 9 | Canh chua gà nước dừa
Hühnersuppe mit frischen Champignons, Kokosmilch und Kräutern, mittelscharf
Chicken soup with fresh mushrooms, coconut milk and herbs, medium-hot | 5,00 |

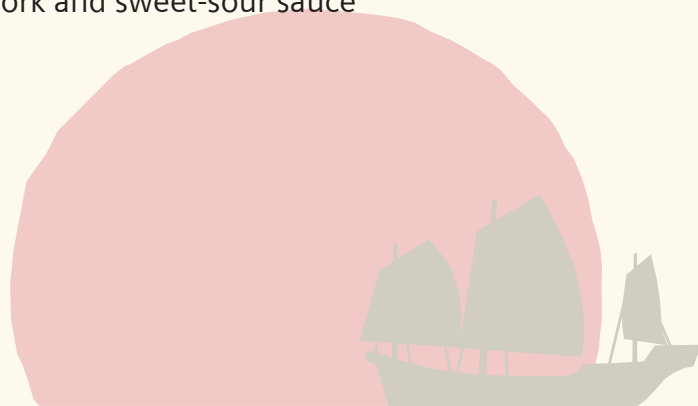


11	Salat Bình Minh đặc biệt *	7,00
	Bình Minh Salat mit Meeresfrüchten, Glasnudeln, frischem Gemüse und Kräutern, mittelscharf Bình Minh salad with seafood, glass noodles, fresh vegetables and herbs, medium-hot	
12	Gỏi lạp bò *	6,00
	Spezieller Rindfleisch-Salat mit frischem Gemüse und einer Prise gemahlenem Röstreis, mittelscharf Special salad with beef, fresh vegetables and a pinch of grounded fried rice, medium-hot	
13	Gỏi lạp gà *	5,50
	Spezieller Hühnerfleisch-Salat mit frischem Gemüse und einer Prise gemahlenem Röstreis, mittelscharf Special salad with chicken, fresh vegetables and a pinch of grounded fried rice, medium-hot	
14	Bò lúc lắc *	6,00
	Rindfleischwürfel auf Salat- und Kräuterbett Beef cubes on a bed of salad and fresh herbs	
16	Gỏi đu đủ *	6,00
	Grüner Papayasalat mit Rindfleisch, frischem Basilikum und Limettendressing Green papaya salad with beef, fresh basil and lime dressing	
17	Salat khóm *	5,50
	Ananassalat mit Bio-Tofu, frischem Gemüse und Kräutern, pikant Pineapple salad with bio-tofu, fresh vegetable and herbs, piquant	
18	Gỏi Seetang	5,50
	Seetangsalat mit Sesam Seaweed salad with sesame	

* Gericht oder Sauce enthält Erdnüsse, die auf Wunsch weggelassen werden können.
Meal or sauce contains peanuts which can be left out if desired.

Vorspeisen-Salate

- | | | |
|-----------|---|-------------|
| 21 | Chả giò
Vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinehackfleisch,
Glasnudeln und Morcheln
Vietnamese spring rolls with pork, glass noodles and morels | 5,00 |
| 22 | Chả giò chay *
Vegetarische Frühlingsrollen mit Tofu und Glasnudeln
Vegetarian spring rolls with tofu and glass noodles | 5,00 |
| 23 | Chả giò tôm
Frühlingsrollen mit Garnelen und Hühnchen-Fleisch
Spring rolls with shrimps and chicken | 6,00 |
| 24 | Chả giò tôm cua
Frühlingsrollen mit Garnelen und Krebsfleisch
Eggrolls with shrimps and crayfish meat | 5,50 |
| 25 | Gỏi cuốn tôm thịt *
Sommerrollen mit Garnelen, Schweinefleisch,
Salat und frischen Kräutern
Summer rolls with shrimps, pork, salad and fresh herbs | 5,50 |
| 26 | Gỏi cuốn chay *
Vegetarische Sommerrollen mit Bio-Tofu und frischen Kräutern
Vegetarian summer rolls with bio-tofu and fresh herbs | 5,50 |
| 27 | Há cảo
Gedämpfte Hakau (Dim Sum) mit Garnelen; serviert
im Bambuskorbchen
Steamed ha cau (dim sum) with shrimps; served in a steamer basket | 5,50 |
| 28 | Chạo tôm *
Geröstete Hummerpastete an Zuckerrohrstäbchen
Roasted lobster-pâté on sugar-canes | 6,00 |
| 29 | Hoành thánh chiên
Gebackene Wantans mit Schweinefleisch und süß-saurer Sauce
Fried wantan with pork and sweet-sour sauce | 4,50 |



- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 30 | Gà xỏ xôi sa tế
Hähnchenfleisch-Spieße mit Erdnuss-Saté-Sauce
Barbecued chicken with peanut sauce | 5,50 |
| 32 | Bánh đập *
Garnelenröllchen im dünnen Speckmantel, serviert mit Reisnudeln und frischen Kräutern; werden vom Gast selbst am Tisch gewickelt
Bacon-wrapped shrimp rolls with rice noodles and fresh herbs; rolled by the guest himself | 7,00 |
| 33 | Bánh cuốn
Gedämpfter Reisteigcrêpe mit Schweinehack-Füllung, Morcheln, frischen Kräutern und Fischesauce
Steamed rice pastry with minced pork meat-stuffing, morels, fresh herbs and fish sauce | 5,50 |
| 34 | Dĩa khai vị đặc biệt cho 2 người
Vorspeise für zwei Personen mit Garnelenfrühlingsrollen, gebackenen Wantans mit Schweinefleisch, Hähnchenfleisch-Spieße mit Erdnuss-Saté-Sauce, panierte Garnelen und Seetangsalat
Plate for two persons with shrimp spring rolls, fried pork-wantans, chicken with peanut sauce, coated shrimps and seaweed salad | 19,50 |

* Gericht oder Sauce enthält Erdnüsse, die auf Wunsch weggelassen werden können.
Meal or sauce contains peanuts which can be left out if desired.

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 41 | Tôm kho tiêu
Im Wok geschwenkte Garnelen in Pfeffersauce, scharf
Roasted shrimps with pepper sauce, hot | 16,50 |
| 42 | Tôm xào sả nước dừa *
Geröstete Garnelen in Zitronengras- und Kokosnuss-Sauce, pikant
Roasted shrimps with lemon grass and coconut sauce, piquant | 16,50 |
| 43 | Tôm rim
Geschmorte Riesengarnelenpfanne mit feinem Gemüse
Pan of stewed giant prawns with fine vegetables | 16,50 |
| 44 | Tôm rang tỏi
Riesengarnelen mit feinem Gemüse und Knoblauch gebraten
Pan of giant prawns, roasted with fine vegetables and garlic | 16,50 |
| 45 | Tôm rang me
Spezielle Garnelenpfanne mit Tamarinden-Sauce
Special shrimp-pan with tamarind sauce | 16,50 |
| 46 | Cá Lachs kho tộ¹²⁵
Geschmortes Lachsfilet in Pfeffersauce mit Soja-Sauce ¹²⁵ ,
im Tontopf serviert, mit Beilagensalat, scharf
Stewed salmon filet in pepper sauce with soy sauce ¹²⁵
and served in a clay pot, with salad, hot | 14,50 |
| 47 | Cá Lachs sốt cà
Gebackenes Lachsfilet in Tomatensauce, pikant
Roasted salmon filet in tomato sauce, piquant | 14,00 |
| 48 | Cá Pangasius chiên sốt cà
Gebackenes Pangasiusfilet mit vietnamesischer süß-saurer Sauce
Roasted catfish filet with Vietnamese sweet-sour sauce | 11,00 |
| 49 | Cá Dorade chiên sốt cà / nước mắm
Frische Dorade, gebraten mit Tomatensauce und Gemüse
oder traditionell mit Ingwer-Fischsauce (ohne Gemüse)
Fresh fried sea bream with tomato sauce and vegetables
or traditionally with ginger fish sauce (without vegetables) | 15,50 |

Alle Hauptgerichte werden - sofern nicht anders angegeben - mit Gemüse und Reis serviert.
All main dishes are served with vegetables and rice - unless otherwise noted.

* Gericht oder Sauce enthält Erdnüsse, die auf Wunsch weggelassen werden können.
Meal or sauce contains peanuts which can be left out if desired.

¹²⁵ Soja-Sauce mit Farbstoff, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffen
Soy sauce with colourant, flavour enhancer and preservatives



- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 51 | Vịt hạnh nhân nấm đông cô
Knusprig geröstete Ente in „Fünf-Gewürzen“ mit Tongku Pilzen und Mandeln auf Gemüsebett, pikant
Crispy fried duck with five spices, tonkus, almonds and vegetables, piquant | 13,50 |
| 52 | Vịt quay khóm
Knusprig geröstete Ente in frischer Ananas-Sauce auf Gemüsebett
Crispy fried duck with fresh pineapple sauce and vegetables | 13,50 |
| 53 | Vịt sa tế
Knusprig geröstete Ente in Erdnuss-Saté-Sauce auf Gemüsebett, pikant
Crispy fried duck with peanut sauce and vegetables, piquant | 13,50 |
| 54 | Vịt xào cà ri nước dừa, cay
Im Wok geschwenkte Ente in Curry-Kokosmilch mit feinem Gemüse und Litschis, scharf
Wok-cooked duck in curry-coconut-milk with fine vegetables and lychees, hot | 13,00 |
| 55 | Vịt sốt cà ri
Knusprig geröstete Ente mit Curry-Sauce auf Gemüsebett, scharf
Crispy fried duck with curry sauce and vegetables, hot | 14,50 |
| 56 | Vịt xào ớt
Im Wok geschwenkte Ente mit Paprika und Jungmais in Chili-Sauce, scharf
Wok-cooked duck with sweet pepper and corn in chili sauce, hot | 13,00 |
| 57 | Vịt quay có xương
Lackierte Ente auf ausgesuchtem Gemüsebett
Lacquered duck with selected vegetables | 16,00 |
| 61 | Gà kho gừng
Im Wok geschwenktes Hühnchenfleisch in Ingwersauce, pikant
Wok-cooked chicken with ginger sauce, piquant | 10,00 |
| 62 | Gà cà ri
Im Wok geschwenktes Hühnchenfleisch in Curry, scharf
Wok-cooked chicken with curry, hot | 10,00 |
| 63 | Gà xào me, nước dừa
Hühnchenfleisch in Tamarinden- und Kokosnuss-Sauce, pikant
Chicken in tamarind- and coconut sauce, piquant | 10,50 |
| 64 | Gà xào lăn *
Hühnerfleisch in Kokosmilch-Sauce mit Glasnudeln, scharf
Chicken with coconut milk and glass noodles, hot | 10,50 |

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 71 | Heo kho tiêu¹²⁵
Im Wok geschwenktes Schweinefleisch in Pfeffersauce mit Soja-Sauce ¹²⁵ , scharf
Wok-cooked pork meat with pepper sauce and soy sauce ¹²⁵ , hot | 10,00 |
| 72 | Heo sa tế
Im Wok geschwenktes Schweinefleisch in Erdnuss-Saté-Sauce, pikant
Wok-cooked pork meat in peanut sauce, piquant | 10,00 |
| 73 | Heo nướng xá xíu¹
Gegrilltes Schweinefleisch ¹ in Honig mit Tomaten- und Gurkenscheiben garniert
Barbecued pork ¹ in honey and garnished with tomato- and cucumber stripes | 11,00 |
| 74 | Bò sả nghệ
Im Wok geschwenktes Rindfleisch in Zitronengras und Kokosmilch, pikant
Wok-cooked beef in lemon-grass and coconut milk, piquant | 11,50 |
| 75 | Bò xào cà ri
Im Wok geschwenktes Rindfleisch in Curry-Kokosmilch mit feinem Gemüse, scharf
Wok-cooked beef in curry-coconut-milk with fine vegetables, hot | 12,50 |
| 76 | Bò xào ớt
Im Wok geschwenktes Rindfleisch in Chili-Sauce, scharf
Wok-cooked beef with chili sauce, hot | 12,50 |

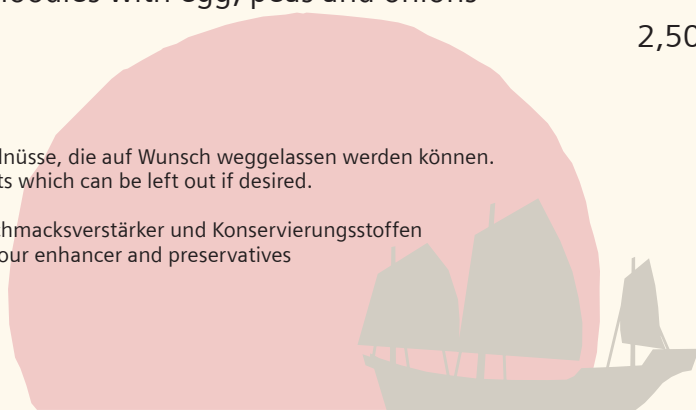
Extra Beilagen
Further side dishes

- | | |
|---|------|
| Kleine Schale Reis
Small bowl of rice | 2,00 |
| Kleine Schale gebratener Reis mit Ei, Erbsen und Zwiebeln
Small bowl of fried rice with egg, peas and onions | 3,50 |
| Kleine Schale gebratene Nudeln mit Ei, Erbsen und Zwiebeln
Small bowl of fried noodles with egg, peas and onions | 3,50 |
| Krabbenchips
Shrimp chips | 2,50 |

* Gericht oder Sauce enthält Erdnüsse, die auf Wunsch weggelassen werden können.
Meal or sauce contains peanuts which can be left out if desired.

¹ Mit Farbstoff / With colourant

¹²⁵ Soja-Sauce mit Farbstoff, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffen
Soy sauce with colourant, flavour enhancer and preservatives



- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 81 | Tàu hủ xào sã nghệ *
Im Wok geschwenktes Tofu mit Kokosmilch und Zitronengras-Gewürzen, pikant
Wok-cooked tofu, roasted with coconut milk and spicy lemon-grass, piquant | 10,50 |
| 82 | Tàu hủ cà ri
Im Wok geschwenktes Tofu in Curry-Sauce, scharf
Wok-cooked tofu, roasted in curry sauce, hot | 10,50 |
| 83 | Tàu hủ xào ớt
Im Wok geschwenktes Tofu in Chili-Sauce, scharf
Wok-cooked tofu, roasted in chili sauce, hot | 10,50 |
| 84 | Tempura - Rau cải lăn bột
Gemüse Tempura (im Teigmantel frittiert)
Vegetables tempura (deep fried in a crust) | 10,50 |
| 85 | Tàu hủ xào với bí rợ, sốt cà ri đỏ
Im Wok geschwenkter Tofu und Kürbis in roter Curry-Sauce, scharf
Wok-cooked tofu and pumpkin, roasted in red curry sauce, hot | 11,00 |
| 86 | Tàu hủ xào với cà tím, sốt cà ri xanh
Im Wok geschwenkter Tofu und Aubergine in grüner Curry-Sauce, scharf
Wok-cooked tofu and eggplant, roasted in green curry sauce, hot | 11,00 |
| 87 | Rau cải xào
Im Wok geschwenkter Mangold mit Austernsauce
Wok-cooked spinach beet, fried with oyster sauce | 9,50 |
| 88 | Tàu hủ nhồi sã
Tofu mit Zitronengras gefüllt und Gemüse garniert
Tofu stuffed with lemon-grass and garnished with vegetables | 11,00 |

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 91 | Phở Hà-Nội
Traditionelle Reisbandnudel-Suppe aus Hanoi mit Rindfleisch
Hanoi's traditional rice-noodle soup with beef | 11,00 |
| 92 | Bún bò Huế
Traditionelle Reisnudel-Suppe aus Hue mit Rind- und Schweinefleisch, scharf
Hue's traditional rice-noodle soup with beef and pork, hot | 11,00 |
| 93 | Hủ tiếu Mỹ Tho
Reisbandnudelsuppe aus My Tho mit Meeresfrüchten
My Tho's rice-noodle soup with seafood | 11,00 |
| 94 | Mì vịt
Eiernudelsuppe mit lackiertem Entenfleisch
Egg-noodle soup with lacquered duck | 11,00 |
| 95 | Mì xủi cảo thịt xá xíu
Eiernudelsuppe mit Garnelen-Wantans und Schweinefleisch
(auf Wunsch auch ohne Schweinefleisch)
Egg-noodle soup with shrimp-wantans and pork
(also without pork if desired) | 11,50 |
| 96 | Trừu xào ớt
Lammfleisch gebraten mit Chilis, scharf
Lamb roasted in chili sauce, hot | 16,00 |
| 97 | Trừu cà ri
Lammfleisch in Curry-Sauce mit Erdnuss, scharf
Lamb in curry sauce with peanut, hot | 16,50 |
| 98 | Bò cuốn lá lổp *
Rinderhackfleisch-Röllchen gegrillt in Lop-Blättern, mit frischen Kräutern, Salat und Reisnudeln;
werden vom Gast selbst am Tisch gewickelt
Grilled beef hash in lop leaves, served with fresh herbs, salad and rice noodles; rolled by the guest himself | 14,00 |
| 99 | Nem nướng cuốn *
Gegrillte Röllchen aus gemischtem Garnelen- und Schweinehackfleisch, mit frischen Kräutern, Salat und Reisnudeln;
werden vom Gast selbst am Tisch gewickelt
Grilled rolls of mixed shrimp and pork hash, served with fresh herbs, salad and rice noodles; rolled by the guest himself | 14,00 |

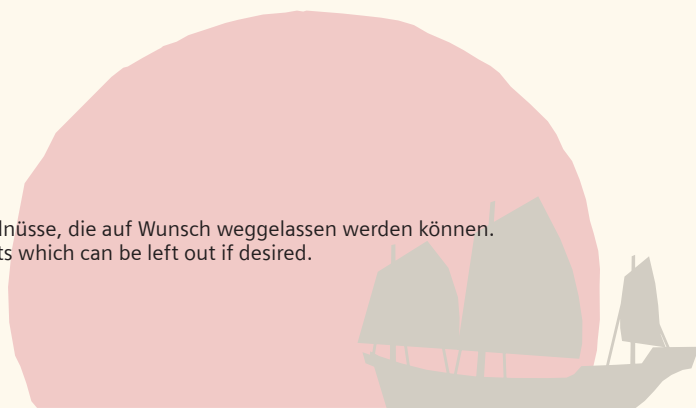
* Gericht oder Sauce enthält Erdnüsse, die auf Wunsch weggelassen werden können.
Meal or sauce contains peanuts which can be left out if desired.



- | | | |
|------------|---|--------------|
| 100 | Cơm chiên Bình Minh
Gebratener Reis mit im Wok geschwenktem Tintenfisch,
Garnelen und Ei
Wok-cooked rice, fried with squid, shrimps and eggs | 12,50 |
| 101 | Mì xào giòn
Knusprige Eiernudeln mit Garnelen und Schweinefleisch
Crispy egg-noodles with shrimps and pork meat | 12,00 |
| 102 | Mì xào mềm
Im Wok geschwenkte Eiernudeln mit Garnelen und Schweinefleisch
Fried egg-noodles with shrimps and pork meat | 11,00 |
| 103 | Hủ tiếu xào
Im Wok geschwenkte Reisbandnudeln mit Garnelen
und Schweinefleisch
Fried rice-noodles with shrimps and pork meat | 12,00 |
| 104 | Bún chả giò *
Reisnudel-Topf mit vietnamesischen oder vegetarischen Frühlings-
rollen, Salat, Gurke und frischen Kräutern, pikant
Big bowl of rice noodles and Vietnamese or vegetarian spring rolls
with salad, cucumber and fresh herbs, piquant | 10,50 |
| 105 | Bún tôm xào thịt *
Reisnudel-Topf mit gebratenen Garnelen, Schweinefleisch
und frischen Kräutern, pikant
Big bowl of rice noodles with shrimps, pork meat, salad,
cucumber and fresh herbs, piquant | 11,00 |
| 106 | Bún gà xào cà ri *
Reisnudel-Topf mit Hähnchenfleisch in Curry-Sauce, pikant
Big bowl of rice noodles with chicken in curry sauce, piquant | 10,50 |
| 107 | Bún bò xào sả *
Reisnudel-Topf mit Rindfleisch in Zitronengras, pikant
Big bowl of rice noodles with beef and lemon-grass, piquant | 10,50 |
| 108 | Bún bò xào sả nước dừa *
Reisnudel-Topf mit Rindfleisch, gebraten in
Zitronengras-Gewürz und Kokosnuss-Sauce, pikant
Big bowl of rice noodles with beef, lemon-grass and
coconut milk, piquant | 11,00 |
| 109 | Bún bò lá lốt nướng *
Reisnudel-Topf mit gegrillten Rinderhack-Rollen in Lopblättern, pikant
Big bowl of rice noodles with grilled, minced beef rolls in lop leaves, piquant | 11,50 |

121 Trái vải	3,50
Litschi-Früchte Lychee fruits	
122 Trái vải với kem	4,00
Litschi-Früchte mit Vanilleeis Lychee fruits with vanilla ice-cream	
123 Chuối chiên	4,00
Gebackene Banane mit Honig und Mandelsplittern Fried bananas with honey and almond slivers	
124 Chuối đốt và kem	5,50
Banane flambiert mit Vanilleeis Banana flambé with vanilla ice-cream	
125 Chuối caramel và kem	4,50
Banane Caramel mit Vanilleeis Bananas caramel with vanilla ice-cream	
126 Khóm chiên	4,00
Gebackene Ananas mit Honig und Mandelsplittern Fried pineapple with honey and almond slivers	
127 Khóm chiên đốt với kem	5,50
Ananas flambiert mit Eis Pineapple flambé with ice-cream	
128 Khóm caramel và kem	4,50
Ananas Caramel mit Vanilleeis Pineapple caramel with vanilla ice-cream	
129 Chuối chưng *	4,00
Banane in Kokosnuss-Creme Bananas in coconut cream	
130 Kem trà xanh	3,50
Grüntee-Eis Green tea ice-cream	

* Gericht oder Sauce enthält Erdnüsse, die auf Wunsch weggelassen werden können.
Meal or sauce contains peanuts which can be left out if desired.



Getränke

Alkoholfreies

Mineralwasser	0,3 l 1,80	1,0 l 5,00
Stilles Wasser	0,3 l 1,80	1,0 l 5,00
Coca Cola ^{1,2} , Cola Light ^{1,2,4} , Fanta ¹ , Sprite, Spezi ^{1,2}	0,3 l 2,00	0,5 l 3,00
Bitter Lemon ³ , Ginger Ale ¹	0,2 l 2,00	0,3 l 3,00
Tonic Water ³	0,2 l 2,00	
Hausgemachte, eisgekühlte Limonen-Limonade mit Minze		0,4 l 3,90
Apfel-, Orangen-, Ananas-, Traubensaft	0,2 l 2,00	0,3 l 2,80
als Saftschorle	0,3 l 2,00	0,5 l 3,00
Bananen-, Kirsch-, Maracujasaft	0,2 l 2,50	0,3 l 3,30
als Saftschorle	0,3 l 2,50	0,5 l 3,50
Litschi-, Guaven-, Mangosaft	0,2 l 2,80	0,3 l 3,80
als Saftschorle	0,3 l 2,80	0,5 l 4,00
Sojamilch (warm oder kalt)		0,3 l 3,00
Frische Kokosmilch		0,3 l 4,00

Tee, Kaffee

Kanne Jasmin- oder Grüner Tee	0,3 l 2,50
Kanne frischer Ingwer-Tee	0,3 l 3,00
Kanne frischen Pfefferminz-Tee	0,3 l 3,00
Hausgemachter Eistee	0,3 l 3,50
Tasse Kaffee, Tasse Espresso	2,00
Tasse Cappuccino, Espresso Macchiato	2,80
Latte Macchiato, Milchkaffee	3,50
Vietnamesischer Drip-Coffee	4,00
Vietnamesischer Drip-Coffee mit Eis	4,50

Pro Glas Leitungswasser wird eine Servicegebühr von 0,50 Euro erhoben.
We charge a service fee of 0,50 Euro per glass of tap water.



Bier

Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	2,80	0,5 l	4,00
Franziskaner Weizenbier (Kristall, Hefe, Dunkel, Hefe alkoholfrei)			0,5 l	3,50
Bitburger alkoholfreies Bier			0,3 l	2,80
Saigon Beer, Singha Beer			0,33 l	3,50
Radler	0,3 l	2,50	0,5 l	3,50
Apfelwein	0,25 l	2,00	0,5 l	3,50

Aperitif

Litschiwein (kalt, warm)	16,5%	5 cl	3,00
Reiswein, Sake (warm)	16,5%	10 cl	5,00
Pflaumenwein (kalt, warm)	16,5%	5 cl	3,00
Sherry (Dry, Medium)	18,0%	5 cl	3,00
Martini (Bianco, Rosso)	16,0%	5 cl	3,00
Campari Bitter ¹	30,0%	5 cl	3,50
Campari Soda ¹		4 cl	4,00
Campari Orange ¹		4 cl	4,00

Digestif

Mekongschnaps	35,0%	2 cl	3,00
Vietnamesischer Reisschnaps	45,0%	2 cl	3,00
Remy Martin V.S.O.P.	45,0%	2 cl	3,50
Hennessy V.S.O.P.	40,0%	2 cl	3,50
Malteser	40,0%	2 cl	2,50
Wodka	37,5%	2 cl	2,50
Fernet Branca	39,0%	2 cl	2,50
Ramazotti	30,0%	2 cl	2,50
Averna	29,0%	2 cl	2,50
Jack Daniels	40,0%	2 cl	3,00
Bacardi Rum	37,5%	2 cl	2,50
Gordon's Gin	37,5%	2 cl	2,50
Sierra Tequila	38,0%	2 cl	2,50

Sekt

Piccolo trocken			0,2 l	4,00
-----------------	--	--	-------	------

¹ mit Farbstoff, ² mit Koffein, ³ mit Chinin, ⁴ mit Süßungsmittel

Weißweine - offen

0,2 l

Silvaner Q.b.A.
Rheinhessen, halbtrocken 4,50
„Halbtrocken ausgebaut mit seiner goldgelben Färbung ist dies ein angenehm fruchtiger Wein mit einem zarten, feinblumigen Duft von frischen Früchten.“

Riesling Q.b.A. „Rauenthaler Steinmächer“
Rheingau, trocken 4,50
„Herzhaft trocken mit einer belebenden Fruchtsäure ausgestattet präsentiert sich dieser Riesling mit einer enormen Fruchtfülle.“

Chardonnay, Vin de Pays d'Oc
Languedoc / Frankreich, trocken 4,50
„Sehr ausdrucksvoll mit den Aromen von Akazien, Ananas und exotischen Früchten. Ein runder und süffiger Wein, ausgeglichen, mit einem Anklang von Zitronen.“

Pinot Grigio D.O.C.
Friaul / Italien, trocken 5,00
„Ein leichter Weißwein; verbindet elegante Aromen frischer Zitrusfrüchte mit feinsten reifer Melone zu einem sinnlichen Zusammenspiel.“

Weißweinschorle 3,50

Weißweine - Flaschen

0,75 l

Riesling Q.b.A. „Graf Neipperg“
Württemberg, trocken 19,00
„Leichter, frischer Riesling vom ältesten Weingut Württembergs, mit rassiger Säure, schöner Finesse und sehr frischem Ausklang.“

Gavi di Gavi D.O.C.G. „Tenuta Trere“
Piemont / Italien, trocken 21,00
„In der Nase Anklänge von Aprikosen, Vanille und Zitrusfrüchten. Am Gaumen trocken mit balancierter Säure und feiner Frucht. Eleganter Körper und lang im Abgang.“

Roséweine - offen

0,2 l

Portugieser Weißherbst Q.b.A.
Pfalz, lieblich 4,50
„Lieblich, harmonisch und mild, mit einem feinen Aroma von Beerenfrüchten.“

Spätburgunder Q.b.A.
Pfalz, trocken 4,50
„Ausdrucksstarker Wein mit Kraft und Fülle. Aromen von Beeren, im Geschmack leicht samtig, mit feiner Säure und gehaltvollem Körper.“

Roséschorle 3,50



Rotweine - offen **0,2 l**

Cotes du Rhône A.C. „Armand Dartois“
Frankreich, trocken 4,50
„Kräftig und vollmundig mit samtigen Tanninen.“

Sangiovese Rubicone I.G.T. „Laura Romagnelli“
Emilia Romagna / Italien, trocken 4,50
„Ein trockener und fruchtiger Wein mit kräftigem kirschroten Farbton, gute Struktur am Gaumen, harmonisch im Ausklang.“

Merlot, Vin de Pays d’Oc
Languedoc / Frankreich, trocken 4,50
„Rubinrot mit dem Aroma roter Beerenfrüchte und Schwarzkirschen, anschniegsam am Gaumen und mundig dank der milden Gerbsäuren.“

Rotweine - Flaschen **0,75 l**

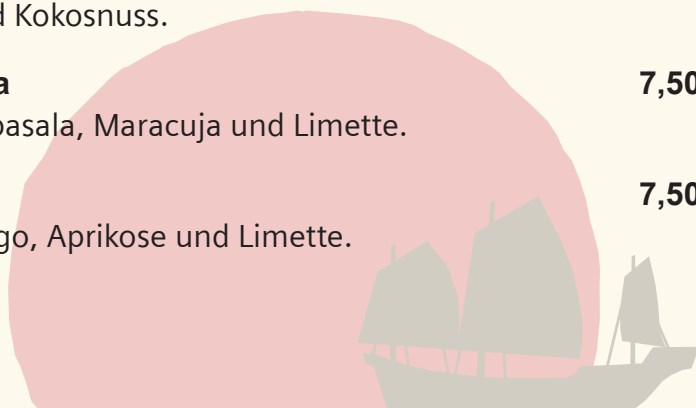
Bordeaux AC „Château Bréjou“
Bordeaux / Frankreich, trocken 20,00
„Dieser Wein bietet eine intensive rote Robe und Aromen von Gewürzen und Toast gemischt mit harmonischen Fruchtnoten. Am Gaumen eine gute Balance zwischen Früchten und der charakteristischen Eichenfass-Note.“

Torres „Coronas“ Tempranillo
D.O. Penedès / Spanien, trocken 21,00
„Elegantes Bouquet mit feiner Balance der rebsortentypischen Aromen von Waldbeeren, und Lakritz neben delikaten Gewürznoten und Anklängen von Eichenholz. am Gaumen sanft und rund mit samtweichem Tannin und Rebsortencharakter, im Finale lang und sehr elegant mit feinwürzigen Röstnoten.“

Laborie „Impossible Red“ Tempranillo
Western Cape / Paarl, Südafrika 27,00
„Der Wein besticht durch besondere Noten von Mokka, dunkler Schokolade und Kaffee, Aromen von süßen Gewürzen und Zigarrenkiste ergänzen die Aromenvielfalt harmonisch. Diese Cuvée ist weich, saftig und fleischig mit sowohl süßen fruchtigen Elementen als auch einer perfekten Struktur und einem langen Abgang.“

Mit Alkohol

- | | |
|--|--------------|
| 201 Scorpion | 7,00 |
| Ein in Hawaii beliebter starker Drink aus Rum, Brandy, Orangenlikör und tropischen Fruchtsäften. | |
| 202 Scorpion Cup | 16,00 |
| Eine herrlich erfrischende Mischung für zwei Personen. | |
| 203 Singapore Sling | 6,00 |
| Mit Brandy, Gin, Grenadine und Limette | |
| 204 Maitai | 7,00 |
| Eine geheimnisvolle Mischung aus Rum, Ananas und Limette. | |
| 205 Zombie (short) | 7,00 |
| Eine stake Mischung aus Cointreau, Rum, Orange, Limette und tropischen Fruchtsäften. Mit Vorsicht zu genießen! | |
| 206 Planter Punch | 6,00 |
| Ein Getränk aus Zeiten „Vom Winde verweht“ mit Rum, Grenadine, Ananas- und Orangensaft. | |
| 207 Pina Colada | 7,50 |
| Ein Hauch von Eleganz - mit Rum, Ananassaft und Kokoscreme. | |
| 208 Mango Colada | 7,50 |
| Mit Rum, Mangosaft und Kokoscreme. | |
| 209 Binh Minh Brise | 6,00 |
| Ein erfrischender Drink aus Gin, Grenadine und Fruchtsäften. | |
| 210 Long Island Ice Tea | 7,50 |
| Ein starker Tea-Drink, mit Gin, Tequila, Rum, Wodka und Cola. | |
| 211 Binh Minh Sling | 6,50 |
| Eine ganz besondere Mischung aus Wodka und Amaretto. | |
| 212 Tequila Sunrise | 7,00 |
| Eine erfrischende Mischung aus Tequila, Orangensaft und Zitrone. | |
| 213 Malibu Sunrise | 7,00 |
| Eine herrlich erfrischende Mischung aus Malibu und Säften. | |
| 214 Binh Minh Exotica | 7,50 |
| Unsere exotische Hausmischung. Eine Fantasie aus Banane, Ananas, Orange und Kokosnuss. | |
| 215 Batida de Maracuja | 7,50 |
| Mit Nega Fulo, Jambasala, Maracuja und Limette. | |
| 216 Batida de Mango | 7,50 |
| Mit Nega Fulo, Mango, Aprikose und Limette. | |



217 Caipirinha	Das Nationalgetränk Brasiliens - mit Cacchaca und Limette.	7,00
218 Chichi	Ein Kokos-Drink mit Wodka und Ananas.	7,00
219 Margarita (short)	Mit Tequila, Orangenlikör und Zitrone.	6,50
220 Mojito	Ein herrlich erfrischender Drink. Mit Rum, Limette und Minze.	7,00
Ohne Alkohol		
231 Pina Colada Natura	Ein guter Anfang für ein exzellentes Menü. Mit Ananas und Kokoscreme.	6,50
232 Fruit Punch	Eine exotisch-erfrischende Mischung aus Orangen-, Ananas- und Litschisaft.	5,50
233 Beautiful	Wunderschöne Farbe und einzigartiger Geschmack. Mit einem Hauch von Ananas und Litschi.	5,50
234 Midnight Dream	Alkoholfreier Bananenliqueur, Orangensaft und Zitrone.	5,50
235 White Orchid	Ein eleganter Cocktail mit Mandelsirup, Kokoscreme und Säften.	6,00
236 Für Christie	Mit exotischen Früchten - Mango, Maracuja und Litschi.	6,00
237 Binh Minh Dream	Eine traumhafte Mischung aus Mango, Kokos und Grenadine.	6,00
238 Mojita	Ein erfrischender Drink mit Ginger Ale, Limette und frischer Minze.	5,50
251 Litschi Milch-Shake		4,50
252 Mango Milch-Shake		4,50
253 Mango-Ananas Shake		4,50
254 Mango-Banane Shake		4,50

Bananenblätter

Werden zum Einwickeln und Garen verschiedener Speisen verwendet.

Basilikum (asiatisch)

In der vietnamesischen Küche wird asiatisches Basilikum sehr oft roh als Garnitur zu den Speisen gereicht. Der Geschmack erinnert an europäisches Basilikum mit einem Einschlag von Anis, Lakritz und Minze.

Betelblätter (lá lóp)

sind eine verwandte Art der Betelpfefferblätter, die beim Kochen Verwendung finden, z.B. zum Einrollen und Garen von Fleischspeisen.

Drip Coffee (Ca phe)

ist fein gemahlener vietnamesischer Kaffee, der durch einen französischen Metallfilter in ein Glas mit süßer Dickmilch tröpfelt. Auch mit Eiswürfeln erhältlich.

Fischsauce (nước mắm)

ist eine asiatische Würzsauce, die auf fermentiertem Fisch basiert. Die bräunlich-klare, sehr intensiv riechende Sauce besteht hauptsächlich aus Sardellen, Salz, Zucker und Wasser, manchmal auch noch aus Austern und Garnelen. Oft wird sie zum Würzen noch mit Zitronensaft, Chili und Knoblauch vermischt.

Fünf-Gewürze Pulver

ist eine Gewürzmischung bestehend aus Sternanis, Szechuan-Pfeffer (Chinesischer Pfeffer), Zimtkassie (Chinesischer Zimt), Fenchelsamen und Gewürznelken.

Glasnudeln

sind eine nudelartige Beilage aus der ostasiatischen Küche. Sie sind sehr dünn und im essbereiten Zustand fast durchsichtig. Echte Glasnudeln werden nur aus Mungbohnenstärke und Wasser hergestellt.

Ha Cao

auch Hakkau oder Dim Sum genannt, sind kleine Klöße mit verschiedenen Füllungen, die im Bambuskorbchen gegart und serviert werden.

Kaffir-Limette

In der Küche verwendet man zumeist die frischen Blätter der Kaffir-Limette. Man kann sie, ähnlich wie europäische Lorbeerblätter, in soßigen oder suppenartigen Speisen mitkochen lassen, wobei sie ein pikant-zitronenartiges Aroma an die Speisen abgeben.

Koriander

Frisches Korianderkraut sieht ähnlich aus wie glattblättrige Petersilie, sein kräftiges, moschusartiges, zitronenähnliches Aroma gibt ihm seinen besonderen Charakter.

Mungbohnen

Man kann die Bohnensprossen, die frischen Hülsen oder die getrockneten Bohnen verwenden. Aus ihrem Mehl werden unter anderem die asiatischen Glasnudeln hergestellt.

Okra

ist eine Art aus der Familie der Malvengewächse und eine der ältesten Gemüsepflanzen. Als Gemüse werden die kalorienarmen und geschmacklich an grüne Bohnen erinnernden Schoten der Okra gegessen.

Pangasius

Ein weißfleischiger Speisefisch aus der Gruppe der Welse.

Sojasprossen

Bei dem im Deutschen fälschlich als „Sojasprossen“ bezeichneten Nahrungsmittel handelt es sich um Keime der Mungbohne.

Tamarinde

ist von Konsistenz und Farbe der Rosine ähnlich, mit einem mild-säuerlichen und frischen Geschmack.

Tempura

Eine japanische Zubereitungsvariante frittierter Speisen in einem Teigmantel.

Tofu

auch Bohnenquark genannt, wird aus einem weißen Sojabohnen-Teig hergestellt, der bei der Gerinnung von Sojamilch entsteht. Der Quark, der daraus hervorgeht, wird dann zu Blöcken gepresst.

Wan Tan

Wan Tan sind Eierteigtaschen, die eine Füllung zumeist aus Schweinefleisch enthalten. Frittiert werden sie als Vorspeise oder gedämpft in der Suppe serviert.

Zitronengras

Die schilfartigen Blätter werden vor allem in der südostasiatischen Küche frisch als Gewürz verwendet. Der zitronenartige Geschmack mit einem Hauch von Rosenduft verleiht den damit zubereiteten Speisen einen besonders runden Geschmack.



