



VIET QUAN HAMBURG
Restaurant

Menu



040 65726268

Wandsbeker Zollstraße 5, 22041 Hamburg

www.vietquan-hamburg.de

VIET QUAN HAMBURG RESTAURANT

SÚP/SUPPEN/SOUPS

01. Sup chay dau phu⁶.....€ 4,50

Tofu, Pak Choi, Lauchzwiebeln, Champignons und frischem Koriander.
vegetable soup with crispy fried organic tofu, bok choy, spring onions, mushrooms, and fresh coriander.

02. Sup Ga Ha Noi^{1,11}.....€ 4,90

Hühnersuppe mit Glasnudeln, Pak Choi, Champignons, Shiitake-Pilzen, Lauchzwiebeln und frischem Koriander.
Flavorful chicken soup with glass noodles, bok choy, mushrooms, shiitake, spring onions, and fresh coriander

03. Sup van than^{1,2,11}.....€ 4,90

Wantan-Suppe mit knusprig gebackenen Teigtaschen, gefüllt mit zartem Hühnerbrustfilet, Garnelen, Sesamöl und Lauchzwiebeln, serviert in einer Hühnerbrühe mit Pak Choi, Champignons und Koriander.

Wantan soup with crispy fried dumplings filled with tender chicken breast fillet, prawn meat, sesame oil, and spring onions, served in a chicken broth with bok choy, mushrooms, and fresh coriander.

04. Sup hai san^{2,4}.....€ 5,90

Meeresfrüchte-Suppe mit Tintenfisch, Venusmuscheln, Garnelen, Champignons, Ananas, Lauchzwiebeln und frischem Dill.

seafood soup with squid, clams, shrimp, mushrooms, pineapple, spring onions, and fresh dill.

05. Sup Viet Quan^{1,11}.....€ 4,90

Aromatische Hühnerbrühe mit zartem Entenfleisch, Glasnudeln, Pak Choi, Champignons, Lauchzwiebeln, Zucchini und frischem Koriander.

chicken broth with tender duck meat, glass noodles, bok choy, mushrooms, spring onions, zucchini, and fresh coriander.

06. Sup dua⁷

Kokosuppe mit Bambus, Champignons, Auberginen, Koriander und Lauchzwiebeln

Coconut soup with bamboo, mushrooms, eggplant, coriander, and spring onions.

a) Bio Tofu/ organic tofu⁶.....€ 4,50

b) Hühnerbrustfilet / Chicken breast fillet€ 4,90

c) Garnelen / Prawns².....€ 5,50

SALÁT/SALAT/SALAD

07. Goi xoai^{4,5,B}.....€ 6,50

Mangosalat mit Paprika, Erdnüssen, Gurken, Zwiebeln, Koriander und Minze
Mango salad with bell peppers, peanuts, cucumbers, onions, coriander, and mint

08. Goi viet quan^{4,5,B}.....€ 5,50

Frischer, gemischter Blattsalat mit Paprika, Gurken, Sprossen, Karotten, Zwiebeln und Erdnüssen, verfeinert mit einer hausgemachten Soße.

Fresh mixed leaf salad with bell peppers, cucumbers, sprouts, carrots, onions, and peanuts, enhanced with a homemade dressing.

a) Gegrillter, würziger Hühnerspieß mit Erdnusssoße^{5,7} € 6,90

Grilled spicy chicken skewer with peanut sauce.

b) Zartes, gebratenes Rinderhüftsteak € 7,50

tender roasted beefsteak

c) Gegrillte Garnelenspieße² € 8,50

grilled prawn skewers

FINGERFOOD

09. Goi cuon^{3,4,B} 2 Stück

Hausgemachte, kalte Sommerrollen, gefüllt mit Reisnudeln, frischem Salat, Gurken, Koriander, Minze, Mango und Ei.
Homemade cold summer rolls filled with rice noodles, fresh salad, cucumbers, coriander, mint, mango, and egg.

a) Bio Tofu/ organic tofu⁶.....€ 4,50

b) Hühnerbrustfilet / Chicken breast fillet€ 4,90

c) Garnelen / Prawns².....€ 5,50

d) Rindfleisch/beef.....€ 4,90

10. Nem ran^{1,3,4,B} 2 Stück

Hausgemachte Frühlingsrollen, gefüllt mit einer Mischung aus Gemüse, frischen Kräutern und Ei.
Homemade spring rolls filled with a mix of vegetables, fresh herbs, and egg.

a) vegetarisch/vegetarian.....€ 4,50

b) Hühnerbrustfilet / Chicken breast fillet€ 4,90

VIET QUAN HAMBURG RESTAURANT

FINGERFOOD

11. Ga Sate (2 Stück).....^{5,7,B}€ 5,90

Gegrillte, würzige Hühnerspieße mit hausgemachter Erdnusssoße.
Grilled spicy chicken skewers with homemade peanut sauce.

12. Van than chien (6 Stück)....^{1,2,11,B}€ 6,50

Knusprig gebackene Teigtasche, gefüllt mit zartem Hühnerbrustfilet, Garnelen, Sesamöl und Frühlingszwiebeln.
Crispy fried dumpling filled with tender chicken breast fillet, shrimp, sesame oil, and spring onions.

12a. Tom chien xu (4 Stück).....^{1,2,3}€ 6,90

Gebackene Garnelen (paniert)
Baked Shrimp (breaded)

12b. Tom chien com (2 Stück)..^{1,2,3}€ 6,90

Gebackene Garnelen mit grünem Reis (paniert)
Baked shrimp with green rice (breaded)

BÚN, PHỞ MỠ / NUDELGERICHTE/NOODLE

13. Bun^{4,5,6,B}

Reisnudeln mit frischem Salat, Sojasprossen, Erdnüssen, Gurken, Koriander, Minze, knusprigen Röstzwiebeln und hausgemachter Soße.
Rice noodles with fresh salad, soybean sprouts, peanuts, cucumber, coriander, mint, crispy fried onions, and homemade sauce.

a) Bun da nem.....^{1,3}€ 12,90

Mit hausgemachten Frühlingsrollen – vegetarisch oder mit Hühnerfleisch/ with homemade spring rolls
With homemade spring rolls – vegetarisch or with chicken meat

b) Bun dau phu.....⁶€ 11,90
Mit gebackenem Bio Tofu / with fried organic Tofu

c) Bun cha nuong⁶€ 13,90
Mit gegrilltem Schweinefleisch / with grilled pork meat

d) Bun bo nam bo⁶€ 13,90
Mit gebratenem Rinderhüftsteak / with roasted beefsteak

e) Bun ca chien.....⁴€ 12,90
Mit gebackenem Seelachs mit Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln und Dill
With fried pollack with spring onions, fried onions and dill

f) Bun cha la lot.....⁶€ 13,90
Mit gegrilltem Schweinefleisch / with grilled pork meat

BÚN, PHỞ MỠ / NUDELGERICHTE/NOODLE

14. Bun nuoc⁴

Suppe mit Reisnudeln / soup with rice noodles

a) Bun ca⁴€ 13,90

Mit gebackenen Fischbällchen und Tomaten, Ananas, Dill und Lauchzwiebeln
With fried fish balls and tomatoes, pineapple, dill and spring onion

b) Bun bo hue.....⁴€ 11,90

Mit saftigem Rinderhüftsteak, zartem Schweinebein, aromatischem Zitronengras, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum.
With tender beef steak, pork knuckle, fragrant lemongrass, spring onions, garlic, and fresh basil.

15. Pho⁴

Aromatische Reisbandnudelsuppe mit Ingwer, Zwiebeln, Sternanis, Kardamom und frischen Kräutern.
Aromatic rice ribbon noodle soup with ginger, onions, star anise, cardamom, and fresh herbs.

a) Pho dau phu.....⁶€ 11,90
Mit gebackenem Bio-Tofu/ With fried organic tofu

b) Pho ga⁶€ 12,90
Mit zartem Hühnerbrustfilet/With tender chicken breast fillet

c) Pho bo⁶€ 13,90
Mit zartem Rinderbrustfilet/ With tender beefsteak

d) Pho vit chien⁶€ 14,90
Mit knuspriger Ente/ With crispy duck

e) Pho bo tai lan.....⁶€ 13,90
Mit gebratenem Rinderhüftsteak, Knoblauch und Sellerie/
With roasted beefsteak, garlic, and celery

16. Pho xao^{3,4,6}

Gebratene Reisbandnudeln mit Pak Choi, Karotten, Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln, Gemüse und Ei.
Roasted rice ribbon noodles with bok choy, carrots, spring onions, fried onions, vegetables and egg.

a) Pho xao ga⁶€ 11,90
Mit zartem Hühnerbrustfilet/ with tender chicken breast fillet

b) Pho xao bo⁶€ 12,90
Mit zartem Rinderhüftsteak/with tender beefsteak

c) Pho xao vit chien⁶€ 13,90
Mit knuspriger Ente/ with crispy duck

d) Pho xao tom⁶€ 13,90
Mit Garnelen / with shrimp

VIET QUAN HAMBURG RESTAURANT

BÚN, PHỞ MỠ / NUDELGERICHTE/NOODLE

17. Pho tron^{1,3,4,5}

aufgebrühten Reisbandnudeln mit Salat, Erdnüssen, Gurke, Paprika, Karotten, Sojasprossen, Zwiebeln, Koriander, Minze, Röstzwiebeln und hausgemachter Soße
Blanched rice noodles served with salad, peanuts, cucumber, bell pepper, carrots, bean sprouts, onions, coriander, mint, crispy fried onions, and homemade sauce.

a) Pho tron ga€ 12,90
Mit zartem Hühnerbrustfilet/ with tender chicken breast fillet

b) Pho tron bo.....€ 13,90
Mit zartem Rinderhüftsteak /with tender beefsteak

c) Pho tron tom.....€ 14,90
Mit Garnelen / with shrimp

18. Mỳ Udon^{1,3,4,6}

Gebratene Udon-Nudeln mit Pak Choi, Frühlingszwiebeln, knusprigen Röstzwiebeln und einer Auswahl an frischem Gemüse.
Stir-fried udon noodles with bok choy, spring onions, crispy fried onions, and a variety of fresh vegetables.

a) mit gebackenem Bio Tofu / with fried organic tofu.⁶.....€ 12,50

b) Mit gebratenem Hühnerbrustfilet
With roasted chicken breast fillet.€ 13,50

c) Mit zartem Rinderhüftsteak
With tender beefsteak..... € 13,90

d) mit knuspriger Ente
with crispy fried duck € 14,90

e) mit Garnelen / with prawns².....€ 14,90

19. My nuoc

Vietnamesische Nudelsuppe

a) My Wantan vit chien.^{1,2,3,4,11}.....€ 13,90

Knusprig gebackene Teigtasche, gefüllt mit zartem Hühnerbrustfilet, Garnelen, Sesamöl und Frühlingszwiebeln. Serviert mit einer vietnamesischen Nudelsuppe, knuspriger Ente und Pak Choi.
Crispy fried dumpling filled with tender chicken breast fillet, shrimp, sesame oil, and spring onions. Served with Vietnamese noodle soup, crispy duck, and bok choy.

b) My Bo Ap Chao^{1,3,4}.....€ 11,90

Vietnamesische Nudelsuppe mit gebratenem Rinderhüftsteak, Knoblauch, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Koriander und Pak Choi.
Vietnamese noodle soup with sautéed beef sirloin steak, garlic, tomatoes, spring onions, coriander, and bok choy.

BÚN, PHỞ MỠ / NUDELGERICHTE/NOODLE

20. My xao^{1,3,4,6}

Gebratene vietnamesische Nudeln mit Pak Choi, Frühlingszwiebeln, knusprigen Röstzwiebeln, verschiedenem Gemüse und Ei.
Stir-fried Vietnamese noodles with bok choy, spring onions, crispy fried onions, mixed vegetables, and egg.

a) mit gebackenem Bio Tofu / with fried organic tofu.⁶.....€ 11,90

b) Mit gebratenem Hühnerbrustfilet
With roasted chicken breast fillet.€ 11,90

c) Mit zartem Rinderhüftsteak
With tender beefsteak..... € 12,90

d) mit knuspriger Ente
with crispy fried duck € 13,90

e) mit Garnelen / with prawns².....€ 14,90

CƠM/GERICHTE MIT REIS / DISHES WITH RICE

21. Com rang^{3,4,6}

Gebratener vietnamesischer Reis mit Pak Choi, Frühlingszwiebeln, knusprigen Röstzwiebeln, verschiedenem Gemüse und Ei.
Fried Vietnamese rice with bok choy, spring onions, crispy fried onions, various vegetables, and egg.

a) mit gebackenem Bio Tofu / with fried organic tofu.⁶.....€ 11,90

b) Mit gebratenem Hühnerbrustfilet
With roasted chicken breast fillet.€ 11,90

c) Mit zartem Rinderhüftsteak
With tender beefsteak.....€ 12,90

d) mit knuspriger Ente
with crispy fried duck.....€ 13,90

e) mit Garnelen / with prawns.².....€ 14,90

VIET QUAN HAMBURG RESTAURANT

CƠM/ GERICHTE MIT REIS / DISHES WITH RICE

22. Com cari^{4,7}

Mit Kokosmilch, Bambus, Kartoffeln, Champignons, Auberginen, Karotten, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Zucchini und Basilikum
With coconut milk, bamboo, potatoes, mushrooms, eggplant, carrots, bell peppers, chili peppers, onions, zucchini, and basil

a) mit gebackenem Bio Tofu / with fried organic tofu ⁶.....€ 11,90

b) Mit gebratenem Hühnerbrustfilet
With roasted chicken breast fillet.....€ 12,90

c) Mit zartem Rinderhüftsteak
With tender beefsteak..... € 13,90

d) mit gebackenem Seelachs-Filet/with fried pollock fillet€ 12,90

e) mit knuspriger Ente
with crispy fried duck€ 14,90

f) mit Garnelen / with prawns ².....€ 14,90

23. Rau xao^{4,6}

Mit verschiedenem Gemüse, Lauchzwiebeln, Koriander, Knoblauch und Zwiebeln
With a variety of vegetables, spring onions, coriander, garlic, and onions

a) mit gebackenem Bio Tofu / with fried organic tofu ⁶.....€ 12,90

b) Mit gebratenem Hühnerbrustfilet
With roasted chicken breast fillet.....€ 12,90

c) Mit zartem Rinderhüftsteak
With tender beefsteak..... € 13,90

d) mit gebackenem Seelachs-Filet/with fried pollock fillet€ 12,90

e) mit Garnelen / with prawns ².....€ 14,90

24. Ga xao xa ot⁴.....€ 12,90

Chili, Koriander, Zwiebeln, Karotten, Zucchini, Paprika und Lauchzwiebeln.

Pan-fried chicken breast fillets with lemongrass, chili, coriander, onions, carrots, zucchini, bell peppers, and spring onions

25. Ga xao nam⁴.....€ 12,90

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras, Chili, Koriander, Zwiebeln, Karotten, Zucchini, Paprika und Frühlingszwiebeln.

Stir-fried chicken breast fillet with lemongrass, chili, coriander, onions, carrots, zucchini, bell peppers, and spring onions.

26. Ga xao dua⁴.....€ 12,90

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit einer Auswahl an Gemüse, Koriander, Frühlingszwiebeln und Ananas.
Roasted chicken breast fillet with a selection of vegetables, coriander, spring onions, and pineapple.

27. Ga chien sot den^{1,4,6} (Scharf/Spicy)...€ 13,90

Gebackenes Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse, Koriander und Frühlingszwiebeln, serviert mit hausgemachter vietnamesischer Soße.

Baked chicken breast fillet with a variety of vegetables, coriander, and spring onions, served with homemade Vietnamese sauce.

28. Ga chien sot xoai^{1,7}.....€ 13,90

Gebackenes Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Gemüsesorten, serviert mit hausgemachter Mangosoße.
Baked chicken breast fillet with a variety of vegetables, served with homemade mango sauce.

29. Ga chien sot lac^{1,4,6}.....€ 13,90

Gebackenes Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Gemüsesorten, serviert mit hausgemachter Erdnusssoße.

Crispy baked chicken breast fillet with a variety of vegetables, served with homemade peanut sauce.

30. Bo xao xa ot^{1,4}.....€ 13,90

Gebratenes Rinderhüftsteak mit Zitronengras, Chili, Zucchini, Karotten, Zwiebeln, Koriander, Paprika und Frühlingszwiebeln.
Roasted beef rump steak with lemongrass, chili, zucchini, carrots, onions, coriander, bell peppers, and spring onions.

31. Bo xao Ha noi^{1,4}.....€ 13,90

Gebratenes Rinderhüftsteak mit Zitronengras, Peperoni, Zucchini, Karotten, Zwiebeln, Koriander, Paprika und Frühlingszwiebeln.

roasted beef rump steak with lemongrass, peperoni, zucchini, carrots, onions, coriander, bell peppers, and spring onions.

VIET QUAN HAMBURG RESTAURANT

CƠM/GERICHTE MIT REIS / DISHES WITH RICE

32. Vit chien sot den^{1,4,6} (Scharf/Spicy)...€ 14,90

Knusprige Ente mit verschiedenen Gemüsesorten, Koriander und Lauchzwiebeln, serviert mit hausgemachter vietnamesischer Soße.
Crispy duck with a variety of vegetables, coriander, and spring onions, served with homemade Vietnamese sauce.

33. Vit chien sot xoai^{1,7}.....€ 14,90

Knusprige Ente mit verschiedenen Gemüsesorten, serviert mit hausgemachter Mangosoße.
Crispy duck with a variety of vegetables, served with homemade mango sauce.

34. Vit chien sot lac^{1,4,5,6}.....€ 13,90

Knusprige Ente mit verschiedenen Gemüsesorten, serviert mit hausgemachter Erdnussoße.
Crispy duck with a variety of vegetables, served with homemade peanut sauce

35. Ca nuong^{1,4,6}.....€ 13,90

Gemischter Salat, verfeinert mit hausgemachter Soße, serviert mit Reis und gegrilltem Lachs.
Mixed salad, enhanced with homemade sauce, served with rice and grilled salmon.

ĐẶC SẢN / SPEZIALITÄTEN DER KÜCHE / SPECIALITIES OF THE KITCHEN

36. Nuong thap cam^{2,4,5,6,7,B}.....€ 13,90

Gemischter Grillteller mit Garnelen, Hähnchenspießen, Ente, Erdnüssen und gemischtem Salat, serviert mit Reis.
Mixed grill platter with prawns, chicken skewers, duck, peanuts, and mixed salad, served with rice.

37. Goi cuon met^{1,3,4,6,B}.....€ 13,90

ab 2 Personen

Sommerrollen zum Selbstrollen / Summer Rolls: Do it Yourself (ab 2 Personen)

Mit Mango, Minze, Koriander, Sojasprossen, Gurke, Ei, gekochten Reismudeln, Reispapier und optional:
With mango, mint, coriander, bean sprouts, cucumber, egg, cooked rice noodles, rice paper, and optionally:

a) mit gebackenem Bio Tofu / with fried organic tofu⁶.....p.P € 12,50

b) Mit gebratenem Hühnerbrustfilet
With roasted chicken breast fillet.p.P € 14,90

c) mit knuspriger Ente
with crispy fried duck.....p.P € 15,90

d) mit Garnelen / with prawns².....p.P € 16,90

Sie möchten eine Kombination aus Fleisch, Fisch und Tofu? Sprechen Sie uns gerne an!

Would you like a combination of meat, fish, and tofu? Please feel free to ask your waiter!

Beilagen / Side Dishes

Reis/rice..... € 3,50

Bratnudeln / Fried Noodles.... € 3,50

Pommes / French Fries..... € 5,00

Süßsauersoße..... € 2,50

Erdnussoße € 2,50

Dunkle soße € 2,50

VIET QUAN HAMBURG RESTAURANT

ĐẶC SẢN / SPEZIALITÄTEN DER KÜCHE / SPECIALITIES OF THE KITCHEN

38. Bun met

Gurke, Sojasprossen, Eisbergsalat, Minze, Koriander (ab 2 Personen)
Cucumber, bean prouts, iceberg lettuce, mint, coriander (for 2 people)

a) Mit hausgemachten Frühlingsrollen, Hackfleisch gefüllten Lá Lót-Blättern, gebackenem Bio-Tofu und knuspriger Ente
With homemade spring rolls, minced meat-filled lá lót leaves, baked organic tofu, and crispy duck.....p. P € 18,90

b) Mit hausgemachten Frühlingsrollen, Hackfleisch gefüllten Lá Lót-Blättern, gebackenem Bio-Tofu und gebackenem Hühnerbrustfilet
With homemade spring rolls, minced meat-filled lá lót leaves, baked organic tofu, and baked chicken breast filletp. P € 17,90

c) Gebackenes Hühnerbrustfilet, knusprige Ente, gebackene Garnelen (paniert)
Baked chicken breast fillet, crispy duck, breaded shrimp ^{1,2,3}.....p. P € 19,90

39.Láú/Feuertopf/Hot Pot ^{4,6}

(ab 2 Personen)

a)Hühnerbrustfilet, Rinderhüftsteak und Tofu
Chicken breast fillet, beefsteak and tofu
.....p. P € 22,90

b) Hühnerbrustfilet, Rinderhüftsteak, Garnelen, Fischbällchen u. Tofu
chicken breast fillet, beefsteak, prawns, fish balls and tofu.^{2,4,6}.....p. P € 26,90

c) Garnelen, Seelachsfilet und Fischbällchen
prawns, pollock and fish balls^{2,4}.....p. P € 27,90

Traditionelles vietnamesisches Gericht: Fleisch, Fisch oder Tofu werden vom Gast zusammen mit verschiedenen grünen Gemüsesorten und Pilzen, ähnlich einem Fondue, in einer asiatischen Brühe oder auf der integrierten Grillplatte gegart. Dazu werden Reisnudeln, verschiedene Kräuter und Saucen als Beilagen serviert. Das perfekte Gericht für einen schönen Abend mit mehreren Personen.

Möchten Sie eine andere Kombination aus Fleisch und Fisch erhalten? Sprechen Sie uns

Traditional Vietnamese dish: Meat, fish, or tofu is cooked by the guest together with various green vegetables and mushrooms, similar to a fondue, in an Asian broth or on the integrated grill plate. Rice noodles, a variety of herbs, and sauces are served as side dishes. The perfect dish for an enjoyable evening with several people. Would you like a different combination of meat and fish? Please feel free to ask your waiter!

VIET QUAN HAMBURG RESTAURANT

DESSERT

40. Chuoi chien¹.....€ 4,90

Gebackene Bananen mit Honig
Fried bananas with honey

41. Chuoi chien kem^{1,7,B}.....€ 4,90

Gebackene Bananen mit Honig und Eis
Fried bananas with honey and ice cream

42. Dua chien€ 4,90

Gebackene Ananas mit Honig
Fried pineapple with honey

43. Dua chien kem^{1,7,B}.....€ 5,90

Gebackene Ananas mit Honig und Eis
Fried pineapple with honey and ice cream

44. Schokoladen- oder Vanilleeis
mit Sahne⁷.....€ 4,90

Chocolate or vanilla ice cream with whipped
cream

KAFFEE/COFFEE^G

Kaffee Vietnam.....€ 4,90

Vietnamesischer Eiskaffee.....€ 5,50

Kaffee.....€ 2,90

Capuccino.....€ 3,50

Espresso€ 2,60

Espresso doppelt€ 3,90

Milchkaffee.....€ 3,50

SOFTGETRÄNKE/SOFT DRINKS

^{B,C,G,H,M} Coca, ^{A,C,G,H,M} Cola light, ^{C,G,H,M} Cola Zero, ^{B,H} Fanta,
^{B,H} Sprite, ^{B,C,G,H,M} Mezzo-Mix

Glas 0,2l.....€ 2,90

Glas 0,4l.....€ 4,50

Loona (ohne Kohlensäure)

Flasche 0,25l.....€ 2,60

Flasch 0,75l.....€ 4,50

Loona (mit Kohlensäure)

Flasche 0,25l.....€ 2,60

Flasch 0,75l.....€ 4,50

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic

Flasche 0,2l€ 3,50

Bionade Holunder, Litschi oder
Johannisbeere-Rosmarin

Flasche 0,33l€ 4,50

TEE/TEA

Bio Darjeeling Green Blatt€ 3,50

Darjeeling Royal.....€ 3,50

Bio China Jasmin€ 3,50

Pfefferminztee.....€ 3,90

Ingwertee.....€ 4,90

Vietnam Grüntee.....€ 3,90

Vietnam Jasmintee.....€ 3,90

VIET QUAN HAMBURG RESTAURANT

HAUSGETRÄNKE/HOUSE DRINKS

ALKOHOLFREI/NON-ALCOHOLIC

Chanh da.....€ 5,50

Frische Limetten, Minze, Zucker, Eiswürfel
Fresh lime, mint, sugar and ice cubes

Cam tuoi€ 5,90

Frische gepresster Orangensaft, mit Zucker
und Eiswürfel
Fresh pressed orange juice with sugar and ice
cubes

Sinh to xoai€ 6,50

Mango Lassi mit Mango, Minze, Milch, zucker
und Crushed-Ice
Mango lassi with mango, mint, milk, sugar and
crushed-ice

Sinh to bo.....€ 6,50

Avocado Lassi mit Mango, Minze, Milch, zucker
und Crushed-Ice
Avocado lassi with mango, mint, milk, sugar and
crushed-ice

Himbeer-Limette.....€ 6,30

Himbeeren, Limetten, Minze, Ingwer, Zucker
und Eiswürfel
Raspberries, lime, mint, ginger, sugar and ice
cubes

Hugolino€ 6,50

Holundersirup, Limettensaft, Minze, Ingwer,
Zucker und Eiswürfel
Elderflower syrup, lime juice, sprite, mint and
ice cubes

Holunder Eistee€ 6,50

Frische Limetten, Holundersirup, grüner Tee,
Minze und Eiswürfel
Fesh lime, elderflower syrup, green tea, mint
and ice cubes

Chanh leo.....€ 6,50

Frische passionsfrucht, Limette, Minze,
Maracujasaft, zucker und Eiswürfel
Fresh passion fruit, lime, mint, passion fruit juice,
sugar and ice cubes

HAUSGETRÄNKE/HOUSE DRINKS

MIT ALKOHOL / WITH ALCOHOL

Aperol Spritz.....€ 7,90

Prosecco, Aperol, Orange, Minze und Eiswürfel
Prosecco, Aperol, orange, mint and ice cubes

Hugo.....€ 7,90

Prosecco, Holundersirup, frisch gepresster
Limettensaft, Zucker, Minze und Eiswürfel
Prosecco, elderflower syrup, fresh pressed lime
juice, mint, sugar and ice cubes

Mojito.....€ 7,90

Weißer Rum, Limetten, Rohrzucker, Minze und
Crused Ice
White Rum, lime, cane sugar, mint and
crushed ice

Lillet Blank.....€ 7,90

Lillet, Schweppes Tonic Water, Blaubeeren,
Minze und Crushed-Ice
Lillet, Schweppes Tonic Water, blueberries, mint
and Ice cubes

Blue Hawaii⁷.....€ 8,50

Vodka, Rum, Blue Curacao, Ananasaft, Sahne,
Eis
Vodka, Rum, Blue Curaca, pineapple juice,
cream and ice

Pina Colada⁷.....€ 8,50

Weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananas und
Eis
White rum, cocos syrup, cream, pineapple and
ice

Long Island Ice Tea.....€ 11,50

Vodka, Tequila, Cointreau, Weißer Rum, Gin,
Limettensaft, Coca-Cola und Crushed-Ice
vodka, tequila, cointreau, white rum, gin, lime
juice, coke and cruhed ice

VIET QUAN HAMBURG RESTAURANT

FRUCHTSÄFTE/FRUIT JUICES

Apfelsaft, Orangensaft, Guavensaft,
Mangosaft, Rhabarbersaft,
Maracujasaft

Glas 0,2l.....€ 3,20

Glas 0,4l.....€ 5,50

Alle Säfte auch als Schorle

Glas 0,2l.....€ 2,90

Glas 0,4l.....€ 4,90

BIERE/BEERS

Warsteiner vom Fass Glas 0,3l€ 3,90

Warsteiner vom Fass Glas 0,5l€ 5,50

Alsterwasser Glas 0,3l.....€ 3,90

Alsterwasser Glas 0,5l.....€ 5,50

Warsteiner Alkoholfrei

Flasche 0,33l.....€ 3,90

König Ludwig Weizen Hell

Flasche 0,5l.....€ 5,50

König Ludwig Weizen Dunkle

Flasche 0,5l.....€ 5,50

König Ludwig Weizen Alkoholfrei

Flasche 0,5l.....€ 4,90

Saigon Beer Flasche 0,33l.....€ 5,50

Malzbier Flasche 0,33l€ 5,50

WEISSWEIN

Grauburgunder “Edenbusch”

Glas 0,2l.....€ 6,50

Flasche 0,75l.....€ 22,00

Riesling “Edenbusch”

Glas 0,2l.....€ 6,50

Flasche 0,75l.....€ 22,00

Sauvignon Blanc “Spier”

Flasche 0,75l.....€ 27,00

Chardonnay Bockenheim

Flasche 0,75l.....€ 32,00

ROTWEIN

Cabernet Sauvignon “Casa Silva”

Glas 0,2l.....€ 6,90

Flasche 0,75l.....€ 25,00

Merlot “Spier”

Glas 0,2l.....€ 6,90

Flasche 0,75l.....€ 25,00

Syrah “Madala”

Glas 0,2l.....€ 7,50

Flasche 0,75l.....€ 27,00

Bordeaux “Chateau Saint-Aubin”

Flasche 0,75l.....€ 33,00

SPIRITUOSEN/SPRITITS

Nep Moi 29% 2cl.....€ 3,20

Jägermeister 35% 2cl.....€ 3,50

Wodka Absolut 40% 2cl.....€ 3,50

Helbing Kümmel 35% 2cl.....€ 3,50

Chivas Regal 12 40% 2cl€ 5,50

VIET QUAN HAMBURG RESTAURANT

LMIV-ALLGEMEIN

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (°);
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis (°);
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
- d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (°);
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - d) aus Pflanzenölestern gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Parantüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

weitere verpflichtende Kennzeichnung nach Anhang III

A Mit Süßungsmittel(n), B mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n), C Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle), D Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, E Enthält Süßholz, F Erhöhter Koffeingehalt.

Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen, G Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen

§ 9 Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken

H Mit Farbstoff, I Mit Konservierungsstoff, J Mit Nitripökoelsalz, K Mit Nitrat, L Mit Nitripökoelsalz und Nitrat, M Mit Antioxidationsmittel, N Mit Geschmacksverstärker, O Geschwärzt, P Gewachst, Q Mit Phosphat, S Sulfite