



Herzlich Willkommen im Viethaus Restaurant

Die wunderschönen Erinnerungen an die Familie und die Heimat, die unsere Kindheit schmückte, hat uns dazu bewogen unser Restaurant Viethaus zu nennen.

"**Die Frühlingsrollen**" dürfte für Sie ein bekannter Begriff sein für die asiatische Küche? So ist es... aber je nach Gegenden im Land kommen verschiedene Geschmäcker hinzu, die der Frühlingsrolle nochmals eine besondere Note geben. Vietnamesisches Essen besteht aus den gewöhnlichen Nahrungsmitteln wie u. a. aus verschiedenen Fleischsorten, Meeresfrüchten und Gemüse, wie sie in allen Küchen dieser Welt vorkommen, aber die typische vietnamesische Zubereitung macht den feinen aber entscheidenden Unterschied aus: Unser Kräutergarten bereichert sich an umheimlich vielen exotischen Kräutern und Gewürzen wie Koriander, Zitronengras, Basilikum, Dill, Frühlingszwiebeln und die feine Schärfe von Chili, sowie Anis, Ingwer, Zitronenblätter und Kurkuman. Besonders die frische Zubereitung, eine kurze Kochzeit und der geschickte Gebrauch von wenig gesättigten Fettsäuren sowie die harmonische Mischung der Kräuter geben jeder einzelnen Speise die letzte geschmackliche Feinheit zur Perfektion. Denn dabei bleiben alle wertvolle Nährstoffe und Vitamine erhalten..

Viethaus Restaurant legt sehr viel Wert auf die einzelnen qualitativen Zutaten, so dass ein geschmackvolles Menü mit größter Sorgfalt zubereitet werden kann.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und hoffen, dass Sie die Küche, das Ambiente und den liebenswerten Service genießen werden.

Ihre Familie :Do

Mittagstisch

Dienstag bis Freitag, von 11:00 bis 15:00 Uhr

M1	Com Chien Ga / Mi Xao Ga <i>Gebratene Nudeln(oder Reis) mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse</i>	8,90
M2	Ga Xao Cung Dinh <i>Süß-Scharfes Hühnerfilet vom Wok mit Gemüse der Saison</i>	10,50
M3	Ga Xao Curry <i>Hühnerfilet vom Wok und frischem Gemüse in Vietn.Spezial- Curry Soße</i>	10,50
M4	Ga Xao Xa Ot <i>Hühnerfilet vom Wok mit Zitronengras und Chilischoten, frischem Gemüse (scharf)</i>	10,50
M5	Bo Xao Dau <i>Rindfleisch vom Wok mit Zuckerschoten und Shiitake Pilzen</i>	11,50
M6	Bo Xao Lan <i>Rindfleisch vom Wok mit Zitronengras, Zuckerschoten, Schalotten und frischem Gemüse</i>	11,50
M7	Ga Nuong VietHaus <i>Knusprige Hähnchen,angerichtet auf Gemüse der Saison dazu süß-saure Soße oder würziger Soße</i>	11,90
M8	Vit Quay Gion <i>Knusprige Ente mit frischem Gemüse und süß-saurer Soße oder würziger Soße</i>	12,90
M9	Vit Quay Gion Sot Curry <i>Knusprige Ente mit frischem Gemüse und Curry Soße</i>	12,90
M10	Ca Xao Xa Ot <i>BIO-Pangasiusfilet vom Wok mit Frühlingzwiebeln, Gemüse, Chilischoten und frischen Kräutern (scharf)</i>	12,50
M11	Cuu Xao Nam Huong <i>Lammfilet vom Wok mit Zuckerschoten, Shiitake Pilzen und Pak-Choy</i>	13,50
M12	Rau Xao Ngu Sac <i>Frisches Gemüse vom Wok, knackig serviert mit asiatischen Gewürzen und Spezial-Soße</i>	9,90
M13	Dau Phu Xot Curry <i>Viet Tofu mit frischem Gemüse und Curry Soße (scharf)</i>	10,50
M14	Dui Ga Sot Tekyaki <i>Hühnerfleisch vom Wok mit Zuckerschoten und Shiitake Pilzen ,Tekyaki soße</i>	10,90
MK1	Cha Gio Thit	2,20
MK2	<i>Vietnamesische Frühlingsrolle mit oder ohne Fleisch dazu süßscharf Soße</i>	
MS1	Sup Ga Nau Cai	2,50
MS2	<i>Vietnamesische suppe mit oder ohne Hühnerfleisch und frischem Gemüse</i>	

Alle Gerichte werden nach der Bestellung frisch zubereitet

Fingerfood

1	Cha Gio Thit (Chay) <i>Vietnamesische Spezial-Rolle (mit oder ohne Fleisch)</i> <i>dazu süßscharfe Soße oder Nuoc Mam</i>	6,50
2	Cha Ram Tom Quan <i>Gebackene Garnelen in Reispapiermantel mit süßscharfer Soße</i>	6,90
3	Goi Cuon Tom (Chay) <i>Frische Frühlingsrolle mit Salat, Garnelen (oder ohne)</i> <i>frischen Kräutern und Hoi-Sin Soße</i>	6,50
4	Goi Cuon Thit Ga <i>Frische Frühlingsrolle mit Salat, Hühnerfleisch, frischen Kräutern und Hoi-Sin Soße</i>	6,50
5	Goi Cuon Thit Bo <i>Frische Frühlingsrolle mit Salat, Rindfleisch, frischen Kräutern und Hoi-Sin Soße</i>	6,90
6	Hoanh Thanh Chien <i>Gebackene Wantan mit süßscharfer Soße</i>	6,50
E2	Gemischte Vorspeisenteller für 2 Personen <i>lassen Sie sich hier vom Koch überraschen</i>	13,90

Suppe

21	Sup Ga Nau Cai <i>Vietn. Hühnersuppe mit frischem Gemüse</i>	5,90
22	Sup Cung Dinh <i>Garnelen(oder Hühnerfleisch)suppe mit Kokosnussmilch und frischen Kräutern</i>	6,50
23	Sup Cai Ngot <i>Vietn. Gemüsesuppe mit Shiitake Pilzen und Ingwer</i>	5,50
24	Pho Bo (Ga) <i>Vietn. Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch (oder Hühnerfleisch) und frischen Kräutern</i>	6,90
25	Mien Ga <i>Feine Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch und frischen Kräutern</i>	6,50
26	Sup Dac Biet Viethaus <i>Spezielle Fischsuppe nach Art der Hauses</i>	7,90
E1	Wantan Suppe <i>Wantan mit Garnelen und Hühnerfleisch gefüllt dazu Gemüse</i>	6,50

Salate

- | | | |
|----|--|------|
| 11 | Goi Ngo Sen
<i>Lotusstengelsalat in Limetten-Dressing mit Garnelen und frischen Kräutern</i> | 7,90 |
| 12 | Goi Tom Muc
<i>Garnelen und Tintenfisch - salat mit frischen Kräutern</i> | 8,90 |
| 13 | Goi Mien
<i>GlasNudeln Salat mit Garnelen, Hühnerfleisch und frischen Kräutern</i> | 8,90 |
| 14 | Bo Bop Thau
<i>Rindfleischsalat mit Gurken und frischen Kräutern</i> | 8,50 |

Große Salate

- | | | |
|----|---|-------|
| 15 | Salat Tom Nuong
<i>Großer,bunter Salat mit gegrillten Scampi</i> | 19,90 |
| 16 | Sommer Salat
<i>Großer,bunter Salat in Limetten-Dressing mit leicht im Wok angebratenen Gemüse der Saison</i> | 16,50 |

Hauptgerichte

Viethaus Spezialitäten

- | | | |
|----|--|-------|
| E3 | Vit Quay – Ga Nuong
<i>Knusprige Ente und knuspriges Hähnchen mit frischem Gemüse dazu süßsauer und würziger Soße</i> | 20,90 |
| E4 | Ga Nuong – Heo Quay
<i>Knuspriges Hähnchen und Schweinefleisch mit frischem Gemüse dazu süßscharfe und würziger Soße</i> | 19,90 |
| E5 | Xao Thap Cam
<i>Rindfleisch und Hühnefilet vom Wok mit grünem Spargel, Shiitake Pilze und Gemüse</i> | 19,90 |
| E6 | Viethaus-Spezialität
<i>Knusprige Ente auf Hähnchenfilet und Rindfleisch mit frischem Gemüse in spezielle Soße</i> | 22,50 |
| E7 | Hai San
<i>Scampi, Tintenfisch, und BIO-Pangasiusfilet vom Wok mit frischem Gemüse in Viethaus Soße</i> | 27,90 |
| E8 | Ca Sot Curry
<i>Gebratene BIO-Pangasiusfilet (Süßwasserfisch) mit Kokosnussmilch,Speziele Curry und frischem Gemüse</i> | 21,50 |

Hühnerfleisch

G1	Ga Xao Xa Ot <i>Hühnerfilet vom Wok mit Zitronengras, Chilischoten und frischem Gemüse(scharf)</i>	15,90
G2	Ga Xao Curry <i>Hühnerfilet mit Kokosnussmilch, spezielle Curry und frischem Gemüse (scharf)</i>	15,90
G3	Ga Xao Nam <i>Hühnerfilet vom Wok mit Shiitake Pilzen, Zuckerschoten, abgerundet mit Ingwer</i>	16,50
G4	Ga Cung Dinh <i>Süß-Scharfes Hühnerfilet vom Wok mit Gemüse der Saison</i>	15,90
G5	Ga Xao Hat Dieu <i>Hühnerfilet vom Wok mit frischem Gemüse und Cashewkernen</i>	16,50
G6	Ga Nuong Curry <i>Knuspriges Hähnchen auf frischem Gemüse in Kokosnussmilch Curry(scharf)</i>	17,90
G7	Ga Nuong Viethaus <i>Knuspriges Hähnchen,angerichtet auf Gemüse der Saison dazu wahlweise süß-saure, würzige Soße oder Erdnuss Soße</i>	17,50
G8	Ga Chien Xu <i>Hühnerfleisch paniert mit frischem Gemüse vom Wok dazu süß-saure Soße oder Erdnuss Soße</i>	17,50

Ente

S1	Vit Nuong Viethaus <i>Knusprige Ente, angerichtet auf Gemüse der Saison, dazu wahlweise süß-saure Soße, würzige Soße oder Erdnuss Soße</i>	19,90
S2	Vit Nuong Curry <i>Knusprige Ente auf frischem Gemüse in Kokosnussmilch Curry (scharf)</i>	20,90

Schweinefleisch

H1	Heo Quay Viethaus <i>Gegrilltes Schweinefleisch mit Rindfleisch vom Wok mit Zuckerschoten , Shiitake Pilze und Gemüse</i>	19,90
H2	Heo Quay-Vit Nuong Ha Noi <i>Gegrilltes Schweinefleisch,Knusprige Ente mit frischen Gemüsen vom Wok in Tekyaki Soße</i>	20,50

Rindfleisch

B1	Bo Xao Dua <i>Rindfleisch vom Wok mit frischer Ananas, Tomaten und Frühlingszwiebeln</i>	16,90
B2	Bo Xao Lan <i>Rindfleisch vom Wok, mit Zitronengras, Schalotten, frischem Gemüse und Zuckerschoten (scharf)</i>	16,90
B3	Bo Xao Mang Tay <i>Rindfleisch vom Wok mit grünem Spargel, Shiitake Pilze und Frühlingszwiebel</i>	17,50
B4	Bo Xao Ngu Sac <i>Rindfleisch vom Wok mit frischem Gemüse in spezieller Soße</i>	17,50

Lammfleisch

L1	Cuu Xao Nam Huong <i>Lammfilet vom Wok mit Shiitake Pilzen, Zuckerschoten, abgerundet mit Ingwer</i>	23,90
L2	Cuu Xao Hung <i>Lammfilet vom Wok mit Basilikum, Zuckerschoten, Gemüse(Scharf)</i>	23,90

Meeresfrüchte

C1	Ca Xao Xa Ot <i>BIO-Pangasiusfilet (Süßwasserfisch) vom Wok mit Frühlingzwiebeln, Gemüse, Chilischoten und frischen Kräutern (scharf)</i>	21,90
C2	Cha Ca La Vong (Um vorbestellung von Zwei tagen wird gebeten) <i>Marinierter Welsfisch gegrillt, serviert mit Reismudeln, Salat und frischen Kräutern und Nuoc Mam</i>	24,00
T1	Tom Nuong Xa Ot <i>Gegrillter Scampi, mit Frühlingszwiebeln, Paprika, Schalotten, Zitronengras und frischen Kräutern (scharf)</i>	26,90
T2	Tom Nuong Rau Toi <i>Gegrillter Scampi, angerichtet auf frischem Wok-Gemüse und Knoblauch, dazu süßscharfe Soße</i>	26,90
T3	Tom He Viethaus <i>Gebratene Scampis mit frischem Gemüse in spezieller Soße</i>	26,90
T4	Muc Xao Nam <i>Tintenfisch vom Wok mit Shiitake Pilzen, grünem Spargel, abgerundet mit Knoblauch</i>	21,50

Alle Gerichte werden nach der Bestellung frisch zubereitet

Empfehlung des Hauses

E11	Cu Sen Kep Thit <i>Gebackene Lotusknolle mit Garnelen und Hühnerfleisch gefüllt dazu Süß-sauer Soße</i>	6,90
E12	Tom chien Com <i>Gebackene Garnelen im knusprigem Reismantel dazu süße- Chilisauce</i>	7,20
E13	Ga nuong – Vit quay <i>Knusprige Ente und knuspriges Hähnchen mit Erdnuss, Kokonussmilch, Gemüse ,Pikant (Erdnuss-Sauce)</i>	20,90
E14	Thap Cam <i>Gebratene Garnelen auf Hähnchenfilet und Rindfleisch mit frischem Gemüse</i>	20,90
E15	Tom He – Ca Hoi nuong <i>Gegrillter Scampi und Lachs,angerichtet auf frischem Wok-Gemüse in Spezial- Soße</i>	29,90
E16	Bo Xao Cu Sen <i>Gebratenes Rindfleisch mit Scheiben der Lotusknolle, Ingwer, Zuckerschoten, und frischem Gemüse</i>	18,90
E17	Tom Xao Hat Dieu <i>Gebratene Garnelen vom Wok mit frischem Gemüse und Cashewkernen</i>	21,90
E18	Tom He sot curry <i>Gebratenes Scampis auf frischem Gemüse in Kokosnussmilch Curry</i>	26,90

Alle Gerichte werden nach der Bestellung frisch zubereitet

Nudeln, Reis, Glasnudeln

V4	Mi (Com) Xao Ga <i>Gebratene Nudeln (oder Reis) mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse der Saison</i>	14,50
V5	Mien Xao Ha Noi <i>Gebratene Glasnudeln mit Hühnerfleisch, Garnelen und frischem Gemüse</i>	17,50

Vegetarische Spezialitäten

V1	Rau Xao A Dong <i>Frisches Gemüse vom Wok, knackig serviert mit Asiatischen Gewürzen und Spezial-Soße</i>	15,50
V2	Dau Phu Xot Curry <i>Viet Tofu auf frischem Gemüse in Kokosnussmilch Curry</i>	15,90
V3	Dau Phu Xao Mang Tay <i>Hausgemachter Tofu vom Wok mit Grünem Spargel, Shiitake Pilzen, Frühlingswiebeln</i>	16,50

Dessert

D1	Chuoï (Dua) Chien <i>Gebackene Banane oder gebackene Ananas mit Honig</i>	6,50
D2	Chuoï Chien Kem <i>Gebackene Banane mit Eiscreme und Sahne</i>	6,90
D3	Dame Blanche Viethaus <i>Vanille Eis mit heißer Schokolade überzogen und Sahne</i>	6,90
D4	Dua Chien Kem <i>Gebackene Ananas mit Eiscreme und Sahne</i>	6,90
D5	Kem Dac Biet Viethaus <i>Hausgemachtes Eis mit heißen Himbeeren</i>	6,90

Beilagen

X1	Mi Xao, Com Chien <i>Gebratene Nudeln (oder Reis)</i>	3,50
X2	Sot Cac Loi <i>Süß-saure Soße, würzige Soße, Erdnuss, süß-scharfe Soße</i>	2,50

Menü ab zwei Personen

A1 **Dac San Ha Noi (ab 2 Personen)**

28,90 pro Person

*Vietnamesische **Frühlingsrolle** oder Vietn. **Hühnersuppe** mit frischem Gemüse*

Hühnerfilet vom Wok mit Shiitake Pilzen, Zuckerschoten, abgerundet mit Ingwer

Rindfleisch vom Wok mit grünem Spargel, Shiitake Pilzen, Frühlingswiebeln

Knusprige Ente, angerichtet auf Gemüse der Saison dazu süß-saure Soße oder würzige Soße

Tages Dessert

A2 **Dac San Hue (ab 2 Personen)**

29,50 pro Person

Garnelen (oder **Hühnerfleisch**) suppe mit Bambus, Champignons und frischen Kräutern

Hühnerfilet vom Wok mit Zitronengras und Chilischoten, frischem Gemüse

Knusprige Ente, **Hähnchen** auf frischem Gemüse dazu Curry Soße.

Rindfleisch in Würfeln vom Wok mit frischer Ananas, Tomaten und Frühlingswiebeln

Tages Dessert

A3 **Dac San Sai Gon (ab 2 Personen)**

29,90 pro Person

Wantan Suppe -Wantan mit Garnelen und Hühnerfleisch gefüllt dazu Gemüse

Hühnerfleisch paniert mit frischem Gemüse vom Wok dazu süßsauer-Soße

Knusprige Ente, angerichtet auf Gemüse der Saison dazu süß-saurer Soße oder würziger Soße

Lammfilet vom Wok mit Shiitake Pilze, Zuckerschoten, abgerundet mit Ingwer

Tages Dessert

