

## Vorspeisen - Starters

Deutsch

English

### Goi Cuon

Sommerrollen aus Reispapier mit Reissnudeln, Salat, und Koriander, serviert mit Chili-Limetten-Ingwer-Erdnuss Dressing. 2 Stk.

- 1.. Tofu
- 2.. Hähnchen
- 3.. Garnelen



### Goi Cuon

Summer rolls wrapped with ricepaper, rice noodles, salad, and coriander, served with chili-lime-ginger-peanut-dressing. 2 pieces

- |             |        |
|-------------|--------|
| 1.. tofu    | 4,50 € |
| 2.. chicken | 4,90 € |
| 3.. shrimps | 5,50 € |

### 4.WanTan Chien

Gebackene WanTan gefüllt mit Fleisch-Garnelen-Pastete mit einem hauch von Frühlingszwiebeln, serviert mit Salat und süß-sauer Dip. 5 Stk.



### WanTan Chien

Baked WanTan filled with minced meat and prawns with a softly flavor from spring onions, served with salat and sweet-sour dip. 5 pcs.

4,90 €

### 5. Nem Hà Nôi

Gebackene hausgemachte Hanoi Frühlingssrollen gefüllt mit Shrimps, Ei, Hackfleisch, verschiedenem Gemüse, Kräutern und Chili-Ingwer-Limetten Dip. 2 Stk.



### Nem Hà Nôi

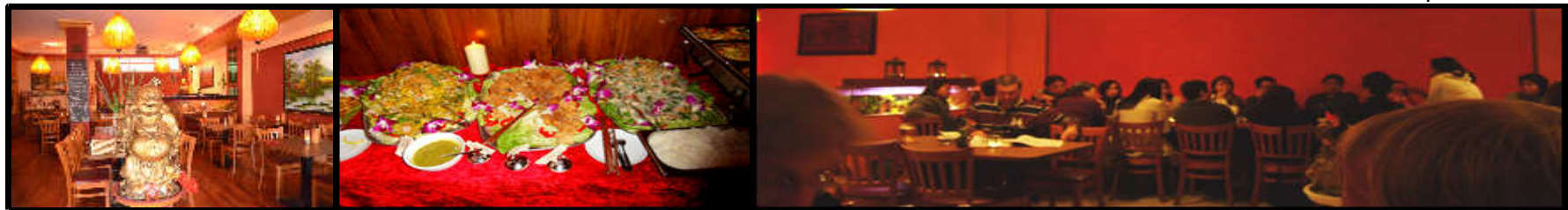
Baked homemade springrolls filled with shrimps, eggs, minced meat, vegetables, herbs, served with chili-ginger-lime dip. 2 pcs.

5,50 €

10. **Nem Chay:** Hausgemachte vegetarische Frühlingssrollen 2 Stk.

10. **Nem Chay:** Vegterian baked springrolls 2 pcs.

5,50 €



## Vorspeisen - Starters

Deutsch

English

### 6. Tôm Chiên Vung

Sesamgarnelen in Sesamteig gebacken, serviert mit Kräutersalat und süß-sauren Dip.

4 Stk.



### Tôm Chiên Vung

Sesamprawns baked in sesame dough, served with herbsalat and sweet-sour dip.

4 pcs.

6,90 €

### 7. Tom Com

Knusprige Garnelen in jungem grüne Klebreis gebacken. Spezialität aus Hue

3 Stk.



### 7. Tom Com

Cross Prawns baked with young green glutinous rice. Special from Hue

4 pcs.

8,50 €

### 8. Saté

Hähnchenspieße mit vietnamesischen Gewürzen, serviert mit Kräutersalat und feiner Erdnusssoße.

3 Stk.



### Saté

Chickensate with vietnamese flavor, served with herbssalat and a fine peanut sauce.

3 pcs.

6,50 €

### 9. Binh Minh

Große Platte mit Sommerrollen, Lá-Lôt Hackfleischbällchen, Lieu's Hanoi-Frühlingsrollen, Garnelenröllchen und Glasnudelsalat, serviert mit 2 verschiedenen Dips. für 2 Personen und mehr



### Binh Minh

Starter with summerrolls, Lieu's Hanoi-springrolls, wrapped minced meat with Lá-Lôt -leaves, wrapped prawns and glassnoodlesalat, served with 2 dips. for 2 persons and more

18.50 €

# Suppen - Soups

Deutsch

English

## 15. Súp Chua Cay

Sauerscharfsuppe mit Hähnchen-Rinderhackfleisch, Eierflocken, Zwiebeln, Chilischoten und Morcheln.

(pikant)



## Súp Chua Cay

Sour&Spicy soup with minced chicken-beef meat, red pepper, eggflower, onions, chili and morels.

(piquant)

4,50 €

## Súp Dùa

Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Galgant, Limettenblättern, Chili, Tomaten, Pilzen, Koriander und Lauchzwiebeln.

16.. Hähnchen

17.. Garnelen



## Súp Dùa

Coconut soup with lemongrass, galgant, lime leaves, chili, tomatoes, mushrooms, coriander and spring onions.

16.. chicken

17.. prawns

4,90 €

5,90 €

## 18. Súp Wan Tan

Wantansuppe mit Wantanteig gefüllt mit Hackfleisch, Garnelen, Frühlingszwiebeln und Gemüse.



## Súp Wan Tan

Wantans filled with minced meat-prawns, spring onions and vegetables.

4,90 €

## Canh Chua

Zitronengrassuppe mit Pilzen, Tomaten, Chili, Tamarinde, Lauchzwiebeln und Koriander.

19.. Hähnchen

20.. Garnelen



## Canh Chua

Lemongrass soup with mushrooms, tomatoes, chili, tamarind, onions and coriander.

19.. chicken

20.. prawns

4,90 €

5,90 €

# Spezialitäten - Specialities

Deutsch

English

## Hanoi Love

Ausgewählte, gemischte Spezialitäten des Hauses

### VORSPEISE

Eine hausgemachte Frühlingsrolle und Dip

### HAUPTSPEISE

Gebrautes Rind- und Hähnchenfleisch, Chilischoten, Zitronengras in Austernsoße mit Gemüse (pikant),

mit

In Lá-Lôt-Blättern eingewickelt:  
Zwei würzige Hackfleischröllchen  
und Garnelen

serviert mit Reis, Reismudeln und Salat



## Hanoi Love

Selected, mixed specialities

### STARTER

One homemade spring roll and dip

### MAIN COURSE

Fried beef and chicken, chilis and lemongrass  
in oyster sauce with vegetable (spicy)

with

In lá-lôt leaves wrapped:  
Two spiced minced meat roll  
and prawns  
served with rice, rice noodles and salad



15,90 €

# Spezialitäten - Specialities

Deutsch

English

## Asiatische Gefühle

### VORSPEISE

Sauer-Scharf-Suppe: mit Hähnchen- und Rindergehacktem, Paprika, Morcheln und Eierflocken (pikant)



### HAUPTSPEISE

Zwei gebackene Wantan-Teigchen gefüllt mit Hackfleisch, frischem Ingwer, Frühlingszwiebeln und Shrimps

Eine in Teig gebackene Garnele, serviert mit süß-saurer Dip

Knusprige Ente auf Gemüsebett mit delikater Whiskeysoße nach „Liêu’s Art“, serviert mit Duftreis (leicht pikant)

## Asia Feeling

### STARTER

Sour spicy soup: with minced chicken and beef, red peppers, morels and eggs (spicy)

### MAIN COURSE

Two baked wantans filled with minced meat, fresh ginger, spring onions and shrimps

One baked prawn in dough, served with sweet&sour dip

Crispy duck on vegetable bed with a delicious whiskey sauce „Liêu’s style“, served with basmati rice (soft spicy)



15,90 €

# Hauptgänge - Main Courses

## Nudelgerichte - Noodles

Deutsch

English

### Phở Hà Nội

Reisbandnudelsuppe mit Koriander, Lauchzwiebeln, frischem Ingwer, Sojasprossen und Europagras in Sternanis-Zimstangenbrühe.

### Phở Hà Nội

Ricesticknoodles soup with coriander, spring onions, ginger and beans sprouts in a star anise-cinnamon broth.

- 32.. Tofu
- 33.. Hähnchen
- 34.. Rindfleisch
- 35.. Rindfleisch & Hähnchen



- 32.. tofu 8,50 €
- 33.. chicken 8,90 €
- 34.. beef 9,50 €
- 35.. beef & chicken 10,50 €

### Bún Chua Hà Nội

Reisnudelsuppe mit vietn. Fleischbällchen, Koriander, Tomaten und Lauchzwiebeln in einer Tamarinden-Zitronengras-Brühe.

### Bún Chua Hà Nội

Ricenoodle soup with vietn. meatballs, coriander, tomatoes and spring onions in tamarind-lemongrass broth.

- 36.. Hähnchen
- 37.. Garnelen



- 36.. chicken 9,50 €
- 37.. prawns 10,50 €

Diese Nudelsuppen sind die beliebtesten Speisen in Vietnam!

# Hauptgänge - Main Courses

## Nudelgerichte - Noodles

Deutsch

English

### Bún Sàì Gòn

Warme Reismudeln mit vietn. Kräutersalat, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit einem milden Chili-Ingwer-Limetten Dressing.

38.. Hähnchen

39.. Rindfleisch

40.. Garnelen



### Bún Sàì Gòn

Warm ricenoodles with vietn. Herb salad, peanuts and fried onions, served with a mild chili-ginger-lime dressing.

38.. chicken

39.. beef

40.. prawns

9,90 €

10,90 €

11,90 €

### 41. Bún Cha Lá Lôt

Hanoi Darling aus Hackfleischbällchen in Lá-Lôt Blätter ummantelt auf Reismudeln mit vietn. Kräutern dazu Chili-Ingwer-Limetten Dressing.



### Bún Cha Lá Lôt

Hanoi darling with minced meat wrapped in Lá-Lôt-leaves on ricenoodles with vietn. herbs, peanuts and fried onions goes with chili-ginger-lime-dressing.

10,50 €

### 42. Bún Nem

Hanoi Frühling aus hausgem. Frühlingsrollen auf Reismudeln, Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln in Chili-Ingwer-Limetten Dressing.



### Bún Nem

Hanoi spring is homemade springrolls on rice noodles with vietn. herbs, peanuts and fried onions in a mild Chili-ginger-lime-dressing.

10,50 €

We can cook vegetarian with tofu or vegetables. Just ask please.

# Hauptgänge - Main Courses

## Nudelgerichte - Noodles

Deutsch

English

### Phở Xào

Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse, Sojasprossen in Tamarindsoße, serviert mit Erdnüssen und Röstzwiebeln.

- 44.. Hähnchen
- 45.. Rindfleisch
- 46.. Entekross
- 47.. Garnelen



### Phở Xào

Fried ricesticknoodles with fresh vegetables, bean sprouts in a tamarind sauce, served with peanuts and fried onions.

- 44.. chicken 10,50 €
- 45.. beef 10,90 €
- 46.. crispy duck 11,50 €
- 47.. prawns 12,90 €

### Miến Xào

Gebratene Glasnudeln mit Gemüse, Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Röstzwiebeln.

- 48.. Hähnchen
- 49.. Rindfleisch
- 50.. Garnelen



### Miến Xào

Fried glassnoodles with fresh vegetables, bean sprouts, spring onions and fried onions.

- 48.. chicken 10,50 €
- 49.. beef 11,50 €
- 50.. prawns 12,90 €

### Mỳ Xào

Gebratene Eiernudeln mit frischem Gemüse in pikanter hausgemachter Woksoße und Röstzwiebeln.

- 51.. Hähnchen
- 52.. Garnelen



### Mỳ Xào

Fried eggnoodles with fresh vegetables in piquant homemade wok sauce and fried onions.

- 51.. chicken 10,50 €
- 52.. prawns 12,90 €

Unsere Gerichte kochen wir auch gerne vegetarisch (Gemüse oder Tofu). Fragen Sie uns.



# Hauptgänge - Main Courses

Deutsch

English

## Sôt Liêu

Lieu Love aus dem heißem Wok gebratenes Gemüse auf Karamel-Zitronengras-Honig Soße serviert mit Duftreis.

- 55.. Hähnchen
- 56.. gegri. Schweinefleisch
- 57.. Entekross
- 58.. Garnelen



## Sôt Liêu

Lieu Love in a hot wok roasted vegetables with a caramel-lemongrass-honey sauce served with basmati rice.

- 55.. chicken 11,50 €
- 56.. grilled pork 11,50 €
- 57.. crispy duck 12,50 €
- 58.. prawns 13,50 €

## Ca ry Dùa

Hausgem. Kokosmilch-Curry mit verschiedenem Gemüse, Basilikum, Erdnüssen und Röstzwiebeln serviert mit Duftreis.

- 59.. Tofu
- 60.. Hähnchen
- 61.. Entekross
- 62.. Garnelen



## Ca ry Dùa

Homemade coconut curry with vegetables, basil, peanuts and fried onions served with basmati rice.

- 59.. tofu 9,50 €
- 60.. chicken 11,50 €
- 61.. crispy duck 12,50 €
- 62.. prawns 13,50 €

## Xào sa ót

Scharf gebratenes Gemüse mit frischen Chilischoten, Zitronengras und Knoblauch serviert mit Duftreis. (pikant)

- 65.. Hähnchen
- 66.. Rindfleisch
- 67.. Garnelen



## Xào sa ót

Hot vegetables with fresh chilis, lemongrass and garlic served with basmati rice. (piquant)

- 65.. chicken 11,50 €
- 66.. beef 12,50 €
- 67.. prawns 13,50 €

# Hauptgänge - Main Courses

Deutsch

English

## 68. Bò dau Xanh

Mariniertes Rindfleisch gebraten mit grünen Bohnen, Shiitake Pilzen, Chili und Zitronengras, serviert mit Duftreis.



## Bò Đổ Xanh

Marinated beef fried with green beans, shiitake mushrooms, chili & lemongrass, served with basmati rice.

12,90 €

## 69. Cơm rang thập cẩm

Gebr. Eierreis mit Eierflocken, Hähnchenfleisch, Garnelen, Frühlingszwiebeln und Gemüse, serviert mit Röstzwiebeln.



## Cơm rang thập cẩm

Fried rice with eggs, chicken, prawns, spring onions and vegetables, served with fried onions.

12,50 €

## Sôt Me

Gebr. Gemüse mit Limettenblätter, Chilischoten und Knoblauch, aromatisiert in einer fruchtigen Tamarindensoße, serviert mit Duftreis (pikant).

## Sôt Me

Fried vegetables with lime leaves, chili peppers and garlic, served with aromatized fruity tamarind sauce and basmati rice (piquant).

70.. Hähnchen

71.. Garnelen



70.. chicken

71.. prawns

11,50 €

13,50 €

# Hauptgänge - Main Courses

Deutsch

English

## Sôt Cam – Orangeraum

Exotisch gegrilltes Fleisch auf Gemüsebett in Orangen-Karamel-Rum Soße serviert mit gebratenem Eierreis.

- 74.. gegr. Tofu
- 75.. gegr. Hähnchenbrust
- 76.. Entekross
- 77.. gegr. Garnelen



## Sôt Cam – Orange dream

Exotic grilled meat on vegetables in orange-caramel-um sauce and served with fried rice.

- 74.. grilled tofu 10,90 €
- 75.. grilled chickenbreast 11,90 €
- 76.. crispy duck 12,90 €
- 77.. grilled prawns 13,90 €

## Thom cay – Lieu Sonate

Hauskreierte Soße aus Honig, vietnamesischer Reiswein und Tomatensaft auf Gemüsebett serviert mit Duftreis.

- 78.. Hähnchenfilet
- 79.. Entekross
- 80.. Garnelen



## Thom Cay – Lieu Sonata

Housecreated sauce, consist of honey, vietnamese rice wine and vegetables, tomatos served with rice.

- 78.. chickenbreast 11,50 €
- 79.. crispy duck 12,50 €
- 80.. prawns 13,50 €

## 81 .Gà nuong lá chanh – Limettenblatthähnchen

Gegr. mariniertes Hähnchenbrustfilet mit gelben Curry, Limettenblätter, Zitronengras, auf Gemüsebett, Erdnusssoße & gebratenem Reis.



## Gà nuong lá chanh – Chicken with lime leaves

Grilled marinated chickenbreast with yellow curry, lime leaves, lemongrass on vegetables, served with a peanut sauce & fried rice.

13,90 €

# Hauptgänge - Main Courses

Deutsch

English

## 85. Gà kho gừng – Ingwerhähnchen

Gebratenes Hähnchenfleisch mit Ingwer und vietnamesischen Kräutern, serviert in heissen Tontopf mit Kräutersalat und Duftreis.



## Gà kho gừng – Ginger chicken

Roasted chicken with ginger and vietnamese herb, served in a hot clay pot with herbs salad and rice.

12,90 €

## 86. Lac Bo Liêu – Rindertraum

Argentinisches Rindfleischwürfeln, zart gebraten mit Sesam und „cai ngot“ Gemüse aus heissem Wok, serviert mit gebratenem Eierreis.



## Lac Bo Liêu – Beef special

Gently roasted soft argentine beef dices from hot wok with „cai ngot“ vegetables, served with fried curry rice.

14,90 €

## 87. Tôm cá nóng – Heiße Platte mit Garnele & Fisch

Gegrillte Garnelen, Tilapiafischfilet, Gemüse in einer pikanten Soße auf einer heißen Platte, serviert mit Duftreis.



## Tôm cá nóng – Hot plate with prawns & fish

Grilled prawns, tilapia fish filet & vegetables in piguant sauce on hot plate, served with basmati curry rice.

14,90 €

Deutsch

# Spezialitäten - Specialities

English

## Liêu Tôm Tôm

1 KG

### RIESEN GARNELEN

serviert mit  
gebratenem Eierreis, gebratenen Eiernudeln,  
und im Wok geschwenkten verschiedenem Gemüse

Dieses Gericht wird auf einer heißen Platte serviert

**für 2 Personen**

44,00 €

### GIANT PRAWNS

served with  
fried rice, fried egg noodles,  
and mixed vegetables brandish in a hot wok

served in a hot plate

**For 2 people**

44,00 €



Da alles frisch zubereitet wird, muss man bei dieser Speise mit einer Wartezeit von etwa 30 Minuten rechnen!

This order will take at least 30 minutes! ;)

# Spezialitäten - Specialities

Deutsch

English

## Fondue

Heißer Feuertopf mit Spezialbrühe  
**auf Flammenherd, dazu reichen wir:**  
Großgarnelen, Rindfleisch, Fisch, Tintenfische,  
verschiedene vietnamesische Kräutern und Gemüse,  
Reisnudeln und Dip

**für 2 Personen**  
42,00 €

## Fondue

Hot fire pot with special broth  
**On fire, We serve it with:**  
big prawns, beef, fish, squid,  
vietnamese herbs and vegetables,  
served with rice noodles and dip

**For 2 people**  
42,00 €



Da alles frisch zubereitet wird, muss man bei dieser Speise mit einer Wartezeit von etwa 30 Minuten rechnen. Bitte fragen Sie unser Personal.  
This order will take at least 30 minutes. Please ask us.

# Dessert

Deutsch

English

## 95. Chuối Chiên

Gebackene Bananen überzogen mit zarter Erdbeer-Schokosoße, Vanilleeis und Sesam.



## Chuối Chiên

Baked bananas covered with gently strawberry-chocolate sauce, vanilla ice cream and sesame seeds.

5,50 €

## 96. Trái Vải Nhồi

Gefüllte Litschis mit süßem Ingwer und Minze, serviert mit einem Schuss Pflaumenwein.



## Trái Vải Nhồi

Filled lychees with pickled ginger and mint served with a shot plum wine.

5,90 €

## 97. Happy Vanilla

Drei Kugeln Vanilleeis mit Erdbeer-Schokosoße überzogen und Kokosraspeln.



## Happy Vanilla

Vanilla ice cream overdrawn with strawberry-chocolate sauce with coconut rasp.

4,20 €

## 98. Hanoi de Paris

Heißer Schokoladen-Soufflé gefüllt mit Schokocreme, serviert mit Vanilleeis und verschiedenen Soßen.



## Hanoi de Paris

Hot chocolate soufflé filled with chocolate creme, served with vanilla ice cream and tasty sauces.

6,50 €

## 99. Süßkartoffel-Bananen-Kuchen

Gebackene Süßkartoffeln mit Bananenstreifen, Honig-Schoko-Soße und Vanilleeis.



## Sweet Potatoe-Banana-Cake

Baked sweet potatoes with banana stripes, Honey-chocolate sauce and vanilla ice cream.

6,50 €