

Vorspeisen - Starters

Deutsch

English

Goi Cuon – Sommerrolle

Reispapierrollen mit Reismudeln, Salat, Koriander, Eierflocken, und Chili-Limetten-Ingwer-Erdnuss Dressing (2 Stück)



mit Tofu	2 Stk.	4,50 €
mit Hähnchen	2 Stk.	4,90 €
mit Garnelen	2 Stk.	5,50 €

Goi Cuon – Summer Roll

Wrapped rice paper with rice noodles, salad, strips of omelette, served with chili-lime-ginger-peanut-dressing (2 servings)



with Tofu	2 ser.	4,50 €
with Chicken	2 ser.	4,90 €
with Shrimps	2 ser.	5,50 €

Tôm Côm – Garnelenspezial

2 große Garnelen umhüllt mit Fleischpastete, grünem jungem Klebreis, knusprig gebacken

7,90 €



Tôm Côm – Prawn Special

2 black tiger prawns wrapped with meat paste and green young fried sticky rice

7,90 €



WanTan Chien – Gebackene Wantans

4 Wan-Tans gefüllt mit Fleischpastete, Garnelen, vietn. Kräutern und Gewürzen, serviert mit süßsaurer Dip und Kräutersalat

4,90 €



WanTan Chien – Baked Wantans

4 wantans filled with minced meat paste, shrimps, coriander, spring onions, served with sweat&sour dip and salad

4,90 €



Vorspeisen - Starters

Deutsch

Nem Hà Nội - Frühlingsrolle

5,50 €

2 gebackene hausgemachte Hanoi Frühlingsrollen gefüllt mit Shrimps, Eiern, Hackfleisch, verschiedenem Gemüse, Kräutern & dazu eine Chili-Ingwer-Limetten Dip



Tôm Chiên Vung – Sesamgarnelen

6,90 €

4 in Sesamteig gebackene Garnelen mit einer süßsauren Dip, serviert mit Kräutersalat



Tôm Miá - Zuckerstangengarnelenpastete

7,90 €

2 gebackene Garnelenzimtpasteten auf Zuckerrohrstangen, gerollt mit Salat, serviert mit Kräuterdip



English

Nem Hà Nội – Spring Rolls

5,50 €

2 baked homemade spring rolls with shrimps, eggs, minced meat, vegetables, herbs & served with chili-ginger-lime dip sauce



Tôm Chiên Vung – Sesame Prawns

6,90 €

4 in sesame mixture baked prawns with sweet&sour dip, served with salad



Tôm Miá – Sugarcane Prawn Paste

7,90 €

2 sugarcanes wrapped with baked cinnamon prawn paste and salad, served with a special dip



Vorspeisen - Starters

Deutsch

English

Lieu Nuong – Lieu Grill

Gegrillte Spieße mit vietnamesischen Gewürzen
serviert mit Kräutersalat und Dip



mit Tofu	3 Stk.	6,50 €
mit Hähnchen	3 Stk.	6,50 €
mit Rindfleisch	3 Stk.	7,50 €
mit Garnelen	2 Stk.	7,90 €

Lieu Nuong – Lieu Grill

Grilled skewers with vietnamese herbs and served
with herb salad and dip



with Tofu	3 ser.	6,50 €
with Chicken	3 ser.	6,50 €
with Beef	3 ser.	7,50 €
with Prawns	2 ser.	7,90 €

Binh Minh – Vorspeisenplatte ab 2 Personen p.P. 7,50 €

Große Platte mit Sommerrollen, La-Lôt Hackfleischbällchen,
Lieu's Frühlingssrolle, Garnelenspezial und Glasnudelsalat,
serviert mit 2 verschiedenen Dips

Binh Minh – Starter Plate up two persons p.p. 7,50 €

Includes summer roll, spring roll, minced meat wrapped
in Lá-Lôt -leaves, prawnspecial and served with fresh salad

Binh Minh Chay – Vegetarische Vorspeisenplatte p.P. 6,90 €

Sommerrolle mit Tofu, gebackene Süßkartoffeln,
frisch gebackener Tofu, Glasnudelsalat serviert mit 2 Dipsoßen

Binh Minh Chay – Vegetarian Starter Plate p.p. 6,90 €

Summer roll with tofu, baked sweet potatoes, baked tofu,
glass noodle salad and served with 2 dips



Suppen - Soups

Deutsch

English

Súp Chua Cay – Sauerscharfsuppe

4,50 €

Suppe mit Hähnchen- und Rindgehacktem, Paprika, Eierflocken, Zwiebeln, Chilischoten, Morcheln



Súp Chua Cay – Sour&Spicey Soup

4,50 €

Soup with minced chicken- and beef, paprika, eggs, onions, chilis, morels



Súp Dùa Gà – Kokosmilchsuppe

4,50 €

Suppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Galgant, Limettenblättern, Chilischoten, Tomaten, Pilzen, Koriander und Lauchzwiebeln



mit Hähnchen

4,50 €

mit Garnelen

5,50 €

Súp Dùa Gà – Coconut Milk Soup

4,50 €

Soup with lemongrass, galgant, lime leaves, chilis, coriander, spring onions



with Chicken

4,50 €

with Prawns

5,50 €

Suppen - Soups

Deutsch

English

Súp Wan Tan – Wantansuppe

Suppe mit Wantanteig gefüllt mit Hackfleisch, Garnelen, Frühlingszwiebeln und Gemüse

4,90 €



Súp Wan Tan – Wantan Soup

Soup with wantans filled with minced meat, prawns, spring onions and vegetables

4,90 €



Canh Chua

Suppe mit Zitronengras, Pilze, Tomaten, Chilis, Tamarinde, Lauchzwiebeln, Koriander



mit Hähnchen
mit Garnelen

4,50 €

5,50 €

Canh Chua

Soup with lemongrass, mushrooms, tomatoes, chilis, tamarind, onions, koriander



with Chicken
with Prawns

4,50 €

5,50 €

Sie wollen ein Fest feiern ?

Gerne beliefern wir Sie bei Veranstaltungen mit unseren Gerichten

Salate - Salads

Deutsch

English

Rau Song – Gemischter Salat

Gemischter Salat mit verschiedenen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und mit Limettendressing (pikant)

mit Tofu	6,90 €
mit Hähnchen	6,90 €
mit Rindfleisch	7,20 €
mit Garnelen	7,90 €

Rau Song – Mix Salad

Salad with mixed herbs, peanuts, fried onions and with a chili-lime-ginger-dressing (spicy)

with Tofu	6,90 €
with Chicken	6,90 €
with Beef	7,20 €
with Prawns	7,90 €

Nôm Miên - Glasnudelsalat

Warme Glasnudeln mit Salat, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln & Chili-Ingwer-Limetten Dressing (pikant)

5,90 €

mit Hähnchen	6,50 €
mit Rindfleisch	6,90 €
mit Garnelen	7,90 €

Nôm Miên – Glass Noodle Salad

Warm glass noodles with salad, herbs, peanuts, fried onions & chili-ginger-lime-dressing

5,90 €

with Chicken	6,50 €
with Beef	6,90 €
with Prawns	7,90 €

Salate - Salads

Deutsch

English

Thang Xoai Salat – Thang Mangosalat 6,90 €
Salat mit Mango, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen,
nach Tháng's Art & Dressing

mit Hähnchen 7,90 €
mit Garnelen 8,50 €

Liêu Dudu Salat – Liêu Papayasalat 6,90 €
Salat mit Papaya, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen,
nach Liêu's Art & Dressing

mit Hähnchen 7,90 €
mit Garnelen 8,50 €

Thang Xoai Salat – Thang Mango Salad 6,90 €
Salad with mango, vietnamese herbs, peanuts, onions
à la Tháng & dressing

with Chicken 7,90 €
with Prawns 8,50 €

Liêu Dudu Salat – Liêu Papaya Salad 6,90 €
Salad with papaya, vietnamese herbs, peanuts,
à la Liêu & dressing

with Chicken 7,90 €
with Prawns 8,50 €

Die meisten Speisen können Sie auch mitnehmen. Bitte fragen Sie uns!

Hauptgänge - Main Courses

Deutsch

Nudelsuppen- Noodle Soups

English

Phở Hà Nội – Reisbandnudelsuppe

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



mit Tofu	8,50 €
mit Hähnchen	8,90 €
mit Rindfleisch	9,50 €
Rindfleisch und Hähnchen	9,50 €

Phở Hà Nội – Rice Stick Noodlesoup

Rice stick noodles with koriander, onions, ginger, bean sprouts in a star anise-cinnamon soup



with Tofu	8,50 €
with Chicken	8,90 €
with Beef	9,50 €
with Beef and Chicken	9,50 €

Bún Chua Hà Nội

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



mit Hähnchen	9,50 €
mit Garnelen	10,50 €

Bún Chua Hà Nội

Rice noodle soup with koriander, tomatoes, spring onions, vietn. meatballs in tamarind-lemongrass-soup



with Chicken	9,50 €
with Prawns	10,50 €

Diese Nudelsuppen sind die beliebtesten Speisen in Vietnam!

Hauptgänge - Main Courses

Deutsch

English

Bún Sài Gòn

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

mit Hähnchen	9,90 €
mit Rindfleisch	9,90 €
mit Garnelen	10,90 €

Bún Sài Gòn

Warm rice noodles with vietnamese herb salad,
peanuts, fried onions and served with
light chili-ginger-lime dressing

with Chicken	9,90 €
with Beef	9,90 €
with Prawns	10,90 €

Bún Cha Lá Lôt – Hanoi Darling

9,90 €

Hackfleischbällchen in Lá Lôt Blätter auf Reismudeln
mit vietn. Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln in
einem milden Chili-Ingwer-Limetten Dressing

Bún Cha Lá Lôt – Hanoi Darling

9,90 €

Minced meat wrapped in Lá-Lôt-leaves on
rice noodles with vietn. herbs, peanuts, fried onions
in mild chili-ginger-lime-dressing

Bún Nem – Hanoi Frühling

9,90 €

Hausgemachte Frühlingsrollen auf Reismudeln mit vietn.
Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln in einem milden
Chili-Ingwer-Limetten Dressing

Bún Nem – Hanoi Spring

9,90 €

Homemade spring rolls on rice noodles with
vietn. herbs, peanuts and fried onions in mild
chili-ginger-lime-dressing

Bún Tôm Lá Lôt

11,90 €

Garnelen in Lá-Lôt-Blätter und Fleischpastete gewickelt,
serviert auf Reismudeln mit vietn. Kräutern, Erdnüssen,
Röstzwiebeln in einem milden Chili-Ingwer-Limetten Dressing

Bún Tôm Lá Lôt

11,90 €

Prawns wrapped with meat paste and Lá-Lôt-leaves
on rice noodles with vietn. herbs, peanuts and fried
onions in mild chili-ginger-lime dressing

Hauptgänge - Main Courses

Deutsch

Nudeln - Noodles

English

Phở Xào – Gebratene Reisbandnudeln

Gebratene Reisbandnudeln mit frischem Gemüse,
Sojasprossen, Eierflocken in einer fruchtigen Tamarindensoße
und serviert mit Erdnüssen & Röstzwiebeln

mit Hähnchen	10,50 €
mit Rindfleisch	10,90 €
mit Entenfleisch	10,50 €
mit Garnelen	12,90 €

Phở Xào – Fried Rice Stick Noodles

Fried rice stick noodles with fresh vegetables,
bean sprouts, egg flakes in fruity tamarind sauce
and served with peanuts & fried onions

with Chicken	10,50 €
with Beef	10,90 €
with Duck	10,50 €
with Prawns	12,90 €

Miến Xào – Gebratene Glasnudeln

Gebratene Glasnudeln mit Gemüse, Sojasprossen, Lauchzwiebeln
und serviert mit Cashewnüssen & Röstzwiebeln

mit Hähnchen	10,50 €
mit Garnelen	12,90 €

Miến Xào – Fried Glass Noodles

Fried glass noodles with fresh vegetables, bean sprouts,
spring onions and served with cashew nuts & fried onions

with Chicken	10,50 €
with Prawns	12,90 €

Hauptgänge - Main Courses

Deutsch

English

Ca ry Dùa – Kokoscurry

Hausgemachte Kokosmilchcurry mit verschiedenem Gemüse
Basilikum, Erdnüssen und Röstzwiebeln,
mit Duftreis oder Nudeln

mit Tofu	10,50 €
mit Hähnchen	10,50 €
mit krosser Ente	11,50 €

Ca ry Dùa – Coconut Curry

Homemade coconut curry with vegetables, basil,
peanuts and fried onions
with rice or noodles

with Tofu	10,50 €
with Chicken	10,50 €
with crispy Duck	11,50 €

Sôt Liêu – Liêu Love

Heißer Wok mit gebratenem Gemüse auf
Karamel-Zitronengras-Honig Soße serviert mit Duftreis

mit Hähnchen	10,50 €
mit Entenfleisch	10,50 €
gegrilltes Schweinefl.	10,50 €
mit Garnelen	12,90 €

Sôt Liêu – Liêu Love

Hot wok with vegetables, served with caramel-
lemongrass-honey sauce, served with basmati rice

with Chicken	10,50 €
with Duck	10,50 €
with grilled Pork	10,50 €
with Prawns	12,90 €

Hauptgänge - Main Courses

Deutsch

English

Sôt Cam – Orangentraum

Exotisch gegrilltes Fleisch auf Gemüsebett in Orangen-Karamel-Rum Soße, serviert mit Duftreis

gegrillter Tofu	10,50 €
gegrillte Hähnchenbrust	12,50 €
gegrillte Entenbrust	13,90 €
gegrillte Garnelen	13,90 €

Sôt Cam – Orangedream

Exotic grilled meat on vegetables in orange-caramel-rum sauce and served with basmati rice

grilled Tofu	10,50 €
grilled Chicken Brest	12,50 €
grilled Duck	13,90 €
grilled Prawns	13,90 €

Thom cay – Lieu Sonate

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

Hähnchenfilet	10,50 €
krosser Ente	11,50 €
Garnelen	12,90 €

Thom Cay – Lieu Sonata

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

Chicken Brest	10,50 €
crispy Duck	11,50 €
Prawns	12,90 €

Gà nuong lá chanh – Limettenblatthähnchen

Gegrilltes mariniertes Hähnchenbrustfilet mit gelbem Curry, Limettenblätter, Zitronengras auf Gemüsebett mit Erdnusssoße & gebratenem Reis serviert

12,90 €

Gà nuong lá chanh

Grilled marinated chicken breast fillet with yellow curry, lime leaves, lemongrass on vegetables with peanut sauce & fried rice

12,90 €

Hauptgänge - Main Courses

Deutsch

English

Xào sa ót – Zitronengrasfeuer

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

mit Hähnchen	10,50 €
mit Rindfleisch	10,90 €
mit Garnelen	12,90 €

Sôt Me

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

mit Hähnchen	10,50 €
mit Garnelen	12,90 €

Xào sa ót – Lemongrassfire

Hot vegetables with fresh chilis, lemongrass, garlic, served with basmati rice (spicy)

with Chicken	10,50 €
with Beef	10,90 €
with Prawns	12,90 €

Sôt Me

Vegetables aromatized with lime leaves, chili peppers, garlic and served with fruity tamarind sauce, served with basmati rice (spicy)

with Chicken	10,50 €
with Prawns	12,90 €

Hauptgänge - Main Courses

Deutsch

English

Gà kho gừng – Ingwerhähnchen

Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Ingwer, vietnamesischen Kräutern, Gemüse, serviert mit Duftreis

9,90 €

Gà kho gừng – Ginger Chicken

Roasted chicken with ginger, vietnamese herbs, vegetables and served with jasmine rice

9,90 €

Lac Bo Liêu – Rindertraum

Zarte argentinische Rindfleischwürfel mit Sesam aus dem heißem Wok mit „cai ngot“ Gemüse, serviert mit gebratenem Eierreis

13,90 €

Lac Bo Liêu – Beefspecial

Gently roasted soft argentine beef dices on hot wok with „cai ngot“ vegetables and served with fried rice

13,90 €

Tôm cá nóng – Heiße Platte mit Garnele & Fisch

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

12,90 €

Tôm cá nóng – Hot Plate with Prawns & Fish

Grilled prawns, tilapia fish fillet, vegetables in hot sauce on hot plate and served with basmati rice

12,90 €

Spezialitäten - Specialities

Deutsch

English

Hanoi Love

Ausgewählte, gemischte Spezialitäten des Hauses

VORSPEISE

Eine hausgemachte Frühlingsrolle

HAUPTSPEISE

In Lá-Lôt-Blättern eingewickelt:
Zwei würzige Hackfleischröllchen
Garnelenspezial

Gebratenes Rind- und Hähnchenfleisch, Chilischoten,
Zitronengras in Austerensoße (scharf),

serviert mit Reis, Reisnudeln und Salat

13,90 €

Hanoi Love

Selected, mixed specialities

STARTER

One homemade spring roll

MAIN COURSE

In lá-lôt leaves wrapped:
Two spiced minced meat roll
Prawnspecial

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

served with rice, rice noodles and salad

13,90 €

Spezialitäten - Specialities

Deutsch

English

Asiatische Gefühle

VORSPEISE

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

HAUPTSPEISE

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

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

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

13,90 €

Asia Feeling

STARTER

Sour and spicy soup: with minced chicken and beef,
peppers, morel and eggs

MAIN COURSE

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

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

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

13,90 €

Spezialitäten - Specialities

Deutsch

English

Liêu Tôm Tôm

1 KG

MONSTER GARNELEN

serviert mit
gebratenem Eierreis, gebratenen Eiernudeln,
und in Wok geschwenktem verschiedenem Gemüse
dazu reichen wir
Aioli Dip, Limetten-Kräuter-Dip und
Chili- Dip

Dieses Gericht wird auf einer heissen Platte serviert

Für 2 Personen
39,00 €



Liêu Tôm Tôm

1 KG

GIANT PRAWNS

served with
fried rice, fried egg noodles,
and mixed wok vegetables
also we do served
aioli dip, lime-herbs dip and
chili dip

served in a hot plate

For 2 people
39,00 €

Spezialitäten - Specialities

Deutsch

English

Feuertopf

Heißer Feuertopf mit geheimer Spezialbrühe
Großgarnelen, Rindfleisch, Fisch, Tintenfische
verschiedenen vietnamesischen Kräutern, Gemüse,
dazu Reismudeln und Dip

Für 2 Personen
39,00 €

Fire Pot

Hot fire pot with top secret special broth
big prawns, beef, fish, squid,
vietnamese herbs, vegetables,
served with rice noodles and dip

For 2 people
39,00 €



Dessert

Deutsch

English

Chuối Chiên

Gebackene Bananen überzogen mit zarter Erdbeer-Schokoladensoße, serviert mit Vanilleeis und Sesamkernen

3,90 €

Chuối Chiên

Baked banana covered with gentle strawberry and choco-sauce, served with vanilla ice cream and sesame seeds

3,90 €

Vietnamesischer Obstsalat

Gemischter Obstsalat mit Kokoscremesoße

4,20 €

Vietnamese Fruit Salad

Mixed fresh fruit salad with coconut milk sauce

4,20 €

Trái Vải Nhồi – Gefüllte Litschis

Litschis gefüllt mit eingelegtem süßem Ingwer und Minze, serviert mit einem Schuss Pflaumenwein

3,90 €

Trái Vải Nhồi – Filled Lychees

Lychees filled with pickled ginger and mint, served with plum wine

3,90 €

Happy Vanilla

3 Kugeln Vanilleeis mit Erdbeer-Schokosoße und Kokosraspeln

3,50 €

Happy Vanilla

Vanilla ice with strawberry-choco sauce and coconut rasp

3,50 €

Hanoi de Paris

Feiner Zitronenkuchen mit Rhababer, Ingwer, Limetten, serviert mit Kokosraspeln

4,20 €

Hanoi de Paris

Petty lemon cake with rhubarb, ginger, lime, served with coconut rasp

4,20 €

Chè Sen Dùa

Grüner Klebreispudding mit Longanfrucht und Lotuskernen, serviert mit Kokosraspeln und Kokoscreme

3,50 €

Chè Sen Dùa

Green sticky rice pudding with longan fruit and lotus essence, served with coconut rasp and cream

3,50 €

Diverse Kuchen in der Dessertvitrine

3,50 €

Various Cakes

3,50 €