

Getränke - Drinks Kaffee - Coffee

124. Cafe Sũa Nóng ^{1,0}	4,00
Vietnamesischer Espresso mit süßer Kondensmilch.	
125. Cafe Sũa Đá ^{1,0}	4,90
Vietnamesischer Espresso mit süßer Kondensmilch und Eiswürfeln. Vietnamese Espresso with sweet condensed milk and ice cubes.	
126. Cafe Vanilla Ice Cream	5,90
Vietnamesischer Espresso mit süßer Kondensmilch und Vanilleeis. Vietnamese Espresso with sweet condensed milk and vanilla ice cream.	

Tee - Tea

220. Trà Xanh - Grüner Tee	3,90
221. Trà Nhài - Jasmin Tee	3,90
222. Trà Gừng - Ingwertee	3,90
mit Limetten, Honig. with limes, honey.	
223. Trà Bạc Hà - Frischer Pfefferminztee	3,90
mit Ingwer, Limetten, Honig with ginger, limes, honey.	
224. Trà Hoa Hồng	4,50
Rosenblütentee, Ingwer, Honig Rose tea, ginger, honey	
225. Trà Cam Gừng - Orangen - Ingwertee	4,50
mit Ingwer, Zitronengras, Orange, Limetten, Honig lemongrass, limes, honey.	
226. Trà Táo Quế	4,50
Heißer Apfelsaft mit Zimt, Sternanis, Pfefferminz, Honig Hot apple juice with cinnamon, star anise, mint, honey	
227. Jasmine Elstee	5,00
Jasmin grüner Tee, Limetten, Rohrzucker, Eiswürfeln Jasmine green tea, lime, cane sugar, ice cubes	
228. Lemongrass Elstee	5,00
Zitronengras Elstee, Limetten, Rohrzucker, Eiswürfeln lemongrass, limes, cane sugar, ice cubes	
229. Lychee - Elstee	5,00
Schwarzer Tee mit Lychee, Limetten und Eiswürfel Black tea with lychee, lime and ice cubes	

Homemade drinks

320. Mango Lassi *	4,50
Mango, Milch, Joghurt/ Mango, milk, yogurt.	
330. Lemon Soda	5,50
Limetten, Rohrzucker, Pfefferminz, Soda, Eiswürfeln.	
331. Chanh Muối	5,50
Gesalzene Limetten mit Pfefferminz, Limetten, Rohrzucker, Eiswürfeln.	
332. Chanh Leo Ói	5,50
Maracuja, Guave, Limetten. Passion fruit, guava, limes.	
334. Summer Mule	5,50
Rhabarber, Limetten, Gurke, Ginger Beer, Soda, Eiswürfeln	
335. Holunderblüten	5,50
Minze Limonade mit Limetten und Soda.	
337. Red Water	5,50
Erdbeerpüree, Limetten, Minze, Soda	

Erfrischungsgetränke Soft drinks

340. Cola ^{1,2}	fl.0,2l	2,90	0,4l	4,50
341. Cola light ^{1,2,3}	fl.0,2l	2,90	0,4l	4,50
342. Fanta ^{1,2}	fl.0,2l	2,90	0,4l	4,50
343. Sprite ¹	fl.0,2l	2,90	0,4l	4,50
344. Spezi ^{1,2,3}	Glas 0,2l	2,90	0,4l	4,50
345. Selt. Sparkling Water			fl.0,25l	2,90
346. Selt. Sparkling Water			fl.0,75l	5,90
347. Selt. Still Water			fl.0,25l	2,90
348. Selt. Still Naturell			fl.0,75l	5,90
349. Leitungswasser tap water			glas 0,5l	1,50
350. Heißes Wasser hot water			glas 0,3l	1,50
351. Schweppes Ginger Ale *			fl.0,2l	3,50
352. Schweppes Tonic *			fl.0,2l	3,50
354. Fritz-Limo Apfel-Kirsch-Holunder	fl.0,33l			3,50
fritz-limo apple-cherry-elderflower				
355. Fritz-Limo Honigmelone			fl.0,33l	3,50
fritz-limo honeydew soda				

Fruchtgetränk Fruit drink

358. Rhabarbersaft	Glas 0,2l	2,90	Glas 0,4l	4,50
359. Ananassaft	Glas 0,2l	2,90	Glas 0,4l	4,50
360. Apfelsaft naturrüb	Glas 0,2l	2,90	Glas 0,4l	4,50
361. Mango Frucht	Glas 0,2l	2,90	Glas 0,4l	4,50
362. Lycheefruchtsaft	Glas 0,2l	2,90	Glas 0,4l	4,50
363. Guavefruchtsaft	Glas 0,2l	2,90	Glas 0,4l	4,50
364. Banane Nektar	Glas 0,2l	2,90	Glas 0,4l	4,50
365. Kirschsaft	Glas 0,2l	2,90	Glas 0,4l	4,50
366. Maracuja Nektar	Glas 0,2l	2,90	Glas 0,4l	4,50
367. Orangensaft	Glas 0,2l	2,90	Glas 0,4l	4,50
368. Kiba	Glas 0,2l	2,90	Glas 0,4l	4,50
369. Saftschorle	Glas 0,2l	2,90	Glas 0,4l	4,50

Biere - Beers

410. König Ludwig Hell ^{VON FASS}	0,3l	3,90	0,5l	5,90
411. König Ludwig Weißbier Hell			fl.0,5l	5,90
412. König Ludwig Weißbier Dunkel			fl.0,5l	5,90
413. König Ludwig Weißbier Alkoholfrei			fl.0,5l	5,90
415. Singha - Thai Bier			fl.0,3l	4,50

Allergene Stoffe:

A. Eier - B. Erdnüsse - C. Fisch -

D. Glutenhaltiges Getreide - E. Krebstiere - F. Lupinen - G. Milch -
H. Schalenfrüchte - I. Schwefeldioxid & Sulfit - J. Sellerie - K. Senf -
L. Sesamkörner - M. Soja - N. Weichtiere (Mollusken).

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff - 2. koffeinhaltig - 3. mit Antioxidationsmittel
- 4. Säuerungsmittel - 5. Konservierungsmittel - 6. mit Süßstoff
- 7. enthält eine Phenylalaninquelle - 8. chininhaltig - 9. Stabilisatoren.

Cô Chú

Vietnamese Gourmet

von Mo. bis Fr.
11:30 - 16:00 Uhr

MITTAGMENÜ

Alle Speisen auch zum Mitnehmen - Kartenzahlung ab 20€.
All meals are also available to take away - Card payment from 20€.

Mittagsmenü

- 4. Nem chay Huế^{c,2 Stk.} 5,90**
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit Gemüse, Mungobohnen, Morcheln, Glasnudeln, frischer Salat serviert mit hausgemachter Soße.
Homemade vegetarian spring rolls with vegetables, mung beans, morels, glass noodles, fresh salad served with homemade sauce.
- 5. Nem Hà Nội^{c,2 Stk.} 5,90**
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktem Rind und Schweinefleisch, Glasnudeln, Gemüse und frischem Salat serviert mit hausgemachter Soße.
Homemade spring rolls filled with minced beef and pork, glass noodles, vegetables and fresh salad served with homemade sauce.
- 6. Gỏi Cuốn^{c,2 Stk.} 5,90**
Sommerrolle gefüllt mit Salat, Ei, Kräutern, Reisnudeln serviert mit Chili-Knoblauch-Soße. Wahlweise mit:
Summer roll filled with salad, egg, herbs and rice noodles, served with a chili-garlic sauce. Optionally with:
T. Tofu[#]/ Tofu
H. Hühnerfleisch/ chicken
G. Garnelen[#]/ shrimp

Salate

- 50. Gỏi Miến^{a,c} (groß) 8,90**
Glasnudeln mit frischem Salat, Asia-Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln, hausgemachtem Limetten-Chilli Dressing. Wahlweise mit:
Glass noodles with fresh salad, Asian herbs, peanuts, fried onions, homemade lime-chili dressing. Optionally with:
T. Tofu[#]/ Tofu
H. Hühnerfleisch/ chicken
- 15. Gà Trộn Đu Đủ^{a,c} 10,90**
Frischer Salat aus grüner Papaya, roten Beeten, Karotten, Cherry Tomaten, gegrilltem Hühnerfleisch, Erdnüssen, Kräutern und hausgemachtem Dressing.
papaya salad with grilled chicken, beetroots, carrots, cherry tomatoes, peanuts, herbs & homemade dressing
- 16. Gỏi Bò^{B,C} 10,90**
Frische Mango mit Rindfleisch, Lotusstängel, Cherry Tomaten, Mix Salat, Koriander, Erdnüssen und Chili-Limetten-Soße
Fresh mango with beef, lotus stems, cherry tomatoes, mixed salad, coriander, peanuts and chili-lime sauce

Hauptgerichte

- M20. Phở Hà Nội^c**
Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen, klaren Brühe mit Zimt und weiteren Asia-Gewürzen, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Basilikum, Koriander. Wahlweise mit:
Traditional Vietnamese rice noodle Soup in a pure broth with asia spices, ginger, spring onions, basil, coriander. Optionally with:
T. Tofu[#]/ Tofu 8,90
H. Hühnerfleisch/ chicken 9,90
R. Rindfleisch/ beef 10,90

- 91. Phở Trộn Curry^c**
Reisbandnudeln in Rotem Curry, Kokosmilch, Salat, Basilikum, Erdnüssen.
Rice noodles in red curry, coconut milk, lettuce, basil, peanuts.
T. Tofu[#]/ Tofu 9,90
H. Gebackene Hühnerfleisch/ crispy chicken^o 9,90
E. Ente Kross^o/ crispy duck 11,90
- 23. Bún Nem^{c,2} 12,90**
Krusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch, Glasnudeln, Mörcchen, Gemüse, serviert mit Reisnudeln, frischem Salat, Kräutern und Limetten-Chilli Dressing.
Crispy spring rolls filled with chicken, glass noodles, morels, vegetables, served with rice noodles, fresh lettuce, herbs and lime chili dressing.
- 24. Bún Chả Lá Lốt^{B,C} 12,90**
Betelblätter Rollen gefüllt mit Rind & Schweinefleisch. Serviert mit Reisnudeln, Salat, Erdnüssen, Koriander und Chili-Knoblauch-Soße. Betel leaf rolls filled with beef and pork.
Served with rice noodles, salad, peanuts, coriander and chili-garlic sauce
- 26. Pad Thai^{D,M,B}**
Gebratene Reisnudeln mit süßer Tamarinden Soße, verfeinert mit Ei, Tofu, Frühlingszwiebeln Mungbohnen Sprossen, Koriander und Erdnüssen. Wahlweise mit:
Fried rice noodles with sweet tamarind sauce, refined with egg, tofu, spring onions, mung bean sprouts, coriander and peanuts. Optionally with:
T. Tofu[#]/ Tofu 12,90
H. Hühnerfleisch/ chicken 13,90
G. Garnelen[#]/ shrimp 15,90
- 28. Chicken Bowl^{D,L,I,N} 13,90**
Paniertes Hähnchenfleisch mit Gemüse, Spiegelei in Hoisin Soße, serviert mit Jasminreis.
Crispy chicken with vegetables, fried egg in hoisin sauce, served jasmine rice.
- 29. Beef Bowl^{L,N,X} 15,90**
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln und Gemüse, serviert mit Spiegelei und Jasminreis.
Fried beef with onions and vegetables, served with fried egg and jasmine rice
- 31. Avocado Bowl^{a,L,M}**
Avocadowürfel auf Sushi-Reis, Lauch, Seetangsalat mit spezielle, hausgemachte Soße. Wahlweise mit:
Avocado cubes on sushi rice, leek, seaweed salad with special homemade sauce. Optionally with:
T. Tofu[#]/ Tofu 9,90
H. Hühnerfleisch/ chicken 9,90
L. Lachs^o/ salmon 13,90
- 33. Cơm Cà Ri^{a,c} (serviert mit Reis)**
Roter Curry-Kokosmilch mit grünen Bohnen, Paprika, Zucchini, Brokkoli. Wahlweise mit:
Red curry coconut milk with green beans, bell pepper, zucchini, broccoli. Optionally with:
T. Tofu[#]/ Tofu 9,90
H. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken 9,90
E. Ente Kross^o/ crispy duck 11,90
G. Garnelen[#]/ shrimp 12,90

Extra:

- Duftreis oder Reisnudeln oder Soße / 2,00**
Rice or rice noodles or sauce

- 34. Cơm Sốt Lạc^{a,c,d,e} (serviert mit Reis)**
Fein gehackte Erdnüsse in Kokosmilch mit gemischtem frischem Salat und Kräutern. Wahlweise mit:
Finely chopped peanuts in coconut milk with fresh mixed salad and herbs. Optionally with:
T. Tofu[#]/ Tofu 9,90
H. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken 9,90
E. Ente Kross^o/ crispy duck 11,90
- 35. Cơm Xoài Cà Ri^{a,c} (serviert mit Reis)**
Mango-Curry-Soße mit Kokosmilch, frische Mango, gemischtem Salat. Wahlweise mit:
Mango curry sauce with coconut milk, fresh mango, mixed salad
T. Tofu[#]/ Tofu 9,90
H. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken 9,90
E. Ente Kross^o/ crispy duck 11,90
- 36. Kürbis Curry^{a,o}**
Cremiges Kokos-Curry mit Kürbis, frischem Salat, Asia Kräutern, Erdnüssen, gerösteten Zwiebeln. Wahlweise mit:
Creamy coconut curry with pumpkin, fresh lettuce, Asian herbs, peanuts, roasted onions. Optionally with:
T. Tofu[#]/ Tofu 9,90
H. gebackene Hähnchenfleisch/ crispy chicken 9,90
E. Ente Kross^o/ crispy duck 11,90
- 38. Cơm sốt Hoisin^{a,c,d,e} (serviert mit Reis)**
Hoisin Soße mit grünen Bohnen, Paprika, Zucchini, Brokkoli. Hoisin sauce with green beans, peppers, zucchini, broccoli. Optionally with:
T. Tofu[#]/ Tofu 9,90
H. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken 9,90
E. Ente Kross^o/ crispy duck 11,90

Vegan

- 88. Bánh Bao^{a,c,e} (1 Stk.) 5,50**
gedämpfte Hefeteig Klöße gefüllt mit Morcheln, Möhren, Erbsen.
Steamed yeast dumplings filled with morels, carrots, peas.
- 89. Gỏi Gà chay^{a,c,l} 10,90**
Avocado Salat mit veganem Hühnchen, buntem Salat, Cherry Tomaten und hausgemachter Soße
Avocado salad with vegan chicken, colorful salad, cherry tomatoes and homemade sauce
- 92. Cà Ri Chay^{a,o} (serviert mit Reis)**
Cremiger gelber Curry mit Kürbis, frischem Salat, Asia Kräutern, Erdnüssen & gerösteten Zwiebeln. Wahlweise mit:
Creamy yellow curry with pumpkin, fresh lettuce, asia herbs, peanuts & roasted onions. Optionally with:
H. Vegetarisches Hühnerfleisch/ vegan chicken 9,90
E. Vegane Ente^o/ vegan duck 11,90
- 93. Cơm Sốt Miso^{a,c,d,e} (serviert mit Reis)**
Miso Soße mit frischem Gemüse und Duftreis. Wahlweise mit:
Miso sauce with fresh vegetables and rice. Optionally with:
T. Tofu[#]/ Tofu 9,90
H. Vegetarisches Hühnerfleisch/ vegan chicken 9,90
E. Vegane Ente^o/ vegan duck 11,90
- 95. Shaolin^{a,L,M} 12,50**
Kurz im Wok geschwenkte Tofu mit Seitan, Cashewkernen, Zwiebeln, Gemüse, Pakchoi und Babyrnais
Tofu briefly fried in a wok with seitan, cashews, onions, vegetables, pak choi and baby corn
- 97. Kho To^{a,d,e} 12,90**
geschmorte Tofutaschen mit Seitan, Champignons, Shiitake, Pilze, Vietnamesische Gewürzmischung, gedünstete Gemüse, Duftreis.
Braised tofu bags with seitan, mushrooms, shiitake, mushrooms, Viet nameese spice mix, steamed vegetables, scented rice.