

vietnamesische Küche

VIET N°1

LOHBRÜGGER LANDSTRASSE 32 - 21031 HAMBURG



🌐 vietno1-bergedorf.de

☎ 040 - 670 486 57

Mo. - Fr.:

11:00 - 22:00 Uhr

Sa., So. & Feiertage:

12:00 - 22:00 Uhr



ASIA TAPAS

01. Nem Chien (2 Stk.)

Vietnam. Frühlingsrollen frittiert gerollten Reispapier mit Gemüse, Glasnudeln, Möhren, Weißkohl, dazu:

A) Gemüse & Tofu, Mango-Sauce ^{K,F} 

5,90

B) Hähnchen, Chili-Sauce ^{D,K}

5,90

02. Goi Cuon | Sommerrolle (2 Stk.)

Reispapier gerollt mit frischen Salate, Gurke, Kräutern:

A) mit Tofu, Teriyaki-Sauce ^{A,1,FE} 

5,90

B) mit gegrilltem Hähnchen, Teriyaki-Sauce ^{FE,A}

6,50

C) mit Rindfleisch, Teriyaki-Sauce ^{D,A}

6,50

D) mit Entenbrustfilet, Teriyaki-Sauce ^{F,A,D}

7,90

E) mit gekochten Garnelen, Teriyaki-Sauce ^{F,A,D}

7,50

E1) mit gebackenen Garnelen, Teriyaki-Sauce ^{F,A,D}

7,50

03. Mini Frühlingsrollen vege. (6 Stk.)

4,50

04. Edamame ^F

5,90

Baby-Sojabohnen mit Meersalz serviert

05. Gyoza (4 Stk.)

5,90

mit Chili-Mayo-Sauce

a - vegetarisch  b - Hähnchen

06. Ga Sate ^E

6,90

Hähnchenfleisch am Spieß gegrillt, mit Salat & Erdnuss-Sauce

07. Tom Chien (3 Stk.) ^{1,4,B}

5,90

Garnelen gebacken, mit Salat & Chili-Mayo-Sauce

08. Tofu Chien ^{1,9,15}

4,90

knuspriger Tofu



ASIA TAPAS

- | | |
|--|--------------|
| 09. Avocado Chien Gion ^A  | 4,90 |
| Avocado im Tempura-Mantel | |
| 10. Ga Chien Gion ^{9,13,18} | 5,90 |
| paniertes Hühnerfleisch | |
| 12. Ca Lachs Nuong ^{1,4,D} | 5,90 |
| gegrillter Lachs | |
| 13. Ha Cao Hap (4 Stk.) | 5,90 |
| gedämpfte Teigtaschen | |
| A) vegetarisch  | |
| B) Garnelen | |
| 15. Sushi Chien (5 Stk.) ^{A,F,B,D} | 6,90 |
| Tempura Sushi mit Lachs, Avocado, Gurke | |
| 16. Inside Out Sushi (4 Stk.) ^{A,F,B,D} | 5,50 |
| Inside Out Sushi mit Lachs, Avocado, Gurke | |
| 17. Mix Nigiri (4 Stk.) ^{B,D} | 6,50 |
| Lachs, Tuna, Ebi | |
| 18. MIX PLATTE ^{1,4,B,D} | 18,90 |
| Ga Sate Spieße - 2 Stk. Há Cảo mit Garnelen -
2 Stk. Sommerrollen Hähnchen - 2 Stk. Frühlingsrolle
Hähnchen - 1 Portion Süßkartoffel | |
| <i>jede weitere Person + 9€</i> | |
| 19. MIX PLATTE VEGGIE ^A  | 18,90 |
| 6 Stk. Tofu Chiên - 4 Stk. Gyoza Chay - 4 Stk. Avocado -
4 Stk. Mini Frühlingsrollen - 1 Portion Edamame | |
| <i>jede weitere Person + 9€</i> | |

SUPPEN



20. Kokos Suppe

Suppe mit Kokosmilch & Gemüse,
dazu Koriander

- A) mit Tofu ^{A,F} 6,50
- B) mit Hähnchen ^{D,2,3} 6,50
- E) mit Garnelen ^{D,B,0,1,3} 7,50

21. Wan-Tan Suppe ^{D,K}

6,90

gefüllt mit Garnelen und Hähnchen
in Wantan-Teig

22. Viet No.1 Suppe

Sojabohnen, Cherrytomaten,
Pak-Choi, Koriander

- A) mit Tofu ^{D,F,2,3} 6,50
- B) mit Hähnchen ^{D,2,3} 6,50
- E) mit Garnelen ^{D,B,0,1,3} 7,50

SALATE

23. Seetang Salat ^{D,K}

mit hausgemachtem
Sesam-Dressing

5,00

24. Glasnudel Salat ^{4,5,14}

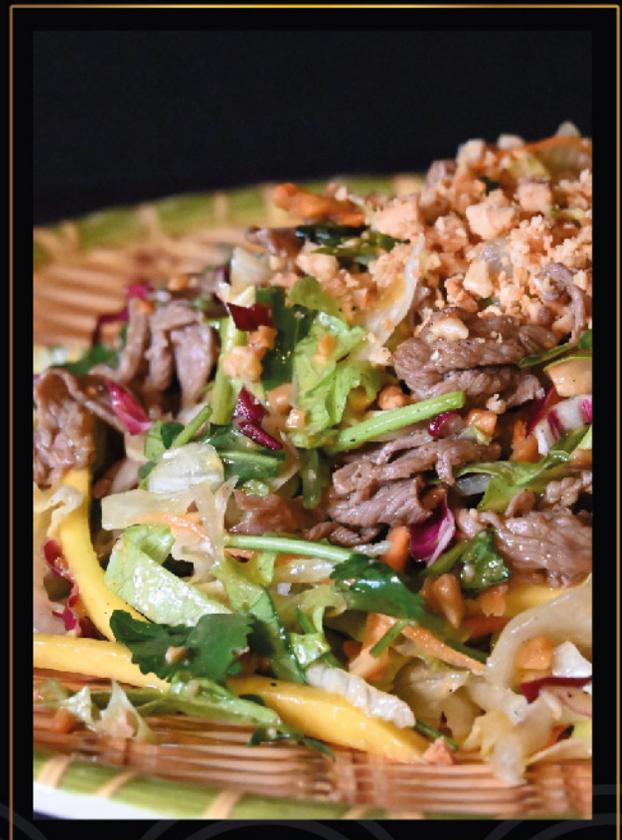
Glasnudeln, Karotten,
geröstete Erdnüsse, Koriander
& hausgemachte Dressing

- A) mit Tofu ^{A,F} 6,90
- B) mit Hähnchen ^{D,2,3} 6,90
- C) mit Rindfleisch ^{D,3} 7,50
- E) mit Garnelen ^{D,B,0,1,3} 7,50

25. Nom Xoai | Mango Salat ^{A,B,D,E,2,5}

Mango in Streifen, frischer Salat,
geröstete Erdnüsse, Koriander &
hausgemachte Mango-Sauce

- A) mit Tofu ^{A,F}  6,90
- B) mit Hähnchen ^{D,2,3} 6,90
- C) mit gegrilltem Rindfleisch ^{D,3} 7,50
- E) mit Garnelen ^{D,B,0,1,3} 7,50





VIETNAM- SPEZIALITÄTEN

30. PHO NUOC | REISBANDNUDELSUPPE

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Frühlingszwiebeln, Sojabohnensprossen, Koriander, dazu:

A) mit Tofu ^{A,F} 🌱	13,50
B) mit Hähnchen ^{A,F}	13,90
B1) mit gegrilltem Hähnchen ^{A,F}	14,90
C) mit Rindfleisch ³	14,50
D) mit Entenbrustfilet ^{2,3}	16,90
E) mit Wantan ^A	14,90

33. COM RANG | GEBRATENER REIS

Gebratener Reis mit Eiern, frischem Gemüse, Pak-Choi, Sojasprossen, gerösteten Zwiebeln, dazu:

A) mit Tofu ^{A,F} 🌱	13,90
B) mit Hähnchen ^{A,F}	14,90
C) mit Rindfleisch ³	15,90
D) mit Entenbrustfilet ^{2,3}	17,90
E) mit Garnelen ^D	15,50
F) mit knusprigem Hähnchen ^{A,F}	14,90

34. BUN | REISFADENNUDELN

Reisfadennudeln-Salat mit Sojasprossen, Koriander, Erdnüsse & gerösteten Zwiebeln, dazu:

A) Tofu mit Teriyaki-Sauce ^{A,F} 🌱	13,90
B) gegrilltem Hähnchenfleisch mit Teriyaki-Sauce ^{A,F}	14,90
C) BUN BO NAM BO angebratenes Rindfleisch mit Fisch-Sauce ³	15,90
D) BUN THIT NUONG gegrilltes Schweinefleisch mit Fisch-Sauce ³	14,90
G) BUN CA NUONG gegrillter Lachs mit Teriyaki-Sauce ^{A,D}	17,90

VIETNAM- SPEZIALITÄTEN

40. PHO XAO | GEBRATENE REISBANDNUDELN

Gebratene Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Pak-Choi, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, geröstete Erdnüsse, geröstete Zwiebeln & Koriander, dazu:

- | | |
|---|-------|
| A) mit Tofu ^{A,F} 🌿 | 13,90 |
| B) mit Hähnchen ^{A,F} | 14,90 |
| C) mit Rindfleisch ³ | 15,90 |
| D) mit Entenbrustfilet ^{2,3} | 17,90 |
| E) mit Garnelen ^{D,O,3} | 16,50 |
| F) mit knusprigem Hähnchen ^{A,F} | 14,90 |

45. U-DON XAO | GEBRATENE UDON-NUDELN

mit frischem Gemüse, Pak Choi, Lauch, Sellerie, Peperoni, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Erdnüsse, geröstete Zwiebeln, dazu:

- | | |
|---|-------|
| A) mit Tofu ^{A,F} 🌿 | 14,50 |
| B) mit Hähnchenfleisch ^{A,F} | 15,50 |
| C) mit Rindfleisch ³ | 16,50 |
| D) mit Entenbrustfilet ^{2,3} | 19,50 |
| E) mit Garnelen ^{D,O,3} | 18,50 |
| F) mit knusprigem Hähnchen ^{A,F} | 14,90 |
| G) mit Lachs (<i>medium</i>) ^D | 19,50 |

46. U-DON CURRY | UDON-NUDELN MIT CURRY SAUCE

frisches Gemüse, Süßkartoffeln, Zuckererbsen in Kokosmilch & Thai-Red-Curry, dazu:

- | | |
|---|-------|
| A) mit Tofu ^{A,F} 🌿 | 14,50 |
| B) mit Hähnchenfleisch ^{A,F} | 15,50 |
| C) mit Rindfleisch ³ | 16,50 |
| D) mit Entenbrustfilet ^{2,3} | 19,50 |
| E) mit Garnelen ^{D,O,3} | 18,50 |
| F) mit knusprigem Hähnchen ^{A,F} | 14,90 |
| G) mit Lachs (<i>medium</i>) ^D | 19,50 |



HAUPTGERICHTE

50. Cari Vang | Gelber Curry (leicht scharf)

frisches Gemüse, Zuckerschoten, Süßkartoffeln in Kokosmilch & Thai-Yellow-Curry, dazu Duftreis

A) Tofu ^{A,F}	13,50
B) Hähnchenfleisch ^{D,2,3}	14,50
C) Rindfleisch ^{D,1,3}	15,90
D) Entenbrustfilet ^{B,3}	17,90
E) Garnelen ^{D,0,3}	16,90
F) Hähnchenbrustfilet paniert ^D	14,90
G) Lachs (medium) ^D	17,90

60. Xao Tieu (leicht scharf)

gebratenes frisches Gemüse mit grünem Pfeffer, Zuckerschoten & Soja-Sauce, dazu Duftreis

A) Tofu ^{A,F}	13,50
B) Hähnchenfleisch ^{D,2,3}	14,50
C) Rindfleisch ^{D,1,3}	15,90
D) Entenbrustfilet ^{B,3}	17,90
E) Garnelen ^{D,0,3}	16,90
F) Hähnchenbrustfilet paniert ^D	14,90
G) Lachs (medium) ^D	17,90

70. Cari Do | Roter Curry

(leicht scharf)

frisches Gemüse, Süßkartoffeln, Zuckerschoten in Kokosmilch & Thai-Red-Curry, dazu Duftreis

A) Tofu ^{A,F}	13,50
B) Hähnchenfleisch ^{D,2,3}	14,50
C) Rindfleisch ^{D,1,3}	15,90
D) Entenbrustfilet ^{B,3}	17,90
E) Garnelen ^{D,0,3}	16,90
F) Hähnchenbrustfilet paniert ^D	14,90
G) Lachs (medium) ^D	17,90

80. Cari Xoai | Mango Curry

frisches Gemüse, Süßkartoffeln in Kokosmilch, Zuckerschoten & hausgemachten Mango-Sauce, dazu Duftreis

A) Tofu ^{A,F}	13,50
B) Hähnchenfleisch ^{D,2,3}	14,50
C) Rindfleisch ^{D,1,3}	15,90
D) Entenbrustfilet ^{B,3,3}	17,90
E) Garnelen ^{D,0,3}	16,90
F) Hähnchenbrustfilet paniert ^D	14,90

90. Cari Lac | Erdnuss Curry

frisches Gemüse der Saison in Erdnuss-Butter-Sauce mit Zuckerschoten gerösteten Erdnüssen & Duftreis

A) Tofu ^{A,F}	13,50
B) Hähnchenfleisch ^{D,2,3}	14,50
C) Rindfleisch ^{D,1,3}	15,90
D) Entenbrustfilet ^{B,3}	17,90
F) Hähnchenbrustfilet paniert ^D	14,90

100. Xao Sa Ot (leicht scharf)

frisches Gemüse mit Zitronengras, Peperoni, Zuckerschoten, Lauchzwiebeln, dazu Duftreis

A) Tofu ^{A,F}	13,50
B) Hähnchenfleisch ^{A,F}	14,50
C) Rindfleisch ³	15,90
D) Entenbrustfilet ^{B,3}	17,90
E) Garnelen ^{D,0,3}	16,90
F) Hähnchenbrustfilet paniert ^D	14,90
G) Lachs (medium) ^D	17,90



VIET NO. 1 SPEZIAL

101. Ga Nuong Teriyaki ^{A,F} **15,90**

Hähnchenbrustfilet gegrillt, dazu Gemüse gebraten in Teriyaki-Sauce, serviert mit knusprigen Süßkartoffeln

102. Ca Nuong Teriyaki ^{D,A,2,4} (medium) **17,90**

Lachsfilet gegrillt, dazu Gemüse gebraten in Teriyaki-Sauce, serviert mit knusprigen Süßkartoffeln

105. Viet Bowl

Sushi Reis, Avocado, Seetang Salat, Sojabohnen, Gurke, Mais, Cherry Tomaten, Nori Blatt, Sesam mit Teriyaki Sauce oder Chili-Mayonnaise-Sauce und:

A) gebackenem Tofu ^{A,F}	14,50
B) gegrilltem Hähnchen ^{A,F}	16,50
C) gebratenem Rindfleisch ^{A,3}	17,50
D) Entenbrustfilet ^{2,3}	18,50
G) gebrilltem Lachs ^D	17,50
H) gegrilltem Thunfisch ^D	17,50



NACHTISCH

- 111. Klebreis** 6,90
mit Banane & Kokosmilch, gerösteten Erdnüssen
- 112. Gebackene Banane ^A** 6,90
mit Honig & gerösteten Erdnüssen
- 113. Mochi (3 Stk.)** 6,50
Reiseis aus Japan
- 114. Sweet Mango** 6,50
2 Kugeln Mangoeis, garniert mit Schokosauce & Mangoscheiben



ALLEGENE:

A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja G) Milch einschl. Lactose
H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid und Suffite M) Lupinen
N) Weichtiere O) Garnelen P) Tintenfisch Q) Oktopus

ZUSATZSTOFFE:

1) mit Antioxidationsmittel 2) mit Konservierungstoffen 3) mit Farbstoffen 4) mit Süßungsmittel
5) enthält eine Phenylalaninquelle 6) mit Geschmacksverstärker 7) mit Phosphat 8) geschwefelt
9) gewachst 10) geschwärzt 11) Oberfläche mit Natamycin behandeln
12) chinighaltig 13) koffeinhaltig 14) mit Alkohol

GETRÄNKE



SOFT DRINKS

Purezza Medium / Naturell	0,35l 3,50	Fl. 0,75l 6,50
Cola ^{1,3,9} , Cola Light ^{1,3,9,12} , Cola Zero ^{1,3,9,12} , Sprite ^{1,3,9,12} , Fanta ^{1,3,9,12} , Mezzo Mix ^{1,3,9,12}	0,2l 2,90	0,4l 4,50
Bitter Lemon ¹⁰ , Tonic Water , Ginger Ale		0,2l 2,90

Apfelsaft, Rhabarbertrüb (auch als Schorle möglich)	0,25l 2,90	0,4l 4,50
---	-------------------	------------------

FASSBIER

Jever Pils	0,3l 3,90	0,5l 5,50
Schöfferhofer Hefeweizen	0,3l 3,90	0,5l 5,50
Alsterwasser	0,3l 3,90	0,5l 5,50

FLASCHENBIER

Jever AF 0,0%	0,33l 3,50
Schöfferhofer HWZ AF 0,0%	0,5l 5,50
Schöfferhofer HWZ Dunkel	0,5l 5,50
Schöfferhofer Kristallweizen	0,5l 5,50
Saigon Bier aus Vietnam	0,33l 4,50
Singha Bier aus Thailand	0,33l 4,50



HOMEMADE REFRESHES

0,4l 4,90

Guava Himbeer Limonade (Guava Eistee)
exotische Guava, Himbeer, Limetten, Minze

Lychee Limonade (Lychee Eistee)
exotische Lychee, Limetten, Minze

Limetten Maracuja Limonade
(Lime Maracuja Eistee)
exotische Maracuja, Limetten, Minze

Apfel Limonade (Apfel Eistee)
exotische Apfel, Limetten, Minze



Mango Limonade (Mango Eistee)
exotische Mango, Limetten, Minze

Chanh Da
Limetten, Minze, Rohrzucker

Cafe Sua Da
vietnamesischer Kaffee mit
gezuckerter Kondensmilch und Eis

SMOOTHIES

0,4l 6,50



Mango



Avocado



Himbeer

WÄRME GETRÄNKE



Jasmintee 4,20

Spring Blossom 4,90

feine Roseknospen, Jasminblüten,
Jasmintee, Süßholz

Roots Power 4,90

belebender Tee aus frischem Ingwer,
Limetten, Orange, Honig, Minze

Cafe Nong 3,90

vietnamesischer Kaffee mit
gezuckerter Kondensmilch

Espresso / Capuccino 3,90

ALKOHOL MIX DRINKS

Gin Tonic	6,90
Gin, Tonic Water, Zitroneneistee	
Aperol Spritz	6,50
Aperol, Prosecco, Orange	
Remember Me	7,50
Rosensirup, Barcadi Rum, Bitter Lemon, Limetten	
Caipirinha	7,90
Limetten, Cachaça, Rohrzucker	
Cuba Libre	7,90
Rum, Cola, Limetten, Rohrzucker	
Gimlet	7,90
Gin, Limetten, Gingerbeer	
Viet No.1 Red Mojito	7,90
Nep Moi - vietnamesischer Vodka, Limetten, Himbeer	
Viet No.1 Mojito	7,90
Nep Moi - vietnamesischer Vodka, Limetten, Ingwer	
Rum Cola / Barcadi Cola / Wodka Lemon / Jack Daniels Cola	4cl 7,90



HOCH PROZENTIGES

Campari / Wodka / Barcadi (white) /
Gin / Havanna Club / Ballantines / Chivas /
Jim Beam / Johnny Walker / Jack Daniels

2cl 3,50

KRÄUTER

Tequila / Fernet Brauca / Jägermeister
Nep Moi (Vietnam)

2cl 3,50

COGNAC

Metaxa / Hennessy / Remy Martin

2cl 3,90





WEISSWEIN

- Grauburgunder „Edenbusch“** 0,2l 6,50
Hauck, Rheinhessen, Deutschland 0,75l 22,00
Der Duft ist einfach verführerisch: Banane, weiße Blüten und ein Hauch Nuss. Sehr fruchtig, rund und anschmiegsam.
- Riesling „Les Cornes“** 0,2l 7,50
Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz, Deutschland 0,75l 25,00
Er besticht mit einer bezaubernden Nase nach Pfirsich und Blüten. Am Gaumen hat er viel Kraft und eine geradezu elegante Frische.
- Chardonnay „Fat Bastard“** 0,2l 7,50
The Fat Bastard Wine Com., Rhône, Frankreich 0,75l 25,00
Grüne Banane, Melone und ein Hauch Vanille finden harmonisch zusammen. Dazu lebendige Frische und leichter Schmelz.
- Sauvignon Blanc „Old Coach Road“** 0,2l 7,50
Seifried Estate, Nelson, Neuseeland 0,75l 25,00
Schon der Duft ist eine Offenbarung: Stachelbeere, Holunderblüte. Im Mund die gleiche unbändige Vitalität - schlicht begeisternd!
- Sancerre** 0,75l 35,00
Franck Millet, Loire, Frankreich
Ungemein fein nuancierter Duft, in dem sich mineralische Noten, sowie Apfel und reif Birne befinden. Geprägt von großer Eleganz.
- Sake (aus Japan)** 0,1l 4,90



ROTWEIN

Cabernet Sauvignon „Colección“ Casa Silva, Colchagua Valley, Chile

Klassische Cassis- und Paprika-Nase, begleitet von getrockneten Pflaumen. Am Gaumen weich und voll.

0,2l **6,50**
0,75l **22,00**

Shiraz „Growling Frog“ Scotts Creek, South Australia

Duft nach Kirschen und typische Shiraz-Pfeffrigkeit. Ganz weich gleitet er schokoladig die Kehle hinunter.

0,2l **6,50**
0,75l **22,00**

Rioja Crianza „Lar de Sotomayor“ Domeco de Jarauta, Rioja Spanien

Reiner Duft nach Zwetschgenmus und Kirschholz. Am Gaumen anschmiegsam und herzhaft zugleich: viel Frucht, Eleganz und Würze.

0,2l **8,50**
0,75l **28,00**

Malbec „Catalpa“ Bodega Atamisque, Mendoza, Argentinien

Waldfrüchte wie Brombeere, Heidelbeer, schwarze Johannisbeere und feine würzige Noten wie Wacholder und etwas Eukalyptus. Grandiose Fülle am Gaumen, weiche Tannine und sehr saftig.

0,75l **35,00**

ROSÉ

Rosé d'une Nuit Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland

Wunderschöner, betörender Johannisbeer- und Erdbeerduft. Im Gaumen entfaltet sich die weiche Frucht auf das Schönste

0,2l **6,50**
0,75l **22,00**

Weinschorle

Ihr ausgewählter Weiß-, Rosé- oder Rotwein als Schorle

0,2l **5,00**