Hanoi vegan

Venloer Straße 453, koeln
+49 221 56261696

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN / STARTER

Com cuon chien VEGAN **7,90 €**
Knusprige Reisrolle Seitangblätter gefüllt mit Reissushi und Gurke, verfeinert mit hausgemachte Cocktaisauce

NEM CUON Sommerrolle VEGAN **6,50 €**
Reispapier gefüllt mit Nudeln, Salat, Gurke, Mango, Avocado, vietnamesische Kräutern. Serviert mit hausgemachter Erdnuss-soße oder Hoisin-Soße

Nem ran VEGAN **5,90 €**
2 Stk. Frühlingsrollen - Spring Rolls Knuspriges Reispapier gefüllt mit Tofu, Glasnudeln, Austernpilze, Karotten, Wasserkas-tanien, Yambohnen.

Nem chay nho VEGAN **4,50 €**
6 Stk. Minifrühlingsrollen knuspriges Reispapier gefüllt mit Tofu, Austernpilze, Lauchzwiebeln.

Wantan VEGAN **6,50 €**
4 Stk. Knusprige Teigblätter gefüllt mit Tofu, Austernpilze, Glasnudeln, Karotten, Wasserkastanien. Serviert mit hausgemachter Chili-Sauce

Wantan suppe VEGAN **6,50 €**
Hausgemachte Teigblätter gefüllt mit Tofu, Austernpilze, Karotten, Wasserkastanien. Angerichtet in einer kleinen Suppe, abgeschmeckt mit Koriander.

Hanoi suppe VEGAN **5,90 €**
Angesischtet mit Tofu, Champignons, Cherry-Tomaten und Thai-Basilikum in hausgemachter Brühe aus Kokosmilch, abgeschmeckt mit Tom Yum Gewürz

Saigon suppe VEGAN **5,90 €**
Angerichtet mit Tofu, Seitan, Champignons, Cherry-Tomaten und Lauchzwiebeln in hausgemachter Brühe aus Kokosmilch, abgeschmeckt mit Tom Ka Gewürz

Mi can tam com VEGAN **6,90 €**
2 Stk. knusprig panierte Seitanspiesse in einer Hülle aus grünen jungen Klebreis. Serviert mit Salat und hausgemachter Erdnuss-Sauce

Sate mi can VEGAN **6,90 €**
2 Stk. Traditionelle Seitanspiesse in Sel Gewürz abgeschmeckt mit Zitronengras. Serviert mit Salat und hausgemachter Erdnuss-Sauce

Hanoi-crêpes VEGAN **8,50 €**
6 Stk. Dünne Crêpes aus Reismehl gefüllt mit Tofu, Avocado, Mango und Gurke, abgeschmeckt vietnamesischen Kräutern, verfeinert mit hausgemachter Cocktail-Sauce

NOM XOAI Mango Salat VEGAN **6,90 €**
Feine Streifen aus Mango und Karotten, angerichtet mit Seitan, knusprigem Seitan, abgeschmeckt mit Lotusstängel. Serviert mit hausgemachter Sauce, Erdnüssen und Röstzwiebeln

NOM DU DU Papaya Salat VEGAN **7,90 €**
Feine Streifen aus grüner Papaya und Karotten, angerichtet mit Seitan, Knusprigem Seitan, abgeschmeckt mit vietnamesischen Kräutern. Serviert mit hausgemachter Limetten-Sauce

NOM BO Avocado Salat VEGAN **7,50 €**
Gewürfelte Avocado, Cherry Tomaten & Rucola, angerichtet mit hausgemachter Sesam-Sauce.

GOI CU DEN DO Rote Bete Salat VEGAN **6,90 €**
Süß-Sauer eingelegte rote Bete und knusprige Tofuwürfel. Serviert mit Erdnüssen und vietnamesischen Kräutern.

DAU HAP Edamame VEGAN **5,90 €**
Gedämpfte Sojabohnen. Abgeschmeckt mit Fleurde Sel.

Dumplings VEGAN **6,50 €**
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Pilzen, verfeinert mit hausgemachter Cocktail-Sauce

Cha la lot VEGAN **7,50 €**
Traditionelle Lot-Rolls Lotblätter gefüllt mit Kräuterseitlingen, Tofu, Seitan. Verfeinert mit Cocktail-Sauce

TAPAS SET

Hanoi tapas set VEGAN 23,90 €
+ (Nr. 2) NEM CUON Sommerrollen + (Nr. 9) MI CAN TAM COM knusprig panierte Seitanspiesse + (Nr. 11) HANOI-CRÊPES Dünne Crêpes aus Reismehl + (Nr. 12) NOM XOAI Mango Salat

Saigon tapas set VEGAN 23,90 €
+ (Nr. 3) NEM RAN Frühlingsrollen - Spring Rolls + (Nr. 10) SATE MI CAN Traditionelle Seitanspiesse + (Nr. 13) NOM DU DU Papaya Salat - Papaya Salad + (Nr. 18) CHA LA LOT Traditionelle Lot-Rolls

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Pho hanoi VEGAN 13,50 €
Reisbandnudelsuppe mit hausgemachtem Tofu, Seitan, Kräuterseitlingen, Lauchzwiebeln und Saisongemüse. In traditioneller Brühe aus 12 [illegible]. Serviert mit Chili, zwiebeln und Koriander

Pho chua VEGAN 14,50 €
Reisbandnudelsuppe mit Kräuterseitlingen, hausgemachtem Tofu, Seitan, Austernpilzen, Brokkoli, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebeln und Thai[illegible]n. In traditioneller Brühe aus Kokosmilch, abgeschmeckt mit Tom yum Gewürz.

Pho udon nudeln VEGAN 15,50 €
Japan. Udon mit hausgemachtem Tofu, Seitan, Kräuterseitlingen, Austernpilzen, Brokkoli, Cherry-Tomaten, Lauchzwiebeln und Thai-Basilikum in [illegible]ra Brühe aus Kokosmilch, abgeschmeckt mit Tom Ka Gewürz.

Goi mien dong VEGAN 12,90 €
Glasnudeln, Sojasprossen, Karotten, Streifen, hausgemachtem Seitan, Lotusstängeln. Serviert mit Salat & vietnamesischen Kräutern abgerundet mit [illegible] erstetten Sesam und hausgemachter Limetten Sauce

Bun nem chay VEGAN 13,50 €
Reisnudeln Salat mit vietnamesischen Kräutern, verfeinert mit Erdnüssen und Röstzwiebeln, abgeschmeckt mit hausgemachter Limetten Sauc[illegible]t mit traditionellem knusprigen Frülingsrollen.

Bun la lot VEGAN 15,50 €
Reisnudel-Salat mit vietnamesischen Kräutern, verfeinert mit Erdnüssen und Röstzwiebeln, abgeschmeckt mit hausgemachter Limetten Sauce. S[illegible]it Traditionellen Lot-Rolle

Bun nam bo VEGAN 14,50 €
Reisnudel-Salat mit gebratenem hausgemachtem Tofu und Seitan, Abgeschmeckt mit Zitronengras und hausgemachter Limet-ten Sauce. Verfeinert m[illegible]sen, Röstzwiebeln und vietnamesischen Kräutern

Com nieu hanoi VEGAN 15,50 €
Traditionelle Nort-Vietnam Gericht. Gebratener Reis mit Saisonalem Gemüse, hausgemachtem Tofu und Seitan abgeschmeckt mit Zitronengras Ang[illegible] mit fermentierten Chinakohl

Wantan suppe VEGAN 14,50 €
Wantan Teigblätter gefüllt mit Tofu, Austernpilze, Karotten, Wasserkastanien. Serviert in einer großer Bowl mit Saisonalem Gemüse, Reis[illegible] mit vietnamesischen Kräutern.

Seitan chili VEGAN 15,90 €
Geschmorter hausgemachter Seitan mit Kräuterseitlingen, Austernpilzen saisonalem Gemüse, abgeschmeckt mit Zitronengras Mild Chili Aioli Basilikum Ja[illegible]

My udon rau hap VEGAN 14,90 €
Gedämpfte Udon Nudeln mit saisonalem Gemüse. Serviert mit hausgemachter Tamarinde Sauce. Verfeinert mit Erdnüssen.

Bau nhoi VEGAN 15,90 €
Zucchini gefüllt mit Kräuterseitlingen, Tofu, Lauch, Austernpilzen, Shiitake Abgeschmeckt mit Knoblauch. Als Beilage Cher-Tomate Reis[illegible]

Tofu ky VEGAN 16,90 €
Traditionell gefüllte Sojafilet-Blätter mit Austernpilzen, Schalotten und Bambussprossen. Dazu saisonales Gemüse. Als Beilage: Jasmin[illegible]

Bun tron bau VEGAN 14,90 €
Reisnudeln mit Zucchinistreifen, Karotten und hausgemachtem Seitan. Abgemeckt mit vietnamesischen Kräutern. Verfeinert mit Erdnüssen

Ca bung VEGAN 14,90 €
Geschmorte Aubergine, hausgemachter Tofu, Seitan, abgesmeckt mit Pfefferblättern. Als Beilage Duftreis.

Xoi ha noi VEGAN 15,50 €
Gedämpfte Klebreis. Serviert mit Kräuterseitlingen, Seitan, hausgemachtem Tofu, saisonalem Gemüse, frischen Mango, Cherrytomaten

Pho tron curry VEGAN 14,90 €
Reisbandnudel, Tofu, Seitan und saisonale Gemüsesalat. Serviert mit einer unerer hausgemachten Rote-Curry-Sauce

Com cuon chien VEGAN
KNUSPRIGE REISROLLE Seitanblätter gefüllt mit Reissushi und Gurke, verfeinert mit hausgemachte Cocktail-Sauce

Udon nudeln tamarin VEGAN 15,90 €
Geschmorte Udon Nudeln mit Kräuterseitlingen, Tofu, Austernpilzen Seitan & saisonale Gemüse. Serviert mit hausgemachter Tamarind Sauce

Udon nudeln curry VEGAN 14,90 €
Geschmorte Udon Nudeln mit Kräuterseitlingen, Tofu, Austernpilzen, Seitan, saisonale Gemüse und vietnamesische Kräutern. Serviert mit [illegible]em Curry Sauce.

Sot tofu classic VEGAN
Tradiotionelles Reisgericht mit Kräuterseitlingen, Austernpilzen, Tofu Saisonalem Gemüse und Seitan. Serviert mit einer unserer hausgemachten Sauce (Soß[illegible]hl)

Chicken's happiness VEGAN
Knuspriges Paniertes Seitan in einer Hülle aus jungen Klebreis. Mit Hähnchen geschmack. Serviert mit Austernpilzen, Kräuter-seitlichen Saisonalem G[illegible] hausgemachter Sauce. (Soße nachwahl)

Duck's happiness VEGAN
Knuspriges Paniertes Seitan mit traditionellen Fünf-Gewürze-Pulver, mit Ente geschmack. Serviert mit Kräuterseitlingen, Austernpilzen, [illegible]em Gemüse in hausgemachter Sauce. (Soße nachwahl)

Tofu nhoi VEGAN 16,90 €
Traditionelles Tofugericht mit Shiitake Pilze, Kräuterseitlinge, Austernpilze und Wasserkastanien. Serviert mit frischen Mango

DESSERT

Che nep cam VEGAN **6,90 €**
Schwarzer Klebreis, Mango, Creme Joghurt, Kokosmilch und Kokosstreifen

Banh ran VEGAN **5,50 €**
vietnamesische Siedegebäck. Die äußere Schale besteht aus Klebreismehl und ist überall mit Weißen Sesam bedeckt, drin roten Bohnenmehl.

Avocado eis VEGAN **6,50 €**
Avocado, Datteln, Kakao-Kaffee-Kuchen

Tofu eis VEGAN **5,90 €**
Seidentofu, Datteln, Schokoladen

Mochi eis VEGAN **5,90 €**
Japanische Reiskuchen, gefüllt mit verschiedenen Eissorten. Dazu Obst der Saison