Hoång Deli

hamburg
+49 40 70106838

KOMPLETTE SPEISEKARTE

LUNCH MENÜ

M1: Gà xào Rau 12,00 €
gebratenes Hühnerfleisch mit frischem Gemüse

M2: Bò xào Rau 12,00 €
gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse

M3: Tôm xào Rau 12,00 €
Garnelen mit frischem Gemüse

M4: Vir chiên Giòn 12,00 €
knusprige Ente mit frischem Gemüse

M5: Gà chiên Xù 12,00 €
knusprig gebratenes Hühnerfilet in Teigmantel mit frischem Gemüse

M6: u phåxào Rau 12,00 €
gebratener Seidentofu mit frischem Gemüse

M7: Bún Nam BÙ 12,00 €
warme Reisnudeln, Kräutersalat, Koriander, Minze mit Röstzwiebeln und geröstete Erdnüssen in Fisch-Limetten Dressing

M8: phÑHÙAn (scharf) 12,00 €
vietnamesische Reisbandnudeln mit cremiger Curry-Kokos-Sauce, Thai Basilikum, Koriander, geröstete Erdnüssen, Röstzwiebeln und frischem Salat

M9: pho Classic large 12,00 €
traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit kräftiger Brühe vom Suppenhuhn und Rind, dazu Reisbandnudeln, Lauchzwiebeln, Koriander, Sojasprossen und einer Zutat nach Wahl.

M10: Móxào udon 12,00 €
gebratenes japanische Nudeln mit frischem Gemüse in einer Spezial-Sauce

M11: Sushi Bowl 12,00 €
mit Sushi-Reis, Salat, Gurke, Avocado, Ingwer, Sesam in einer Schüssel

SUPPEN / SOUPS

Sup Sua Dua **5,50 €**
Kokosmilchsuppe mit Champignons, Cherrytomaten, Möhren, Paprika und Kräutern.

Sup Canh Chua **5,50 €**
pikante Zitronengrassuppe mit Cherrytomaten, Champignons, Ananas, Okra und Kräutern.

Sup Wantan **6,00 €**
Wantansuppe, gefüllte Teigtaschen mit Hühnerhackfleisch, Garnelen, Pak-Choi und Kräutern.

Sup Mien Ga **6,00 €**
Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Shiitake Pilze, Morcheln, Sojasprossen und Kräutern.

Pho - Suppe (small) **5,50 €**
würzige Reisbandnudelsuppe mit Sojasprossen und Kräutern.

VORSPEISEN / STARTERS

Nem Ran **6,00 €**
knusprige Frühlingrollen gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Glasnudeln, Morcheln und cremiger Gemüse, dazu Limetten-Ingwer Dip.

Ga Xien Nuong **7,00 €**
2 gegrillte Sate Hühnerspieße mit Erdnuss-Sauce und Salat.

Tom Chien Xu **7,00 €**
5 knusprig gebackene Garnelen-Tempura mit hausgemachter Mayonnaise und Salat.

Wantan Chien **6,40 €**
6 knusprig gebackene Teigtaschen mit Hühnerhackfleisch und Garnelen, dazu Süß-Sauer-Sauce und Salat.

Dau Luoc VEGAN **6,00 €**
Edamame (grüne Sojabohnen) mit Meersalt und Sesam.

Goi Cuon (Sommerrollen) **6,00 €**
Reisteigrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Ei, Gurke, Minze, Rucola, und Koriander, dazu Limetten-Ingwer und Hoisin Dip.

Nem Chay **4,50 €**
Mini Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse, dazu Süß-Sauer-Sauce.

SALATE / SALADS

Nom Xoai - Mangosalat 14,00 €
grüner Mango, Cherrytomaten, Karotten, geröstete Zwiebeln, Erdnüsse und Kräutern, dazu Mango Dressing (leicht scharf)

Nom Du Du - Papayasalat 14,00 €
grüner Papaya, Cherrytomaten, Karotten, Chili, geröstete Zwiebeln, Erdnüsse, Koriander und Minze, dazu Fisch-Limetten Dressing (scharf).

Nom Mien-Glasnudelsalat 14,00 €
Glasnudeln, Karotten, Cherrytomaten, geröstete Zwiebeln, Erdnüsse und Kräutern, dazu Fisch-Limetten Dressing (leicht scharf).

Green Mix Salat 13,00 €
Salarico, Eisbergsalat, Radicchio, Rucola, Möhren, Avocado, Mango, Teriyaki-Sauce, geröstete Erdnüsse und Sesam in einer Yuzu Olivenöl Vinaigrette.

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

Mien Tron (kalt) 15,50 €
Glasnudeln mit gemischtem Salat, Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln in einer leicht pikanten Limetten-Ingwer Dressing und Kräutern.

Pho Tron (kalt) 15,50 €
Reisbandnudeln gemischt mit saisonalem Gemüse, Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln in einer leicht pikanten Limetten-Ingwer Dressing und Kräutern.

Bun nam Bo 15,50 €
warme Reisnudeln auf gemischtem Salat mit Daikonkresse, Shiso Purple, Koriander, Minze und Limetten-Ingwer Dressing, dazu geröstete Erdnüsse und geröstete Zwiebeln.

Pho Lang Thuong (Style) 15,50 €
cremige Kokos-Curry-Sauce auf vietnamesische Reisbandnudeln mit Gemüse, frischem Salat, Kräutern, gerösteten Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln - Thai Basilikum (scharf).

Pho-Suppe 13,50 €
Traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Thai-Basilikum, Sojasprossen und frischen Limetten.

Udon-Suppe 13,50 €
Traditionelle japanische Udon-Nudeln in einer kräftigen Brühe mit gekochtem Ei, Gemüse, Kräutern und Ingwer.

Mien-Suppe 13,50 €
Glasnudelsuppe aus Topico-Wurzeln mit Hühnerbuillon, Shiitake Pilze, Morcheln, Lauchzwiebeln, Koriander und Sojasprossen.

Pho Xao 14,50 €
gebratene vietnamesische Reisbandnudeln mit Ei, Pak-Choi, Brokkoli, Blumenkohl, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln, dazu geröstete Zwiebeln und Koriander.

Udon Xao 14,50 €
gebratene japanische Udon-Nudeln mit Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitlingen und Soja-Balsamico-Sauce, dazu Koriander, Frühlingszwiebeln und geröstete Erdnüsse.

Com Rang 14,50 €
gebratener Reis mit Ei, Gemüse, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln, dazu geröstete Zwiebeln.

Tariyaki 15,50 €
gebratene Zuckerschoten, Champignons, Paprika, Brokkoli, Karotten, Pak-Choi, Kräuterseitlinge, Soja-Balsamico, geröstete Erdnüsse, Sesam und Teriyaki-Sauce, dazu Duftreis.

Roter Thai Curry 16,90 €
cremige Kokos-Curry-Sauce mit Sahne, Gemüse, gerösteten Erdnüssen, Frühlingszwiebeln und Thai-Basilikum, dazu Duftreis. (scharf)

Gelber Curry 16,90 €
cremige gelbe Curry-Sauce mit Erdnussbutter, Sahne, Kokosmilch, Süßkartoffeln, Kürbis, frischem Gemüse und Frühlingszwiebeln, dazu Duftreis. (leicht scharf)

Pesto 16,90 €
gebratene Zuckerschoten, Brokkoli, Blumenkohl, Champignons, Paprika, Karotten, Kräuterseitlinge, Sesamöl, Thai-Basilikum und Pesto, dazu Duftreis.

Mango-Chutney 17,90 €
frischer Mango, Champignons, Blumenkohl, Paprika, Karotten, geröstete Erdnüsse, Frühlingszwiebeln in Curry-Mango-Chutney-Sauce mit Sahne und Kokosmilch, dazu Duftreis. (leicht scharf)

Erdnuss-Sauce 16,50 €
gebratenes frisches Gemüse mit extra Kokos-Erdnuss-Sauce, dazu Duftreis

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Roter Thai Curry (Red Curry) VEGETARISCH **14,90 €**
gebratenes frisches Gemüse in roter Thai-Curry-Kokos, Sahne, geröstete Erdnüsse, Thai-Basilikum, Lauchzwiebeln und Koriander, dazu Duftreis. (scharf)

Gelber Curry (Yellow Curry) **14,90 €**
gebratenes frisches Gemüse, Süßkartoffeln, Kürbis und Frühlingszwiebeln in gelber cremiger Curry-Erdnussbutter, Kokosmilch, dazu Duftreis. (leicht scharf)

Erdnuss-Sauce (Peanut) **14,90 €**
gebratenes frisches verschiedenes Gemüse in Erdnuss-Sauce, Kokosmilch, dazu Duftreis.

Teriyaki (Teriyaki) **14,90 €**
gebratene Zuckerschoten, Champignons, Paprika, Brokkoli, Blumenkohl, Kräuterseitlinge, Pak-Choi, geröstete Erdnüsse und Sesam in einer Teriyaki-Sauce, dazu Duftreis.

VEGAN PUR / PURE VEGAN

Tofu-Kokos-Curry **15,50 €**
mit Champignons, Ananas, Krautsalat, Kräutern, geröstete Erdnüsse und einer Zutat nach Wahl. (pikant)

Tofu-Udon-Kräuterseitling-Suppe **15,50 €**
mit Cherrytomaten, Ingwer, Zwiebeln, Dill, Ananas, Koriander und Sesamöl.

Tofu-Nudel-Suppe **15,50 €**
mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Gemüse, verfeinert mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen und frischen Limetten.

Bún Nem Hanoi **15,50 €**
warme Reisnudeln mit hausgemachten knusprigen Frühlingsrollen, verschiedenen frischen grünem Salat, Mango, Karotten zusammen mit gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen und Chili-Knoblauch-Sauce.

Bún ư **15,50 €**
warme Reisnudeln mit knusprigem Tofu und gemischtem Salat, Koriander, Minze dazu geröstete Erdnüsse, geröstete Zwiebeln und Chili-Knoblauch-Sauce.

Phở Xào ư **15,50 €**
gebratene Reisbandnudeln mit V-Tofu und verschiedenem Gemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Salat.

Udon Xào ư **15,50 €**
gebratene japanische Udon-Nudeln mit Kräuterseitlingen, Tofu und verschiedenem Gemüse, dazu Koriander, Frühlingszwiebeln und geröstete Erdnüsse.

Tofu Xào Sa Ot **15,50 €**
Tofuwürfeln im Wok geschwenkt mit frischem Gemüse der Saison in Chili-Zitronengras-Sauce. Serviert mit Reis und geröstetem Sesam.

KINDER MENÜ / KIDS MENÜ

Bratreis 7,90 €
gebratener Reis mit Ei und Gemüse

DESSERTS

Obsteller mit Eis 7,90 €

Honig-Mango VEGETARISCH 8,90 €
frisches exotisches Obst (Saison abhängig) mit Kokosmilch-Klebreis und Kokoscreme (Spezial)

Honig-Banane VEGETARISCH 8,90 €
die Banane in Teigmantel eingerollt und gebacken mit Honig und Eis serviert

Honig-Avocado VEGETARISCH 8,90 €
die Avacado in Teigmantel eingerollt und gebacken mit Honig und Eis serviert

ASIAN TAPAS

H1- Bo La Lot 6,50 €
5 La Lot Blätter mit Rinderhackfleischfüllung, dazu eine hausgemachte Sauce

H2- So Nuong 7,50 €
2 gegrillte Jacobsmuscheln mit einer hausgemachten Sauce

H3- Tom Chien Com 6,50 €
3 gebackene Garnelen in einem Grün-Reismantel

H4- Nem Tom Ran 5,50 €
4 hausgemachte Frühlingsrollen (frittiert) mit Garnelen, dazu hausgemachter Dressing

H5- Dau Chien Com 5,50 €
3 gebackene Tofuwürfeln in einem Grün-Reismantel

H6- Ca Hoi Nuong 6,50 €
gegrilltes Lachsfilet mit einer speziellen Mango-Sauce

H7- Rau Cu Qua Luoc VEGAN 5,50 €
gedämpftes frisches Gemüse mit Sesam-Salz

H8- Khoai Lang Chien VEGETARISCH 5,00 €
Süßkartoffel-Wedges mit Mayonnaise

H9- Bo Nuong 6,00 €
Rib-Eye Steaks vom grill mit Teriyaki-Sauce

H10- Dau Luoc VEGAN 5,50 €
gekochte Edamame mit Meeressalz und Sesam

H11- Gedämpfte Reisteigtaschen 5,50 €
mit Garnelen

H12- Gedämpftes Gemüse-Mandu 5,00 €

H13- Tempura Sushi 5,50 €
mit Lachs, Surimi, Avocado und Gurke

H14- Inside Out Sushi (3Stk.) 5,50 €
mit Lachs, Avocado und Gurke

H15- Mix Nigiri 6,50 €
1x Lachs, 1x Tuna, 1x Ebi

H16- Mango Salat 5,50 €
mit Rindfleisch

H17- Papaya Salat 6,50 €
mit Garnelen

H18- Green Mix Salat 8,50 €
mit gegrilltem Lachfilet

H19- Oktopus Salat 10,50 €
(scharf) mit Zwiebeln