Street Kitchen - Viet Cuisine

Limmerstraße 26, 30451 hannover
+49 511 98638834

KOMPLETTE SPEISEKARTE

DAS ORIGINAL

Glasnudelsalat **12,00 €**
Glasnudeln mit Hühnerfleisch und vielen verschiedenen asiatischen Kräutern. Exotisch, scharf gewürzt und mit einer aromatischen Sauce verfeinert. (5,6,8.9)

Reiscurry **12,00 €**
Zartes Hühnerfilet zubereitet mit Bambusstreifen, Paprika, Champignons und Prinzessbohnen. Abgeschmeckt mit Curry und Kokosmilchsauce. Serviert mit Duftreis oder Reisnudeln. (6,7)

Ga Sa OT **12,00 €**
Zartes Hühnerfilet (exotisch mariniert mit Zitronengras, rotem und gelbem Curry) mit Ananas kurz angebraten. Serviert mit Duftreis und frischem Salat. Dazu reichen wir unsere traditionelle Sauce mit fein gehackten Erdnüssen, Röstzwiebeln und frischen Kräutern. (5,6,8,9,11)

Bun cha la lot **12,00 €**
Zarte Rindfleischfüllung pikant mariniert und nach traditio- nellem Rezept in „Lot“ Blättern eingerollt, kurz angebraten. Serviert auf Reisnudeln und frischem Salat. Dazu reichen wir unsere traditionelle Sauce mit fein gehackten Erdnüssen, Röstzwiebeln und frischen Kräutern. (5,6,8,9,11,12)

Bun bo xao sa **12,00 €**
Dünn geschnittenes Rindfleisch (exotisch mariniert mit Zitronengras und rotem Curry) kurz angebraten. Serviert auf Reisnudeln und frischem Salat. Dazu reichen wir unsere traditionelle Sauce mit fein gehackten Erdnüssen, Röstzwiebeln und frischen Kräutern. (5,6,8,9,11)

STREET KITCHEN SPEZIAL

Buddahrollen **4,90 €**
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen (6 Stück). (5,10,11)

S 01. sommerrolle **6,50 €**
Das beste Fingerfood Vietnams. Zartes Hühnerfleisch mit frischem Salat, Reisnudeln und Omelettstreifen in Reispapier eingerollt. Dazu reichen wir eine traditionelle, leichte Sauce (4 Stück). (6,8,10)

S 02. reisnudelsalat **12,00 €**
Würzig abgeschmecktes Hühnerfleisch zubereitet mit Reisnudeln, fein gehackten Erdnüssen und vielen asiatischen Kräutern. Dieser Salat ist besonders exotisch und wird mit einer traditionellen Sauce serviert. (5,6,8,9)

S 03. bun ga xao sa **12,00 €**
Zartes Hühnerfilet (pikant mariniert mit Zitronengras) nach traditioneller vietnamesischer Art kurz angebraten. Serviert auf Reisnudeln und frischem Salat. Dazu reichen wir unsere traditionelle Sauce mit fein gehackten Erdnüssen, Röstzwiebeln und frischen Kräutern. (5,6,8,9,11)

S 04. bo xao mang **12,00 €**
Zartes, pikant mariniertes Rindfleisch mit Bambusstreifen, Paprika, Champignons und Prinzessbohnen. Abgeschmeckt mit Curry und Kokosmilchsauce. Serviert mit Duftreis oder Reisnudeln. (5,6,7,11)

S 05. dau xao mang **12,00 €**
Frischgebackenes Tofu zubereitet mit Bambusstreifen, Paprika, Champignons und Prinzessbohnen. Abgeschmeckt mit Curry und Kokosmilchsauce. Serviert mit Duftreis oder Reisnudeln. (6,7,11)

S 06. dau xao dua **12,00 €**
Frischgebackenes Tofu angebraten mit Ananas, Curry und Zitronengras. Abgeschmeckt mit fein gehackten Erdnüssen, vietnamesischen Kräutern und traditioneller Sauce. Serviert auf frischem Salat und Duftreis. (5,6,8,9,11)

VIET CUISINE

V 01. frischgebackenes tofu **12,00 €**
Dazu: Verschiedenes Gemüse in pikanter Kokos-Curry-Erdnusssoße mit Zitronengras und Kräutern. Serviert mit Duftreis oder Nudeln. (5,9,11)

V 02. zartes hühnerfleisch **12,00 €**
Dazu: Verschiedenes Gemüse in pikanter Kokos-Curry-Erdnusssoße mit Zitronengras und Kräutern. Serviert mit Duftreis oder Nudeln. (5,9,11)

V 03. zartes rindfleisch **12,00 €**
Dazu: Verschiedenes Gemüse in pikanter Kokos-Curry-Erdnusssoße mit Zitronengras und Kräutern. Serviert mit Duftreis oder Nudeln. (5,9,11)

UDON NUDELN

U 01. Frischgebackenes Tofu **12,00 €**
Dazu: im Wock geschwenkte Udon Nudeln in pikanter Sojasoße, dazu buntes Gemüse. Verfeinert mit vietnamesischen Kräutern und Röstzwiebeln. (5,8,9,11)

U 02. zartes hühnerfleisch **12,00 €**
Dazu: im Wock geschwenkte Udon Nudeln in pikanter Sojasoße, dazu buntes Gemüse. Verfeinert mit vietnamesischen Kräutern und Röstzwiebeln. (5,8,9,11)

U 03. zartes rindfleisch **12,00 €**
Dazu: im Wock geschwenkte Udon Nudeln in pikanter Sojasoße, dazu buntes Gemüse. Verfeinert mit vietnamesischen Kräutern und Röstzwiebeln. (5,8,9,11)

SUPPEN

Kokosmilchsuppe **12,00 €**
Zartes Hühnerfilet, Kokosmilch, Zitronengras und rote Chili-sauce verleihen dieser Suppe einen pikanten einzigartigen Geschmack, verfeinert mit Zitronenblättern und Koriander. (6,11)

Pho ga **12,00 €**
Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einem kräftig gewürzten Fleischfond mit zartem Hühnerfleisch, Frühlingszwiebeln und Koriander. (6,11,12)

Pho bo **12,00 €**
Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einem kräftig gewürzten Fleischfond mit zartem Rindfleisch, Frühlingszwiebeln und Koriander. (6,11,12)