



EINFACH, ABER KÖSTLICHES ERLEBNIS

Hanoi Restaurant

Wo Geschmack und Erinnerung sich begegnen

Hanoi - die Seele Vietnams.

Zwischen alten Tempeln, engen Gassen und duftenden Straßenküchen lebt dort die Kunst, das Einfache zu etwas Besonderem zu machen. Jede Mahlzeit erzählt von Liebe, Geduld und der Freude, gemeinsam zu genießen.

Im Hanoi Restaurant möchten wir dieses Gefühl mit Ihnen teilen.

Unsere Gerichte folgen alten Rezepten aus Hanoi, verfeinert mit frischen Zutaten und einer Prise Herzlichkeit.

Tauchen Sie ein in die Welt Vietnams – in seine Aromen, seine Geschichten und seine Wärme.

Willkommen in Hanoi Restaurant– mitten in Kirchheim unter Teck.



SUPPEN

01. MISO SOUP ^(3,4)

Traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang und Frühlingszwiebeln, wahlweise mit:

Tofu  5,90 €

Lachs 7,50 €

02. SOUP CHUA CAY ^(1,3,A,E,J,O)

Mit Champignons und Cherrytomaten (leicht scharf und sauer), wahlweise mit:

Tofu  5,90 €

Hühnerfleisch 5,90 €

Lachs 7,50 €

Garnelen 7,50 €

03. SOUP DUA ^(1,2,3,A,E,O)

Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, frischen Champignons und Cherrytomaten, wahlweise mit:

Tofu  5,90 €

Hühnerfleisch 5,90 €

Garnelen 7,50 €



VORSPEISEN

Starters



11. SOMMERROLLEN (2 Stk.) ^(B,E,I)

Gefüllt mit Reismudeln, frischem Salat,
serviert mit Limetten Fische Sauce,
wahlweise mit:

Tofu 	6,50 €
Hühnerfleisch	7,50 €
Tempura-Garnelen	8,00 €

12. EDAMAME 6,90 €

Gedämpfte grüne Sojabohnen mit
Meersalz

13. NEM HANOI ^(B,C,E,I,J) 7,50 € (4 Stk.)

Hausgemachte Frühlingsrollen mit
knusprigem Reispapier, gefüllt mit
Glasnudeln, Garnelen und Gemüse,
dazu Limetten-Fische Sauce

14. VEGAN SPRING ^(1,B,H,I) 6,90 € ROLLS (3 Stk.)

Hausgemachte Frühlingsrollen, gefüllt
mit Gemüse, dazu Chili-Sweet-Sauce

15. TEMPURA EBI ^(3,B,C,I,N) 7,50 € (4 Stk.)

Knusprig panierte Garnelen, serviert mit
Chili-Sweet-Sauce

VORSPEISEN

16. HA CAO (4 Stk.) (3,5,B,C,I) **7,50 €**

*Gedämpfte Dim Sum mit Garnelen und Hackfleisch,
dazu hausgemachte Sauce*

17. SÜSSKARTOFFEL-POMMES  (3,10,A) **6,90 €**

Serviert mit Cocktailsauce

18. GYOZA TASCHEN (4 Stk.) (1,2,B,E,I) **6,90 €**

*Gegrillte Teigtaschen mit Hühnerfleisch- und Gemüsefüllung, dazu
Chili-Sweet-Sauce*

19. VEGAN DIMSUM (5 Stk.)  (1,2,B,I) **6,50 €**

*Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, serviert mit Sesam-
Dressing und Chili-Sweet-Sauce*

20. CHA LA LOT (3,E,H,I) **7,90 €**

*Zartes Hackfleisch, gewickelt in Betelblätter, dazu Limetten-
Fischsauce*

21. MIX TAPAS (3,B,C,E,I,N) **17,50 €**

5 verschiedene Varianten Fingerfood



SALATE

Salads

26. PAPAYA SALAT (SCHARF) 🌶️🌶️ (10,E,H,I)

Fein gehobelte grüne Papaya,
Kirschtomaten, Karotten und geröstete
Erdnüsse, wahlweise mit:

Vegetarisch.....	12,90 €
Garnelen	14,90 €

27. WAKAME SALAT ^(I)

Eingelegter Seetang mit Sesam 8,90 €



28. MANGOSALAT (10,E,H,I)

Mango, Gartensalat, asiatische
Gewürze und Erdnüsse,
wahlweise mit:

Tofu	6,90 €
Gegrillte Hühnerbrust	8,50 €
Garnelen	8,90 €



NUDELGERICHTE

Noodle Dishes



30. PHO XAO ^(3,B,E,F,H,I)

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Sojasprossen, Röstzwiebeln und Erdnüssen, wahlweise mit:

Tofu	16,50 €
Knusprig paniertes Hähnchenfilet	17,50 €
Roastbeef.....	19,50 €
Garnelen.....	19,50 €
Entenbrustfilet.....	19,50 €
Hähnchenschenkel (knusprig).....	18,50 €



31. BUN TOFU ^(3,B,E,F,H,I) 15,50 €

Reisfadennudeln mit Tofu und Salat, dazu vegetarische Sauce, Röstzwiebeln und Erdnüsse



32. BUN NEM ^(3,B,E,F,H,I) 16,50 €

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Garnelen Reisfadennudeln, serviert mit frischen Kräutern und Limetten-Fischsauce, dazu Röstzwiebeln und Erdnüsse

33. BUN CHA HANOI ^(3,B,E,F,H,I) 18,50 €

Gegrilltes Schweinefleisch und Frikadellen, serviert mit Reisfadennudeln, frischen Kräutern und Limetten-Fischsauce, dazu Röstzwiebeln und Erdnüsse

NUDELGERICHTE

Noodle Dishes



34. BUN BO ^(3,B,F,E,H,I) NAM BO

18,50 €

Reisfadennudeln mit Roastbeef, Salat, Sojasprossen und Zitronengras, dazu Limetten-Fischsauce, Röstzwiebeln und Erdnüsse

35. BUN LA LOT ^(3,B,F,E,H,I) 19,50 €

Reisfadennudeln mit zartem Hackfleisch, gewickelt in Betelblätter, dazu Limetten-Fischsauce, serviert mit frischen Kräutern, Röstzwiebeln und Erdnüssen

36. BUN NEM ^(3,B,F,H,I,O) 15,50 € CHAY

Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit Reisnudeln, serviert mit frischem Salat, Kräutern und vegetarischer Sauce, dazu Röstzwiebeln und Erdnüsse

EMPFEHLUNG

VOM HAUS

Chef's Recommendations



37. PHO HANOI ^(3,B,E,F,O)

Traditionelle Reisbandnudelsuppe aus der vietnamesischen Hauptstadt mit Sojasprossen, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander, wahlweise mit:

Tofu 	14,50 €
Hühnerbrust	16,50 €
Roastbeef	17,50 €



38. TOKYO RAMEN ^(3,A,B,D,H,I)

Kräftige Schweineknochenbrühe mit Miso-Paste, Ramennudeln, Chiliöl, Mais, Pak Choi, mariniertem Ei, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen, wahlweise mit:

Schweine-Chashu	16,50 €
Tempura-Garnelen	16,50 €
Hähnchenschenkel (knusprig)	17,50 €
Roastbeef	17,50 €



39. SHOYO RAMEN ^(3,A,B,D,H,I)

Kräftige Hühnerknochenbrühe mit Sojasauce, Ramennudeln, Pak Choi, mariniertem Ei, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und Nori, wahlweise mit:

Schweine-Chashu	16,50 €
Tempura-Garnelen	16,50 €
Hähnchenschenkel (knusprig)	17,50 €
Roastbeef	17,50 €

EMPFEHLUNG VOM HAUS

Continued



40. TONKOTSU RAMEN ^(3,A,B,D,H,I)

*Kräftige Schweineknochenbrühe
mit Sesampaste, Ramennudeln,
mariniertem Ei und
Frühlingszwiebeln, wahlweise mit:*

Schweine-Chashu	16,50 €
Tempura-Garnelen	16,50 €
Hähnchenschenkel (knusprig)	17,50 €
Roastbeef	17,50 €

41. YAKI UDON ^(3,A,B,D,H,I)

*Gebratene japanische Udonnudeln mit
Pak Choi, Teriyaki-Sauce und
Röstzwiebeln, wahlweise mit:*

Tofu 	15,50 €
Tempura-Garnelen	16,50 €
Knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet.....	17,50 €
Entenbrustfilet	18,90 €
Roastbeef.....	18,90 €



EMPFEHLUNG VOM HAUS

Chef's Recommendations



45. SPEZIAL CARI (2,3,A,B,E,I)

Vietnamesisches Curry mit Kokosmilch, Zitronengras und Saisongemüse. Dazu gemischter Salat und Reis, wahlweise mit:

Tofu 	15,50 €
Gegrilltem Hühnerfleisch.....	16,50 €
Hähnchenschenkel (knusprig)	17,50 €
Garnelen.....	19,50 €
Entenbrustfilet.....	19,50 €

46. ERDNUSS SOSSE (2,3,A,B,E,H,I)

Erdnusspaste mit Kokosmilch, dazu Gemüse, frischer Salat, Erdnüsse und Reis, wahlweise mit:

Tofu 	15,50 €
Gegrilltem Hühnerfleisch	16,50 €
Hähnchenschenkel (knusprig)	17,50 €
Garnelen	19,50 €
Entenbrustfilet	19,50 €

EMPFEHLUNG VOM HAUS

Chef's Recommendations



47. SPEZIAL PHO SALAT^(2,3,A,B,E,I)

Reisbandnudeln mit gemischtem Salat, serviert mit Kokos-Mango-Soße, Salsa Roja, wahlweise mit:

Gegrilltem Hühnerfleisch	16,50 €
Hähnchenschenkel (knusprig)	17,50 €
Garnelen	18,50 €
Entenbrustfilet	19,50 €

48. HANOI „GRILL PLATTE“^(3,B,E,I)

Gegrilltes Fleisch mit gebratenem Gemüse, dazu gemischter Salat und Reis in Hoisin-Soße, wahlweise mit:

Hähnchenschenkel (knusprig)	17,50 €
Entenbrustfilet	19,50 €
Roastbeef	20,90 €

49. MIBAY^(2,3,A,B,E,I)

Fliegende Nudeln mit frischem Salat, Kokos-Curry-Soße und Gemüse, wahlweise mit:

Gegrilltem Hühnerspieß	14,90 €
Hähnchenschenkel (knusprig)	17,50 €
Tempura-Garnelen	17,50 €
Entenbrustfilet	18,90 €

50. BO LUCKY LAC^(3,C,E,I) 19,90 € (leicht scharf) 🌶️

Im Wok geschwenktes Roastbeef, verfeinert mit Zitronengras, dazu Gemüse und Reis

SATE SAIGON

Die feurige Seele Vietnams

In Vietnam sagt man, dass jedes Gericht eine Geschichte erzählt — und unser Sate Saigon erzählt von Sonne, Meer und der Leidenschaft für authentisches vietnamesisches Essen. Unsere Garnelen werden frisch mariniert und über offener Flamme gegrillt, bis sie zart und saftig sind. Die cremige Saté-Soße mit gerösteten Erdnüssen, Chili und einem Hauch Zitronengras stammt aus einem alten Familienrezept aus Saigon. Ein Biss, und Sie spüren die Seele Vietnams.

51. SATE SAIGON (leicht scharf)

(3,B,C,E,H,I)

Verschiedenes Gemüse mit hausgemachter Saté-Soße im Wok geschwenkt, dazu Reis, wahlweise mit:

Knusprig paniertes Hähnchenfilet	17,90 €
Hähnchenschenkel (knusprig).....	19,90 €
Roastbeef	20,90 €
Entenbrustfilet	20,90 €
Gegrilltes Lachssteak.....	20,90 €
Garnelen	20,90 €
Oktopus	28,90 €



52. SCHWARZE PERLE

(3,B,E,I)

Schwarzer Pfeffer mit Austernsoße, dazu Reis und gebratenes Gemüse, serviert mit gemischtem Salat und Sesamreis, wahlweise mit:

Gegrilltes Lachssteak	20,50 €
Garnelen	20,50 €
Roastbeef	20,50 €
Entenbrustfilet	20,50 €

KINDERGERICHTE

For our little guests

55. KINDER LOVE 9,90 €

(3,B,G,H,I)

4 Yakitori-Spieße, serviert
mit Reis und Teriyaki-Soße

56. SUPERSTAR 9,90 €

(3,B,C,E,H,G,N,I)

3 Tempura-Garnelen mit
Teriyaki-Soße und Reis

57. GUTE FREUNDE 9,90 €

(3,B,G,H,I)

2 Hähnchenspieße mit
Teriyaki-Soße und
Süßkartoffel-Pommes

EXTRAS

Side orders

114. PORTION REIS..... 2,00 €

115. CURRY SOSSE 2,50 €

116. ERDNUSS SOSSE 2,50 €

117. PORTION REISBANDNUDELN..... 2,50 €

118. PORTION NUDELN..... 2,50 €

119. PORTION GEMISCHTER SALAT 6,50 €

BOWLS

Hearty & fresh

60. BUDDHA BOWL ^(3,F,I)

15,50 €

Gurke, Avocado, Seetangsalat, Edamame, Mango, Paprika, Tofu, Kichererbsen und gemischter Salat mit Reisbandnudeln, serviert mit Sesam-Soße

61. COLORS OF ASIA BOWL ^(3,E,F,I)

15,50 €

Gurke, Avocado, Seetangsalat, Edamame, Mango, Paprika und Tofu, serviert mit Reis und Teriyaki-Soße

62. HEALTHY SALMON BOWL ^(3,E,F,I)

15,50 €

Gurke, Avocado, Edamame, Tobiko, Seetangsalat, Mango und Lachs, serviert mit Reis und Sesam-Dressing

63. TERIYAKI CHICKEN BOWL ^(3,E,F,I)

15,50 €

Gurke, Avocado, Edamame, Seetangsalat, Mango und Chicken Teriyaki, serviert mit Reis und Teriyaki-Soße



DESSERT

Süße Finale

110. JAPANISCHE MOCHI EIS (5,10,A,B,G)

6,50 €

3 Stk. Mochi-Eis mit frischem Obst



111. SCHOKOLADENSOUFFLÉ (10,A,B,D,G)

6,50 €

Luftiger Schokoladenkuchen mit cremiger Schokocreame-Füllung, serviert mit frischem Obst



112. SESAMBÄLLCHEN (10,B,D,G,I)

6,50 €

3 Stk. Sesambällchen mit frischem Obst und Schoko-Soße

113. BANANENKUCHEN (10,A,B,H,I)

6,50 €

Vietnamesischer Klebreiskuchen mit Banane und Kokosmilch, Erdnüsse

SOFTDRINKS

Alkoholfreie Getränke

120. AQUA MORELLI (Sprudel)	0,25 L / 0,7 L	3,00 € / 6,00 €
121. AQUA MORELLI (Still)	0,25 L / 0,7 L	3,00 € / 6,00 €
122. COCA COLA ^(1,3,9)	0,33 L	3,60 €
123. COCA LIGHT ^(1,3,7,9)	0,33 L	3,60 €
124. COLA ZERO	0,33 L	3,60 €
125. FANTA ^(2,3)	0,33 L	3,60 €
126. SPRITE ^(2,3)	0,33 L	3,60 €
127. SPEZI ^(1,2,3,9)	0,33 L	3,60 €
128. GINGER ALE ^(1,5)	0,2 L	3,00 €
129. BITTER LEMON ^(3,8)	0,2 L	3,00 €
130. APFELSAFT	0,3 L / 0,5 L	3,90 € / 5,00 €
131. MARACUJASAFT	0,3 L / 0,5 L	3,90 € / 5,00 €

SOFTDRINKS

Alkoholfreie Getränke

132. LYCHEESAFT	<i>0,3L / 0,5L</i>	3,90 € / 5,00 €
133. MANGOSAFT	<i>0,3L / 0,5L</i>	3,90 € / 5,00 €
134. JOHANNISBEERE	<i>0,3L / 0,5L</i>	3,90 € / 5,00 €
135. ANANASSAFT	<i>0,3L / 0,5L</i>	3,90 € / 5,00 €
136. APFELSCHORLE	<i>0,3L / 0,5L</i>	3,90 € / 5,00 €
137. MARACUJASCHORLE	<i>0,3L / 0,5L</i>	3,90 € / 5,00 €
138. LYCHEESCHORLE	<i>0,3L / 0,5L</i>	3,90 € / 5,00 €
139. MANGOSCHORLE	<i>0,3L / 0,5L</i>	3,90 € / 5,00 €
140. JOHANNISBEERE SCHORLE	<i>0,3L / 0,5L</i>	3,90 € / 5,00 €
141. ANANASSCHORLE	<i>0,3L / 0,5L</i>	3,90 € / 5,00 €

HOMEMADE SPECIAL

Hausgemachte Spezial-Getränke



142. LYCHEE LIME 7,50 €

*Frische Limetten, Lycheesaft,
Braunzucker-Sirup, Soda*

143. SPICY GINGER 7,50 €

Limetten, Ingwer, Minze, Ginger Ale

144. REFRESHER 7,50 €

Frische Früchte mit Soda, Limetten

145. GURKENSCHÖN 7,50 €

*Frische Gurke, Holunder,
Limetten, Minze und Soda*

146. PURPLE EMPEROR 7,50 €

*Butterfly Tea &
koreanischer Joghurt*

147. YELLOW PASSION 7,50 €

*Maracujasaft, Ingwer,
Limetten & Soda*

HOMEMADE SPECIAL

Hausgemachte Spezial-Getränke



148. RED DRAGON 7,50 €

Heidelbeer-Püree,
Johannisbeersaft, Soda

149. TROPICAL 7,50 €

ICED TEA

Jasmintee, hausgemachter
Früchtesirup und Limetten

150. PEACH ORANGE 7,50 €

ICED TEA

Jasmintee, frische Orange,
Pfirsich-Sirup und Limetten

151. HONEY MELON 7,50 €

ICED TEA

Jasmintee, Honig-Melone-Sirup
und Limetten

153. BLUE OCEAN SODA 7,50 €

Limetten mit Blue Curaçao-
Sirup, Aloe Vera und Soda

153. SUNSHINE SODA 7,50 €

Honig-Melone-Sirup mit
Ananassaft, Limetten und
Soda

TEE & KAFFEE

Tee, Coffee

160. VIETNAM GRÜNER TEE

4,00 €

161. JASMIN TEE

4,00 €

162. FRISCHER INGWER-MINZTEE

4,50 €

mit Honig

163. LIMETTEN-ZITRONENGRAS TEE

4,50 €

mit Limette & Honig

165. VIETNAMESISCHER KAFFEE

3,90 €

Trung Nguyên, mit Kondensmilch

166. VIETNAMESE EISKAFFEE

4,90 €

mit Crushed Ice und Kondensmilch

HOMEMADE COCKTAILS

Signature Cocktails

167. HANOI ROYAL

10,50 €

Hendrick's Gin, Thomas Henry Tonic, Limetten

168. MANGO SOUR

9,50 €

Four Roses Bourbon Whiskey, Mangosaft, Zitrone, Limetten

169. MOJITO

9,50 €

Reiswein, jap. Matcha, Limetten, Minze, Ginger Ale

170. BOMBAY PEACH

9,50 €

Bombay Sapphire, Tonic Water, Limetten, Pfirsich

171. GIN GIN MULE

9,50 €

Three Sixty Vodka, Beeren, Rosmarin, Ginger Beer



MIX & LONGDRINKS

Aperitifs & Longdrinks

172. APEROL SPRITZ

Scavi & Ray Prosecco, Orangen, Minze

7,50 €

173. HUGO

Scavi & Ray Prosecco, Limetten, Holundersirup, Minze

7,50 €

174. LILLET BERRY

Wildberry, Lillet Blanc, Minze

7,50 €

175. PFIRSICH BOWL

Ramazzotti Aperitivo Rosato, Limetten, Roséwein, Sekt, Pfirsiche

7,50 €

176. LILLET BLANC

Maracujasaft, Soda und Minze

7,50 €

BIER

Beer

181. CHIEMSEER HELL (Zapfbier)	<i>0,3 L / 0,5 L</i>	4,20 € / 5,20 €
--	----------------------	------------------------

182. RADLER	<i>0,3 L / 0,5 L</i>	3,90 € / 4,90 €
--------------------	----------------------	------------------------

183. HEFEWEIZEN	<i>0,5 L</i>	4,50 €
------------------------	--------------	---------------

184. WEIßBIER – KRISTALLKLAR	<i>0,5 L</i>	4,50 €
-------------------------------------	--------------	---------------

185. HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	<i>0,5 L</i>	4,50 €
------------------------------------	--------------	---------------

186. BIA SAIGON	<i>0,3 L</i>	4,50 €
------------------------	--------------	---------------

WEINE & SEKT

Wine & sparkling

187. DOPPIO PASSO
(Rotwein)

0,2 L / 0,7 L 6,90 € / 20,00 €

188. BORDEAUX ROTHSCILD
(Rotwein)

0,2 L / 0,7 L 6,90 € / 20,00 €

190. PINOT GRIGIO
(Weißwein)

0,2 L / 0,7 L 6,90 € / 20,00 €

191. DOPPIO PASSO
(Weißwein)

0,2 L / 0,7 L 6,90 € / 20,00 €

192. WEINSCHORLE

0,2 L

6,50 €

193. REISWEIN SAKE

0,1 L (warm oder kalt)

4,90 €

194. ROSÉ

0,2 L / 0,7 L 6,90 € / 20,00 €

195. PROSECCO

0,1 L

3,90 €



Zusatzstoffe & Allergienkennzeichnung

- | | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| 1. Farbstoffen | A. Milch und Laktose |
| 2. Konservierungstoffen | B. Glutenhaltiges Getreide (Weizen) |
| 3. Geschmacksverstärker | C. Krebstiere |
| 4. Stärke | D. Eier |
| 5. Aromastoffe | E. Fisch |
| 6. Koffeinhaltig | F. Sojasprossen |
| 7. Schwefeldioxid, Sulfite | G. Schalenfrüchte (Weizen) |
| 8. Antioxidationsmittel | H. Erdnüsse |
| 9. Säuerungsmittel | I. Sesamsamen |
| 10. Süßungsmittel | J. Weichtiere |
| | K. Lupine |
| | L. Sellerie |
| | M. Senf |
| | N. Backtriebmittel |
| | O. Koriandersamen |
| | P. Zusatz Tiefgestellt |

ALLEENSTRASSE. 83
-73230 KIRCHHEIM UNTER TECK

Tel: 07021 4889118 - 07021 4889128

Öffnungszeiten Montag ist unser Ruhetag !

Dienstag – Freitag 11.00 - 14.30 Uhr und 17.00 - 22.00 Uhr

Samstag – Sonntag 11.30 – 22.00 Uhr