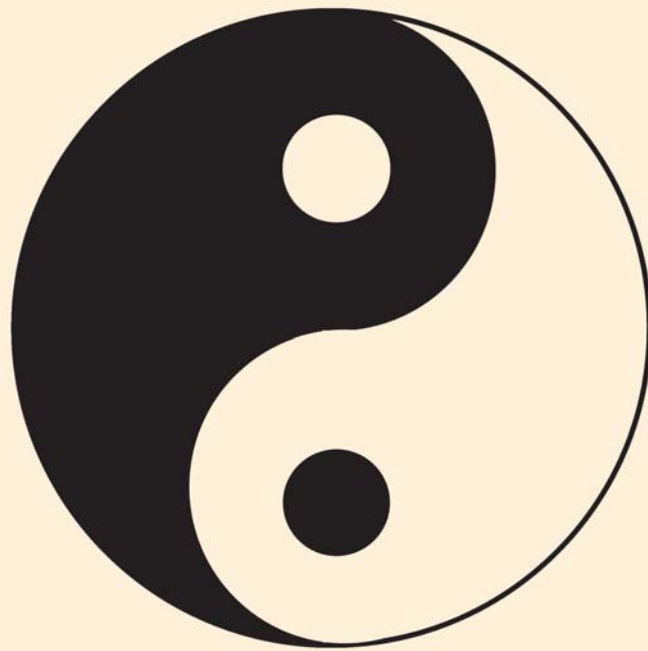




GOETHESTR. 68
80336 MÜNCHEN
TEL 089 - 5309321
www.halongrestaurant.de

MO - FR 11.30 - 14.30 | 17.30 - 23.00
SA - SO 17.30 - 23.00



there's no way to happiness,
happiness is the way



Liebe Gäste,

Herzlich willkommen im Ha Long, Ihrem vietnamesischen Spezialitätenrestaurant in München. Oder besser: In der Feinschmeckerbucht für alle Liebhaber traditioneller, vietnamesischer Küche, denn der Name Ha Long steht für ein Weltnaturdenkmal der ganz besonderen Art: Die zauberhafte Meeresbucht Ha Long im Norden Vietnams.

Wir freuen uns ganz besonders darauf, Ihnen in gepflegter und entspannter Atmosphäre all die Köstlichkeiten der vietnamesischen Küche nahe zu bringen, die Ihren Gaumen begeistern. Denn alles was wir Ihnen in unserem Hause servieren, wird von unseren Köchen mit Sorgfalt und Liebe zubereitet, nach alten überlieferten Rezepten und natürlich ausgesuchten frischen Zutaten.

Alle Speisen verstehen sich selbstverständlich ohne Glutamatzugabe!

Lassen Sie sich also in aller Ruhe verwöhnen.
Wir werden unser Möglichstes dafür tun.

Dr. Thi Phụng Hoàng

Minh-Khai Phan-Thi

PS: Für geschlossene Gesellschaften bis zu 20 Personen steht Ihnen ein separater, stilvoll eingerichteter Raum zur Verfügung (den wir auch gerne nach Ihren Vorstellungen dekorieren).

Auf der Rückseite des Hauses befindet sich unser ruhiger Garten, in dem Sie bei schönem Wetter die Köstlichkeiten genießen können.

MENÜS (ab 2 Personen)

Hạ Long

1. Gang:

Miến gà

Eine klare Brühe mit Glasnudeln, Hühnerbrustfilet, Morcheln und Frühlingszwiebeln

2. Gang:

Chả giò

Frühlingsrollen

3. Gang:

Vịt quay

Knusprig gegrillte Ente auf Gemüsebett aus Zwiebeln, Broccoli, Karotten, Bohnen, Bambus- und Sojasprossen. Dazu reichen wir eine Sojasauce bestehend aus Ingwerstreifen und frischen Champignons und

Tôm rim thịt

Das zarte Schweinefleisch wird in einem Tontopf gegart, dann mit Riesengarnelen und Frühlingszwiebeln in einer speziellen karamellisierten Sauce gekocht

4. Dessert:

Espresso, Cappuccino oder Vietnamesischer Kaffee (cà phê sữa nóng)

pro Person

26,50

Lẩu thập cẩm

Feuertopf, nur auf Vorbestellung

1. Gang:

Chả giò hải sản

Frühlingsrollen mit Meeresfrüchten und Gemüse

2. Gang:

Der Feuertopf besteht aus einer speziellen lang gekochten Brühe und wird dann in die Mitte des Tisches gestellt. Dazu servieren wir warme Reisnudeln, Garnelen, Tintenfisch, hauchdünn geschnittene Rinderlende, Hühnerbrustfilet sowie eine Auswahl an verschiedenem frischem asiatischem Gemüse.

Nun kann jeder Gast selbst die Zutaten in der kochende Brühe

- je nach Geschmack - einige Sekunden garen lassen

4. Dessert:

Espresso, Cappuccino oder Vietnamesischer Kaffee (cà phê sữa nóng)

pro Person

29,50

Suppen

- 1 **Miến gà** 4,20
Eine klare Brühe mit Glasnudeln, Hühnerbrustfilet, Morcheln und Frühlingszwiebeln
- 2 **Hủ tiếu** 5,10
Eine klare Brühe mit Reismudeln, geröstetem Schweinefleisch, Riesengarnelen, Röstzwiebeln, Sojasprossen und frischen Kräutern. Eine Spezialität aus dem Süden Vietnams
- 3 **Canh chua cá** 5,10
Die Brühe wird aus verschiedenen Früchten gewonnen, dann mit Tomaten, Stangensellerie, Chili, Ananas, Sojasprossen und Kabeljaufilet gekocht (süßsauer, mittelscharf)
kann auch auf Wunsch zu einem Hauptgericht gereicht werden (Canh) 9,50
- 4 **Phở bò**
bestehend aus einer lang gekochten, würzigen Rinderbrühe, Ingwer, Sternanis, Nelken und gerösteten Zwiebeln, serviert mit hauchdünn geschnittenem Rinderfilet, gekochtem Suppenfleisch, Sojasprossen, frischen Kräutern und Reismudeln.
Ist die beliebteste Suppe in Vietnam.
als Vorspeise 5,50
oder als Hauptgericht 10,50

Salate

- 5 **Xà lách trộn** 4,50
Grüner Salat, Sojasprossen, Gurken und Tomaten mit einem speziell hausgemachten Dressing
- 6 **Gỏi gà** 5,50
Hühnerbrustfilet, Weißkohl, Karotten, Stangensellerie, Limettensaft, klein gehackten Erdnüssen und frischen Kräutern in einem würzigen Dressing, serviert mit bánh phồng tôm (Krupuk)
- 7 **Gỏi xoài** 6,80
Mangostreifen, Garnelen, Karotten, Kohlrabi, Limettensaft, klein gehackten Erdnüssen und frischen Kräutern in einem scharfsaurem Dressing, serviert mit bánh phồng tôm (mittelscharf)

Vorspeisen

Finger-Food

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 11 | Bánh phồng tôm
Krabbenbrot/ Krupuk | 2,70 |
| 12 | Hoành thánh chiên (Wantan- Taschen)
Knusprig frittierte Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch - servieren wir mit einer süß-sauren Sauce | 4,20 |
| 13 | Chả giò (Frühlingsrollen)
Reispapierblätter gefüllt mit Hühner- und Schweinefleisch, Morcheln, Glasnudeln, Zwiebeln und Karotten, frittiert - servieren wir mit Salatblättern und der berühmten nước mắm - Sauce | 4,80 |
| 14 | Gỏi cuốn (Sommerrollen)
Reispapierblätter gerollt mit Garnelen, geröstetem Schweinefleisch, Sojasprossen, Salat, Gurken und frischen Kräutern (kalt) - servieren wir mit einer würzigen Hoisin-Erdnußsauce | 5,20 |
| 15 | Món khai vị du Chef (ab 2 Personen)
lassen Sie sich überraschen! | 13,00 |

Finger-Food vegetarisch

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 16 | Chả giò chay (vegetarische Frühlingsrollen)
Reispapierblätter gefüllt mit Tofu, Morcheln, Glasnudeln, Zwiebeln und Karotten, frittiert - servieren wir mit Salatblättern und Sojasauce | 4,50 |
| 17 | Bì cuốn chay
Reispapierblätter gerollt mit würzigem gebratenem Gemüse, Salat und frischen Kräutern (kalt) - servieren wir mit einer Hoisin-Erdnußsauce | 5,00 |

Fleischgerichte

Rind

- 21 **Bò sả ớt** 15,10
Im Wok wird Rinderlende mit Zitronengras, Chili, Zwiebeln, Bambussprossen und Marktgemüse angebraten (mittelscharf)
- 22 **Bò xào thập cẩm** 15,10
Im Wok wird Rinderlende mit Zuckererbsen, Chinakohl, Soja- und Bambussprossen und Marktgemüse angebraten

Huhn

- 31 **Gà xào cà ri** 13,10
Im Wok wird Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Karotten, Bambussprossen, Zucchini und frischen Champignons in einer pikanten Kokosmilch-Curry-Sauce angebraten (mittelscharf)
- 32 **Gà kho mặn (etwas längere Zubereitungszeit)** 14,80
Mundgerecht geschnittene Hühnerkeule im Tontopf gekocht, danach in einer pikanten karamellisierten Sauce gegart. Dazu gibt es:
- einen Teller "dưa giá" (eingelegte Sojasprossen, Karotten und Frühlingszwiebeln)
- oder angebratenes Gemüse mit Sojasprossen

Ente

- 41 **Vịt quay** 16,80
Knusprig gegrillte Ente auf Gemüsebett aus Zwiebeln, Broccoli, Karotten, Bohnen, Bambus- und Sojasprossen. Dazu reichen wir eine Sojasauce bestehend aus Ingwerstreifen und frischen Champignons
- 42 **Vịt sốt Hoisin** 16,80
Knusprig gegrillte Ente auf Zwiebeln gebettet, serviert auf einer heißen Eisenplatte. Dazu reichen wir eine spezielle Hoisin-Erdnußsauce (Sojapaste mit Erdnusscreme)
- 43 **Vịt sốt cam** 17,10
Knusprig gegrillte Ente auf Orangenscheiben gebettet, serviert auf einer heißen Eisenplatte. Dazu reichen wir eine frische warme Orangensauce

Fisch & Garnelen

- 51 **Cá chiên giòn** 14,50
Forelle im knusprigen Teigmantel gebraten.
Dazu reichen wir eine Ingwer-Fischsauce (nước mắm gừng)
- 52 **Cá kho tộ (etwas längere Zubereitungszeit)** 15,80
Zartes Lachssteak wird in einem Tontopf mit einer speziellen karamellisierten Sauce lange gekocht. Dazu gibt es:
- einen Teller "dưa giá" (eingelegte Sojasprossen, Karotten und Frühlingszwiebeln)
- oder angebratenes Gemüse mit Sojasprossen
- 53 **Tôm rim thịt (etwas längere Zubereitungszeit)** 15,80
Das zarte Schweinefleisch wird in einem Tontopf gegart, dann mit Garnelen und Frühlingszwiebeln in einer speziellen karamellisierten Sauce gekocht. Dazu gibt es:
- einen Teller "dưa giá" (eingelegte Sojasprossen, Karotten und Frühlingszwiebeln)
- oder angebratenes Gemüse mit Sojasprossen
- 54 **Cà ri tôm dứa** 17,90
Riesengarnelen mit Kartoffeln und Karotten in einer pikanten Kokosmilch-Curry-Sauce gegart (leicht scharf)

Reisgerichte

- 61 **Cơm chiên gà** 11,50
gebratener Reis mit Ei, Hühnerbrustfilet, Zwiebeln, Möhren und Sojasprossen
- 62 **Cơm chiên tôm** 14,50
gebratener Reis mit Ei, Garnelen, Zwiebeln, Möhren und Sojasprossen

Nudelgerichte

- | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 71 | Mì xào thập cẩm
Feine Eiernudeln gebraten mit Hühnerbrustfilet, Zwiebeln, Karotten und Sojasprossen | 13,50 |
| 72 | Bún thịt nướng
In Zitronengras und Sesam mariniertes gegrilltes Schweinefleisch. Dazu servieren wir Reismudeln, klein gehackte Erdnüsse, Salat, frische Kräuter und die berühmte nước mắm - Sauce | 15,50 |
| 73 | Bún chả giò
Knusprig hausgemachte Frühlingsrollen bestehend aus Schweine- und Hühnerfleisch, Glasnudeln und Morcheln. Dazu servieren wir Reismudeln, klein gehackte Erdnüsse, Salat, frische Kräuter und die berühmte nước mắm - Sauce.
Kann auf Wunsch auch mit vegetarischen Frühlingsrollen serviert werden | 15,50 |
| 74 | Bò nướng vỉ
Gegrilltes mariniertes Rindfleisch mit Zitronengras und Sesam, wird auf einer heißen Platte serviert. Dazu gibt es Reismudeln, klein gehackte Erdnüsse, Salat, frische Kräuter und die berühmte nước mắm - Sauce | 17,50 |

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 81 | Đậu hủ sả gừng
Im Wok wird Tofu mit Bambussprossen, Zwiebeln, Karotten, Zucchini, Zitronengras und Ingwer angebraten (mittelscharf) | 12,50 |
| 82 | Cà ri chay
Im Wok wird Tofu mit Bambussprossen, Zucchini, Gemüse und frischen Champignons angebraten, dann in pikanter Kokosmilch-Curry-Sauce gegart (mittelscharf) | 12,90 |
| 83 | Bùn xào rau cải
Feine Reismudeln gebraten mit Ei, Zwiebeln, Karotten, Sojasprossen und Marktgemüse | 12,90 |

Dessert

Trái vải 3,50
Lychees

Kem 3 loại
3 Kugeln Eis 4,20
3 Kugeln Eis mit Sahne 4,50

Chè chuối 4,50
In Kokosmilch gekochte Bananen mit Vanillezucker und Sesam

Chuối chiên 4,50
gebackene Bananen im Teigmantel mit Honig und klein gehackten
Erdnüssen, dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis
Auf Wunsch mit Rum flambiert 5,50

Thơm chiên 4,50
gebackene Ananas im Teigmantel mit Honig und klein gehackten
Erdnüssen, dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis
Auf Wunsch mit Rum flambiert 5,50