

# M E N Ü



**núi**

vietnamesische  
küche & bbq

# ALLERGENE UND HINWEISE

Werte Kundschaft,

Im folgenden sind die häufigsten Allergene aufgelistet.

Wenn Sie spezifische Fragen haben sollten, fragen Sie einfach unser Personal!

Vielen Dank und wir wünschen Ihnen viel Spaß beim genießen unserer Spezialitäten.

- a) Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Triticale)
- b) Milch und Milcherzeugnisse
- c) Eier und Eierzeugnisse
- d) Senf
- e) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- f) Schalenfrüchte (Nüsse = Cashewnüsse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Pekannüsse)
- g) Erdnüsse (Hülsenfrüchte gehören zu Lupinen)
- h) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- i) Fische und Fischerzeugnisse
- k) Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- l) Krebstiere (Garnele, Krabbe, Shrimps, Fluss-Taschenkrebse)
- m) Weichtiere
- n) Schwefeldioxid und Sulphite

 Vegetarisch

 Vegan

 Scharf

Zusatzstoffe-Getränke

- 1. Farbstoff
- 2. Koffeinhaltig
- 3. Chininhaltig
- 4. Konservierungsmittel
- 5. Antioxidationsmittel
- 6. mit Süßungsmittel
- 7. enthält Phenylalaninquelle
- 8. Hopfen
- 9. Weizen
- 10. Gersten

## GETRÄNKE

WASSER STILL KL/GR	2,80/ 3,90 €
WASSER MIT KOHLENSÄURE KL/GR	2,80/ 3,90 €
WASSER STILL GROSS (0,75L)	6,90 €
WASSER MIT KOHLENSÄURE (0,75L)	6,90 €

## SOFTDRINKS

Klein/Groß

COLA <sup>(1.2.6)</sup>	3,00/ 4,90 €
COLA ZERO <sup>(1.2.6)</sup>	3,00/ 4,90 €
FANTA <sup>(1.6)</sup>	3,00/ 4,90 €
SPRITE <sup>(1.6)</sup>	3,00/ 4,90 €
SPEZI <sup>(1.6)</sup>	3,00/ 4,90 €
GINGER ALE	3,20/ 4,90 €
TONIC WATER	3,20/ 4,90 €
BITTER LEMON	3,20/ 4,90 €

## HEISSES

FRISCHER INGWERTEE	4,20 €	ESPRESSO <sup>(2)</sup>	2,50 €
FRISCHER MINZTEE	4,20 €	CAFÉ CREMA <sup>(2)</sup>	3,00 €
GRÜNTEE <sup>(2)</sup>	4,20 €	CAPPUCCINO <sup>(2.B)</sup>	3,50 €
TEE Verschiedene Auswahl	3,50 €	LATTE MACCHIATO <sup>(2.B)</sup>	4,20 €
CÀ PHÊ PHIN <sup>(2)</sup> Vietnamesischer Kaffee, gesüßt mit Kondensmilch	4,50 €		

## LIMONADEN

CHANH DA 5,90€  
Limettensaft mit braunem Zucker

CHANH LEO 6,50€  
Maracujasaft, Passionsfrucht, Minze, Zucker

RED COCONUT 6,50€  
Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Maracujasaft und Erdbeersirup

TRA GUNG 5,90€  
Ingwer mit Zucker, Minze, Limetten

HANOI FRESHMAKER 6,50€  
Maracujanektar, Ginger Ale, Minze, Zucker, Limetten

LYCHEE LOVE 6,50€  
Litschisirup, Minze

YUZU KING 5,90€  
Japanisches Yuzu-Fruchtpüree, Minze, Limetten

ROSY KISS 5,90€  
Rosensirup, Limetten, Minze

NÚI LIMO 6,50€  
Limette, Minze, Holunderblüten, Curacao

## SONSTIGES

MANGO LASSI<sup>(1,4,6,B)</sup> 5,50€

MATCHA LATTE 5,50€  
(HEISS/KALT)<sup>(2,B)</sup>

STRAWBERRY MATCHA<sup>(2B)</sup> 5,90€

PANDAN LATTE<sup>(B)</sup> 5,90€

## HAUSGEMACHTER EISTEE

Aromatisierter Jasmintee mit Minze

MANGO 5,90€

MARACUJA 5,90€

ERDBEERE 5,90€

PFIRSICH 5,90€

HOLUNDER 5,90€

LYCHEE 5,90€

NÚI EISTEE 5,90€

## SÄFTE & NEKTAR 0,2 L / 0,4 L

(Auch als Saftschorlen verfügbar 3,00/ 4,50 €)

MANGOSAFT<sup>(6)</sup> 3,20/ 5,00€

BANANENNEKTAR<sup>(6)</sup> 3,20/ 5,00€

KIRSCHNEKTAR<sup>(6)</sup> 3,20/ 5,00€

KIBA<sup>(6)</sup> 3,20/ 5,00€

ORANGENSAFT<sup>(6)</sup> 3,20/ 5,00€

APFELSAFT<sup>(6)</sup> 3,20/ 5,00€

LYCHEESAFT 3,20/ 5,00€

PFIRSICHNEKTAR 3,20/ 5,00€



## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

## APÉRITIFS ( 1 , 4 , 6 )

APEROL SPRITZ 7,50 €

Prosecco, Aperol, Orange

SARTI LEMON 7,90 €

Sarti Rosa, Schweppes Bitter Lemon

HUGO LIMETTE 7,50 €

Minze, Prosecco, Holundersirup

LILLET BERRY 7,00 €

Lillet Blanc, Russian Wild Berry,  
verschiedene Beeren

🌸 LILLET CHERRY BLOSSOM 7,60 €

Lillet Blanc, Kirschblütensirup, Minze

SUNNY CAMPARI 7,00 €

Campari, Orangenlikör

APPLE SOJU SPRITZ 7,90 €

Soju, Apfelsaft, Limetten, Minze

## COCKTAILS ( 1 , 4 , 6 )

MOJITO 7,50 €

Limette, Weißer Rum, Minze, Soda

GIN TONIC 8,50 €

Tonicwater, Gin, Limette

MOSCOW MULE 8,90 €

Wodka, Ginger Beer, Limettensaft

OLD FASHIONED 8,90 €

Bourbon, Rohrzucker, Orangen

MARGARITA 7,90 €

Tequila, Orangenlikör, Limettensaft

ESPRESSO MARTINI 8,90 €

Wodka, Kaffelikör, Espresso, Zucker

WHISKEY SOUR 9,50 €

Bourbon, Limettensaft, Brauner Zucker

## SIGNATURES ( 1 , 4 , 6 )

NÚI BLUE 8,50 €

Wodka, Curacao, Ananassaft, Kokossirup

GIN YUZU 9,00 €

Gin, Tonic Water, Yuzu Püree

WHISKEY PEACH 9,50 €

Bourbon, Pfirsich, Minze

## BIER

von Paulaner

PILS VOM FASS (KL/GR) <sup>(8)</sup>	3,50/ 5,00€	RADLER (KL/GR) <sup>(8)</sup>	3,50/ 5,50€
WEIZEN <sup>(9)</sup>	5,50€	DIESEL (KL/GR) <sup>(8)</sup>	3,50/ 5,50€
DUNKLES <sup>(10)</sup>	5,50€	TIGER BEER	4,50€
ALKOHOLFREIES PILS (0,33L)	3,50€		
ALKOHOLFREIES WEIZEN (0,5L)	5,00€		

## SPIRITUOSEN

	2cl	4cl
BOMBAY SAPPHIRE GIN	3,90€	7,50€
ABSOLUT VODKA	3,00€	5,00€
RAMAZOTTI	3,50€	6,50€
CHOYA SAKE	3,50€	6,50€
JACK DANIELS	3,00€	5,50€
CHIVAS 18	5,00€	8,50€
BAILEYS	3,00€	5,00€



# núi

@nui.restaurant  
www.nui-restaurant.de

Wein

## WEIN & SEKT

	0,2l	Flasche
WEISSWEIN	GRAUBURGUNDER TROCKEN	7,50€ 29,90€
	SAUVIGNON BLANC TROCKEN	8,00€ 35,90€
	WEISSWEIN HALBTROCKEN	7,00€ 26,90€
	FÜRSTENFASS FRUCHTIG	7,00€ 24,90€
	RIESLING LIEBLICH	7,00€ 27,90€
	WEINSCHORLE (GLAS)	6,00€
ROSÉ	ROSÉ	7,50€ 27,90€
ROTWEIN	SAMTROT KABINETT FRUCHTIG	7,50€ 29,90€
	DORNFELDER TROCKEN	8,00€ 34,90€
	CABERNET SAUVIGNON TROCKEN	9,00€ 39,90€
SCHAUMWEIN		0,1l 0,75l
	PROSECCO	4,00€ 19,90€
	FÜRSTENFASS SEKT CUVEE	5,00€ 27,90€
	MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	85,00€

Wine  
time



## KLEINE SUPPEN

### V1 WANTAN SUPPE <sup>(A,I,L)</sup> 5,50€

Würzige Brühe mit Teigtaschen gefüllt mit Schwein, verschiedenem Gemüse, Koriander

### V2 MISO SUPPE <sup>(E,L)</sup> 5,50€

Eine leichte Suppe aus würziger Miso-Paste mit Tofu & Algen.

### V3 TOM YUM <sup>(E,L)</sup> 6,00€

Scharfe und klare Brühe mit Garnelen, verschiedenem Gemüse.

### V4 KOKOSSUPPE

Scharfe Kokossuppe mit verschiedenem Gemüse

Huhn	5,50€	Garnelen	6,00€
Tofu	5,00€		

### V5 PHO <sup>(E,K)</sup>

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe

Huhn	5,50€	Rind	5,50€
Tofu	5,00€		

## FRISCH VOM GRILL

Grillspieße im Hanoi Stil (2 Stück) mit Dipsoße

### V20 CHAMPIGNONS 4,50€

### V21 TOFU 4,50€

### V22 SATÉ HÄHNCHEN <sup>(G)</sup> 7,00€

Hähnchenspieß in Saté Marinade

### V23 GARNELENSPIESSE <sup>(L)</sup> 7,50€

Garnelenspieße, Zucchini, Zwiebeln

### V24 RINDERSPIESSE 7,00€

Argentinisches Rindfleisch mit Zwiebeln

### V25 LACHS <sup>(I)</sup> 7,90€

vom schottischem Lachs

### V26 JAKOBSMUSCHELN <sup>(M)</sup> 8,50€

## SALATE

### S1 GLASNUDELSALAT <sup>(E,K,L)</sup>

Vietn. Glasnudelsalat, Chilli, Koriander, Fischsauce, Sojasprossen

Huhn	8,50€	Garnelen	9,90€
 Tofu	7,00€		

### S2 MANGOSALAT <sup>(G,E,H)</sup>

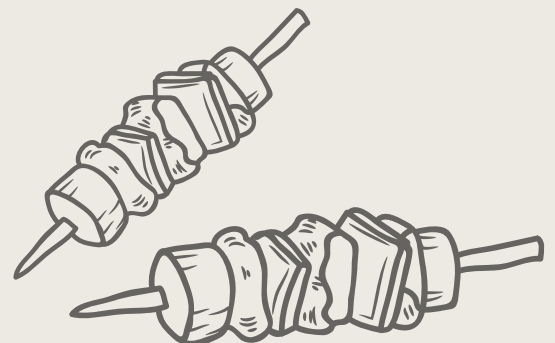
Aus frischen Mangos, Kräutern, Tomaten, Karotten und Erdnüssen, Limetten-Chilli Dressing

Huhn	7,50€	Garnelen	9,50€
------	-------	----------	-------

### S3 GEMISCHTER SALAT <sup>(G,H,I,K)</sup>

gemischter Salat nach Saison, Mais, Koriander, Erdnüsse, Limetten-Chilli Dressing

Huhn	7,50€	Lachs	14,90€
Garnelen	11,50€	 Tofu	6,90€





## VORSPEISEN

Kleine Speisen, um den Appetit anzuregen. Bestellen Sie diese einzeln oder teilen Sie sich mehrere Gerichte als Tapas.

<b>V6 EDAMAME</b> Gesalzene Sojabohnen 5,50 €	<b>V13 STARTER MIX</b> 2 Gyozas, 1 Frühlingsrolle, 1 Sommerrolle, 2 veg. Frühlingsrollen, 2 Wan Tans 12,00 €
<b>V7 GYOZA</b> <sup>(A,C)</sup> 5 St. Gebackene Teigtaschen mit Hühnchenfleisch 5,50 €	<b>V14 BO LA LOT</b> In Pfefferblättern gewickeltes Rindfleisch mit Süßsauerdip 5,90 €
<b>V8 FRÜHLINGSROLLEN</b> <sup>(C,E,H)</sup> 2 St. Knusprige Frühlingsrollen mit Schweinefleisch 5,90 €	<b>V15 YAKITORI-SPIESSE</b> 2 St. Hähnchenfleischspieße in würziger Teriyakisoße 5,90 €
<b>V9 VEG. FRÜHLINGSROLLEN</b> <sup>(A,H)</sup> 6 St. gebackene vegetarische Frühlingsrollen 4,90 €	<b>V16 CALAMARES RINGE</b> 4 St. Panierte Tintenfischringe mit Süßsauerdip 6,00 €
<b>V10 SOMMERROLLEN</b> <sup>(L,H)</sup> 2 St. frische Sommerrollen in Reisapapier eingerollt Garnelen 6,50 €    Tofu 5,50 €	<b>V17 AVOCADO BITES</b> 3 St. Avocadostücke paniert in Pankomehl 6,50 €
<b>V11 WANTANS</b> 4 St. Gebackene Teigtaschen mit Schweinefleisch gefüllt 6,90 €	<b>V18 KIMCHI</b> In Chillipaste eingelegter Chinakohl 5,90 €
<b>V12 GEBACKENE GARNELEN</b> 2 St. Knusprige Garnelen mit Süßsauersoße 6,00 €	<b>V19 WAKAME SALAT</b> Aromatischer Algensalat mit Sesam 5,00 €



## SUPPEN

Die traditionelle „Phở“-Suppe ist das Nationalgericht Vietnams. Sie wird mehrere Stunden lang aus Hühner- oder Rinderknochen gebrüht. Reisbandnudeln, frische Kräuter und Gewürze verfeinern das Gericht und machen es zu einem aromatischen Alltagsgericht.

H1 PHO MIT HUHN 12,90 €

H2 PHO MIT RIND 13,50 €

H3 PHO MIT TOFU 11,90 €

 H4 MIEN GA<sup>(K)</sup> 13,00 €  
Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch.



## AUS DEM WOK: NUDELN

Im heißen Wok gebratene, würzige Nudelgerichte mit Gemüse sind besonders aromatisch.

W12 PHO XAO (REISBANDNUDELN)<sup>(E,K)</sup>

W13 GEBRATENE UDON<sup>(E,K)</sup>

W14 MIEN XAO (GLASNUDELN)<sup>(E,K)</sup>

Wählen Sie zwischen:

Gebratenes Hähnchen 13,90 €

Rindfleisch 14,90 €

Knuspriges Hähnchen 15,00 €

Knusprige Ente 15,90 €

Garnelen 15,50 €

 Tofu 13,00 €

## KLASSISCHE REISGERICHTE

Vollmundige Soßen nach asiatischer Art, serviert mit Reis und Gemüse.

 H9 THAI CURRY<sup>(E,G,K)</sup>

Scharfes Curry nach traditionellem Rezept

H10 MANGO CURRY<sup>(E,G,K)</sup>

Curry auf Mangofruchtbasis

H11 ERDNUSS-SAUCE<sup>(E,G,K)</sup>

Herzhafte Soße aus Erdnussmuß

Gebratenes Hähnchen 14,50 €

Rindfleisch 15,90 €

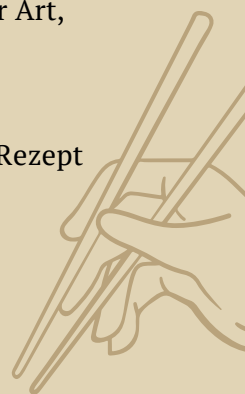
Knuspriges Hähnchen 16,00 €

Knusprige Ente 16,50 €

Gegrillter Lachs 17,50 €

Garnelen 16,00 €

 Tofu 13,50 €



PHO



UDON



MIEN





## AUS DER TRADITIONELLEN KÜCHE VIETNAMS

„Bún“ sind vietnamesische Reissnudeln, die aus Reisstärke hergestellt werden. Sie sind vielseitig einsetzbar und aus der vietnamesischen Küche nicht mehr wegzudenken. Ob in aromatischen Brühen oder mit leichten Soßen – wir Vietnamesen lieben sie und hoffen, Ihnen diese besonderen Gerichte näherbringen zu können.

### H6 BUN THIT NUONG<sup>(G)</sup>

Aus der Hauptstadt Hanoi:  
Reissnudeln mit gegrilltem  
Schweinefleisch und  
dazu frischer Salat, Erdnüsse  
& mit hausgemachtem  
Dressing.  
13,50 €



### 🌶️ H8 BUN BO NAM BO<sup>(G,K)</sup>

Zarte gebratene Rindfleischscheiben  
mit Reissnudeln frischen exotischen  
Kräutern in herzhafter Limettensauce,  
garniert mit Erdnüssen und gerösteten  
Zwiebeln.  
13,90 €



### H78 BUN CA NUONG<sup>(G,K)</sup>

Reissnudeln mit gegrilltem Lachs und  
dazu frischer Salat, Erdnüsse & mit  
hausgemachtem Dressing.  
16,90 €



### H5 BUN BO LA LOT<sup>(E,G)</sup>

Reissnudeln mit  
Pfefferblätterröllchen gefüllt  
mit Rindfleisch, frischem  
Salat, Erdnüsse und einer  
hausgemachten Soße.  
13,90 €



### H7 BUN NEM RAN<sup>(E,G)</sup>

Knusprige Frühlingsrollen  
serviert mit frischen,  
vietnamesischen Kräutern  
und Salat, Erdnüsse, dazu  
Reissnudeln mit  
hausgemachter Soße  
(optional auch vegetarisch).  
13,90 €



## WOK - GERICHTE MIT REIS

### W15 TERIYAKI-PFANNE<sup>(E)</sup>

Reis mit knackig gebratenem Gemüse in Teriyakisofse.

🌿 nur Gemüse	11,90 €
Gebratenes Hähnchen	14,00 €
Rindfleisch	15,50 €
Knuspriges Hähnchen	15,90 €
Knusprige Ente	16,50 €
Gegrillter Lachs	17,50 €
Garnelen	15,90 €
Tofu	13,00 €



### W16 GEBRATENER REIS<sup>(M,L)</sup>

Scharf angebratener Reis mit Gemüse.

Gebratenes Hähnchen	13,90 €
Rindfleisch	15,00 €
Knuspriges Hähnchen	15,50 €
Knusprige Ente	16,00 €
Meeresfrüchte	13,50 €

🌶️ W17 BO LUC LAC<sup>(E)</sup> 15,90 €  
Im Wok geschwenktes argentinisches Rindfleisch. Dazu verschiedenes Gemüse.

🌶️ W18 GA XAO SA OT<sup>(E)</sup> 13,90 €  
Scharf angebratenes Hühnerfleisch mit Zitronengras.

🌿 W19 DAU PHU SOT CHUA 13,00 €  
In würziger Tomatensoße geschwenktes Tofu nach vietnamesischer Art.

## BOWLS

Eine bunte Schüssel bestehend aus Jasminreis mit Avodacos, verschiedenem Gemüse, Wakame, Teriyakisofse, Erdnussmuß und japanischer Mayonnaise. <sup>(G)</sup>

**B20 CHICKEN BOWL** 14,50 €  
mit gegrillten Hähnchenfleisch

**B21 BEEF BOWL** 15,90 €  
mit argentinischen Rinderfiletstücken

**B22 SALMON BOWL** 16,90 €  
Frische Lachsstücke (roh als Sashimi oder gebraten)

🌿 **B23 BUDDHA BOWL** 13,00 €  
mit frittiertem Tofu





**núi**

@nui.restaurant  
www.nui-restaurant.de



## NÚI SPECIAL BBQ

Frisch vom Grill - Unsere BBQ Gerichte werden mit saisonalem Salat (auf Wunsch auch mit gebratenem Gemüse) und hausgener Soße serviert.  
Wählen Sie dabei zwischen unseren verschiedenen Beilagen aus. <sup>(l,m)</sup>

**G24 BLACK TIGER GARNELEN** 23,00€  
3 gegrillte Großgarnele

**G25 THUNFISCHFILET** 24,90€  
Frisch filetierter Gelbflossenthunfisch

**G26 LACHSFILET** 23,50€  
Gegrilltes Filet vom schottischem Lachs

**G27 OKTOPUS** 27,00€  
Zart gegrillter Oktopustentakel

**G28 HÄHNCHENBRUSTFILET** 17,90€  
Hühnerbrustfilet in Zitronengrasmarmade

**G29 RINDERSTEAK** 24,90€  
Aus argentinischem Rinderfilet

**G30 REEF & BEEF** 28,90€  
1 Großgarnele mit argentinischem Rindersteak

**G31 GRILL MIX** 22,90€  
Hähnchen-, Rind-, Garnelen-, Lachs- & Champignonspieße

**G32 GRILL MIX FOR 2** 43,90€  
Verschiedene Grillgerichte für zwei


**G33 SEAFOOD MIX** 24,50€  
Garnelen -, Jakobsmuschel- & Lachsspieße, Tintenfisch

**G34 SEAFOOD MIX FOR 2** 45,90€  
Meeresfrüchte-Grillgericht für zwei

### Beilagen:

- Jasminreis
- Süßkartoffelpommes
- Kartoffelpüree
  - Trüffelpüree +3,00€

### Optional:

- Gebratenes Gemüse +2,00 €  
(statt Salat)
- Red Pepper Sauce +1,50 €   
(passend zu allen Grillgerichten)

## KINDERMENÜ

K1 CHICKEN NUGGETS mit Pommes	7,50€
K2 HÄHNCHENSPIESSE mit Reis	9,00€
K3 GEBRATENER REIS mit Hähnchen und Gemüse	8,00€
K4 GEBRATENE REISNUDELN mit Hähnchen und Gemüse	8,00€

## BEILAGEN

REIS	2,50€
REISBANDNUDELN (PHO)	3,00€
WOK GEMÜSE	4,50€
POMMES	4,50€
SÜSSKARTOFFELPOMMES	5,00€
UDON	3,50€
KARTOFFELPÜREE	6,00€

## DESSERTS

D1 CRÈME BRÛLÉE mit karamellisiertem Zucker	7,00€
D2 GEBACKENE BANANEN mit Honig und Kokosraspeln	5,50€
D3 MOCHI EIS Reiskuchen mit Eiscreme-Füllung (2 Stück)	6,00€
D4 SESAMBÄLLCHEN gefüllt mit süßer Bohnenpaste	5,50€
D5 SCHOKOTÖRTCHEN mit Lava-Schoko Füllung	6,50€

D6 EISCREME Wechselnde Eissorten: Kokoseis, Black Sesame, Mango uvm.	6,50€
--	-------

D1



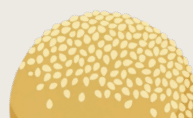
D2



D3



D4



D5

