


KHAI VỊ | VORSPEISE



10. GỎI CUỐN | SOMMERROLLE (2 STÜCK)
Traditionelle Vietnamesische Vorspeise: Reispapierrolle mit frischem Salat, Reisfadennudeln (Nr. 1010) und verschiedenen Kräutern:
- 10.10. KLASSIC MIT GARNELEN, *Hoisinsoße* ^{a,1,f,e,0} 4,90
10.11. MANGO & AVOCADO, *Mangosoße* ^{2,3,d} ✓ 4,50
10.12. LACHS & AVOCADO, *Teriyaki-Chili-Soße* ^{a,f,d} 5,90
10.13. GEGRILTEM THUNFISCH, *TeriyakiSoße* ^{a,f,d} 5,90
11. CHẢ GIÒ | VIETNAM. FRÜHLINGSROLLEN (2 STÜCK)
frittierte Reispapierrollen mit Gemüse, Glasnudeln, Möhren, Weißkohl und:
- 11.10. HÄHNCHENHACKFLEISCH & GEMÜSE, *Chili-Sauce* ^{d,k} 4,90
11.11. VERSCHIEDENE GEMÜSE, *Mango Soße* ^{d,k} 4,50
12. NỘM XOÀI | MANGO SALAT ✓
Mango in streifen, verschiedenes Gemüse, geröstete Erdnüsse, Koriander, Fisch-Limetten-Dressing ^{d,e,2,4}
- 12.10. MIT TOFU ^f ✓ 5,50
12.11. MIT HÄHNCHENFLEISCH ^a 5,90
12.12. MIT RINDFLEISCH 6,90
13. NỘM MIẾN | GLASNUDEL SALAT
Glasnudeln, Sojasprossen, rote Zwiebeln, Erdnüsse, Koriander, dazu Fisch-Limetten-Dressing ^{d,f,2,4}
- 13.10. MIT TOFU ^f 6,50
13.11. MIT HÄHNCHENFLEISCH ^a 6,90
13.12. MIT GARNELEN ^o 7,50
14. GOI CHAY NGO SEN | LOTUSWÜRZEL-SALAT (VEGAN) 4,50
Lotuswurzelsalat mit frischen Gemüse und Kräutern, dazu Erdnüsse ^{a,2}
15. TÔM NƯỚNG | GARNELEN AM SPIESS 5,90
Garnelen gegrillt, Salat, Kräuter und Teriyaki-Sauce ^{a,b,d,f,o}
16. TÔM RÁN GIÒN | GARNELEN GEBACKEN 5,90
Garnelen knusprig gebacken, Salat, Kräuter und Süße-Chilli-Sauce ^{a,b,f,o}
17. GÀ NƯỚNG | HÄHNCHEN AM SPIESS 5,50
Hähnchenfleisch am Spiess gegrillt, Salat Erdnuss-Butter-Sauce ^{a,e,1}

SÚP | SUPPEN



20. SÚP WANTAN | WANTANSUPPE 4,90
Hähnchenhackfleisch & Garnelen in Teig, Gemüse in feiner Hühnerbrühe ^{a,b,k,o}
21. SÚP MIẾN GÀ | GLASNUDELSUPPE MIT HÄHNCHEN 4,90
Glasnudelsuppe, Hühnerfleisch, Sojabohnensprossen ^{d,k}
22. SÚP GÀ DỪA | KOKOSMILCH SUPPE MIT HÄHNCHEN 4,90
Hähnchenbrustfilet in Kokosmilch, frisches Gemüse & Koriander ^{d,2,3}
23. YIN YANG SUPPE | SAUER-SCHARF-GARNELENSUPPE  5,90
Garnelen, Ananas, Tomaten, Zitronengras, Champignons, Sojakeimen ^{d,b,o,1,3}
24. SÚP TÔM DỪA | GARNELEN IN KOKOSMILCH 5,90
Garnelen in Kokosmilch, frisches Gemüse und Koriander ^{d,b,o}

ĐỒ CHAY | VEGETARIAN

30. SÚP DỪA ĐẬU PHỤ | KOKOS-GEMÜSE-SUPPE  5,50
Kokosmilch, Tofu, frisches Gemüse, und Koriander ^{f,9}
31. RAU XÀO | GEMÜSE GEBRATEN  8,50
Gebratenes Shanghai-Packchoi, frisches Gemüse der Saison, Duftreis
32. ĐẬU PHỤ CURRY ĐỎ | TOFU IN ROTEM CURRY  9,50
Tofu in Kokosmilch mit roter Curry, verschiedenen Gemüse, Duftreis ^{f,9}
33. RAU CURRY ĐỎ | GEMÜSE IN ROTEM CURRY  9,50
Süßkartoffeln, Karotten, Gemüse in Kokosmilch. Serviert mit Duftreis ^{f,9}
34. ĐẬU PHỤ CHIÊN | GEBACKENE TOFU  9,50
Gebackenes Tofu in Sojasauce, gekochte Gemüse. Serviert mit Duftreis ^{a,f}



PHỞ NƯỚC | NUDEL TERRINE



*Kaum ein vietnamesisches Gericht ist bekannter und beliebter als Phở.
Ein nationales & gutbürgerliches Gericht, das zur jeder Mahlzeit gegessen werden kann.*

- | | | |
|-----|--|-------|
| 40. | PHỞ GÀ HANOI NUDEL TERRINE HANOI ART  | 9,90 |
| | <i>mit Hähnchenbrustfilet ^{d,h}</i> | |
| 41. | PHỞ BÒ SAIGON NUDEL TERRINE SAIGON ART  | 10,50 |
| | <i>mit Rindfleisch, dazu Hoisin-Soße ^{d,h}</i> | |
| 42. | PHỞ THẬP CẨM NUDEL TERRINE MIX  | 11,90 |
| | <i>Mix aus Hähnchenfleisch und Rindfleisch ^{d,h}</i> | |
| 45. | PHỞ VEGAN NUDEL TERRINE VEGAN  | 9,90 |
| | <i>mit Tofu, verschiedenen Gemüse & Shitake-Pilze ^{d,h}</i> | |



PHỞ XÀO | GEBRATENE REISBANDNUDELN


*Gebratene Reisbandnudeln, frischen Gemüse, Sojabohnensprossen, Zwiebeln,
Frühlingszwiebeln, Chili, dazu geröstete Erdnüsse & Koriander*

- | | | |
|-----|---|-------|
| 50. | PHỞ XÀO GÀ HÄHNCHENFLEISCH ^{a,f,e,i} | 10,90 |
| 51. | PHỞ XÀO DẬU PHỤ TOFU ^{a,f,e,i} | 10,50 |
| 52. | PHỞ XÀO BÒ RINDFLEISCH ^{a,f,e,i} | 12,90 |
| 53. | PHỞ XÀO TÔM GARNELEN ^{a,f,e,i,o} | 12,90 |



BÚN | REISFADENNUDEL



62. BÚN BÒ NAM BỘ | MIT RINDFLEISCH 10,50
Zartes Rindfleisch kurz gebraten mit Fischsoße, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, dazu Reisfadennudeln, Salat, Erdnüsse & Fischsauce ^{a,d,e,4}
63. BÚN THỊT NƯỚNG | MIT SCHWEINEFLEISCH 10,50
gegrillter Schweinefleisch mit Sesam, Salat, Gurken, Erdnüsse, geröstete Zwiebeln & Limetten-Fischsauce, dazu Koriander ^{a,d,k,2,4}
64. BÚN DẬU PHỤ | MIT TOFU  10,50
gedünstete gebackener Tofu mit Hoisin-Soße, Zwiebeln, Frühlingszwiebel, dazu Salat, Erdnüsse und Koriander ^{d,f,e}
65. BÚN CHẢ GIO | VIETNAM. FRÜHLINGSROLLEN  10,50
Typische vietnamesische Frühlingsrollen mit Hähnchen gebacken, dazu Salat, geröstete Erdnüsse und Limetten-Fischsauce ^{d,e,2,4}
66. BÚN GÀ NGU VI | HÄHNCHEN IN 5 GEWÜRZE 10,50
Hähnchenfleisch aus der Keule gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Chili, dazu Salat und Teriyaki-Sauce ^{a,d,f,h}

GÀ | HUHN



70. GÀ RÁN GIÒN | HUHN SÜSS-SAUER 10,50
Kruspig gebackene Hähnchenbrustfilet, dazu Süß-sauer-Soße mit Karotten, Ananas & Paprika, serviert mit Duftreis ^{a,d,3}
71. GÀ XOAI | HÄHNCHEN MIT MANGO 11,50
Hähnchenbrustfilet mit Gemüse der Saison in Mango-Cocos-Sauce, Koriander. Serviert mit Duftreis ^{d,2,3}
72. GÀ XÀO TIÊU | HUHN BUNTER PFEFFER 11,50
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni und bunter Pfeffer, dazu Frühlingszwiebeln. Serviert mit Duftreis ^{a,f,i,d}
73. GÀ NƯỚNG TERIYAKI | HUHN TERIYAKI 11,50
Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Teriyaki-Sauce, verschiedene Gemüse gebraten, dazu knusprigen Süßkartoffel Stäbchen ^{a,f,k}
78. GÀ CURRY | HUHN IN ROTEM CURRY 11,50
Hähnchenbrustfilet in Kokosmilch mit rotem Curry, Gemüse der Saison, Thai-Basillikum und Koriander. Serviert mit Duftreis ^{a,b,f,3}

BÒ | RIND



75. BÒ XÀO MANGO | RIND MIT MANGO 12,90
Zarte Rindfleischstreifen gebraten mit Mango, Peperoni, Frühlingszwiebeln, Paprika. Serviert mit knusprigen Süßkartoffel Stäbchen ^{d,3}
76. BÒ XÀO TIÊU XANH | RIND MIT GRÜNE PFEFFER 12,90
Zarte Rindfleischstreifen gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Peperoni grünen Pfeffer, Frühlingszwiebeln. Serviert mit Duftreis ^{d,i,3}



VỊT | ENTE

80. VỊT XÀO RAU | ENTE MIT HOISIN SAUCE 13,90
Entefleisch gebratenen mit, Zwiebeln, Peperoni, Frühlingszwiebeln in Hoisin-Sauce, dazu knusprigem Süßkartoffel Stäbchen ^{a,f,d,3}
81. VỊT CHUA NGỌT | ENTE SÜSS-SAUER 12,90
Krusrig gebackene Ente, dazu Süß-sauer-Soße mit Karotten, Ananas & Paprika, serviert mit Duftreis ^{a,d,3}
82. VỊT CAY | ENTE SCHARF 13,90
Knusrig gebackene Ente, Sojabohnensprossen gebraten mit Peperoni, Zwiebeln, Paprika, dazu Chili-scharfe-Sauce, serviert mit Duftreis ^{a,f,d,3}
83. VỊT ĐẬU PHỘNG | ENTE ERDNÜSSE 13,90
Krusrig gebackene Ente auf frisch gebratenen Gemüse der Saison Frühlingszwiebeln, Erdnuss, dazu Erdnüss-Butter-Sauce & Duftreis ^{a,f,e,3}
84. VỊT MANGO | ENTE MANGO 13,90
Krusrig gebackene Ente mit Mango-Sauce, Mango, Zwiebeln, Cassave, Karotten, Süßkartoffeln. Serviert mit Duftreis ^{a,b,3}







TÔM | GARNELEN



85. TÔM XÀO TỎI | GARNELEN MIT KNOBLAUCH 12,90
Garnelen gebraten mit Thai-Basilikum, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Frühlingszwiebeln, serviert mit Duftreis ^{b,i,o,3}
86. TÔM XÀO SẢ ÓT | GARNELEN MIT LEMONGRASS 12,90 
Garnelen gebraten mit Zitronengrass, Peperoni, Zwiebeln, Paprika und Frühlingszwiebeln, serviert mit Duftreis ^{b,i,o,3}
87. TÔM CURRY | GARNELEN IN CURRY 13,50  
Garnelen in Kokosmilch mit roter Curry-Sauce, Süßkartoffeln, Champignons, Zwiebeln, Thai-Basilikum. Serviert mit Duftreis ^{b,o,3}

ĐẶC BIỆT | SPEZIALITÄTE DES HAUSES

90. GÀ NGŨ VỊ | HÄHNCHEN IN 5 GEWÜRZE  12,90
Hähnchenfleisch aus der Keule gebraten mit 5-Gewürzmischung, dazu gekochtem Gemüse, Sauce & Duftreis ^{a,f,d}
92. VỊ CHIÊN THÁI | GEBACKENE ENTE THAI   14,50
Krusprig gebackene Ente, verschiedene Gemüse in Curry-Kokos-Milch, frische Kräuter, Thai Basilikum. Serviert mit Duftreis ^{d,2,3}
94. BÒ XÀO SẢ ÓT | RIND ZITRONENGRAS   14,50
Zarte Rindfleisch in Scheiben gebraten mit Zitronengras, Zwiebeln, Peperoni, Frühlingszwiebeln, dazu gekochte Gemüse, Sauce & Reis ^{a,d,f,i}
95. BÚN NGAN NƯỚNG | MIT GEGRILLTER GÄNSEBRUST 15,90
Gegrillter Gänsebrust mit Sesam, Salat, Teriyaki-Soße Erdnüsse, Koriander. Dazu Reisfaldennudeln ^{a,d,e,f}



BOWLS-SPEISEN



211. RAINBOW BOWL 13,90
Lachssalat auf Sushi-Reis, dazu Seetangssalat, gewürfelte Avocado, Mais, Gurken, Sesam & Kresse, leicht schaft gewürtz mit Teriyaki-Chili-Sauce
212. COMING AUTUMN BOWL 12,90
Glasnudeln mit Teriyaki-Hähnchen, Salat, Setangssalat, Avocado, Ananas, Cashewnüsse, Sprossen & Kresse
213. MORNING SUNSHINE 14,50
Flammbierte Lachs und Tunfischstreifen mit Rucolasalat auf Sushi-Reis, Avocado, Nuss, Sesamsalat, Gurken & Kresse dazu Teriyaki-Chili-Sauce
214. RAIN ON THE BEACH 13,90
Reis mit Gegrilltes Schweinefleisch, Spinat, Ei, Edamame-Bohnen, Mais, Cherry Tomaten , Kimchi mit sehr scharfem Bulgogi-Babecue Soße
215. SUMMER FEELING (VEGAN) 14,50 ✓
Reis mit Eingelegtem Seiltan Spinat Edamamer Bohnen, Mais, Mango Würfel, Avocado, Cherry Tomaten , Kimchi und schaffer Bulgogi-Babecue Soße
216. BUDDHA BOWL (VEGAN) 13,90 ✓
Schwarzer Klebreis mit Avocado-Salat, Kidneybohnen, Karotten, eingelegtem Tofu, Edamame-Bohnen, Cherry Tomaten, dazu Mango-Sauce



DESSERT

500.	GEGRILLTE BANANE MIT KOKOSMILCH ^e <i>Gegrillte Banane in Kokosmilch mit geröstete Erdnüsse</i>	4,50
501.	GEBACKENE BANANE ^a <i>Banane in Teig gebacken in Honig, Vanilleeis geröstete Erdnüsse</i>	5,50
502.	GEBACKENES EIS ^a <i>Vanilleeis in Teig gebacken, frische Obst und sauce</i>	7,50
503.	NEM CAM ROTE KLEBREIS ^e <i>RSüßer roter Klebereis mit Kokosmilch und geröstete Erdnüsse</i>	4,50
505.	JAPANISCHE MOCHI EIS ^{c, g} - Reiskuchen mit Eis	2,50

Auswahl: a) Goma Ice Mochi Sesams - b) Matcha Mochi - mit Grüneneis
c) Mango Mochi - d) Strawberry Cheesecake Mochi



Vegetarisch



Spezialität des Hauses

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

WIR VERWENDEN KEIN GLUTAMAT (GESCHMACKSVERSTÄRKER)!

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier,
D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch einschl. Lactose,
H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen,
L = Schwefeldioxid und Suffite, M = Lupinen,
N = Weichtiere, O = Garnelen, P = Tintenfisch, Q = Oktopus

1 = mit Antioxidationsmittel, 2 = mit Konservierungstoffen,
3 = mit Farbstoffen, 4 = mit Süßungsmittel,
5 = enthält eine Phenylalaninquelle, 6 = Geschmacksverstärker,
7 = mit Phosphat, 8 = geschwefelt, 9 = gewachst,
10 = geschwärzt, 11 = Oberfläche mit Natamycin behandeln,
12 = chinighaltig, 13 = koffeinhaltig, 14 = mit Alkohol

YIN YANG RESTAURANT

vietnamesische küche & sushibar

Tel.: 30 38 67 88

team@yin-yang-hh.de

www.yin-yang-hh.de

Alle Speisen auch zum mitnehmen

10% Rabatt für Selbstabholer!

WIR WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APPETIT

Alle Preise in EUR inkl. MwSt. Irrtum und Änderungen vorbehalten!
Gültig ab 01.04. 2019, Druckversion: Vers. 04.19.