



Hà Nội
Village

Chào mừng

Willkommen im Hà Nội Village, Ihrem Tor zur authentisch vietnamesischen Küche mitten in Bretten. Stellen Sie sich vor, Sie sind in Hà Nội, der pulsierenden Hauptstadt Vietnams, umgeben von verlockenden Aromen und einer lebendigen Atmosphäre. Hier bei uns entführen wir Sie auf eine kulinarische Reise durch Vietnam, wo Sie die exotischen Geschmacksnuancen dieses wunderschönen Landes entdecken können. Es ist der perfekte Zeitpunkt, um einzutauchen und gemeinsam mit uns die Reise zu beginnen.

Thu Hà Nguyễn, Inhaberin
Melanchthonstraße 38, 75015 Bretten

Telefon 07252 7781723

WhatsApp: 0179 4469992

info@hanoivillage-bretten.de

www.hanoivillage-bretten.de

  [hanoivillage_bretten](https://www.facebook.com/hanoivillage_bretten)

Danke

Mit tiefster Dankbarkeit widme ich diese Seite meinen Eltern. Mẹ Hồng (Mama), Bố Nhân (Papa), ihr seid das Fundament von Hà Nội Village.

Durch euch habe ich gelernt unsere Wurzeln zu ehren – die Kunst und Kultur unserer Heimat Vietnam. Dies möchten wir in jedem unserer Gerichte zum Ausdruck bringen.

Eure Geschichten sind es, die unsere Rezepte authentisch werden lassen.

Ihr habt mir den Wert harter Arbeit und Durchhaltevermögens beigebracht. Die Liebe zur bunten, traditionellen Küche Vietnams und eure unermüdliche Fürsorge bilden das Herz dieses Restaurants.

Ich danke euch von ganzem Herzen für eure Unterstützung. Das Hà Nội Village widme ich euch.

In Liebe eure

Thu Hà



Geschenkidee

Schenken Sie eine kulinarische Auszeit nach Vietnam - mit unserem Gutschein! Entdecken Sie die exotischen Aromen und einzigartige Atmosphäre von Hà Nội.

Authentisch vietnamesisch!

Getränke

APERITIFS

LYCHEE SPRITZ // 7.5

Prosecco, Lycheesaft, Limettensaft, Lychee, frische Minze

LIMONCELLO SPRITZ // 7.5

Limoncello, Prosecco, Soda, Gurke, Zitrone, frische Minze

APEROL SPRITZ // 7.5

Aperol, Prosecco, Soda, Orange ^(1, 6, J)

LILLET BERRY // 7.5

Lillet Blanc, Wildberry, Himbeere, frische Minze ^(4, J)

HUGO // 7.5

Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette, frische Minze

CAMPARI ORANGE // 7.5

Campari, Orange ^(1, 6)

CAMPARI SODA // 7.5

Campari, Mineralwasser ^(1, 6)

PROSECCO // 4.5 / 24.5

Trocken // 0.1 l / 0.75 l

HOMEMADE LEMONADES

HÀ NỘI CLASSIC // 5.9

Limette, Holunderblütensirup, Limettensaft, Soda, frische Minze

PASSION // 5.9

Maracujasaft, Mangosirup, Zitronensaft, Soda, frische Minze ^(1, 4)

PINK LADY // 5.9

Himbeersirup, Holunderblütensirup, Zitronensaft, Himbeere, Glytter, frische Minze ^(J)

WHITE SNOW // 5.9

Lycheesaft, Ingwersirup, Zitronensaft, Lychee, Soda, frische Minze ^(J)



COCKTAILS

MISS HÀ NỘI // 7.7

Bombay Gin, Holunderblütesirup, Zitronensaft, Bitter Lemon, frische Minze ^(2, 4, 6)

MISTER HÀ NỘI // 7.7

Jamica Rum Strong, Rum Braun, Triple Sec, Guavesirup, Zitronensaft, Limettensaft, Maracujasaft ^(1, 4)

CHOYA MOJITO // 7.7

Choya Ume Wein, Limette, brauner Zucker, frische Minze, Soda

LYCHEE SOUR // 7.7

Lycheelikör, Zitronensaft, Egg White Sirup ⁽⁸⁾

WHISKEY SOUR // 7.7

Whiskey, Egg White Sirup, Zitronensaft ⁽⁸⁾

LITTLE BUDDHA // 7.7

Vodka, Himbeersirup, Cranberrysaft, Zitronensaft, Tonic Water, Himbeere, Glytter, frische Minze ^(1, 4, 7)

LYCHEE COLADA // 7.7

Lycheelikör, Kokossirup, Lycheesaft, Kokosmilch

LYCHEE ISLAND // 7.7

Lycheelikör, Lycheesaft, Ingwersirup, Zitronensaft, Tonic Water, Glytter

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

TROPICAL // 6.5

Lycheesaft, Ananassaft, Zitronensaft, Vanillesirup, Mandelsirup, Kokosmilch, Tonkabohne ⁽²⁾

MOSKITO // 6.5

Limette, Zucker, Limettensaft, Ginger Ale, frische Minze ^(1, 4)

SUN KISS // 6.5

Orangensaft, Lycheesaft, Zitronensaft, Grenadinesirup ^(1, 4)

MANGO BANGO // 6.5

Maracujasaft, Mangosirup, Holunderblütesirup, Zitronensaft, Blue Curacao Sirup ^(1, 2, 4)

LYCHEE KISS // 6.5

Lycheesaft, Kokossirup, Kokosmilch, Grenadinesirup ^(1, 4)



Happy Hour

Jeden Tag ab 21 Uhr
alle Cocktails // 5.5

ERFRISCHENDES

TEINACHER GOURMET // 3.0 / 6.5
medium, naturell // 0.25 l / 0.75 l

SAFTSCHORLEN // 3.2 / 4.4
Verschiedene Sorten // 0.2 l / 0.4 l

SÄFTE // 3.7 / 4.9
Verschiedene Sorten // 0.2 l / 0.4 l

SOFTDRINKS // 3.2 / 4.4
Coca Cola, Zero, Spezi, Fanta, Sprite (1, 2, 3, 5, 8, 9) // 0.2 l / 0.4 l

BITTER LEMON // 3.4 / 4.6
(2, 4, 6) // 0.2 l / 0.4 l

GINGER ALE // 3.4 / 4.6
(1, 4) // 0.2 l / 0.4 l

FLASCHENBIERE

TIGER BIER // 4.2
(2, 4, A) // 0.33 l

SÀIGÒN BIER // 4.2
(2, 4, A) // 0.33 l

ALLGÄUER BÜBLE HELLES // 4.5
(2, 4, A) // 0.5 l

RADLER // 4.4
(2, 4, A) // 0.5 l

PAULANER HEFEWEIZEN // 4.5 / 4.4
mit Alkohol / ohne Alkohol (2, 4, A) // 0.5 l

LONGDRINKS

HÀ NỘI MULE // 7.9
Vodka, Gurke, Limette, Ginger Beer, frische Minze (4)

GIN INTENSE MULE // 7.9
Gin, Gurke, Limette, Ginger Beer, frische Minze (4)

BAY BAY // 7.5
Gin, Lycheelikör, Lycheesaft, Vanillesirup, Limettensaft, Glytter

GIN TONIC // 7.5
Gin, Tonic Water (6)

VODKA LEMON // 7.5
Vodka, Bitter Lemon (6)

MARKERS MARK & COKE // 7.5
Markers Mark, Cola (1, 5)



Weingut Flay

WEISSWEIN

RIESLING // 5.5
Trocken // 0.2 l

RIVANER // 5.8 / 26.8
Fruchtig // 0.2 l / 0.75 l

CHARDONNAY // 7.4 / 37.4
Trocken // 0.2 l / 0.75 l

ROSÉ

ROSÉ // 5.9 / 28.9
Trocken // 0.2 l / 0.75 l

ROSÉ BURGUNDER // 49.9
Trocken // Tonflasche 0.75 l

ROTWEIN

KAVALIER // 5.9
Halbtrocken // 0.2 l

CUVEE LÖFFLERIN // 6.9 / 31.1
Trocken // 0.2 l / 0.75 l

SCHORLE

WEISS, ROSÉ, ROT // 4.2
0.25 l

CHAMPAGNER // 0.75 l

MOET & CHANDON ICE IMPERIAL // 115.0

MOET & CHANDON IMPERIAL // 110.0

MOET & CHANDON ROSÉ IMPERIAL // 110.0

WHISKEYS FÜR GENIESSER // 4 cl

CHIVAS REGAL 12y // 8.0

DALWHINNIE HIGHLAND 15y // 9.0

BALVENIE 12y // 9.0

SHOTS & LIKÖRE // 2 cl / 4 cl

SAKE // 3.5 / 5.0

APPLE SOURZ // 3.5 / 5.0

WILLIAMS BIRNE // 3.5 / 5.0

GRAPPA // 3.5 / 5.0

BERLINER LUFT // 3.5 / 5.0

JÄGERMEISTER // 3.5 / 5.0

LYCHEELIKÖR // 3.5 / 5.0

HASELNUSSLIKÖR // 3.5 / 5.0

KAFFEE & TEE

ESPRESSO // 2.3
(5)

DOPPELTER ESPRESSO // 4.1
(5)

KAFFEE // 2.8
(5)

CAPPUCCINO // 3.5
(5, G)

LATTE MACCHIATO // 3.9
(5, G)

TEE IM KÄNNCHEN // 4.5
Grüntee, Jasmintee (5)



let's eat

Mittagstisch bis 15 Uhr
montags bis freitags

WECHSELNDE GERICHTE // 9.9
montags bis freitags

SCHÜLER TO-GO // AB 5.5
Nudelbox mit Toppings



Speisen

MÓN KHAI VỊ – VORSPEISE

V 1 NEM CUỐN SỐNG (2 Stück)

Frische Sommerrollen, wahlweise mit

- Tofu // 4.9
- Huhn // 5.3
- Garnelen // 5.6

engerollt in Reispapier mit Reisnudeln, Salat, Gurke und frischen vietnamesischen Kräutern (Koriander und Basilikum).

Dazu Hoisin-Dip (1, B, C, D, E, H, J)

V 2 CANH CHUA TÔM // 5.6

Garnelensuppe mit Okraschoten, Bambus, Kirschtomaten, Basilikum und Frühlingszwiebeln (1, B, I)

V 3 SÚP CHAY // 4.6

Gemüsesuppe mit Seidentofu, Shiitake-Pilze und Pak Choi (1, I)

V 4 CHA GIÒ GÀ (2 Stück) // 5.4

Knusprige frittierte vietnamesische Frühlingsrollen mit Gemüse und Hühnerfleisch, serviert mit Süß-Sauer-Dip (A)

V 5 TÔM CHIÊN CỐM (3 Stück) // 5.9

Black Tiger Tempura Garnelen mit grünen Reisflocken, serviert mit Süß-Sauer-Dip (A, B)

V 6 WAN TAN CHIÊN (4 Stück) // 5.4

Knusprige frittierte Wan Tan mit Hühnerfleisch gefüllt, serviert mit Süß-Sauer Dip (A)

V 7 HÁ CẢO HẤP (4 Stück) // 5.9

Mit Garnelen gefüllte gedämpfte Teigtaschen (1, A, B, I)

V 8 GYOZA HẤP (4 Stück)

Gedämpfte Teigtaschen, wahlweise mit:

Veggi // 4.9

Huhn // 5.3

(1, A, F, G, I)

V 9 KHOAI LANG CHIÊN // 5.5

Süßkartoffel Pommes, serviert mit Majo (12, A, C, G)

V10 ĐẬU NÀNH HẤP // 5.5

Edamame – gedämpfte japanische Sojabohnen mit grobem Meersalz



SALATE

Frischer Salat, zubereitet wie in Vietnam, dazu Krabbenchips, abgerundet mit Zitronen – Fischsoße vietnamesische Kräuter (Koriander, Basilikum) und Erdnüsse als Topping

- S 11 **NỘM ĐU ĐỦ TÔM** // 6.9
Grüner Papayasalat mit Karotten und Garnelen (scharf) (D, E, H, O, B, J, I)
- S 12 **NỘM XOÀI GÀ** // 6.9
Frischer Mangosalat mit Karotten und Hähnchen (scharf) (E, H, I, J, O)
- S 13 **SALAT BIỂN** // 12.9
Gemischter Salat mit gegrilltem Riesengarnelen und hausgemachtem Senf-Dressing (D, E, H, O, B, J, I)
- S 14 **SALAT RONG BIỂN** // 6.9
Seetangsalat – japanischer Algensalat (I)
- S 15 **BEILAGENSALAT** // 5.5
Gemischter Salat mit hausgemachtem Senf-Dressing (E, I, H, O)



BOWLS

Feiner Sushireis mit frischem Wildkräutertsalat, Seetangsalat, Cherrytomaten, Gurke, Avocado, Edamame, Salatkerne und hausgemachtem Sesam-Dressing (3, 4, 12, A, B, D, I, J, O, F)

- 30 Lachs, Lachstatar // 17.9
- 31 Thunfisch, Thunfischtatar // 18.9
- 32 Tempura Garnelen, gegrillte Riesengarnelen // 21.9
- 33 Lachstatar, Thunfischtatar, gegrillte Riesengarnelen // 21.9
- 34 Angebratener Lachs // 17.9
- 35 Knusprige Ente // 17.9
- 36 Gebratenes Hähnchenbrustfilet // 16.9
- 37 Gebratenes Rindfleisch // 17.9
- 38 Vegetarisch mit Tofu // 16.9
- 39 Vegetarisch mit Mango // 16.9



MÓN ĂN CÓ TRUYỀN

Traditionelle Hauptgerichte verfeinert mit Koriander, Thai-Basilikum, Frühlingszwiebeln und roten Zwiebeln

NUDELSUPPEN

- P 1 **PHỞ BÒ HÀ NỘI** // 17.9
Kräftige Rinderbrühe mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Frühlingszwiebeln und vietnamesischen Kräutern, abgeschmeckt mit Zimt, Sternanis und Ingwer (1, A, E)
- P 2 **PHỞ GÀ HÀ NỘI** // 16.9
Kräftige Hühnerbrühe mit Reisbandnudeln, Hühnerfleisch, Frühlingszwiebeln und vietnamesischen Kräutern, abgeschmeckt mit Zimt, Sternanis und Ingwer (1, A, E)
- P 3 **PHỞ CHAY HÀ NỘI** // 16.9
Gemüsebrühe mit Reisbandnudeln, Tofu, Frühlingszwiebeln und vietnamesischen Kräutern, abgeschmeckt mit Zimt, Sternanis und Ingwer (1, A, E)
- P 4 **BÁNH CANH VỊT** // 17.9
Vietnamesische Udon Nudelsuppe mit knuspriger Ente und Pak-Choi, Frühlingszwiebel und vietnamesischen Käutern (1, A, E)
- P 5 **BÁNH CANH WAN TAN** // 16.9
Vietnamesische Udon Nudelsuppe mit Wan Tan, Pak Choi, Frühlingszwiebeln und vietnamesischen Kräutern



PHỞ XÀO – GEBRATEN

Gebatene Reisbandnudeln mit Gemüse, verfeinert mit Frühlingszwiebeln, Erdnüssen und vietnamesischen Kräutern – wahlweise mit:

- P 6 **RIND** // 14.9
(A, I, F, H, E, C)
- P 7 **HÄHNCHEN** // 13.9
(A, I, F, H, E, C)
- P 8 **GARNELEN** // 16.9
(A, I, F, B, C, E)
- P 9 **KNUSPRIGER ENTE** // 16.9
(A, I, H, F, C, E)
- P10 **TOFU** // 13.9
(I, F, H, E, C, A)



BÚN

Reisnudeln mit Salat, verfeinert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln, Frühlingszwiebeln, vietnamesischen Kräutern und hausgemachtem Dressing (lauwarm serviert)

- B 1 **BÚN THỊT NƯỚNG** // 17.9
mit traditionell mariniertem Schweinebauch (gegrillt)
- B 2 **BÚN BÒ NAM BỘ** // 17.9
mit traditionell mariniertem Rindfleisch (gegrillt) (A, D, E, H)
- B 3 **BÚN GÀ NƯỚNG** // 16.9
mit Hühnerfleisch und Zitronengras (gegrillt) (A, D, E, H)
- B 4 **BÚN NEM** // 16.9
mit vietnamesischen Frühlingsrollen (frittiert) (A, D, E, I)
- B 5 **BÚN VỊT** // 17.9
mit knuspriger Ente (A, D, E, I)
- B 6 **BÚN BIỂN** // 17.9
mit Garnelenspieß (A, B, D, H, I)
- B 7 **BÚN CHAY** // 16.9
mit Tofu (D, E, F, H)
- B 8 **BÚN NEM CHAY** // 16.9
mit vegetarischen Frühlingsrollen (A, D, E)



MÓN XÀO – WOKGERICHTE

Alle traditionellen Wokgerichte servieren wir mit Jasmin Reis

- 20 **BÒ XÀO HANH** // 14.9
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln (scharf) (12, A, F, H, I)
- 21 **GÀ XÀO SẢ ỚT** // 13.9
Gebratenes Hähnchen mit Gemüse und Zitronengras (scharf) (A, H, I)
- 22 **VỊT SỐT XOÀI CÀ RI** // 16.9
Knusprig Ente mit Gemüse in einer Mango-Kokos-Curry-Soße (A, K, I)
- 23 **CÁ HỒI CHIÊN** // 17.9
Gebratener Lachs mit Gemüse mit hausgemachter Sojasoße (12, A, F, H, I)
- 24 **ĐẬU PHỤ XÀO RAU THẬP CẨM** // 13.9
Gebratener Tofu mit buntem Gemüse mit hausgemachten Sojasoße (Knoblauch) (12, A, F, H, I)
- 25 **TÔM XÀO RAU** // 19.9
Gebratene Riesengarnelen mit Okraschoten, Pak-Choi, Kräuterseitlingen, Shiitakepilzen, Bambusspitzen, Zuckerbohnen hausgemachter Sojasoße (12, A, B, F, H, I)
- 26 **BÒ XÀO CÀ RỐT** // 14.9
Gebratenes Rindfleisch mit Karotten, Frühlingszwiebel mit Chilli-Soße (12, A, F, H, I)
- 27 **CANH GÀ CHIÊN TẨM BỘT** // 16.9
Panierte Chicken Wings vietnamesischer Art, serviert mit gemischtem Salat (hausgemachtes Senf-Dressing) (1, 12, C, H)



SUSHI

MAKI (je 8 Stück)

Sushierollen gefüllt mit Reis, mit Noriblättern ummantelt mit Frischkäse // Aufpreis 0,5

- M 1 Avocado // 4,5
- M 2 Gurke // 4,5
- M 3 Paprika // 4,5
- M 4 Lachs ^(D) // 5,5
- M 5 Thunfisch ^(D) // 5,5

NIGIRI (je 2 Stück)

Kleine Sushireis-Rollen belegt mit

- N 1 Avocado // 4,9
- N 2 Lachs ^(D) // 5,0
- N 3 Tunfisch ^(D) // 5,5
- N 4 Aal // 5,0

INSIDE-OUT (je 8 Stück)

Auch bekannt als California Rolls - der Reis befindet sich dabei außen, innerhalb das Noriblatt - umhüllt wird alles mit geröstetem Sesam oder Fischrogen.

- L 1 Lachs, Avocado, Fischrogen, (Majo) // 9,5
(12, C, D, F, I)
- L 2 Lachs, Gurke, Sesam, (Frischkäse) // 9,5
(12, C, D, F, I)
- L 3 Thunfisch, Gurke, Avocado, Fischrogen, (Majo) // 10,5
(B, C, D, F, I)
- L 4 Thunfisch, Frühlingszwiebel, Schnittlauch, Sesam, scharfe Soße // 10,5
(12, C, D, F, I)
- L 5 Tempura Garnelen, Gurke, Sesam, (Frischkäse) // 9,5
(4, 12, A, B, F, G, I)
- L 6 Avocado, Gurke, Paprika, Sesam, (Frischkäse) // 9,2
(4, G, I)



TEMPURA-ROLLS

Frittierte Sushirollen mit jeweils Frischkäse, Schnittlauch und Gurke gefüllt

- T 1 Lachs, Avocado // 13.5
(4, A, D, G)
- T 2 Thunfisch, Avocado // 14.5
(4, A, D, G)
- T 3 Tempura Garnelen, Avocado // 13.5
(4, A, B, G)
- T 4 Lachstatar, Avocado // 13.5
(4, A, D, G, I)
- T 5 Thunfischstatar, Avocado // 14.5
(4, A, D, G, I)
- T 6 Avocado, Gurke, Paprika // 12.9
(4, A, G)

SPECIAL-ROLLS

Sushirollen mit jeweils Frischkäse, Gurke, Schnittlauch und Topping-Highlight

- R 1 Avocado, Flambierter Lachs on top // 13.9
(4, D, G)
- R 2 Avocado, Thunfisch on top // 14.9
(4, A, G)
- R 3 Tempura Garnelen, Avocado on Top // 14.9
(4, A, G)

SASHIMI

Roher, fein filetierter Fisch mit Seetangsalat. (B, D)

- S 1 Lachs // 15.9
- S 2 Thunfisch // 17.9
- S 3 Lachs & Thunfisch // 16.9



SUSHI MENÜS

OSAKA (12, A, B, C, D, G) // 36.7

Maki Lachs (8 Stück)

Maki Avocado (8 Stück)

Tempura Roll (8 Stück)

(Lachs, Avocado, Gurke, Schnittlauch, Frischkäse)

Nigiri (4 Stück)

(2 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Aal)

TOKYO (12, A, B, C, D, F, G, I) // 62.0

Lachs Maki (4 Stück)

Maki Avocado (4 Stück)

Maki Gurke (4 Stück)

Maki Paprika (4 Stück)

Inside-Out (8 Stück)

(Avocado, Gurke, Paprika, Sesam, Frischkäse)

Nigiri (4 Stück)

(2 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Aal)

Tempura Rolls (8 Stück)

(Tempura Garnelen, Avocado, Gurke, Schnittlauch, Frischkäse)

Special Rolls (8 Stück)

(Avocado, Gurke, Schnittlauch, Frischkäse, flambierter Lachs on top)



MÓN TRÁNG MIỆNG – DESSERT

D 1 **KEM CHIÊN** // 7.9

Vom Koch Hausgemachtes Gebackenes Eis mit Früchten, Sahne und Erdbeersoße (solange der Vorrat reicht) (A, C, K, J)

D 2 **MOCHIS** (verschiedene Sorten) // 6.0

mit Obst (A, E, J)

D 3 **SESAMBÄLLCHEN** // 6.0

mit Obst (A, E, J)

D 4 **LYCHEE FRUIT** // 3.5

(J)

D 5 **LYCHEE FRUIT** // 4.5

mit Pflaumenwein (J)



Allergene + Zusatzstoffe

Allergene:

- (A) WEIZEN / GERSTE
- (B) KREBSTIERE
- (C) EIER
- (D) FISCH
- (E) ERDNÜSSE
- (F) SOJA
- (G) MILCH
- (H) SELLERIE
- (I) SESAM
- (J) FRISCHE FRÜCHTE (HIMBEERE, BROMBEERE, LYCHEE, JOHANNISBEERE, ORANGE, MANGO, ANANAS)
- (K) SAHNE
- (L) SULFITE
- (M) NÜSSE
- (N) WEICHTIERE
- (O) SALATKERNE

Zusatzstoffe:

- (1) FARBSTOFFE
- (2) ANTIOXIDATIONSMITTEL
- (3) SÜSSUNGSMITTEL
- (4) SÄUERUNGSMITTEL
- (5) KOFFEINHALTIG
- (6) CHININHALTIG
- (7) ERHÖHTER KOFFEINGEHALT 32MG/100ML
- (8) KONSERVIERUNGSMITTEL
- (9) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
- (10) ENTHÄLT TAURIN
- (11) ENTHÄLT PHOSPHAT
- (12) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN
- (13) NITRITPÖKELSALZ
- (14) GESCHWÄRZT
- (15) RAUCH