

CƠM

3

MIỀN



COMBAMBIEN

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker,
3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat,
6= mit Süßungsmitteln, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,
9= geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle

Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4,
Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7), B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch,
E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch und Milchprodukte (einschließlich
Laktose), H= Schalenfrüchte (Mandel1, Haselnuss2, Walnuss3,
Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8 und
Queenslandnuss9), I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen,
L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als
10mg/kg oder 10mg/l, M= Lupinen, N= Weichtiere



combamien.de

VORSPEISEN

APPERTIZER

1. Summer Sommerrollen

2 Sommerrollen, gefüllt mit Salate, frischen Kräutern & Reissudeln.

Dazu Soja-Erdnuss-Dip^{e,f}

oder Limetten-Fischsauce^d. Dazu:

- a. mit Garnelen^b 4.9
- b. mit Hähnchen 4.5
- c. mit Rindfleisch 4.5



2. Vegan Sommerrollen ^{Vegan}

2 Sommerrollen, gefüllt mit Gemüse, frischen Kräutern & Reissudeln.

Dazu Soja-Erdnuss-Dip^{e,f}

- a. mit Tofu^f 4.5
- b. mit Gemüse 4.5

3. Crispy Frühling 4.9

2 Knusprige Reispapierrollen^a, gefüllt mit Hühnerfleisch, Morcheln, Glasnudeln & Möhren.

Dazu Limetten-Fischsauce^d.

4. Crispy Wantan 4.9

5 Stk. gedämpfte Teigtaschen^a aus Reismehl mit Garnelen^b und Hühnerfleisch gefüllt.

Dazu Süß-sauere-Soße



SUPPEN

SOUPS

5. Wantan Suppe 5.0

Teigtaschensuppe^a, mit Garnelen^b - Hähnchenhack in herzhafter Kräuterbrühe.

Verfeinert mit Sesamöl, Pak Choi & frischem Koriander

6. Vegan Wantan Suppe 5.0

Vegetarische Teigtaschen^a, mit Tofu-Gemüsefüllung^f, Pakchoi & Shiitake in Kräuterbrühe. Abgerundet mit Sesamöl^k & frischem Koriander. ^{Vegan}

7. Kokos Suppe

Kokosmilch Suppe mit Tomaten, Zwiebeln, saisonalem Gemüse und Champignon

- a. mit Tofu^f ^{vegetarisch} 4.5
- c. mit Hühnerfleisch 4.5
- c. mit Garnelen^b 4.9

NUDELN GERICHTE

NOODLE DISHES

10. Phở Bò 12.5

Traditionell vietnamesische Reisbandnudeln-Suppe mit Rindfleisch, in einem kräftigen Rinderbrühe mit Ingwer, Koriander und frischen Kräutern

11. Phở Gà 11.9

Traditionell vietnamesische Reisbandnudeln-Suppe mit Hühnerfleisch, in einem kräftigen Rinderbrühe mit Ingwer, Koriander und frischen Kräutern

12. Ramen Mie Curry

Ramen-Nudeln mit frischem Gemüse in einer Kokos-Curry-Sauce. Wahlweise mit:

- a - Tofu ^f  vegetarisch 12.0
- b - Hühnerfleisch 12.0
- c - Garnelen ^b 12.9

13. Spicy Udon

Gebratene Udon-Nudeln mit pikanter Chef-Pantai-Sauce, Röstzwiebeln und saisonalem Gemüse. Wahlweise mit:

- a - Tofu ^f  vegetarisch 12.0
- b - Hühnerfleisch 12.0
- c - Garnelen ^b 12.9
- d - Rindfleisch 12.5
- e - Panierte Ente ^a 12.9

14. Kokos Curry Nudeln


Würzige Kokos-Curry-Suppe mit Weizennudeln, Gemüse und Salate. Verfeinert mit knusprig frittierte Weizennudeln. Wahlweise mit:

- a - Tofu ^f  vegetarisch 12.0
- b - Panierte Ente ^a 12.9
- c - Panierte Hähnchenkeule ^a 12.5



15. Miso Udon

Gebratene Udon-Nudeln mit saisonalem Gemüse in einer Miso-Soja-Sauce, verfeinert mit Sesamkörnern. Wahlweise mit:

- a - Tofu ^f  vegetarisch 12.0
- b - Rindfleisch 12.5
- c - Garnelen ^b 12.9
- d - Panierte Hähnchenkeule ^a 12.5
- e - Panierte Ente ^a 12.9

16. Kokos Udon Suppe

Udon-Nudeln in einer würzigen Kokos-Curry-Suppe mit Champignons, Tomaten, Sojasprossen und frischen Kräutern. Wahlweise mit:

- a - Tofu ^f  vegetarisch 12.0
- b - Hühnerfleisch 12.0
- c - Garnelen ^b 12.9

17. Miến Xào

Gebratene Glasnudeln mit Eier ^g, Sojasprossen ^f, Röstzwiebeln, und saisonalem Gemüse. Wahlweise mit:

a - Tofu ^f 	12.0
b - Hühnerfleisch	12.0
c - Garnelen ^b	12.9
d - Rindfleisch	12.5
e - Panierte Ente ^a	12.9

18. Pad Thai

Gebratene Reisbandnudeln mit Eier ^g, Sojasprossen ^f, Erdnüssen ^e und Röstzwiebeln in einer leichten Tamarinden-Sauce.

Wahlweise mit:

a - Tofu ^f 	12.0
b - Hühnerfleisch	12.0
c - Garnelen ^b	12.9
d - Panierte Ente ^a	12.9

19. Yaki Udon

Gebratene Udon-Nudeln mit milder Soja-Sauce, Eier ^g und saisonalem Gemüse. Verfeinert mit Sesamkörnern ^k.

Wahlweise mit:

a - Tofu ^f 	12.0
b - Hühnerfleisch	12.0
c - Garnelen ^b	12.9
d - Rindfleisch	12.5
e - Panierte Ente ^a	12.9



20. Bún Nem Rán

12.9

Reisnudelsalat mit Frühlingsrollen ^a aus Hühnerfleisch, Salat, Erdnüsse ^e, Röstzwiebeln, Möhren. Serviert mit Limetten-Fischsauce ^b

21. Bún Bò Nam Bộ

12.9

Reisnudelsalat mit gebratenem Rindfleisch, Salat, Erdnüsse ^e, Röstzwiebeln, Möhren. Serviert mit Limetten-Fischsauce ^b

22. Salat Miến

Glasnudelsalat mit Tomaten, Mu-Err Pilze, Röstzwiebeln, Koriander, Erdnüssen ^e und frischen Kräutern in einer Limetten-Fischsauce ^b.

a - Tofu ^f 	12.0
b - Hühnerfleisch	12.0
c - Rindfleisch	12.5

COM BA MIEN SPEZIALITÄTE

COM BA MIEN SPECIALITIES

23. Gochujang Sauce

Reis oder Ramen-Nudeln mit Salat
in scharfer hausgemachter Soße,
dazu Gemüse und verfeinert mit Sesamkörnern ^k.

Wahlweise mit:

a - Tofu ^f 	12.0
b - Hühnerfleisch	12.0
c - Garnelen ^b	12.9
d - Rindfleisch	12.5
e - Panierte Ente ^a	12.9

24. Panaeng Curry

Cremiges Erdnuss-Kokosmilch-Curry-Sauce ^o
mit saisonalem Gemüse und Erdnüssen ^o an Duftreis

Wahlweise mit:

a - Tofu ^f 	12.0
b - Hühnerfleisch	12.0
c - Garnelen ^b	12.9
d - Panierte Ente ^a	12.9
e - Panierte Hähnchenkeule ^a	12.5

25. Mango Sauce

Frische Mango und Ananas mit Salat und einer
duftigen Mango-Kokosmilch-Sauce an Duftreis.


Wahlweise mit:

a - Tofu ^f 	12.0
b - Hühnerfleisch	12.0
c - Garnelen ^b	12.9
d - Panierte Ente ^a	12.9
e - Panierte Hähnchenkeule ^a	12.5

26. Red Curry

Rote cremige Curry-Kokosmilch-Soße mit frischem
Gemüse nach Saison und Basilikum an Duftreis.

Wahlweise mit:

a - Tofu ^f 	12.0
b - Hühnerfleisch	12.0
c - Garnelen ^b	12.9
d - Panierte Ente ^a	12.9
e - Panierte Hähnchenkeule ^a	12.5

27. Pepper Beef

12.9

Scharf angebratenes Rindfleisch in einer pikanten Soja-Chili-Soße^f mit Salat, saisonalem Gemüse und schwarzem Pfeffer. Serviert mit Duftreis.

28. Pakchoi Beef

12.9

Angebratenes Rindfleisch in einer Soja-Austern-Soße^f mit Pakchoi, Knoblauch und saisonalem Gemüse. Serviert mit Duftreis.

29. Chicken And Sauce

12.9

Gebackenes Hühnerfleisch mit gebratenem saisonalen Gemüse. Serviert mit Duftreis. Wahlweise mit:

a - Teriyaki Sauce

b - Sateé Sauce

c - Süß-sauer-chili Sauce  Leicht scharf

30. Kimchi Beef

12.9

Angebratenes Rindfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Kim Chi, Avocado und frischem Salat. Verfeinert mit Sesamkörnern^k. Serviert mit Chef-special-Duftreis

31. Chicken Popcorn

12.9

Knusprig gebackenes Hühnerfleisch^o mit gebratenem saisonalen Gemüse. Serviert mit Duftreis. Wahlweise mit:

a - Teriyaki Sauce

b - Sateé Sauce

c - Süß-sauer-chili Sauce  Leicht scharf

32. Chilli Garlic

Frischen Gemüse aus dem Wok in einer Chili-Knoblauch-Soße, abgeschmeckt mit Basilikum an Duftreis.

Wahlweise mit:

a - Tofu^f  12.0

b - Hühnerfleisch 12.0

c - Garnelen^b 12.9

d - Rindfleisch 12.5

e - Panierte Ente^o 12.9

33. Chicken Basil Scharf

12.9

Knusprig gebackenes Hühnerfleisch^o in einer pikanten Chili-Basilikum-Sauce mit gebratenem saisonalen Gemüse. Serviert mit Duftreis.

34. Duck And Sauce 12.9

Knusprig gebackenes Entefleisch ^a
mit gebratenem saisonalen Gemüse.

Serviert mit Duftreis. Wahlweise mit:

a - Teriyaki Sauce

b - Sateé Sauce

c - Süß-sauer-chili Sauce

35. Salmon Kimchi 14.9

Gegrillte Lachs ^d mit Kimchi, Salat und Teriyaki-Sauce.

Verfeinert mit Sesamkörnern ^k. Serviert mit Chef-special-Duftreis

36. Viet Nam Curry

Feine Kokosmilch-Curry-Sauce mit
Flaschenkürbis, Kartoffeln, Süßkartoffeln,
Möhren und Zitronengras. Serviert mit Duftreis.

a - Tofu ^f 12.0

b - Hühnerfleisch 12.0

c - Garnelen ^b 12.9

d - Panierte Ente ^a 12.9

37. Vegan Fisch ^{Vegan} 12.0

Vegetarisches „Fischgericht“ aus Zitronengras
mariniertem Soja-Seitanfillet ^f im Seetangbund.
Auf Spitzpaprika, Zucchini, Knoblauch & Ingwer
in würziger- karamellisierter Sojareduktion.
Serviert mit Duftreis.

38. Vegan Wok ^{Vegan} 11.5

Im Wok angebratene frische saisonale Gemüse.
Serviert mit Duftreis.

39. Pakchoi Veggie ^{Vegan} 12.0

Angebratenes Pakchoi in einer Soja-Austern-Soße ^f
mit Knoblauch und saisonalem Gemüse.
Serviert mit Duftreis.

40. Tofu Wok ^{Vegan} 12.0

Im Wok angebratene frittierte Tofu ^f
und frische saisonale Gemüse.
Serviert mit Duftreis.

KINDER MENÜ

MENU FOR KIDS



Menu 1. Chicken Box Gold

7.9

dazu Softdrink 0,2L

- a. mit Süß-sauer-Sauce
- b. mit Satee Sauce
- c. mit Teriyaki Sauce

Menu 2. Teriyaki Chicken

7.9

serviert mit Duftreis und Softdrink 0,2L

NACHTISCH

DESSERTS

N1. Bánh Rán 3 Stk.

3.9

Sesambällchen ^{ak} mit süßer Bohnenfüllung



N2. Chuối Chiên

3.9

Gebackene Banane ^o mit Honig, verfeinert mit Erdnüssen ^o

N3. Dứa Chiên

3.9

Gebackene Ananas ^o mit Honig, verfeinert mit Erdnüssen ^o

N4. Mochi 3 Stk.

3.9

Mochi mit Eisfüllung ^o



GETRÄNKE

DRINKS

Softdrinks 0,3L

Cola, Cola Light, Cola Zero 2,9
Fanta, Sprite 2,9

Wasser Still/Spurdel 0,3L 2,5
Wasser Still/Spurdel 0,7L 5,2

Ginger Ale 2,9
Tonic Water 2,9
Bitter Lemon 2,9

Arizona Ice Tea Green 2,9
Arizona Ice Tea Pomegranate 2,9
Arizona Ice Tea Wild Berry 2,9

Kokoswasser 2,9
Aloe Vera Drink 2,9
Ginger Beer 2,9

Saft/Schorler 0,3L

Apfelsaft 3,5
Orangen Saft 3,5
Maracujasaft 3,5
Mangosaft 3,5
Guavesaft 3,5
Lycheesaft 3,5

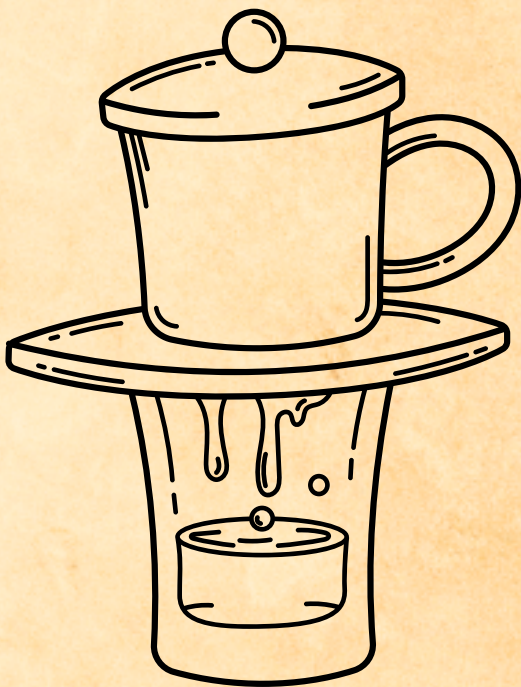


Biere 0,5L

Pils	4,1
Pils Alkoholfrei	4,1
Weizen Bier	4,1
Weizen Bier Alkoholfrei	4,1
Asahi Bier	4,1
Saigon Bier	4,1

Weine

Spatburgunder	5,7
Grauburgunder	5,7
Secco 0,1L	5,7



Tee und Kaffee

Vietnamesische Kaffee	3,7
Cà Phê Nâu Đá	5,5
Cà Phê Sữa Việt Nam	5,5
Ingwer Tee	3,2
Jasmin Tee	3,2
Sencho Tee	3,2
Zitronengras Tee	3,2

Hausgemachte Getränke

Mango Lassi 0,4L	5,5
Cremiger Smoothie aus Honigmango, Milch, Joghurt	
Limonade Limette	4,5
Limetten, Minze, Eistee, brauner Zucker, Soda	
Limonade Ingwer	4,5
Ingwer, Minze, Gurke, Limetten, Ginger Ale	
Eistee	4,5
Eistee Basil	4,5
