

Menükarte

Verehrte Gäste,

herzlich willkommen in unserem Bonjour-Vietnam-Restaurant!

Bei uns werden Sie in die vietnamesische Kulinarik geführt. Durch die Vielfältigkeit des Angebotes sowie die wöchentlich abwechselnden Mittagsangebote lernen Sie Stück für Stück vietnamesische Kultur kennen. Alle Gerichte werden bei uns nach traditionellen oder selbst kreierten Rezepten immer frisch zubereitet.

Für unsere gesundheitsbewussten Gäste bieten wir die sogenannten „Healthy Foods“ an. Gesundes Essen im Sinne von öl- und fettarmen Gerichten. Die meisten Gerichte werden bei uns gegrillt statt frittiert, außerdem verwenden wir weitgehend hochwertigen Produkte und laktosefreie Milchprodukte. Insbesondere legen wir großen Wert auf frische und glutamatzfreie Zubereitung aller Speisen.

Wir freuen uns Sie begrüßen zu dürfen.

Herzlichst- Ihr Bonjour Vietnam Team

Bonjour Vietnam

Rochusstr. 241 - 53123 Bonn | Telefon: 0228 8503 1739

Webseite: www.bonjour-vietnam-bonn.de | Email: bonjour-vietnam-bonn@gmx.de

Öffnungszeiten: täglich von 11.30 Uhr bis 22.30 Uhr

Inhaber: Frau Thi Luan Hoang - Mobil: 0162 9398686

Suppen

Cremige Kokossuppen

Cremige Kokossuppe mit Champignons, Koriander, Okra, Cherrytomaten
wahlweise mit

- | | |
|--|--------|
| 1 Seidentofu ^(d,m,l) | 5,90 € |
| 2 Huhn ^(d) | 6,50 € |
| 3 Garnelen ^(c,d) | 6,90 € |
| 3A Lachs ^(b,d) | 7,90 € |

Canh Chua Nam Bo

Kräftige Hühnerbouillon, Okra, Cherrytomaten, Dill, Frühlingszwiebeln,
abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft, wahlweise mit

- | | |
|-------------------------------------|--------|
| 4 Huhn | 6,50 € |
| 4A Seidentofu ^(l) | 5,90 € |
| 5 Garnelen ^(c) | 6,90 € |
| 6 Lachs ^(b) | 7,90 € |

7 Wantan Suppe ^(i,c)

6,90 €

Asiatische Teigtaschen (gefüllt mit zartem Hühnerfleisch, Garnelen, Pilze, Mörchen),
dazu Champignon, Gemüse, Lauchzwiebeln, Koriander, in einer kräftigen Hühnerbrühe

8 Sup Mien Ga - Glasnudelsuppe mit Huhn

6,50 €

Glasnudeln und zarte Hühnerstreifen, dazu Gemüse, Lauchzwiebeln, Koriander,
in einer kräftigen Hühnerbrühe

9 Sup Xoai - cremige Mangosuppe (vegetarische) ^(d)

5,90 €

Frischen Karottenpüree, Mangopulp, Mangostreifen, Koriander und Kokosmilch

Vietnamesischen Vorspeisen

10 Nem Ran Hanoi ^(i,b)

6,50 €

Zwei Frühlingsrollen nach Hanoi-Art mit hausgemachten frittierten Reispapierrollen, gefüllt mit Rinder-Schweinehack, Glasnudeln, Kohlrabi, Morcheln, Karotten, Lauchzwiebeln, dazu hausgemachtes Dressing und Kohlsalat

11 Nem Ran Chay (vegetarische Frühlingsrolle) ⁽ⁱ⁾

6,50 €

Zwei Frühlingsrollen nach Hanoi-Art mit hausgemachten frittierten Reispapierrollen, gefüllt mit Sojabohnen, Glasnudeln, Morcheln, Karotten, Kohlrabi, Lauchzwiebeln, dazu hausgemachtes Dressing und Kohlsalat

12 Goi Cuon Thap Cam ^(b,c,h)

6,50 €

Zwei frischen Sommerrollen gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch, Salat, Basilikum, Koriander, gedämpften Reisfadennudeln, Erdnuss und einer hausgemachten Sauce

13 Goi Cuon Chay (vegetarische Sommerrolle) ^(a,h,l)

5,90 €

Zwei frischen Sommerrollen gefüllt mit Seidentofu, Eier, Salat, Basilikum, Koriander, Minze, gedämpften Reisfadennudeln, Erdnuss und einer hausgemachten Sauce

14 Bonjour Vietnam Rolle - Spezielle Rollen des Hauses ^(b,h)

7,90 €

Zwei frische Glücksrollen gefüllt mit Rindfleisch, Rucola, Eisbergsalat, gedämpften Reisfadennudeln, Erdnüsse und einer hausgemachten Sauce

15 Gegrillte Hühnerfleischspieße ^(f,h)

6,90 €

Zwei Hühnerfleischspieße mit Kohlsalat, in cremiger Erdnusssauce

Vietnamesischen Vorspeisen

16 Wantan Chien ^(c,i) 6,50 €
Fünf gebackene Teigtaschen (gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Pilze und Mörcchen), dazu frischer Salat und Süß-Sauer-Soße

17 Cha Gio Re ^(c) 6,90 €
Vier gebackene Netzfrühlingsrollen mit Garnelen und Schwanzsegment, dazu frischer Salat und Süß-Sauser-Soße

18 Bonjour Vietnam Platte (für 2 Personen) ^(b,c,f,h) 16,90 €
Verschiedene, kleine, warme und kalte Vorspeisen (Frühlingsrolle, Sommerrolle..usw.) dazu Salat und zwei hausgemachte Sauce

Salate

19 Nom Đu Đu - Grüner Papayasalat mit Garnelen ^(c,f,h) 8,90 €
Grüne Papayastreifen, Karotten, gedämpfte Garnelen, Sojakeime, zartes Hühnchen, geröstete Erdnüsse, Sesam und frische vietnamesische Kräuter, abgeschmeckt mit Chili-Limetten Dressing (leicht scharf)

20 Nom Xoai Ngo Sen – Mango Salat ^(f,h) 8,90 €
Frische Mangostreifen, mit zartem Hühnerfleisch, Lotusstengel, gerösteten Erdnüssen und frischen vietnameschen Kräutern, abgeschmeckt mit hausgemachten Chili-Limetten Dressing (leicht scharf)

21 Nom Mien Thap Cam – Glasnudelsalat ^(c,f,h) 8,50 €
Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch, gedämpften Garnelen, Gurken, Eisbergsalat, Sesam und gerösteten Erdnüssen, abgeschmeckt mit hausgemachten Chili-Limetten Dressing (leicht scharf)

Hauptspeisen

Großer Salatteller

Knackige Salarico, Radicchio, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, gerösteten Erdnüssen und Sesam. Olivenöl und Shiso Purple, verfeinert mit hausgemachten Chili-Limetten Dressing, wahlweise mit

23 Würzig gebratener Tofu ^(f,h,l)	14,90 €
24 Knusprig gebackene Ente ^(f,h,i)	17,50 €
25 Hühnerbrust gegrillt ^(f,h)	15,90 €
26 Würzigem Rindfleisch gegrillt ^(f,h)	16,90 €
27 Gegrillten Garnelen mit Schalotten Zwiebeln und Dill ^(c,f,h)	17,90 €
28 Medium gegrilltem Lachs mit Dill, Frühlingszwiebeln, ^(b,f,h)	20,90 €

PHỞ - Die beliebtesten vietnamesische Suppe

Die Zubereitung einer guten Pho verlangt viel Zeit und viele Zutaten. Die frisch gekochten Reisbandnudeln und dünnen Fleischscheiben werden mit einer heißen Fleischbrühe übergossen, die mit Sternanis, Zimt, Zwiebeln, frischem Ingwer und schwarzen Kardamom gewürzt ist, dazu kommen Lauchzwiebeln, frische Kräuter, Sojasprossen, frischer Chili (auf Wunsch) und Limetten.

Reisbandnudelsuppe (große Schale) mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und vietnamesischer Koriander, serviert mit Sriracha Chilli-Sosse, Fischsauce und Limetten, wahlweise mit

30 Phở Gà : Hühnerbruststreifen ^(b,l)	14,90 €
31 Phở Bò : Rindfleisch ^(b,l)	15,90 €
32 Phở Chay : Seidentofu und Gemüse ^(b,l)	14,90 €

Hauptspeisen

33 Wantan-Nudeln-Suppe (Große Schale) (a,b,c,i,l) 16,90 €

Wantan-Nudeln-Suppe mit gedämpften Teigtaschen, Garnelen, Hühnerfleisch, Eier, Lauchzwiebeln, gerösteten Zwiebeln, frischem Gemüse, vietnamesischen Koriander, serviert Sriracha Chili- Sosse, Fischsauce und Limetten

33A. Miến Gà (große Schale) (b,l) 14,90 €

Glasnudelsuppe mit zarten Hühnerbruststreifen, Sojasprossen, asiatischen Pilze, Frühlingszwiebeln und Koriander, serviert mit Sriracha Chilli-Sosse, Fischsauce und Limetten

PHỞ XÀO HÀ NỘI - Gebratene Reisbandnudeln nach Hanoi-Art

Gebratene Reisbandnudeln mit Ingwer, Sojabohnensprossen, Möhren, verschiedenem Gemüse, verfeinert asiatischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln und Erdnüssen, wahlweise mit

Phở Xào Gà

34 - Würziger Hühnerbrust (f,h,l) 14,90 €

34A - Gegrillter Hühnerbrust (f,h,l) 15,90 €

34B - Knusprig frittierter Hühnerbrust (f,h,i,l) 15,90 €

35 Phở Xào Bò - Würzigem Rinderfleisch (f,h,l) 15,90 €

36 Phở Xào Chay - Hausgemachtem Seidentofu (f,h,l) 15,90 €

37 Phở Xào Vịt - Knusprig gebackener Entebrust (f,h,i,l) 17,90 €

38 Phở Xào Tôm - Würzig gebratenen Garnelen (c,f,h,l) 17,90 €

39 Phở Xào Cá Hồi - Würzig gegrillter Lachs mit Teriyaki-Sosse (b,f,h,l) 20,90 €

Hauptspeisen

Phở Kokoscreme - lauwarme Reisbandnudelgerichte nach Hue-Art

Cremige Kokos-Curry-Sauce auf Reisbandnudeln, Wildkräutersalat, Koriander, Sesam und geröstete Erdnüsse, verfeinert mit Teriyaki-Sosse, wahlweise mit

40 Würzig gegrillter Hühnerbrust (d,f,h)	15,90 €
40A Knusprige frittierte Hühnerbrust (d,f,h,i)	15,90 €
41 Knusprig gebackener Entenbrust (d,f,h,i)	17,90 €
42 Würzig gegrilltem Rindfleisch (d,f,h)	16,90 €
43 Scharf gegrillten Garnelen (c,d,f,h)	17,90 €
44 Medium gegrillter Lachs (b,d,f,h)	20,90 €
45 Hausgemachtem Seidentofu gebraten (d,f,h,i)	15,50 €

UDON-Nudeln: Udonnudeln gebraten nach japanischen Art

Gebratene Udonnudeln mit Sojabohnensprossen, Möhren, verschiedenem Gemüse, verfeinert mit Teriyaki-Gewürz, serviert mit gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen und Koriander, wahlweise mit

46 Würziger Hühnerbrust (f,h,i,l)	15,90 €
46A Gegrillter Hühnerbrust (f,h,i)	17,90 €
46B Knusprig frittierte Hühnerbrust (f,h,i,l)	17,90 €
46C Würzigem Rinderfleisch (f,h,i)	16,90 €
46D Hausgemachtem Seidentofu (f,h,i)	15,90 €
46E Knusprig gebackener Entenbrust (f,h,i,l)	18,50 €
46F Würzig gebratenen Garnelen (c,f,h,i)	18,50 €
46G Würzig gegrillter Lachs mit Teriyaki-Sosse (b,f,h,i)	20,90 €

Hauptspeisen

MIẾN XÀO

Gebratene Glasnudeln mit Sojabohnensprossen, asiatischen Pilze, verschiedenem Gemüse, asiatischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln und Erdnüssen, serviert mit

47	Zarter Hühnerbrust und würziges Rindfleisch (f,h,l)	15,90 €
47A	Würzig gegrillter Hühnerbrust (f,h,l)	16,90 €
47B	Knusprig frittierte Hühnerbrust (f,h,i,l)	16,90 €
48	Würzig gebratenen Garnelen (c,f,h,l)	17,90 €
49	Knusprig gebackener Entenbrust (f,h,i,l)	17,90 €
50	Medium gegrillter Lachs mit Teriyaki-Sosse (b,f,h,l)	20,90 €

Bún - lauwarmer Reisfadennudelgerichte nach Hanoi-Art

Lauwarmer Reisfadennudeln, Sprossen-Wildkräutersalat, Koriander, asiatische Basilikum und Chili-Ingwer-Limetten-Dressing, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Sesam, wahlweise mit

51	Bún Vịt - Knusprig gebackener Entenbrust (b,f,h,i)	17,90 €
52	Bún Gà Nướng - Würziger Hühnerbrust gegrillt (b,f,h)	15,90 €
53	Bún Bò Nam Bộ - Würzigem Rindfleisch gebraten (b,f,h)	15,90 €
54	Bún Tôm - Scharf gebratenen Garnelen mit Teriyaki-Sosse (b,c,f,h)	17,90 €
55	Bún Cá Hồi - Medium gegrillter Lachs mit Teriyaki-Sosse (b,f,h)	20,90 €
56	Bún Đậu Phụ - Hausgemachtem Seidentofu gebraten (b,f,h,l)	15,50 €
57	Bún Nem - Hausgemachte Frühlingsrolle (b,f,h)	16,50 €

Hauptspeisen

COM - REISGERICHTE

Cremiger hausgemachter Curry-Kokosmilch-Sauce auf verschiedenem marktfrischen Gemüse (Broccoli, Blumenkohl, Zucchini, Paprika, Grünbohnen) und Basilikum, wahlweise mit

60 Würziger Hühnerbrust ^(d,f)	14,90 €
60A Gegrillte Hühnerbrust ^(d,f)	15,90 €
60B Knusprig gebackene Hühnerbrust ^(d,f,i)	15,90 €
61 Würzigem Rinderfleisch ^(d,f)	15,90 €
62 Hausgemachtem Seidentofu ^(d,f,l)	14,90 €
63 Würzig gegrillter Lachs mit Teriyaki-Sosse ^(b,d,f)	20,50 €
64 Würzig gebratenen Garnelen ^(c,d,f)	17,90 €
65 Knusprig gebackener Entebrust ^(d,f,i)	17,90 €

66 Gà Xào Xả Ớt - Spicy Hähnchen ^(f)	15,90 €
--	---------

Gebratenes Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse, Chilischotte Koriander, Zitronengras und Zitronenblättern in Austernsauce (leicht scharf)

67 Gà Xào Hành Mè - Hähnchen Sesam ^(f)	15,90 €
--	---------

Würzige Hühnerbrust gebraten mit verschiedenem Gemüse, asiatischen Lauchzwiebeln, Koriander, Sesam und Röstzwiebeln, verfeinert mit einer hausgemachten dunklen Sauce

COM - REISGERICHTE

68 Bò Xào Xả Ớt – Spicy Rind ^(f) 17,50 €

Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse, Chilischotten, Sellerie, Ingwer, Koriander, Zitronengrass in Austern-Knoblauchsauce (leicht scharf)

69 Vịt Gừng - Ingwer-Ente ^(f,i) 18,90 €

Knusprig gebackene Entenbrust mit verschiedenem Gemüse, Sojasprossen, Koriander frischen Ingwerstreifen in würziger Austernsauce (leicht scharf)

70 Tôm Xào Gừng Xả - Ingwer-Garnelen ^(c,f) 18,90 €

Gebratene Garnelen mit verschiedenem, frischem Gemüse, Zitronengras, Koriander, Sojasprossen, frischen Ingwer in Austernsauce (leicht scharf)

71 Đậu Xào Xả Ớt – Spicy Tofu ^(f,i) 15,90 €

Würzig gebratener Tofu mit verschiedenem Gemüse, Zitronengras, Koriander, Sojasprossen, frischem Ingwer in Auster-Knoblauchsauce (leicht scharf)

72 Gà Nấu Cốt Xoài - Mango-Hähnchen ^(d,f) 14,90 €

Zarte Hühnerbrust mit marktfrischen Broccoli, Zucchini, Paprika, Koriander, Grünbohnen in fruchtiger, hausgemachter Mango-Sauce

73 Vịt Xoài - Mango-Ente ^(d,f,i) 17,90 €

Knusprig gebackene Entebrust mit marktfrischen Broccoli, Zucchini, Paprika, Koriander, Grünbohnen in fruchtiger, hausgemachter Mango-Sauce

Com - Reisgerichte

74 Gà Lạc – Erdnuss-Hähnchen (d,f,h) 14,90 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit marktfrischen Broccoli, Zucchini, Paprika, Koriander, Grünbohnen in cremiger, hausgemachter Erdnusssauce

75 Vịt Lạc - Erdnuss-Ente (d,f,h,i) 17,90 €
Knusprig gebackene Entebrust mit marktfrischen Broccoli, Zucchini, Paprika, Koriander, Grünbohnen in cremiger, hausgemachter Erdnusssauce

KINDER MENÜ

76 Kids-Menü 1 (h,i) 8,90 €
Zwei Hühnerspieße mit hausgemachter Erdnusssauce, dazu Pommes

77 Kids-Menü 2 (c,i) 6,50 €
Vier gebackene Teigtaschen mit Süß-Sauer-Sauce, dazu pommes

78 Kids-Menü 3 (b,i) 11,90€
Knusprig gebankener Lachs mit Mayonaise, dazu Kartoffel Wedges

79 Kids-Menü 4 (i) 9,90€
Knusprig gebackene Hühnerbrust mit Süß-Sauer-Sosse, dazu Duftreis

Desserts

80 Bonjour Vietnam Panna Cotta ^(d) 5,50 €

Eine besondere Spezialität des Hauses, die vietnamesische Panna Cotta, verfeinert mit Kokosmilch, Mangopulp und frischen Mangoscheiben

81 Xoi Xoai Mango - Klebreis in süßer Kokos-Sauce ^(f,h) 5,90 €

Gedämpfter, hausgemachter Klebreis mit gelben Mungobohnen, dazu süße, cremige Kokosmilch-Sauce, bestreut mit Sesam und Erdnüssen, serviert mit frischen Mangoscheiben.

82 Sua Chua Nep Cam - Roter Klebreis-Jogurt ^(d) 5,50 €

Gekochter roter Klebreis in Jogurt, Eiswürfeln, gesüßt mit gezuckerter Kondensmilch

83 Grüntee-Eis mit Obst

Drei Kugeln Grüntee-Eis mit verschiedenem Obststarten 7,90 €

84 Panierte Banane mit Honig, Sesam und Mandeln ^(f,i) 6,50 €

85 Sesamkugeln mit roter Bohnenfüllung und Mangopürre ^(f) 6,50 €

Klebereis ist eine besondere Reis-Sorte. Er ist sehr stärkehaltig und wird gedämpft statt gekocht. In der vietnamesischen Küche wird Klebereis meist für Süßspeisen verwendet oder zwischendurch gegessen. Klebreis ist im Gegensatz zu normalem Reis runder und durchsichtig. Er verklebt bei der Zubereitung.

Meistens werden dem Klebreis noch weitere Zutaten beigemischt, der dadurch die verschiedensten Geschmacksrichtungen bekommt, wie zum Beispiel mit gelben Mungo-Bohnen, schwarzen Bohnen, Erdnüssen, Maniok, Balsamäpfeln, jungem Kokosfleisch oder mit Pandan-Blättern.

Alk.freie Getränke

Coca Cola/ Coca Cola Light /Coca Cola Zero (1,3,4,5)	Fl 0,33l	3,90 €
Sprite/ Fanta (1,3,4,5)	Fl 0,33l	3,90 €
Apollinaris Mineralwasser	Fl 0,25l 2,90 € Fl 0,75l	7,90 €
Vio Mineralwasser Still	Fl 0,25l 2,90 € Fl 0,75l	7,90 €
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	Fl 0,2l	3,50 €
Bionade Holunder oder Ingwer-Orange	Fl 0,3l	3,90 €

Säfte und Schorle

	0,2l	0,4l
Apfelsaft - naturtrüb	2,90 €	4,90 €
Orangensaft	2,90 €	4,90 €
Kirschnektar	2,90 €	4,90 €
Bananensaft	2,90 €	4,90 €
Kiba (Kirsch-Bananen)	2,90 €	4,90 €
Ananassaft	2,90 €	4,90 €
Rhabarbersaft	2,90 €	4,90 €
Mangosaft	3,50 €	5,50 €
Lycheesaft	3,50 €	5,50 €
Alle Schorlen	2,50 €	4,50 €

Kaffee

Kaffee ist eine eindeutige Hinterlassenschaft der Franzosen. Er wird direkt am Tisch aufgebrüht. Das Kaffeepulver wird in einen Blechfilter eingefüllt, darüber kommt heißes Wasser, das langsam in die Tasse tropft. Meistens kommt eine Schicht gesüßter Kondensmilch dazu. Im Sommer serviert man mit Eiswürfeln gekühlten Kaffee.

Coffee Trung Nguyen stammt aus der Bergregion von Tay Nguyen Buon Me Thuot, in der Provinz Dak Lak, dem größten Kaffeenanbaugebiet in Vietnam (südlich von Mittelvietnam). Gegründet wurde die Marke im Jahr 1996 durch 4 Studenten. Mittlerweile ist Coffee Trung Nguyen der berühmteste Kaffee aus Vietnam. Es gibt ihn in 9 Sorten sowie Hausmischungen.

Wir verwenden die Sorte Creative Coffee 8: Legende (Wiesel). Eine Legende besagt, dass das männliche Mija Wiesel die besten Kaffee Früchte verzehrt. Die durch seine Darmenzyme fermentieren. Ausgeschiedenen Kaffeebohnen gelten nach der Reinigung und Verarbeitung als eine sehr seltene und exquisite Kaffeesorte.

Heute versucht man aufgrund der großen Nachfrage durch Herstellungstechniken diesen Geschmack der legendären Wieselkaffees zu erzeugen. Trung Nguyen Creative Coffee 8 besteht aus erlesenen Arabica-, Robusta- und Chari-Kaffeebohnen und einem geheimen Gewürzkonzept.

91 Cafe Trung Nguyen – Vietnamesischer Brown-Coffee ^(4,d)	4,50 €
serviert im Blechfilter mit gesüßter Kondensmilch, leicht nussiger Schokoladengeschmack (auch als Espresso möglich)	
92 Cafe Sua Da – Vietnamesischer Eiskaffee ^(4,d)	5,90 €
Mit gesüßter Kondensmilch und Eiswürfeln	
93 Kaffee Crema ⁽⁴⁾	2,90 €
94 Espresso ⁽⁴⁾	2,50 €
95 Capuccino ^(4,d)	3,50 €
96 Milchkaffee ^(4,d)	3,90 €
97 Latte Macchiato ^(4,d)	3,50 €

Tee

Tee – Das Nationalgetränk Vietnams

Teetrinken ist in Vietnam ein Ritual, für das man Zeit braucht. Dem Gast in jedem vietnamesischen Heim wird grüner Tee serviert, zum Abschluss jeder Mahlzeit wird er gereicht, zum Eisbecher, sogar zum Kaffee. In jedem Hotelzimmer findet man eine Thermoskanne mit heißem Wasser zum trinken von Tee.

Grünen Tee trinkt man grundsätzlich ungezuckert. Es gibt ihn in Form von frischen und trockenen Blättern oder mit Blüten aromatisiert. Im Winter wird Tee zum Aufwärmen heiß getrunken und im Sommer zum Abkühlen mit Eis.

Grüner Tee hat eine Blutdruck-, cholesterinspiegelsenkende sowie krebsvorbeugende Wirkung. Er beruhigt außerdem den Darm und Magen und stärkt das Immunsystem. Regelmäßiges Trinken von grünem Tee wirkt der Hautalterung entgegen, schützt vor Karies und Zahnfleischentzündung.

101 Bonjour Vietnam Dream - Spezielle Teemischung nach Art des Hauses 3,90 €

Frische Ingwerstreifen, Zitronengrass, Minze, Limetten, Orangenscheibe und Süßholz, verfeinert mit Honig

102 Tra Nhai - Sencha 3,50 €

Grüner Sencha Tee mit Jasminblüten und Süßholz

103 Tra Hoa Cuc - Chrysanthetee 4,50 €

Chrysanthenenblüten (aus kontrollierter Wildpflückung), grüner Sencha Tee, Honig, verfeinert mit Süßholz, ein Traditioneller Tee aus Asien mit angenehm lieblichem Aroma, wird vielseitig in der chinesischen Medizin verwendet u.a. gegen Kopfschmerzen und Fieber.

104 Hoa Hong Tra - Rosenblütentee 4,50 €

Duftender Tee, grüner Sencha Tee, Rosenblüten, Junge Rosenknospe, Süßholz und Honig, eines der ältesten Aromatees, fördert den Blutkreislauf.

Tee

105 Tra Xa - Zitongraste

4,50 €

Frisches Zitronengras, Minze mit Limetten, Orangenscheibe und Honig

106 Tra Bac Ha – Frischer Pfefferminztee

5,50 €

Frische Pfefferminze, Ingwerstreifen, Limetten, Orangenscheibe, Süßholz und Honig

107 Tra Gung - Frischer Ingwertee

4,50 €

Frische Ingwerstreifen, Minze, Limetten, Orangenscheibe, Süßholz, und Honig.

Traditionell angewendet bei Verdauungsbeschwerden und Erkältung

108 Tra Chanh Muoi - Salty Perls

4,90 €

Mit Salt und Rohrzucker eingelegt Limetten und frischer Ingwer Beliebtesten Tee von Vietnamesen in kalten Tage, angewendet bei Halsschmerzen und Erkältung

109 Tra Dam But – Hibiskustee

4,50 €

Hibiskusblüten, Zimt, frische Minze, Honig, schmeckt fruchtig und leicht säuerlich, roter Aufguss, ein gesunder, durstlöschender Tee mit viel Vitamin C

110 Tra Cam gung – Ingwer-Orange Tee

4,50 €

Frischer Orangenscheibe, frischer Ingwer, Zimt, Süßholz und Honig

111 Tra xanh da - Grüntee auf Eis (kalt)

5,50 €

Grüner-Sencha-Tee mit frischen Limetten, verfeinert mit Rohrzucker und Eiswürfeln

112 Tra Chanh Muoi Da- Kalte Salty Perls

5,90 €

Mit Salt und Rohrzucker eingelegt Limetten und frischer Ingwer und Eiswürfeln

Lassi

0,35l

120 Sinh To Xoai - hausgemachte Mangolassi

4,90 €

Cremig süßes Mixgetränk aus Mangosaft, Mangopulp mit Joghurt, Milch und Kokosmilch

121 Sinh To Dau - hausgemachte Erdbeerlassi

5,50 €

Cremig süßes Mixgetränk aus frischen Erdbeere mit Joghurt, Milch und Kokosmilch

122 Sinh To Chanh Day - hausgemachte Kokos-Maracujalassi

4,90 €

Cremig süßes Mixgetränk aus Maracujasaft mit Joghurt und Kokosmilch

123 Sinh To Bo - hausgemachte Avocadolassi

5,90 €

Cremig süßes Mixgetränk aus frischen Avocados mit Kokosmilch und Milch

124 Sinh To Chuoi - hausgemachte Bananelassi

4,90 €

Cremig süßes Mixgetränk aus frischen Bananen mit Milch und Kokosmilch

Shakes

0,35l

125 Cam Hung - Orange-Minze

5,90 €

Aromatischer Ananassaft, Orangensaft, Kokoscreme mit frischer Minze

126 Chanh Da - Limetten Shake

5,90 €

Erfrischungsgetränk, frisch gepresste Limetten, Rohrzucker, frische Pfefferminze

127 Bonjour Vietnam Xanh Gung – Grüntee-Ingwer Shake

5,50 €

Vietnamesischer Eistee, Grüner Sencha Tee, verfeinert mit frischem Ingwer, Rohrzucker und Apfelsaft (nach Art des Hauses)

Biere

Vom Fass

128 Warsteiner 0,3l 3,80 € 0,5l 5,50 €

129 Kölsch 0,2l 2,90 € 0,3l 3,80 €

130 Radler/Alster 0,3l 3,80 € 0,5l 5,50 €

Flaschenbier

König Ludwig Hefeweizen

131 Hell 0,5l 4,90 €

132 Dunkel 0,5l 4,90 €

133 Alkoholfrei 0,5l 4,90 €

134 Warsteiner Alkoholfrei 0,33l 3,50 €

135 Früh Sport Alkoholfrei 0,33l 3,50 €

Asiatisches Bier (Flasche)

136 Singha Bier 0,33 l 4,50 €

137 Saigon Bier 0,33 l 4,50 €

138 Asahi Bier 0,33 l 4,90 €

Weinkarte

Weisswein

140 Domaine du Tariquet- Classic Glas 0,2l 5,90 € Flasche 0,75l 21,90 €
(Weisswein aus Südwestfrankreich, trocken)

Vin de Pays des Côtes de Gascogne -- Intensiv, Zitrusfruchtig

141 Grauer Burgunder QbA trocken Glas 0,2l 5,90 € Flasche 1l 25,90 €

Ihinger Fohrenberg

Aromen von Birne, Apfel und Honig. Kraftvoll und lang

142 Müller Thurgau, Mußbacher Glas 0,2l 5,90 € Flasche 1l 25,90 €

Edelshaut QbA

Frisch, elegant, süftig, halbtrocken

Bio-Weisswein

143 Chardonnay Glas 0,2l 6,50 € Flasche 0,75l 23,90 €

Weisswein aus Italien (Trocken)

Wein aus ökologischem Anbau, Duft nach Stachelbeeren Apfel, passt zu Salaten, Fisch und Meeresfrüchtegerichten

Rosewein

144 Domaine du Tariquet Glas 0,2l 5,90 € Flasche 0,75l 21,90 €

Rosé de Pressée

(Rosewein aus Südwestfrankreich, trocken)

Vin de Pays des Côtes de Gascogne

ein perfekter Sommer-Rosé. Himbeerfruchtig, saftig und erfrischend

145 Caballero de Mesarribias Rosado Glas 0,2l 6,50 € Flasche 0,75l 23,90 €

Rosewein aus Spanien (Trocken)

Fruchtige Aromen nach Erdbeeren und Johannisbeeren, kühle mineralische Frische und was für ein Bouquet ! Hier zeigt der feine Garnacha, der die Tempranillo-Trauben perfekt unterstützt

Rotwein

146 Merlot, VDP Côtes de Thongue Glas 0,2l 6,50 € Flasche 0,75l 23,90 €

(Rotwein aus Südfrankreich, trocken)

tiefrote Farbe, intensive Nase von schwarzen Beeren, gute Struktur, gehaltvoll und edel im Mund.

Ein sehr konzentrierter Wein mit einem Aroma von überreifen Früchten

147 Spätburgunder trocken Glas 0,2l 6,90 € Flasche 0,75l 24,90 €

Baden, QbA -- dunkelrot, kraftvoll, ausgewogen, langer Abgang

148 Dornfelder halbtrocken Glas 0,2l 5,90 € Flasche 0,75l 21,90 €

Gimmeldinger Meerspinne

kräftiges dunkelrot, mit betonter Beerenfrucht, dicht und vollmundig

149 Carbernet Sauvignon Glas 0,2l 6,90 € Flasche 0,75l 23,90 €

Rotwein aus Frankreich (Trocken)

Wein aus Trauben aus ökologischem Anbau, Aroma von Schwarzen Johannisbeeren, würzig und kräuterduftig, passt zu gegrilltem Fleisch

Sekt

150 Prosecco Flasche 0,2l 7,90 €

151 Rotkäppchen (Trocken) Flasche 0,2l 6,50 €

152 Rotkäppchen (Halbtrocken) Flasche 0,2l 6,50 €

Cocktails

153 Good Evening Vietnam	7,90 €
Nep moi, Kokoscreme, Mangosaft, Maracujasirup, Sahne	
154 Bonjour Vietnam Special	7,90 €
Lycheewein, Lycheesaft, Campari, Sahne	
155 Mojito	7,50 €
Havanna Club, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda	
156 Mai Tai	8,90 €
Rum, Strong Rum, Dry Orange, Lime Juice, Mandelsirup, Ananassaft	
157 Pina Colada	7,90 €
Weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	
158 Mango Colada	7,90 €
Weißer Rum, Mangosaft, Mango-Sirup, Sahne	
159 Coco Colada	7,90 €
Weißer Rum, Kalua, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	
160 Swimming Pool	7,90 €
Weißer Rum, Wodka, Blue Caracao, Sahne, Kokossirup, Ananassaft	
161 Sex On The Beach	7,90 €
Wodka, Melon Liqueur, Ananassaft, Cranberrysaft, Lime Juice	
162 Watermelon Man	7,90 €
Wodka, Melon Liqueur, Wassermelonensirup, Lime Juice, Orangensaft	
163 Hurricane	7,90 €
Rum, Maracujasirup, Lime Juice, Orangensaft, Ananassaft	
164 Fire On Ice	8,90 €
Gin, Whisky, Maracujasaft, Lime Juice, Grenadine	
165 Aperol Spritz	7,90 €
Prosecco, Aperol, Sodawasser, Orangenscheibe	

Non alcoholic Cocktails

170 Virgin Colada	6,50 €
Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
171 Cocosbanana	6,50 €
Kokossirup, Sahne, Bananensaft	
172 Cocosnut Kiss	6,90 €
Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Kirschsafft	
173 Moskito	6,50 €
Limette, Zucker, Minze, Ginger Ale	
174 Exotic Fruits	6,50 €
Maracujasaft, Orangensaft, Kirschsafft, Tonic	
175 Spring Fever	6,50 €
Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasirup, Grenadine	
177 Rainbow	6,50 €
Mineralwasser, Orangensaft, Blue Curacao, Grenadine	
178 Flamingo	6,50 €
Orangensaft, Kirschsafft, Zitronensaft, Maracujasirup, Mandelsirup, Grenadine	
179 Sport Cocktail	6,50 €
Ananassaft, Grapefruitsaft, Zitronensaft, Mandelsirup	
180 Exotic Punch	6,50 €
Maracujasaft Orangensaft, Grapefruitsaft, Ananassaft, Mangosirup	

Alk. Getränke

Longdrinks

Campari Orangen/Bacardi Cola	4cl	6,90 €
Vodka Lemon/ Whisky Cola		

Wodka

Absolut	2cl	2,90 €
Nep Moi – vietnamesischer Wodka aus Klebreis	2cl	2,90 €

Cognac

Remy Martin VSOP	2cl	3,50 €
Martell VSOP	2cl	3,40 €
Hennessy	2cl	3,20 €

Whiskey

Jack Daniels	2cl 2,70 €	4cl 4,40 €
Johnny Walker- Red Label	2cl 2,80 €	4cl 4,60 €
Johnny Walker- Black Label	2cl 3,20 €	4cl 4,90 €
Mekong Whiskey	2cl 2,90 €	4cl 4,50 €

Zusatzstoffe:

- | | |
|------------------------|-------------------------------------|
| 1. Mit Farbstoff | 5. Säuerungsmittel |
| 2. Konservierungsstoff | 6. Stabilisator |
| 3. Süßungsmittel | 7. Antioxidationsmittel |
| 4. Koffeinhaltig | 8. Chininhaltig |
| 9. Taurin | 10. Enthält eine Phenylalaninquelle |

Allergene:

- a. Eier b. Fisch c. Krebstiere d. Milch e. Sellerie
f. Sesamsamen g. Schwefeldioxid und Sulphite h. Erdnüsse
i. Glutenhaltiges Getreide j. Lupine k. Schalenfrüchte
l. Sojabohnen m. Weichtiere

Bonjour Vietnam Restaurant

Rochusstr.241

53123 Bonn

Inhaber : Frau Thi Luan Hoang

Tel: 0228.85031739

Handy : 0162.9398686

Email : bonjour-vietnam-bonn@gmx.de

Webseite : www.bonjour-vietnam-bonn.de

Öffnungszeiten : täglich 11.30 - 22.30