

HÀ NỘI

Authentic Vietnamese Cuisine

HÀ NỘI Oi

Hanoi Oi – Authentic Vietnamese Cuisine
Badstr. 4, 75365 Calw

ALLERGENKENNZEICHNUNG

Einige unserer Soßen können Spuren von Weizen, Soja und Sesam enthalten. Alle unsere Weine sind – sofern nicht anders gekennzeichnet – trocken und enthalten Sulfite.
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an, wenn Sie aufgrund Ihrer Allergie besondere Wünsche haben.

Allergene

A – GLUTENHALTIGES GETREIDE / WEIZEN
Und daraus gewonnene Erzeugnisse, dazu gehören u.a.: A1 Weizen, A2 Kartoffelmehl, A3 Gerste, A4 Hafer

B – KREBSTIERE
Und daraus gewonnene Erzeugnisse

C – EIER
Und daraus gewonnene Erzeugnisse

D – FISCH
Und daraus gewonnene Erzeugnisse

E – ERDNÜSSE
Und daraus gewonnene Erzeugnisse

F – SOJA
Und daraus gewonnene Erzeugnisse

G – MILCH
Und daraus gewonnene Erzeugnisse

H – SCHALENFRÜCHTE
Und daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören u.a. H1 Mandeln, H2 Haselnüsse,
H3 Cashewnüsse, H4 Walnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien

I – SELLERIE
Und daraus gewonnene Erzeugnisse

J – SESAM
Und daraus gewonnene Erzeugnisse

K – GELATINE
Und daraus gewonnene Erzeugnisse

L – SCHWEFELDIOXID / SULFITE
Und daraus gewonnene Erzeugnisse

M – LUPINE
Und daraus gewonnene Erzeugnisse

N – WEICHTIERE
Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

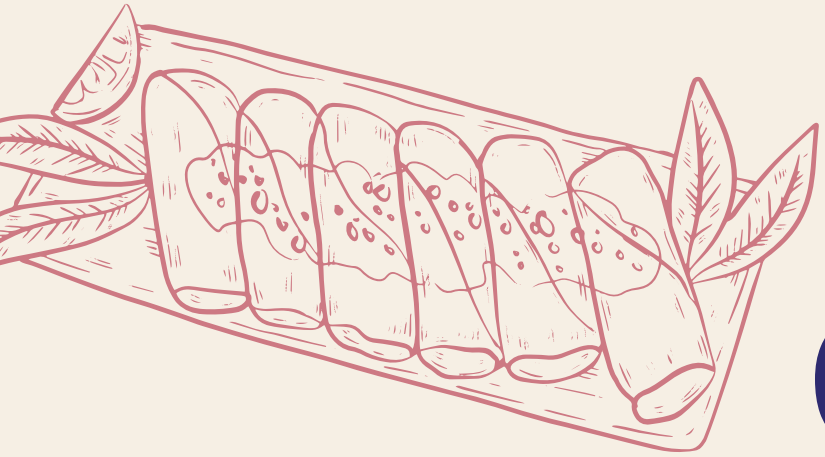
1. mit Konservierungsstoff | 2. mit Geschmacksverstärker | 3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit Farbstoff | 5. mit Phosphat |6. mit Zucker und/oder Süßungsmittel | 7. Koffeinhaltig | 8. chininhaltig | 9. geschwärzt | 10. enthält eine Phenylalaninquelle

Veggie **Vegan** **Leicht Scharf**

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

VORSPEISE
VORSPEISE



Nem

Hausgemachte Frühlingsrollen, dazu Limetten-Fisch-Soße oder Vegan-Soße

01. Nem Hanoi (2 Stk.) A1, A2, C — 6,90
Hanoi Frühlingsrollen gefüllt mit Bio- Hackfleisch, Morcheln, Glasnudeln, Karotte, Kohlrabi, Lauchzwiebeln und Zwiebeln

02. Nem Chay (2 Stk.) A1, A2, F — 6,90
Vegane Frühlingsrollen gefüllt mit Shiitake-Pilzen, Glasnudeln, Morcheln, Karotte, Kohlrabi und Bio- Tofu

Goi Cuon

Hausgemachte Sommerrollen
Reispapier gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Gurke, Karotte, Minze und Hoisin-Dip

03. Goi Cuon (2 Stk.)

3h. Goi Cuon Hanoi (2 Stk.) B — 6,90
Klassische Sommerrollen mit Garnelen und Hähnchen

3m. Goi Cuon Tropical (2 Stk.) — 6,90
Sommerrollen mit Mango und Avocado

3t. Goi Cuon Tofu (2 Stk.) F — 6,90
Sommerrollen mit frittiertem Bio-Tofu

3g. Goi Cuon Tom Chien (2 Stk.) A1, B — 7,50
Sommerrollen mit knusprigen Garnelen

3s. Spezial Roll (2 Stk.) D — 7,50
Sommerrollen mit frischem Lachs und Mango

04. Xien Ga (2 Stk.) A2, G — 7,50
Gegrillte Hähnchenspieße nach Hanoi Art, dazu Tamarinden-Dip

05. Xien Tom (2 Stk.) A2, B — 7,90
Gegrillte Garnelenspieße, mariniert in Saté-Soße, dazu Tamarinden-Dip



Salate & Kleine Suppe

06. Nom Xoai Tom [A1, B, E] 12,50
Mango, gekochte Garnelen, Salat, Karotte, Gurke, Minze, Erdnüsse und Röstzwiebeln; dazu hausgemachtes Dressing

07. Nom Ca Hoi [D, J] 12,90
Gegrillter Lachs, frischer Avocado, Wildkräutersalat, dazu hausgemachtes Sesam-Dressing

08. Nom Chay [E, F] 11,50
Veganer Mango-Salat mit frittiertem Tofu, Kräutern, Karotten, Gurke, Erdnüssen und Röstzwiebeln, dazu veganes Dressing

09. Goma Wakame [J] 6,90
Seealgensalat mit Sesam

10. Edamame [F] 6,90
Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz verfeinert

11. Gyoza (5 Stk.) [A1]
11c. Crunchy Gyoza 7,90
Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse, Süß-Chili-Dip

11v. Veggie Gyoza 7,90
Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, Koriander, Soja-Soße

12. Sup Hanoi [A2]
Kleine Suppe mit hausgemachter Brühe, frischem Gemüse, Koriander und Frühlingszwiebeln. Wahlweise mit:

12h. Hühnerfleisch 7,90

12t. Bio-Tofu [F] 7,50

Fusion Starters

13. Hanoi Tartare [A1, A2, F] 13,90
Tatar vom Thunfisch, Avocado, Tobiko, Mayo-Chili und Unagi-Sauce

14. Lachs-Carpaccio [A1, A2, D, F] 13,90
Bio-Lachs, Avocado, Orange-Mango-Sauce, Tobiko und Truffle-Öl

15. Green Tatar [A1, F] 12,90
Veganer Tatar mit Avocado, Mango, Bio-Tofu und Unagi-Sauce

16. Mix Hanoi (für 2 Personen)
Eine Auswahl unserer beliebtesten Vorspeisen

16h. Hanoi Mix 19,90
Hanoi Vorspeisen

16v. Vegan Mix 19,90
Vegane Vorspeisen

KIDS CORNER





17. Nam Menü [A1, E, G] 10,90

2 Stück hausgemachte Hähnchenspieße mit Erdnuss-Kokos-Sauce und Duftreis

18. Huyan Menü [A1, B] 10,90

3 Tempura Garnelen mit Teriyaki-Sauce und Duftreis



HAUPTSPEISEN



Pho Hanoi

Vietnamesische Reisbandnudelsuppe

19. Pho Hanoi

Reisbandnudeln in hausgemachter Rinder- und Hühnerbouillon mit Koriander (oder Minze), Lauchzwiebel und Zwiebeln. Wahlweise mit:

19r. Rinderfilet 17,90
19h. Hühnerfilet 16,90
19s. Spezial 18,90
Rinderfilet und Riesengarnelen

20. Pho Chay Hanoi

Reisbandnudeln in spezieller veganer Brühe mit Koriander (oder Minze), Lauchzwiebel und Zwiebeln. Wahlweise mit:

20p. Shiitake und Pilze 15,90
20t. Frittierter Bio-Tofu [F] 15,90

Optional dazu

Pochiertes Ei [C] 2,50
Quay-vietnamesische frittierte Brotstange aus Hefeteig [A1, C] 2,50

Bun

Vietnamesische Reisnudeln (Lauwarm)

21. Bun Nem [A2, G]

Vietnamesische Frühlingsrollen mit Reisnudeln, Salat, eingelegtem Gemüse, Gurke, frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebel; verfeinert mit Limetten-Fisch-Dressing oder veganer Soja-Soße. Wahlweise mit:

21h. Nem Hanoi [A1, A2, C] 15,90
Frühlingsrollen mit Hackfleisch

21v. Nem Chay [A1, A2, F] 15,90
Vegane Frühlingsrollen

22. Bun Cha Hanoi [A1, E] 17,90

Reisnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch nach Hanoi Art mit Salat, eingelegtem Gemüse, Gurke und frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln; verfeinert mit Limetten-Fisch-Dressing.

23. Bun Vit Hanoi [A1, A2, E, F] 19,90

Lauwarme Reisnudeln mit medium gegrillter Barbarie-Entenbrust, Wildkräutersalat, Gurke, Edamame, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit Tamarinden- und Unagi-Sauce.

24. Bun Bo Sa Ot [A1, A2, E] 17,90

Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch in Zitronengras-Chili-Soße, serviert mit Salat, eingelegtem Gemüse, Gurke, frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln; dazu Limetten-Fisch-Soße oder Tamarinden-Soße.

25. Bun Chay [A1, A2, E, F] 15,90

Reisnudeln mit gebratenem Bio-Tofu in Zitronengras-Soße, Salat, eingelegtem Gemüse, Gurke, frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln; dazu vegane Soja-Soße.

26. Bun Dac Biet [A1, A2, C, E, K] 19,90

Hanoi Spezial Bowl mit hausgemachten Frühlingsrollen und gegrilltem Schweinefleisch nach Hanoi Art, serviert mit Salat, eingelegtem Gemüse, Erdnüssen und Röstzwiebeln, Gurke, frischen Kräutern; verfeinert mit Limetten-Fisch-Soße.

HAUPTSPEISEN

Hanoi Wok & Reis

27. Com Rang Hanoi [B, C, E, F]

Gebratener Reis mit Eiern, Gemüse der Saison, Porree, Röstzwiebeln, und Erdnüssen. Wahlweise mit:

27r. Rindfleisch	16,90
27h. Hähnchenfleisch	15,90
27g. Garnelen	18,90
27v. Gemüse und Bio-Tofu	15,90

28. Pho Xao [A1, A2, C, E, F]

Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse der Saison, Eiern, Röstzwiebeln. Wahlweise mit:

28r. Rindfleisch	16,90
28h. Hühnerfleisch	15,90
28g. Garnelen [B]	18,90
28e. Knusprige Ente [A1, A2]	18,90
28v. Veggie (Gemüse mit oder ohne Eier)	15,90



29. Hanoi Curry [A1, A2, G]

Spezielle rote Currysoße mit Kokosmilch, Gemüse der Saison, Süßkartoffeln, serviert mit Reis. Wahlweise mit:

29r. Rindfleisch	16,90
29h. Hühnerfleisch	15,90
29g. Garnelen [B]	18,90
29e. Knusprige Ente [A1, A2]	18,90
29l. Gegrillter Lachs [D]	19,90
29t. Bio-Tofu [F]	15,90

30. Erdnuss Bowl [A1, A2, G]

Cremiges Erdnuss-Curry mit Kokosmilch, gedämpftem Gemüse und Salat; serviert mit Duftreis und wahlweise mit:

30h. Knuspriges Hähnchenfleisch [A1, A2]	16,90
30e. Knusprige Ente [A1, A2]	18,90
30l. Gegrillter Lachs [D]	19,90
30t. Bio Tofu [F]	15,90

Für Soul Vegetarian

31. Paradise Bowl [A1, A2] 16,90
Gemüse-Tempura auf dem Duftreis mit Salat, frischer Mango, Avocado; verfeinert mit Teriyaki-Dip

32. Garden of Yums [A2, F] 16,90
Bio-Tofu in Tempura-Mantel, mit gedämpftem Gemüse, frischer Mango, und Duftreis; verfeinert mit Orangen-Mango-Dip



Hanoi Street-Food & Signatures

33. Pho Ga Tron [A1, A2, E] 16,90
Reisbandnudeln (lauwarm) mit gebratenem Hähnchenfleisch, verfeinert mit spezieller hausgemachter Soße, eingelegtem Gemüse, Gurke, Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen

34. Bo Cuon Sa [A2, J] 18,90
Gegrilltes Bio-Rinderhackfleisch auf Zitronengras-Spießen mit eingelegtem Gemüse, Salat; verfeinert mit hausgemachtem Tamarinden-Dip. Wahlweise mit:
+Reisnudeln (lauwarm) oder
+Reis

35. Tom Rim Sa [A2, B, J] 18,90
Karamellisierte Zitronengras-Garnelen im Topf mit gedämpftem Gemüse (Broccoli, Karotten und Zucchini), serviert mit Reis

36. Coco Mango [A1, A2, G]
Cremiges und fruchtiges Mango-Curry mit Kokosmilch, buntem Gemüse, frischer Mango; serviert mit Reis. Wahlweise mit

36r. Rindfleisch	18,90
36h. Knuspriges Hähnchen [A1, A2]	18,90
36g. Garnelen [B]	20,90
36e. Knusprige Ente [A1, A2]	20,90
36l. Gegrillter Lachs [D]	21,90
36t. Bio-Tofu [F]	16,90

37. Salmon Lover [A1, A2, D] 19,90
Frischer gegrillter Lachs, buntes Gemüse, gebraten in Teriyaki-Sauce, dazu Duftreis

38. Golden Duck [A2] 21,90
Gegrilltes Barbarie-Entenbrustfilet, Grünspargel, Broccoli, Blumenkohl, Babykarotten. Serviert mit hausgemachter Orangen-Mango-Sauce und Duftreis

HAUPTSPEISEN

HANOI OI & SUSHI

Nigiri (2 Stk.) B, D

SN1. Sake 6,50
Schottland Bio-Lachs

SN2. Tuna 6,90
Thunfisch

SN3. Ebi 6,90
Gekochte Garnelen

SN4. Hotategai 7,50
Flambierte Jakobsmuscheln

SN5. Unagi 7,50
Gegrillter Salzwasseraal A1

SN6. Green 6,50
Crispy Grünspargel A1

SN7. Avocado 5,90
Avocado

Maki (2 Stk.) B, D, F

SM1. Sake 6,50
Schottland Bio-Lachs

SM2. Tekka 6,90
Thunfisch

SM3. Mutsu 6,90
Butterfisch und Schnittlauch

SM4. Ebi Tempura 7,50
knusprige Garnelen A1

SM5. Anago 7,50
gegrillter Salzwasseraal A1

SM6. Avocado 5,90
Avocado

SM7. Kappa 5,90
Gurke

"Sushi-Rolle und Maki aus dem Sushi-Menü sind auf Wunsch auch vegetarisch zu erhalten
Alle Sushi-Speisen werden mit Sojasoße, Wasabi und eingelegtem Ingwer serviert"



Sashimi (3 Stk.) B, D

SA1. Sake 9,50
Schottland Bio-Lachs

SA2. Tuna 11,50
Thunfisch

SA3. Butterfisch 9,50
Butterfisch

SA4. Deluxe Sashimi 32,50 (15 Stk.)
Schottland Bio-Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, Großgarnelen, Butterfisch, Seetangsalat

(inside-out roll) Uramaki (8 Stk.) B, D

SU1. Alaska 12,90
Schottland Bio-Lachs, Avocado und Tobiko

SU2. California 12,50
Surimi, Avocado, Tobiko A1

SU3. Maguro 13,50
Thunfisch, Gurke, Tobiko

SU4. Anago 13,50
Gegrillter Salzwasseraal, Gurke, Sesam A1, J

SU5. Ebi Tempura 13,50
Knusprige Großgarnelen, Gurke, Sesam A1, J

SU6. Hotategai 13,50
Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko

SU7. Spicy Tuna 13,50
Gehackter Thunfisch, Mayo-Chili, Sesam G, J

SU8. Veggie Roll 12,50
Avocado, Gurke, Sesam J

Tempura Big Roll (8 Stk.) A1, B, D, G

ST1. Crispy Lachs 16,90
Frittiertes Sushi mit Schottland Bio-Lachs, Avocado, Frischkäse

ST2. Crispy Tuna 17,90
Frittiertes Sushi mit Thunfisch, Avocado, Frischkäse

ST3. Crispy Hanoi 18,90
Frittiertes Sushi mit Schottland Bio-Lachs, Thunfisch, Garnelen, Avocado, Tobiko, Frischkäse

ST4. Crispy Veggie 16,90
Frittiertes Sushi mit Gurke, Avocado, Mango

Hanoi Special Rolls (8 Stk.) B, D

SR1. Salmon On The Beach A1, G — 16,50
Ebi Tempura, Avocado, Frischkäse; bedeckt mit Feuerlachs

SR2. Rock N' Roll G — 16,50
Avocado, Garnelen, Frischkäse; bedeckt mit Lachs, Tobiko und Mayo-Chili Sauce

SR3. Midnight Tuna G — 16,50
Tuna-Tatar, Gurke, Avocado, Frischkäse; bedeckt mit Feuerthunfisch

SR4. Taste The Rainbow A1, G — 17,50
Surimi, Gurke, Mango, Frischkäse; bedeckt mit Lachs, Thunfisch, Avocado und Tobiko

SR5. Hanoi Souls A1, G — 17,50
Ebi Tempura, Avocado, Mango, Frischkäse; bedeckt mit Tuna-Tatar

SR6. Sassy Lobster G — 16,50
Butterfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Schnittlauch; bedeckt mit Garnelen

SR7. Anago Delight A1, G — 16,50
Gegrillter Salzwasseraal, Gurke, Avocado, Frischkäse; bedeckt mit Tobiko

SR8. Buddha Roll A1 — 16,50
Gurke, Mango, Tempura-Spargel; bedeckt mit Avocado

Hanoi Omakase-Sushi Set
"Ich überlasse es Ihnen" (MENÜ NACH EMPFEHLUNG DES CHEFS)

Für 1 Person

SO1. For You 1 — 25,50
1 Hanoi Special Roll, 2 Stk. Nigiri, 3 Stk. Sashimi, Seetangsalat

SO2. For You 2 — 25,50
1 Tempura Big Roll, 1 Maki, Edamame, Seetangsalat

SO3. For You 3 — 26,50
1 Tempura Big Roll, 2 Stk. Nigiri, 3 Stk. Sashimi, Seetangsalat

Für 2 Personen

SO4. Sweetheart — 53,00
1 Hanoi Special Roll, 1 Tempura Roll, 1 Maki, 2 Stk. Nigiri, 4 Stk. Sashimi, Edamame, und Seetangsalat

Für 3 Personen

SO5. All-in-One — 79,00
1 Hanoi Special Roll, 1 Tempura Roll, 1 Inside-Out, 2 Maki, 3 Stk. Nigiri, 6 Stk. Sashimi, Edamame, und Seetangsalat

HANOI OI & SUSHI

DESSERT

D1. Mochi-Mochi [G] 7,50

3 verschiedene Mochi-Eissorten mit Schokosauce
und Obst der Saison

D2. Hanoi in Schwarzwald [G] 7,50

Schwarzer Klebreis mit Kokosmilch und Naturjoghurt

D3. Banh Chuoi Nuong [E] 7,50

Gegrillte Banane mit Klebreismantel, serviert mit
Kokosmilch und Erdnüssen

Getränke KARTE



Homemade Lemonades

G1. Chanh Da [6] — 7,50
Limette, Minze, Eiswürfel

G2. Chanh Day [6] — 7,50
Frische Maracuja, Maracujasaft, Minze, Eiswürfel

G3. Tra dao Spezial [6] — 7,50
Pfirsiche Tee, frische Orange, Orangesaft, Zitronengras, Eiswürfel

G4. Hanoi Limo [6] — 7,50
Hibiskus Tee, Maracujasaft, Eiswürfel

Hanoi & Classic Cafe

G8. Cafe Hanoi [G] — 4,50
Vietnamesischer Kaffee | Kondensmilch (warm)

G9. Cafe Nau Da [G] — 4,50
Vietnamesischer Kaffee | Kondensmilch | Eiswürfel

Soft Drink

	0.3L	0.5L
Coca Cola / Coca Cola Light / Coca Cola Zero [4, 6]	3,90	5,50
Fanta / Sprite / Spezi [4, 6]	3,90	5,50
Bitter Lemon / Ginger Ale [4, 6]	4,70	5,90
Lycheesaft / Johannisbeersaft / Maracujanektar / Mangonektar	4,70	5,90
Saftschorle	3,90	5,50
Tafel Wasser Still / Medium	3,50	5,20
Teinacher Gourmet Still / Medium		7,50 Fl. 0,75L

Warm

G5. Classic Tee — 3,50
Jasmin oder Grüntee

G6. Zitronengras Tee — 4,50
Frisches Zitronengras, Kumquats (oder Orange), Yuzu-Sirup

G7. Ingwer Tee — 4,50
Frisch Bio-Ingwer, Orange, Honig

Biere

Baisinger Pils/ Pils Alkoholfrei [A3]	3,70	0.3L
Radler [A3, 6]	3,70	0.3L
Baisinger Hefeweizen [A3]	5,70	0.5L
Baisinger Hefeweizen Alkoholfrei [A3]	5,70	0.5L
Saigon Bier [A3]	5,20	0.3L

Wein

Rosé

Wildklasse Rosé, Weingut Hirsch Württemberg, feinfruchtig	6,90 0.2L	28,00 Flasche

Ein richtig leckeres Rosé mit herzhaft prickelnden Himbeer- und Johannisbeernoten. Macht Lust auf ein zweites Glas.

Weißweine

Bianco di Custoza, Cantine Lenotti Italien trocken	6,90 0.2L	28,00 Flasche

Unwiderstehlich! Fruchtig-duftig, knackig-frisch. Aromen von reifen Früchten.

Weissburgunder/Sauvignon Blanc Bischoffinger Winzer	7,50 0.2L	31,00 Flasche

Saftig und frisch, mit feinem Duft nach reifen Quitten, saftigen Aprikosen und gelben Stachelbeeren. Perfekte Balance von feiner Süße und erfrischender Säure.

Spirituosen

Ozeki Japanische Sake (15% Vol, warm oder kalt, 0,2l)	6,90
Nep Moi (Vietnamesische Spirituosen 40% Vol, 4cl)	4,90

Rotweine

Rosso Passo Italien trocken	7,50 0.2L	31,00 Flasche

Das weiche Bouquet von Waldfrüchten macht diesen Rotwein, der an den Hügeln des Gardasees wächst, so unwiderstehlich. Eine samtig-weiche Cuvée aus Merlot und Sangiovese.

Quota 29 Menhir Italien trocken	7,50 0.2L	31,00 Flasche

Quota 29 Menhir ist ein edler Rotwein mit Aromen von reifen roten Früchten und Gewürzen. Er bietet eine ausgewogene Struktur, weiche Tannine und eignet sich hervorragend zu Fleischgerichten und Käse. Ein Wein für anspruchsvolle Genießer.

Weinschorle

Weißwein	5,90
Rotwein/Roséwein	6,50

Getränke KARTE

Hanoi Oi Calw

BADSTRS.4
75365 CALW
07051 8063932

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag Ruhetag

Mo., Mi.-Fr.
11:30 - 15:00 Uhr; 17:00 - 21:00 Uhr

Sa., So. & Feiertag
12:00 - 21:00 Uhr

Hanoi Oi Nagold

BAHNHOFSTR. 4
72202 NAGOLD
07452 6054091

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag Ruhetag

Mo., Mi.- Do.
11:30 - 15:00 Uhr; 17:00 - 21:30 Uhr

Freitag
11:30 - 15:00 Uhr; 17:00 - 22:00 Uhr

Sa.
12:00 - 22:00 Uhr

So. & Feiertag
12:00 - 21:30 Uhr

Hanoi Oi Herrenberg

BAHNHOFSTRAßE 2/3
71083 HERRENBERG
07032 7949660

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag Ruhetag

Mo., Mi.- Do.
11:30 - 15:00 Uhr; 17:00 - 21:30 Uhr

Freitag
11:30 - 15:00 Uhr; 17:00 - 22:00 Uhr

Sa.
12:00 - 22:00 Uhr

So. & Feiertag
12:00 - 21:30 Uhr