



KOLIN
RESTAURANT & BAR

Menu



Appetizer



Edamame ^f 3,90
Gekochte Sojabohnen mit Meersalz und Chili

Sommerrollen

Goi Cuon Bo ^d 6,90
Gegrilltes Rind mit Tamarindensoße

Goi Cuon Tom ^{a,b,e,f} 7,90
Argentinische Rotgarnelen mit Hoisinsoße und Erdnüsse

Goi Cuon Cua ^{a,b,d} 8,90
Butterkrebs mit Limetten-Fisch Soße

Goi Cuon Ga Nuong ^d 6,90
Gegrilltes Huhn mit Limetten Fisch Soße

Vegetarische Goi Cuon Chay ^{a,f,e} 6,90
Zitronengras-Tofu mit Hoisinsoße und Erdnüsse

Salat

Goi Du Du Tom ^{b,d,e} 10,90
Grüner Papayasalat mit argentinischen Rotgarnelen

Goi Xoai Vit ^{a,d,e} 10,90
Grüner Mangosalat mit knuspriger Ente

Goi Ca Lach ^{f,d,k} 12,90
Vietnamesisches Lachs Ceviche

Goi Muc ^{d,j} 11,90
Baby Tintenfischsalat

Kleine Pho

Wird auch 24 Stunden Suppe genannt und ist das bekannteste Nationalgericht Vietnams. Die kräftige Suppe wird mit frischen Kräutern, Reisbandnudeln und mit dem Fleisch der Wahl serviert.

Pho Bo ^{a,d,f} 7,90
Rindfleisch

Pho Ga ^{a,d,f} 7,90
Maishähnchen

Roll It Yourself – Perfekt zum Teilen!

In Reispapier zum selbst Rollen mit folgenden Komponenten:

Reispapier, Reismudeln, Salatblätter, asiatische Kräuter, Gurke, Frühlingszwiebeln, Bohnensprossen, Erdnüsse, geröstete Zwiebeln und hausgemachte Saucen. Zusätzlich können Sie aus folgenden Kombinationen wählen:

Bo Nuong La Lot ^{a,d,f,k} Gegrilltes Rindfleisch im Pfefferblatt	18,90	Vit Quay ^{a,b,d} Knusprige Ente	19,90
Tom Nuong ^{a,b,d} Gegrillte argentinische Rotgarnelen	22,90	Ga Nuong ^{a,b,d} Gegrilltes Maishähnchen	18,90



Spezialitäten Vom Chefkoch empfohlen



Uc Vit Nuong ^d Gemüse, grüne Pfeffersoße, gegrillte Entenbrust	22,90
Cha Ca Ha Noi ^d Seeteufel, Kurkuma, Salat, Reismudeln	22,90
Suon Be Nuong BBQ Kalb Sparerips	22,90
Tom Rim Nuoc Dua ^{b, d} Karamellisierte Riesengarnele in Kokoswasser	22,90
Surf & Turf ^b Argentinisches Hüftsteak ca. 250 Gramm und Riesengarnele in Basilikumsoße mit	25,90
Tom Hum Nuong Sot Me ^{b, d} Gegrillter Hummer in Tamarindensoße	29,90



Reismudel Bowl



Bun Ga ^{d,e} Gegrilltes Maishähnchen mit frischen Kräutern in Limetten-Fisch Vinaigrette	17,90
Bun Bo ^{d,e} Argentinisches Rind mit frischen Kräutern in Limetten-Fisch Vinaigrette	17,90
Bun Vit ^{a, d,e} Knusprige Ente mit frischen Kräutern in Limetten-Fisch Vinaigrette	18,90
Bun Chay ^{d,e,f} Tofu mit frischen Kräutern in Limetten-Fisch Vinaigrette	15,90
Bun Tom ^{b, d, e} Gegrillte Riesengarnelen mit frischen Kräutern in Limetten-Fisch Vinaigrette	20,90



Fleischgerichte



Ente:

Vit Ca Ri ^{a,d,g} Knusprige Ente mit Gemüse in roter Curry Soße, Reis	19,90
Vit Hat Dieu ^{a,d,e,f} Knusprige Ente mit Gemüse und Cashewnüssen , Hoisin Soße, Reis	19,90
Vit Sot Dau Phong ^e Knusprige Ente mit Gemüse, Erdnusssoße, Reis	19,90

Argentinisches Rind:

Bo Xao Can Nuoc ^{d,i} Gebratene Rinderhüfte, Wassersellerie, Zwiebeln, Reis	19,90
Bo Xao Xa Ot ^d Gebratene Rinderhüfte mit Gemüse und Zitronengras, Peperoni, Reis	19,90
Bo Xao La Que ^d Gebratene Rinderhüfte, Basilikum, Peperoni, Gemüse, Reis	19,90
Bo Sot Vang ^d Geschmorte Rinderwade, Zimt, Anisstern, Reisnudeln, gemischter Salat	19,90

Maishähnchen:

Ga Xao Ca Ri ^{d,g} Gebratenes Maishähnchen mit Gemüse in roter Currysoße, Reis	17,90
Ga Xao Xa Ot ^d Gebratenes Maishähnchen mit Gemüse, Zitronengras, Peperoni, Reis	17,90
Ga Xao La Que ^d Gebratenes Maishähnchen mit Gemüse, Basilikum, Peperoni, Reis	17,90



Meeresfrüchte



Ca Chien Gion ^d Ganze knusprige Dorade, Pak Choi, Ingwer, Reis	20,90
Ca Mat Quy Xao Tieu Xanh ^d Gebratener Seeteufel mit Gemüse, in grüne Pfeffersoße, Reis	20,90
Mit Xao Gion Thap Cam ^{a,b,c,d,i} Knusprige Eiernudeln mit Garnelen und Babytintenfisch	20,90
Tom Xao Ca Ri ^{b,d,g} Gebratene Riesengarnele mit Gemüse und roter Currysoße, Reis	21,90
Tom Xao Tieu Xanh ^{b,d} Gebratene Riesengarnele, grüne Pfeffersoße, Zwiebeln, Koriander, Reis	21,90

Vegetarisch & Vegan

Rau Xao Thap Cam ^f Gebratenes Gemüse & Tofu	16,90
Tofu Ca Ri ^{d, f, g} Tofu mit Gemüse und roter Currysoße, Reis	16,90
Tofu Kho Tieu ^f Im Tontopf geschmorter Tofu mit Pilzen	16,90
Mi Xao Gion Chay ^{a, c, d, f, i} knusprige Eiernudeln mit Auberginen, Gurke, Tofu und Sellerie	16,90
Tofu Sot Nam ^f Gedämpfter Seidentofu mit Pilzen	16,90

Beilagen

Com Trang Jasminreis	2,00	Khoai Lang Süßkartoffel Pommes	5,00
Com Chien Trung ^{c, d} Eierreis	5,00	Cai Trang Pak Choi	5,00
Bun Reisnudeln	2,00	Banh Trang Reispapier 5 Stück	1,50

Dessert

Mango Sticky Rice	7,90
Che Chuoi ^{e, k} Kochbanane mit Tapiokaperlen, Sesam, Erdnüsse, Kokosmilch	6,90
Mochi (Matcha, Schoko, Vanilla) ^g	6,90
Matcha Sesam Eis in Kokosnuss mit Früchten ^{g, k}	7,90

Allergene

Alle Speisen sind ohne Zusatzstoffe:

- 1 – Mit Farbstoff
- 2 – Mit Konservierungsstoff
- 3 – Mit Antioxidationsmittel
- 4 – Mit Geschmacksverstärker
- 5 – Geschwefelt
- 6 – Geschwärzt
- 7 – Mit Phosphat
- 8 – Mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 – Koffeinhaltig
- 10 – Chininhaltig
- 11 – Mit Süßungsmittel
- 13 – Gewachst

Deklarationspflichtige Allergene:

- a – Glutenhaltiges Getreide
- b – Krebstiere
- c – Eier
- d – Fische
- e – Erdnüsse
- f – Soja(bohnen)
- g – Milch
- h – Schalenfrüchte
- i – Sellerie
- j – Senf
- k – Sesamsamen
- l – Schwefeldioxid und Sulphite
- m – Lupinen
- n – Weichtiere