





## **Die vietnamesische Esskultur . . .**

**Die vietnamesische Küche ist ein Spiel aus Tradition und Moderne, eine Kunst der Harmonie und Balance. Sie spiegelt die Vielfalt, Feinheit und kulturelle Tiefe eines Landes wider, das seit Jahrtausenden im Einklang mit der Natur lebt.**

**In jedem Gericht begegnen sich Duft, Geschmack und Farbe, ein zartes Gleichgewicht zwischen Yin und Yang, zwischen Mensch und Natur. Frische Zutaten, duftende Kräuter und reichlich Gemüse, dazu nur wenig Fett. So entsteht ein gesunder, natürlicher und authentischer Lebensstil, der in Vietnam seit Generationen gepflegt wird.**

**Die Vielfalt der vietnamesischen Küche zeigt sich in ihren unzähligen Zubereitungsarten: Kochen, Dämpfen, Grillen, Braten, Marinieren. Jede Technik erzählt ihre eigene Geschichte und macht aus jeder Mahlzeit ein kleines Fest der Sinne.**

**Typische Gewürze wie Pfeffer, Ingwer, Knoblauch, Chili, Perilla oder Thai-Basilikum verleihen den Speisen nicht nur ihren unverwechselbaren Charakter, sondern spiegeln auch die offene, kreative Seele Vietnams wider. Lebendig, herzlich und voller Leidenschaft.**

**Für Vietnamesen ist das gemeinsame Essen weit mehr als nur eine Mahlzeit. Es ist ein Moment der Nähe, in dem Generationen an einem Tisch zusammenkommen, Geschichten teilen, lachen und Erinnerungen schaffen. Essen nährt nicht nur den Körper, sondern auch die Seele. Es ist Ausdruck von Dankbarkeit, Gastfreundschaft und Harmonie.**

**Aus diesem Geist heraus wurde DOAN gegründet. Als kulinarische Reise, die Sie einlädt, die Aromen, Geschichten und Stimmungen Vietnams zu entdecken. Lassen Sie sich führen in eine Welt, in der jede Zutat erzählt, jeder Duft berührt und jedes Gericht eine Geschichte trägt.**

**Eine Einladung, zu genießen, zu erleben und zu fühlen, wie die vietnamesische Kultur in jedem Bissen lebendig wird.**

**Ihre Doan Familie und Chefkoch Binh!**

## C O L D   S T A R T E R S

	<b>Classic Summer Roll</b>	Vietnamesische Sommerrollen mit Topping	
101	<b>Garnelen</b>		■ 11,9
102	<b>Huhn</b>		■ 9,9
103	<b>Tofu</b>		■ 9,9
104	<b>Summer Paradise</b>	dreierlei Sommerrollen / Mangosalat	■ 15,9
112	<b>Beef Tataki</b>	Roastbeef / Frühlingszwiebeln / Avocado / hausgemachte Sesam Sauce	■ 16,9

## S A L A D S

105	<b>Pawpaw Garnelen</b>	grüner Papayasalat / Black Tiger Prawn / Thai-Basilikum / Röstzwiebeln / Erdnüsse / Kräuter	■ 14,9
106	<b>Veggie Pawpaw</b>	grüner Papayasalat / Basilikum / Röstzwiebeln / Erdnüsse / Kräuter	■ 11,9
107	<b>Mango Ente</b>	Mangostreifen/ knusprige Ente / Schalotten / Erdnüsse / Kräuter	■ 14,9
108	<b>Mango Veggie</b>	Mangostreifen / Schalotten / Erdnüsse / Kräuter	■ 11,9
109	<b>Grilled Chicken</b>	Avocado / Hühnchenbrust / Gurke / Mango / Schalotten / Kräuter	■ 14,9
110	<b>Beef Sweet Lemon</b>	Peperoni / Kräuter / Schalotte / Roastbeef / Limetten / Minze	■ 16,9
111	<b>Tuna Avocado</b>	Avocado / Thunfisch / Mango / Schalotten / Kräuter / Ponzu / Peperoni	■ 16,9
115	<b>wahlweise mit Lachs</b>		■ 16,9
116	<b>Veggie Avocado</b>	Avocado / Mango / Schalotten / Kräuter / Ponzu	■ 14,9

## WARM STARTERS

<b>200</b>	<b>Edamame</b>	Japanische Sojabohnen / Hymalayasalz 	■ 5,9
<b>201</b>	<b>Crispy Nem</b>	Hühnchen-Garnelen Füllung	■ 9,9
<b>244</b>	<b>Crispy Veggie Tempura</b>	Lotuswurzeln / Aubergine im Tempurateig / Dressing nach Hausrezept 	■ 9,9
<b>299</b>	<b>Crispy Wantan</b>	Garnelen / Hünchen / gebacken	■ 9,9
<b>207</b>	<b>Spring-Han Scallops</b>	Jacobsmuscheln gegrillt / Spargeln / Frühlingszwiebeln / hausgemachte Teriyaki Sesam Sauce	■ 16,9
<b>203</b>	<b>Grilled Baby-Spareribs</b>	Baby-Spareribs / Sesam / hausgemachte Barbecue-Tamarinde Sauce	■ 14,9
<b>211</b>	<b>Red Calamari Tempura</b>	Baby Camalari / Kaffir / Limette / geröstet	■ 14,9
<b>204</b>	<b>Grilled Prawn</b>	Black Tiger Garnelen / gegrillt / Erdnusssoße	■ 14,9
<b>2099</b>	<b>Salty Soft Shell</b>	Butterkrebs / Frühlingszwiebeln / hausgemachte Ingwersoße / Papaya Salat	■ 17,9
<b>290</b>	<b>Finger Food Platte</b>	dreierlei knusprige Frühlingsrolle aus Garnelen / Hünchen / Hühnchen-Garnelen Füllung / gebackene Wantan	■ 15,9
<b>205</b>	<b>God of Sharing</b> ab 2 Personen	Frühlingrollen Mix / Sommerrolle / Crispy Wantan / Mango Salat Ente / Calamari / Hacao & Xiu Mai / Garnelentempura	
	Price per Person		■ 19,9

## DUMPLINGS

<b>210</b>	<b>Hacao &amp; Xiumai</b>	Garnelen-Hühnchen Dumplings	■ 12,9
<b>2112</b>	<b>Veggie Gyoza</b>	Gemüse in Teigtasche	■ 10,9
<b>213</b>	<b>Mixed Dumplings</b>	Gemischte Dumplings	■ 14,9
<b>222</b>	<b>Spicy Wantan</b>	Teigtasche / Hühnchen-Garnelen-Paste / hausgemachte Chili-Sauce	■ 12,9

# Chef Binh's Favourites

## COLD STARTERS

113	Tuna Tataki	Tuna gegrillt / Frühlingszwiebeln / Avocado / hausgemachte Sesam Sauce	16,9
-----	-------------	--	------

## GRILL

*alle Grillgerichte sind wahlweise mit Jasminreis oder gebrillierte Süßkartoffel*

917	Smoked Duck	Geräucherte Entenbrustfillet / Gemüse wahlweise mit: oder	29,9
		hausgemachte Sesam-Teriyaki Sauce hausgemachte Black Pepper Sauce	
911	Pepper Entrecôte	Entrecôte / Spargel / Zuckerschoten / Shitakepilze Black Pepper Sauce	31,9
914	Tommy Beef	Entrecôte / Black Tiger Prawn / grüne Spargel / Teriyaki-Sesam-Sauer Sauce nach Hausrezept	37,9
912	Pepper Tuna Tuna	Tuna Filet / Sesam / Gemüse / Black Pepper Sauce	29,9
913	Teri Tuna Tuna	Tuna Filet / Gemüse / Sesam / Kräuter-Seitling / Teriyaki-Sauce	29,9
916	The Salmon Choice	Lachs Filet / Gemüse / hausgemachte Sesam-Teriyaki Sauce	27,9
915	Tommy & Jacob	Black Tiger Prawn / Jakobsmuscheln / Mangold / Kräuter-Seitling / hausgemachte Sesam-Kikoman Sauce grüner Spagel /	37,9

„Sprechen Sie uns gerne an wenn Sie  
eine andere Soße zu Ihrem Gericht haben möchten  
und wir versuchen unser Bestes!“

## ROLLING INTO HAPPINESS

Große Platte zum Selber-Rollen mit Reispapier, lauwarmen Reisnudeln, verschiedene Kräutern, frischem Salat, Karotten und Gurke serviert mit einer hausgemachte Soße

930	<b>Chicken</b>	Hühnchenbrustfilet / gegrillt	24,9
940	<b>Duck</b>	knusprige Entenbrustfile	25,9
950	<b>Black Tiger Prawn</b>	Black Tiger Garnelen / gegrillt	28,9
960	<b>Tofu</b>	marinates Tofu	20,9
970	<b>Mix Rolling</b> for 2 pers.	Hühnchenbrustfilet gegrillt / mariniertes Tofu / knusprige Entenbrustfilet / gegrillte Black Tiger Garnelen  price per person	25,9

Wir helfen Ihnen mit dem Rollen, sprechen Sie uns immer gerne an  
und wir rollen uns gemeinsam ins Glück!

## CLASSIC CURRY

alle roten Currygerichte werden mit Jasminreis und frischem saisonalem Gemüse serviert

841	<b>Chicken</b>	Hühnchenfilet / gegrillt		23,9
842	<b>Nice Old Duck</b>	Entenbrust / knusprig		26,9
843	<b>Trapped Prawn</b>	Black Tiger Prawn		29,9
844	<b>Tasty Tofu</b>	Tofu		19,9
845	<b>Salmon</b>	Lachs / gegrillt		26,9

## WOK

Alle Wokgerichte werden mit Jasminreis und frischem saisonalem Gemüse serviert

801	<b>Spicy Chicken Cashew</b>	Hühnchenbrustfilet / Cashew Nuss Soße nach Hausrezept / getrocknete Chili-Schoten	   23,9
809	<b>Chicken Teri</b>	Hühnchenbrustfilet gegrillt / Teriyaki Sauce nach Hausrezept	24,9
822	<b>Sweet'nd Tangy Chicken</b>	Hühnchenbrustfilet / Sesam / Ananas / Tamarinde-Honig Sauce nach Hausrezept	   23,9
8005	<b>Crispy Rice'n Duck</b>	Eierreis mit Gemüse/ knusprige Entenbrust / Erdnuss-Soße	23,9
810	<b>Ginger Duck</b>	knusprige Entenbrust / Ingwer-Sojasoße	26,9
815	<b>Black Pepper Duck</b>	knusprige Entenbrust / Buttercreme / schwarzer Pfeffer / schwarze Bohnen	26,9
820	<b>Beef Lemonzee</b>	Black Angus / Peperoni / Zitronengrass	   25,9
829	<b>Beef Man-Tay</b>	Black Angus / grüner Spargel / Shitake Pilze / Austern Sauce	26,9
808	<b>Shaking Beef</b>	Entrecôte Würfel / Zuckerschoten / Spargel / Teriyaki Sauce nach Hausrezept wahlweise mit Jasminreis oder gegrillte Süßkartoffel	28,9
817	<b>Tom Basil</b>	Black Tiger Prawn / mariniert / Kräuterseitling / Pilze / Thai-Basilikum Sauce nach Hausrezept	29,9
8999	<b>Claypot Rice</b>	gegrillter Reis / Black Tiger Prawn / Jakobsmuscheln / Black Angus / Hühnerbrustfilet	28,9

## VEGGIE WOK

Alle Wokgerichte werden mit Jasminreis und frischem saisonalem Gemüse serviert \*Vegan\*

851	<b>Sweet'nd Tangy Tofu</b>	Tofu / Sesam / Tamarinde-Honig Sauce nach Hausrezept	    19,9
853	<b>Tofu Teri</b>	Tofu / Teriyaki Sauce nach Hausrezept	   19,9
850	<b>Vegetable Wok</b>	verschiedenes Gemüse / Sojabohnenpaste	    19,9
852	<b>Tofu Lemon Zee</b>	Tofu / Zitronengrass / Peperoni / Sojabohnenpaste	   19,9
854	<b>Tofu Claypot</b>	Tofu / mariniert / gegrillter Jasminreis / Gemüse / Sojabohnenpaste	   19,9
855	<b>Tofu Om Nam</b>	karamellisiertes Tofu / Shitake Pilze / Sojabohnenpaste	   19,9
856	<b>Tofu Spicy Cashew</b>	Tofu / Cashew Nuss Soße nach Hausrezept	    19,9

## **N O O D L E   S O U P S**

### **W H A T   T H E   P H O ? !**

		Große Reisbandnudeln serviert mit frischen Kräuter und eine hausgemachte Rinderbrühe sowie eine Hoisin - Chili Sauce
<b>401</b>	<b>Pho Bo</b>	Black Angus
<b>402</b>	<b>Pho Ga</b>	Hühnerbrustfilet
<b>403</b>	<b>Pho Tofu</b>	Tofu

### **R A M E N   S O U P**

<b>405</b>	<b>Lee´s Ramen</b>	Ramen / knusprige Entenbrust / Hühnerbrühe / Pak-Choi / frische Kräuter / Lotuswurzel / Ei	■ 22,9
<b>406</b>	<b>Tofu So Spicy</b>	Ramen / Tofu / Gemüsebrühe /Pak-Choi / frische Kräuter / Lotuswurzel	■ 19,9
<b>407</b>	<b>Mama´s Ramen</b>	Ramen / Hähnchenbrust / gegrillt / Hühnerbrühe / Pak-Choi / frische Kräuter / Lotuswurzel / Ei	■ 21,9

### **B U N   B O W L S**

		lauwarmer Reisnudelschale mit verschiedenen Kräutern, Erdnüssen und frischem Salat serviert mit hausgemachte Limetten-Chili-Dressing oder veganes Dressing	
<b>501</b>	<b>Bun bo</b>	marinierter Black Angus / hausgemachte Frühlingsrolle	■ 21,9
<b>502</b>	<b>Bun Ga</b>	Hühnerbrustfilet gegrillt / hausgemachte Frühlingsrolle	■ 20,9
<b>503</b>	<b>Bun Vit</b>	Entenbrust / knuspig	■ 22,9
<b>504</b>	<b>Bun Tofu</b>	mariniertes Tofu ✓	■ 19,9

### **V I E - P A D T H A I**

		Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Kräutern, Tamarindesoße, marinierte Chiliflöckchen, Erdnüssen und Röstzwiebeln	
<b>705</b>	<b>Black Angus Beef</b>	marinierter Black Angus	■ 22,9
<b>706</b>	<b>Crispy Duck</b>	Entenbrust / knuspig	■ 22,9
<b>707</b>	<b>Chicken</b>	Hühnerbrustfilet	■ 21,9
<b>708</b>	<b>Black Tiger Prawn</b>	marinierter Black Tiger Prawn	■ 28,9
<b>709</b>	<b>Tofu</b>	mariniertes Tofu ✓	■ 19,9