



# VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

## MENU

### **KINH MOI QUI KHACH - WILLKOMMEN**

Bei uns im Vina Pearl können Sie besonders ausgewählte Gerichte aus der reichhaltigen und gesunden vietnamesischen Küche probieren.

Genießen Sie unsere hausgemachten Köstlichkeiten, die wir nach Originalrezepten frisch zubereiten und mit ausgewählten Kräutern und Gewürzen der asiatischen Küche verfeinern.

Entspannen Sie sich mit unseren ausgesuchten vietnamesischen Kaffee- und Teesorten.

Klausenerstr. 53  
39112 Magdeburg  
Tel.: 0391 7276266  
Fax: 0391 63153166

Montag ist Ruhetag (außer an Feiertagen)

Dienstag bis Sonntag:

11:00 - 14:30 Uhr

17:30 - 21:00 Uhr

# VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

## SUP - SUPPEN

### 1. SUP CHUA NGOT 3,50 <sup>A,E</sup>

Leicht scharfe, süß-saure Suppe mit fein gehacktem Gemüse und Entenfleisch

### 2. MIEN GA 3,90 <sup>S,W</sup>

Würzige Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Morcheln und Sprossen, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern

### 3. SUP GA THAI 4,00 <sup>M</sup>

Scharfe Suppe mit Kokosmilch, Hühnerfleisch, Ananas, Zwiebeln, Champignons und frischem Koriander

### 4. SUP TOM 4,30 <sup>F,K,M</sup>

Leicht scharfe Suppe mit Kokosmilch, ganzen Garnelen, Ananas, Sellerie, Pilzen, Zwiebeln, frischem Koriander

### 5. SUP RAU 3,90 <sup>S,W</sup> 🌱

Leichte Gemüsesuppe mit Tofuwürfeln, Morcheln und frischem Gemüse

### 5A. SUP WANTAN 4,20 <sup>A,K,S</sup>

Klare Gemüsesuppe mit Wantanbällchen gefüllt mit Garnelen und Hähnchen, dazu frisches Gemüse und Kräuter

## NOM RAU - SALATE

(MIT FRISCHEN ASIATISCHEN KRÄUTERN UND ERDNÜSSEN)

### 6. NOM GA LA CHANH 6,50 <sup>E,F,S</sup>

Hühnerfleischsalat mit Sojasprossen, Gurken, Möhren, Zwiebeln an hausgemachter Limonen-Fischsauce und Limonenblättern

### 7. NOM GIA DO 5,70 <sup>E,F,S</sup> 🌱

Eingelegte Sojasprossen mit Gurken, Karotten, Paprika und Kräutern

### 8. TOM CHIEN COM 7,90 <sup>A,E,K,S</sup>

Knusprige Riesengarnelen im Klebreismantel, dazu ein Sweet-Chilli Dip und ein Sojasprossen Salat

### 9. NOM MIEN BO 6,90 <sup>E,S,W</sup>

Glasnudelsalat mit Rindfleischstreifen, Sprossen, roten Zwiebeln, Ingwer und Karotten, alternativ a. mit Hähnchen

# VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

## MON KHAI VI-FINGERFOOD

### 10. NEM HAI SAN 4,90 <sup>A,K</sup>

Vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Hack-, Krabben- & Garnelenfleisch, Gemüse, Glasnudeln, mit hausgemachter Limonen-Fischsauce oder Sweet-Chili Dip

### 11. NEM CUON SONG 4,50 <sup>A,K,S</sup> 🌿

Reispapierrollen gefüllt mit Reispnudeln, Salat, Gurken, asiatischen Kräutern und Rindfleisch, serviert mit Limonen-Fisch Sauce, alternativ mit  
a. Hühnerfleisch & Garnelen  
b. Tofu

### 12. NEM CHAY 4,30 <sup>A</sup> 🌿

Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit versch. Gemüse, dazu Limonen-Fischsauce oder Sweet-Chili-Dip

### 14. WANTAN CHIEN 4,20 <sup>A</sup>

Knusprig gebackene Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, vegetarische Mini-Frühlingsrollen und Krabbenchips, dazu Sweet-Chili Dip

### 15. HA KAO 4,90 <sup>A,K,S</sup>

Gedämpfte Mini-Garnelenknödel mit hausgemachter Knoblauch-Sojasauce

### 16. TOM MIA VA CANG CUA 6,90 <sup>A,K</sup>

Rohrzuckerstange ummantelt von Garnelen- und Krabbenfleisch im Tempurateig knusprig gebacken, dazu Krabbenchips und Sweet-Chili Dip

### 17. VORSPEISENTELLER 7,90 <sup>A,K</sup>

Mit vietnamesischer Frühlingsrolle, Garnele im Klebreismantel, Krabbenchips, gebackene Wantan und Mini-Frühlingsrollen, dazu Sweet-Chili Dip

### 18. KIM CHI DUMPLINGS 4,90 <sup>A,S</sup> 🌿

Gedämpfte Teigtaschen mit Kim Chi-Füllung, leicht scharf, serviert mit unserer Knoblauch-Sojasauce

# VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

## BUN PHO - TRADITIONELLE NUDELGERICHTE

### V1. PHO GA 8,20 <sup>A,S</sup> 🌿

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleischstreifen, frischen Kräutern, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen, alternativ  
a. mit Tofu

### V2. PHO BO 9,50 <sup>A,S</sup>

Reisbandnudelsuppe mit saftigen Kalbsfleisch, Ingwer und vietnamesischen Kräutern

### V3. PHO XAO 9,50 <sup>A,C,S</sup>

Gebratene Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch, Sellerie, Möhrenstiften und anderem knackigen Gemüse, dazu frische Kräuter

### V4. MI WANTAN 8,90 <sup>A,K,S</sup>

Kartoffelnudeln in einer würzigen Brühe mit Wantan, Hühnerfleisch, Garnelen, Zwiebeln und frischem Gemüse

### V5. BUN BO NAM BO 9,50 <sup>A,E,S</sup> 🌿

Reisnudeln gemischt mit Rindfleisch, knackigen Sprossen, Erdnüssen, Kräutern und unserer hausgemachten Limonen-Fischsauce, alternativ  
a. mit Tofu

### V6. BUN NEM HAI SAN 8,90 <sup>A,K,S</sup>

Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern an Limonen-Fischsauce

### V7. MI XAO VIT 10,50 <sup>A,S</sup>

Woknudeln angebraten mit Ei, Karotten, Frühlingszwiebeln, Sprossen und anderem frischem Gemüse, dazu Ente gebacken und eine fruchtig-saure Sauce

### V8. MI XAO GA CHIEN 9,50 <sup>A,S</sup>

Gebratene Nudeln mit knackigem Wokgemüse und knusprig-zartem Hühnerfleisch, dazu eine fruchtig Sauce

### V9. PHO TRON 9,50 <sup>A,E,S</sup> 🌿

Reisbandnudeln mit knackigem Salat, asiatischen Kräutern, Erdnüssen an unserer hausgemachten Sauce mit zartem Rind, alternativ mit  
a. Hühnerfleisch  
b. Tofu

### V10. MIEN GA 8,90 <sup>A,B,S,W</sup>

Würzige Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Morcheln und Sprossen, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern

# VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

---

## DO NUONG - HEISSE PLATTE <sup>C</sup>

Nicht nur die Augen essen mit, sondern auch die Ohren!  
Wir servieren Ihnen auf einer heißen gusseisernen Platte kurz gebratenes Gemüse sowie zuerst mariniertes, dann gegrilltes Fleisch und/oder Fisch.

Zu jeder Platte servieren wir Reis und eine von Ihnen ausgewählte Soße.

Wählen sie zwischen:

- Leicht scharfe, würzige Ingwer-Austern Sauce <sup>W</sup>
- Fruchtig-säuerliche Rotcurry Sauce
- Cremige Erdnuss Sauce <sup>E</sup>

**S1. MIT ENTE 16,50** <sup>A,C</sup>

**S2. MIT RIND (ZITRONENGRAS-INGWER-MARINADE) 16,50** <sup>C</sup>

**S3. MIT ZARTEM HÜHNERFLEISCH VON DER KEULE 14,50** <sup>A,C</sup>

**S4. MIT RIESENGARNELEN 18,50** <sup>C,K</sup>

**S5. MIT LACHSFILET 18,50** <sup>C,K</sup>

**S6. GEMISCHTE VARIATION I 17,50** <sup>A,C,F,K</sup>

... mit knuspriger Ente, knusprigem Hühnerfleisch und Riesengarnelen im Klebreismantel

**S7. GEMISCHTE VARIATION II 16,50** <sup>A,C</sup>

... mit knuspriger Ente, gebratenem Hühnerfleisch, Garnelen und Rind

**S8. MIT TOFU 13,90** <sup>S</sup> 

# VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

## WOK GERICHTE DES HAUSES

ENTE & HÜHNCHEN - SERVIERT MIT DUFTREIS

### 21. VIT CHIEN XA OT 11,90 <sup>A,C,S,W</sup>

Ente im Knuspermantel dazu Bohnen, Paprika, Sellerie, Bambus, Champignons, Morcheln, Zwiebeln und Knoblauch gebraten mit Zitronengras und Chili

### 22. VIT CA RI DO 11,90 <sup>A,M</sup>

Rotcurry mit Kokosmilch, Tomaten, frischer Ananas, Lychee, Gurke und Limonenblättern, serviert mit knuspriger Ente

### 23. VIT CHUA NGOT 11,90 <sup>A</sup>

Knusprig gebackene Ente mit frischer Ananas, Paprika, Bambus, Sprossen und Erbsen in einer süß-sauren Sauce

### 24. VIT SOT LAC 11,90 <sup>A,E,M</sup>

Geröstete Ente mit Brokkoli, Bohnen, Champignons und Paprika in einer cremigen Erdnusssauce

### 25. VIT CA RI VANG 11,90 <sup>A,E,M</sup>

Gebackene Ente auf einem leicht scharfen Gelbcurry mit Kokosmilch, Bambus, Champignons, Paprika, Brokkoli, Bohnen und Limonenblatt, verfeinert mit Erdnuss

### 31. GA XA OT 10,90 <sup>A,C,S,W</sup>

Hühnerbruststreifen gebraten mit Sellerie, Knoblauch, Zwiebeln, Bohnen, Ingwer, Morcheln, Bambus, Champignons, Zitronengras und Chili in einer würzigen Austernsauce, alternativ mit

- a. knusprigem Hähnchen (Brust)
- b. knusprigem Hähnchen (Schenkel)

### 32. GA CA RI DO 10,90 <sup>A,M</sup>

Zartes Hühnerfleisch gebraten auf einem leicht-scharfen Rotcurry mit Kokosmilch, dazu Tomaten, frische Ananas, Lychee, Gurke und Zwiebeln

- a. knusprigem Hähnchen (Brust)
- b. knusprigem Hähnchen (Schenkel)

### 33. GA CHUA NGOT 10,90 <sup>A</sup>

Gebratenes Hühnerfleisch mit einer fruchtigen Sauce, Erbsen, Paprika, Bambus, Sprossen, Karotten und frischer Ananas, alternativ mit

- a. knusprigem Hähnchen (Brust)
- b. knusprigem Hähnchen (Schenkel)

### 34. GA SOT LAC 10,90 <sup>A,E,M</sup>

Hühnerfleisch gebraten mit Paprika, Bohnen, Brokkoli und Zwiebeln an unserer hauseigenen Erdnusssauce, alternativ mit

- a. knusprigem Hähnchen (Brust)
- b. knusprigem Hähnchen (Schenkel)

# VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

## WOK GERICHTE DES HAUSES

RIND & FISCH - SERVIERT MIT DUFTREIS

### 35. GA CA RI VANG 10,90 <sup>A,E,M</sup>

Hühnerfleisch angebraten mit einem leicht scharfen Gelbcurry, dazu Bohnen, Paprika, Brokkoli, Champignons und Limonenblatt, verfeinert mit Erdnuss, alternativ mit  
a. knusprigem Hähnchen (Brust)  
b. knusprigem Hähnchen (Schenkel)

### 41. BO XAO XA OT 12,50 <sup>A,C,S,W</sup>

Zartes Rindfleisch in hauseigener Marinade gebraten mit Knoblauch, Chili, Paprika, Bohnen, Champignons und Sellerie in einer Ingwer-Austernsauce

### 44. BO XAO SOT LAC 12,50 <sup>E,M</sup>

Zartes Rindfleisch gebraten mit Paprika, Bohnen, Brokkoli und Zwiebeln in unserer hauseigenen Erdnussauce

### 45. BO CA RI VANG 12,50 <sup>A,K,M,S</sup>

Gebratenes Rindfleisch in einem leicht scharfen Gelbcurry mit Kokosmilch, Bambus, Champignons, Paprika, Brokkoli, Bohnen und Limonenblatt, verfeinert mit Erdnuss

### 51. CA CHIEN RAU XAO 11,50 <sup>A,F</sup>

Knuspriges Pangasiusfilet mit kurz gebratenen Bohnen, Sellerie, Chili, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Zitronengras

### 54. CA CHIEN SOT LAC 11,50 <sup>A,E,F</sup>

Pangasiusfilet knusprig gebacken mit Brokkoli, Bohnen, Champignons und Paprika in einer cremigen Erdnussauce

### 55. CA CHIEN CA RI VANG 11,50 <sup>A,E,F</sup>

Pangasiusfilet im Mantel gebacken, dazu leicht scharfes Gelbcurry mit Kokosmilch, Brokkoli, Champignons, Paprika und Bohnen, verfeinert mit Erdnuss

### 61. TOM XAO XA OT 13,50 <sup>C,K</sup>

Garnelen gebraten in einem bunten Gemüse-Mix mit Knoblauch, Chili, Ingwer und Limonenblatt in einer würzigen Ingwer-Austernsauce

### 62. TOM CA RI DO 13,50 <sup>A,K,M</sup>

Garnelen gebraten mit fruchtig scharfem Rotcurry und Kokosmilch, dazu frische Ananas, Tomaten, Lychee und Limonenblatt, alternativ  
a. mit knusprigen Garnelen im Klebreismantel

### 71. HAI SAN XAO XA OT 13,90 <sup>C,F,K</sup>

Ein Mix aus Garnelen, Fisch und Tintenfisch scharf angebraten mit Knoblauch, Chili, Sellerie, Bohnen, Paprika, Limonenblatt, Ingwer und Bambus in einer würzigen Ingwer-Austernsauce

# VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

## WOK GERICHTE DES HAUSES

VEGETARISCH - SERVIERT MIT DUFTREIS 

### 81. DAU PHU XAO CAY 8,90 <sup>C,S</sup>

Frische Tofuwürfel angebraten mit frischem, knackigem Wokgemüse und Knoblauch, leicht scharf in einer Ingwer-Austernsauce

### 82. DAU PHU CA RI DO 8,90 <sup>S,M</sup>

Gebratener Tofu im fruchtigen Rotcurry mit Kokosmilch, Tomaten, frischer Ananas, Lychee, Gurke und Limonenblättern

### 83. GIA DO XAO CAY 8,50 <sup>S</sup>

Knackige Sojasprossen angebraten mit Chili und Knoblauch, dazu Paprika, Karotten, Bambus und Zitronengras

### 84. DAU PHU SOT LAC 8,90 <sup>S,E,M</sup>

Tofu gebraten mit Paprika, Bohnen, Brokkoli und Zwiebeln an unserer hauseigenen Erdnussauce

### 85. DAU PHU CA RI VANG 8,90 <sup>S,E,M</sup>

Leicht scharfes gelbes Kokoscurry mit Tofuwürfeln, Champignons, Paprika, Brokkoli und Bambus, verfeinert mit Limonenblatt und etwas Erdnuss



# VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

## WOK GERICHTE DES HAUSES

MENÜ FÜR 2 PERSONEN - SERVIERT MIT DUFTREIS

### 90. MENÜ I 35,00 <sup>A,E,K,S,W</sup>

Als Vorspeise servieren wir Ihnen eine Glasnudelsuppe, darauf folgt im Hauptgang Ente im Knuspermantel, sowie gebratenes Hähnchen, Rind und Garnelen auf frischem Gemüse in unserer leicht scharfen Ingwer-Austersauce, zum Abschluss servieren wir gebackene Banane mit Erdnüssen und Honig

### 91. MENÜ II 35,00 <sup>A,K,S</sup>

Eine scharfe Suppe mit Hühnerfleisch und Kokosmilch servieren wir als Vorspeise, danach folgen gebackenes Hühnerfleisch und Ente mit Paprika Champignons, Bambus und anderem frischen Gemüse in einer leicht scharfen Gelbcurry Sauce, als Dessert gibt es gebackene Apfelscheiben

## TRE CON - KIDS MENÜ

### 111. KHOAI CHIEN TOM/GA 7,90 <sup>A,F</sup>

Pommes Frites mit knusprigen Garnelen im Klebreismantel oder knusprigem Hühnerfleisch und Dip

### 112. MI XAO VA GA CHIEN 6,90 <sup>A,B,S</sup>

Woknudeln geschwenkt mit Gemüse und knusprigem Hühnerfleisch

### 113. COM TRANG GA SOT LAC 6,50 <sup>A,E</sup>

Duftreis mit Hühnerfleisch im Knuspermantel, dazu eine cremige Erdnuss Sauce

## EXTRA BEILAGEN

### B1. GEBRATENE NUDELN 3,00 <sup>A,B</sup>

### B2. GEBRATENER REIS 2,50 <sup>A,B</sup>

### B3. POMMES 2,50 <sup>A</sup>

# VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

## MON TRANG MIENG- DESSERTS

### 100. HOA QUA CHIEN 4,20 <sup>A,E</sup>

Gebackene Bananen- und Lycheebällchen mit Erdnüssen und Honig

### 101. CHUOI CHIEN KEM 4,20 <sup>A,E,M</sup>

Im Knusperteig gebackene Bananenbällchen, dazu Honig, Erdnüsse und Vanilleeis

### 102. TAO CHIEN KEM 4,20 <sup>A,E,M</sup>

Gebackene Apfelscheiben mit Honig, Erdnüssen und Vanilleeis

### 103. KEM - KUGEL EIS 1,50 <sup>D,M</sup>

Wählen Sie aus: Vanille und Schoko oder fragen Sie unser Personal nach aktuellen asiatischen Eissorten (Mango, Sesam, Kokos, Grünter Tee...)

ALLE PREISE IN EURO INKL. GESETZLICHER  
MEHRWERTSTEUER

 vegetarisch/mit vegetarischer Option

(alle Speisen mit wenig Geschmacksverstärker)

#### Kennzeichnung Allergene:

**A** Glutenhaltiges Getreide (Weizen (Dinkel, Khorsan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme)

**B** Eier / **C** Sellerie / **D** Sesamsamen/ **E** Erdnüsse / **F** Fisch / **G** Schwefeldioxide

**H** Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)

**J** Senf / **K** Krebstiere / **L** Lupinen / **M** Milch / **S** Sojabohnen / **W** Weichtiere

# VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

## NUOC UONG - GETRÄNKE

### NUOC GIAI KHAT - SOFTDRINKS

Cola <sup>1,2</sup>	0,3 l	2,90	
Cola light <sup>1,2,6</sup>		2,90	
Fanta <sup>2,4</sup>		2,90	
Sprite		2,90	
Spezi <sup>1,2,4</sup>		2,90	
Mineralwasser	2,50	0,75l	4,90
Ginger Ale <sup>2</sup>		2,90	
Tonic Water <sup>3</sup>		2,90	

### BIA - BIERE

Pils	0,3 l	3,20	0,5 l	4,20
Alster <sup>5</sup>		3,20		4,20
Diesel <sup>1,2</sup>		3,20		4,20
Pils alkoholfrei	0,5 l	4,20		
Hefeweizen Hell		4,20		
Hefe alkoholfrei		4,20		
Dunkelbier		4,20		
Asia Bia	0,33 l	3,90		
(wechselnd Shinga, Saigon, Tsingtao)				

### CA PHE - KAFFESPEZIALITÄTEN<sup>1</sup>

Kaffee Crema	2,50
Espresso	2,50
Cafe Vietnam	3,90
(im Filter gebrüht, mit gezuckerter Kondensmilch)	
Cafe Sua Da	4,50
(vietnamesischer Eiskaffee)	

### SÄFTE

Apfelsaft	0,2 l	2,60
Bananennektar		2,60
Kirschnektar		2,60
Kiba		2,60
Mangonektar		2,90
Lycheennektar		2,90
Guavennektar		2,90

### FRUCHTIG & EXOTISCH

Aloe Vera Drink	0,3 l	3,90
Chanh Da		4,20
(Limette, Rohrzucker, Soda)		

### AM TRE - TEEKÄNNCHEN<sup>1</sup>

Grüner Tee	3,20
Jasmin Tee	3,20
Tra Thanh Nhiet	3,20
(vietnamesischer Kräutertee)	

### TACH TRA - TEESCHALEN

Tra Gung	3,10
(fr. Ingwertee mit Honig)	
Tra Chanh Xa	3,10
(fr. Zitronengraste mit Honig)	
Artischockentee	3,10
Glas Tee	2,50
(Pfefferminz, Earl Grey, Kamille, Früchte)	

# VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

## NUOC UONG - GETRÄNKE

### RUOU MANH - ASIASCNÄPSE

Lycheewein	5 cl	3,90
Pflaumenwein	5 cl	3,90
Bambusschnaps	2 cl	3,50
Reisschnaps	2 cl	3,50
Kräuterschnaps	2 cl	3,50
Rosenschnaps	2 cl	3,50

### LONGDRINKS

Gin Tonic <sup>3</sup>	0,2 l	4,90
Bacardi Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l	4,90
Whiskey Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l	4,90

### RUOU VANG DO - ROTWEIN

Lambrusco	lieblich	
Merlot	trocken	
Rosé	trocken	
Glas	0,2 l	4,50
Karaffe	0,5 l	8,50

### APERITIF & SPIRITUOSEN

Sekt	0,1 l	2,90
Ramazotti	2 cl	2,90
Jägermeister	2 cl	2,90
Malteser	2 cl	2,90

### RUOU VANG TRANG - WEIßWEIN

Müller Thurgau	lieblich	
Müller Thurgau	trocken	
Chardonnay	trocken	
Riesling	halbtrocken	
Glas	0,2 l	4,50
Karaffe	0,5 l	8,50

ALLE PREISE IN EURO INKL. GESETZLICHER  
MEHRWERTSTEUER

1 Koffein 2 Farbstoff 3 Chinin 4 Antioxidationsmittel 5 Konservierungsstoff 6 Süßstoff