

HERZLICH WILLKOMMEN BEI MADAME BUI!

1925 IN HANOI GEBOREN, PRÄGT UND INSPIRIERT DIE NAMENSGEBERIN DES RESTAURANTS MIT IHRER KENNTNIS ÜBER DIE VIETNAMESISCHE KÜCHE DIE MITTLERWEILE VIERTE GENERATION. SOMIT STEHT MADAME BUI FÜR DIE GELUNGENE VERBINDUNG VON TRADITION UND MODERNE.

VOM AUTHENTISCHEN STREET FOOD DER GARKÜCHEN HANOIS, ÜBER LANDESTYPISCHE NATIONALGERICHTE NACH OMA'S FAMILIENREZEPTEN, BIS HIN ZU BUDDHISTISCHEN KLOSTERSPEISEN UND MODERNEN INTERPRETATIONEN - WIR SERVIEREN IHNEN HIER DIE VIELFALT DER GESUNDEN, VIELSEITIGEN UND VOR ALLEM LECKEREN KÜCHE VIETNAMS.

**WIR WÜNSCHEN IHNEN VIEL SPASS BEI IHRER KLEINEN, KULINARISCHEN REISE.
IHR TEAM VON MADAME BUI**

KÜCHE	17:00 - 21:00UHR
DIENSTAG	17:00 - 21:00 UHR
MITWOCH	17:00 - 22:00 UHR
DONNERSTAG	17:00 - 22:00 UHR
FREITAG	17:00 - 22:00 UHR
SAMSTAG	17:00 - 22:00 UHR
SO&FEIER	17:00 - 21:00 UHR

Zahlungsmöglichkeiten:• EC-Kartenzahlung Kreditkartenzahlung (Visa, Mastercard)
American Express not accepted.

MADAME BUI Classic

Vorspeisen - Appetizers

CHA GIO | Springrolls Veggie, 2st 6,00 € acdfe

Frühlingsrollen Veggie, Reisblätter, Glasnudeln, Taro (Wasserbrotnolle), Morcheln, Shiitakepilze, knusprig gebacken mit Pflaumendip

CHA GIO TOM | Springrolls classic

Frühlingsrollen Klassik, 2st 7,00 € acdfe

Lumpiateig-Blätter, Glasnudeln, Hühnchen-Garnelenhack, mit Pflaumendip

SUP DUA | Cocossoup d 6,00 €

Kokos-Suppe, mit Garnelen, Ananas, Champignons, Zitronengrass, Kokosmilch

BO LA LOT | Beef with Betelnut-leaf 7,00 €

Rindfleisch im Betelpfefferblatt

STREETFOOD-KLASSIKER, mit Röstscharlotten

TOM COM | Prawns with fried green rice 10,00 € acd

Garnelen ausgebacken in grünem Reismantel, dazu Chili-Mayo

WANTAN CHIEN | Crispy Wan Tans, 8,00 € acd

Knusprige Wan Tans, würzig gefüllt mit zarter Hühnerbrust, Zitronengrass, Pilzen und Kräutern. Mit Koriander-Mango Dip.

MON AN CHOI | Appetizer plate

Vorspeisenteller

PERS: 2/3/4

18,00 /27,00/ 38,00 €

Frühlingsrollen, Nem-Rollen, Papaya-Salat, Tom Com, Rindfleisch im Betelpfefferblatt, geröstetes Schweinefleisch, Erdnuss- und Pflaumendip

VIETNAM NOM | Authentic Vietnamese Salads

Authentisch vietnamesische Salate

NOM MEKONG | Spicy glass noodle salad with fresh Vietnamese herbs, roasted peanuts, salad, and ginger-coriander dressing efd

Pikanter Glasnudelsalat mit frischen vietnamesischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Salat und Ingwer-Koriander-Dressing

WAHLWEISE: TOFU: 8,50 € | HUHN:8,50 € | GARNELEN 9,50 €

NOM DUDU | Green Papaya Salad with fresh Vietnamese herbs, roasted peanuts, salad and lime dressing efd

Grüne Papaya, Karotten, frische, vietnamesische Kräuter, geröstete Erdnüsse, Salat und Limonen Dressing

WAHLWEISE: TOFU: 8,50 € | HUHN:8,50 € | GARNELEN 9,50 €

NOM XOAI | Mangosalad with fresh Vietnamese herbs, roasted peanuts, salad efd

Mangosalat mit Karotten, frischen vietnamesischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Salat und Limonen Sauce

WAHLWEISE: TOFU: 8,50 € | HUHN:8,50 € | GARNELEN 9,50 €

GOI CU REN | Spicy beetrootsalad with spring onions, coriander and a chili-lime dressing. VEGAN TOFU: 8,50 €

Rote Beete Salat mit Frühlingszwiebeln, Koriander und einem fruchtig-pikantem Limonen-Chili Dressing

NEM CUON | Summer Rolls

Sommerrollen

SOMMERROLLEN - NEM GENANNT-, SIND IN VIETNAM DER INBEGRIFF VON FINGERFOOD. ZU ALLEN NEM ROLLEN SERVIEREN WIR ZUM DIPPEN EINE FEINE HOISIN SAUCE MIT ERDNÜSSEN, SOWIE DIE ZU DIESEM GERICHT UNABDINGBARE VIETNAMESISCHE FISCH SAUCE NUOC MAM

NEM CUON | Summer Rolls with rice paper, carrots, salad, cucumber and fresh vietnamese. herbs,

BASIS 2st : REISPAPIER, KAROTTEN , SALAT, GURKEN, FRISCHE KRÄUTER,

Füllung/Filling:

Tom /Garnelen /Vannamei Prawns 9,00 €

Bo/Rindfleisch /Beef 7,00 €

Ga/Huhn /Chicken 7,00 €

Chay /Tofu 6,00€

Cha Ca /Fisch Patties 8,00 €

BUN | Ricenoodle Bowl Vietnamesische Reissnudelschale

BUN SIND IN VIETNAM DER KLASSISCHE BESTANDTEIL EINES ABENDESSENS MIT GUTEN FREUNDEN - STELLEN SIE SICH EINE GROSSE SCHALE VOLL LAUWARMER REISNUDELN, FRISCHEM GEMÜSE UND KRÄUTERN, **ERDNÜSSEN, SCHALOTTEN** UND LECKER GEGRILLTEM FLEISCH VOR. DAZU EINE PIKANTE VINIAGRETTE , DIE SOWOHL SÜSS, ALS AUCH SALZIG UND SCHARF IST. HERZ, WAS WILLST DU MEHR?

BUN GA NUONG | Ricenoodle bowl with crispy Chicken 17,00 €
Knuspriges Hühnerfleisch, dazu Frühlingrolle und Bo La Lot Reissnudeln, Papaya, Karotte , Papaya, Karotten, Sojasprossen und Frischen Kräuter

BUN BO NAM BO | Ricenoodle bowl with Beef 18,00 €
Rinder Roastbeef aus Argentinien vom Lavastein-Grill, dazu Frühlingrolle und Bo La Lot, Reissnudeln, Papaya, Karotten, Sojasprossen und frische vietnamesische Kräuter

BUN TOM | Ricenoodle bowl with Vannamei Prawns 19,00 €
Reissnudelschale mit Tigergarnelen in Kokossauce;
In Panko ausgebackene Garnelen, dazu Frühlingrolle und Reissnudeln, Papaya, Karotten, Sojasprossen und frische, vietnamesische Kräuter

VIETNAM NOODLE CLASSICS

AUTHENTISCH VIETNAMESISCHE NUDELKLASSIKER

WAS WÄRE EIN VIETNAMESISCHES RESTAURANT OHNE PHO, DIE ALLSEITS BEKANNTE SUPPE. DIESE GIBT IN VIETNAM TEILWEISE EIN KOMPLETTES HAUPTGERICHT AB UND IST ENTSPRECHEND ÜPPIG. UNSER REZEPT KOMMT DIREKT AUS OMA'S SCHATZKISTE

PHO | Ricenoodlesoup

Rinderbouillon, Reisbandnudeln, Ingwer, Lauch, Koriander und Sojakeimlinge

WAHLWEISE

Tom /Garnelen /Vannamei Prawns 19,00 €

Bo /Roastbeef & Rinderbrust / Roastbeef & Beef Brisket 19,00 €

Bo Sate /scharf Rindsate /Spicy Beefsate 18,00 €

Vit /Ente /Duck 18,00 €

Ga/Huhn /Chicken 17,00€

Chay /Tofu Shitake und Pakchoi 17,00 €

NUDELN/Noodlebowl

MI UDONG | Sauteed Udong Bowl ^{aefd}

Dicke sautierte Weizennudeln mit Kokos, Zitronengrass, Champignons und Chili, **LEICHT SCHARF**, Sojaprossen, Brokkoli, frische vietnamesische Kräuter Erdnüsse, Salat
WAHLWEISE: VEGETARISCH MIT TOFU: 17,00 € | HUHN: 17,00 € | ENTE: 18,00 € | GARNELEN 19,00 €

PHO XAO | Sauteed Ricenoodle-Bowl ^{aefd}

Geschwenkte Reisbandnudeln, Zuckerschoten, Brokkoli Zwiebeln Tamarinde, Sojakeimlinge, frische vietnamesische Kräuter, Erdnüsse und Salat
WAHLWEISE: VEGETARISCH MIT TOFU: 17,00 € | HUHN: 17,00 € | ARG RIND: 18,00 € | ENTE: 18,00 € | GARNELEN 19,00 €

MI DAN | Lemon Chicken Bowl 16,00 € ^{aefdn}

Eiernudeln in Sesam ChilisaUCE, Pakchoi, Frühlingszwiebeln, und Sojaprossen dazu knupriges Limonen Hühnchen
(**SCHARF**)

MI SUI CAO | Pork Bowl with Prawn Dumplings 19,00 € ^{aefdn}

Mariniert: Eiernudeln, Pakchoi-Gemüse, frische vietnamesische Kräuter, Sojakeimlinge, gerösteter Knoblauch, karamellisiertes Schweinefleisch, separat dazu: Garnelen Teigtaschen in Brühe
(**LEICHT SCHARF**)

MADAME BUI RICE CLASSICS

MADAME BUI Reis Klassiker

ZU ALL UNSEREN HAUPTGERICHTEN SERVIEREN WIR
SALAT UND DUFTREIS

LA CHANH |Lemon Leaf ^{aefdn}

Gemüse mit Kaffir-Limonen, grüner Pepperoni, Zwiebeln,
Zucchini, Paprika, Kaffirlimonenblätter, Chilisauce (**SCHARF**),

WAHLWEISE: TOFU: 17,00 € | HUHN:17,00 € |

ARGENTINISCHES RIND: 18,00 € | ENTE: 18,00 € |

VANAMEI GARNELEN 19,00 € |

SOT XOAI |steamed Fresh Mango ^{def}

Gedünstete frische Mango, Ananas, Zucchini, Zuckerschoten
Brokkoli, junge Sojabohnen; in Kokosmilch, mit Erdnüssen und
frischer vietnamesischer Melisse

WAHLWEISE: TOFU: 17,00 € | HUHN:17,00€ | ENTE: 18,00 € |

| VANAMEI GARNELEN 19,00 €

CARY | SWEET POTATOE CURRY ^{def}

Süßkartoffel-Curry mit 2erlei Kartoffeln, Zwiebeln, Pepperoni
Paprika und Erdnüssen (**SCHARF**)

WAHLWEISE: TOFU: 17,00 € | HUHN:17,00 €

|ARGENTINISCHES RIND: 18,00 € | ENTE: 18,00 € |

VANAMEI GARNELEN 19,00 €

GA LEN MAM |CHICKEN SHARING 45,90 € ^{defan}

FÜR 2 PERSONEN

Lemon Chicken , Sautiertes Hühnchen mit Kaffirlimonen,
geb. Hühnerbrustfilet , Sprossensalat , Papaya, Sommerrolle ,
Lumpiarolle , Eiernudeln Jasminreis und verschiedene Dips

Em Be /Kinderteller/ Children's Plate 7,50 €

Rice noodles or Vietnamese scented rice with chicken breast or baked organic tofu and vegetables in fresh chicken broth.

Reisbandnudeln oder vietnamesischer Duftreis mit Hühnerbrust oder gebackenem BioTofu und Gemüse in frischer Hühnerbrühe.

SUP MIEN GA 6,00 €

A bowl of hearty chicken broth and Glassnoodles with lots of herbs and fresh ginger. Warms up and gives vitality.

Eine Schale kräftiger Hühnerbrühe mit Glassnudeln, frischen Kräutern und Ingwer.

DESSERTS | Sweets

Warmer Schokokuchen mit Vanilleeis

Warm chocolate cake with vanilla ice cream g 8,00 €

Kokoseis | Kaffirsauce | Banane cashew ge 8,00 €

Coconut Icecream | Kaffirlime-sauce| Banana cashew

CHÉ /TEATIME

LAPHROIAG, SINGLE MALT, 2CL

7,90 €

**BITTE WENDEN SIE SICH FÜR NÄHERE INFORMATIONEN ZUM THEMA ALLERGIEN AN UNSER
PERSONAL, WIR HELFEN IHNEN HIER GERNE WEITER**

ALLERGEN-LISTE

A

GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

B

KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

C

EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

D

FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

E

ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

F

SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

G

MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

H

SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

L

SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

M

SENF UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

N

SESAMSAMEN UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

O

SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

P

LUPINEN UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

R

WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.

1 FARBSTOFF

7 SÜBUNGSMITTEL

11 KOFFEIN

12 CHININHALTIG

15 TAURIN

2 KONSERVIERUNGSTOFF

17 SÄURUNGSMITTEL

17 SÄURUNGSMITTEL