MẬU

vietnamese cuisine

Sehr geehrte Gäste,
wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem Restaurant.

Bei uns werden alle Speisen frisch, mit Liebe und nach original vietnamesischen Rezepten zubereiten, dazu benötigen wir natürlich etwas Zeit.

Falls es bei großem Andrang einmal erwas länger dauern sollte,
bitten wir um Ihr Verständnis!

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns bitte an.

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen werden und wünschen Ihnen Guten Appetit!

Wir danken für Ihren Besuch und würden uns freuen,
Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihr Restaurant MẬU

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!
Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Martinistraße 14 | 20251 Hamburg | +49 (0) 40 328 602 88

MÓN KHAI VỊ

Vorspeisen

01. **NEM** [C] (2 Rollen) **6**

Vietnamesische Frühlingsrollen, Schweinehack, Garnelen, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Karotten, Glasnudeln, Ei, Limetten-Fischsauce.

02. **CÁ VIÊN CHIÊN** [B] (2 Spießen) **6**

Fischbällchen am Spieß, Dill, Frühlingszwiebeln, Süß-Chili-Dip.

03. **CÁNH GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM** [B] **6**

Gebratene Hähnchenflügel in Fischsauce, Knoblauch, Zwiebeln.

04. **NEM CHAY** (2 Rollen) **6**

Vietnamesische Frühlingsrollen, Kohlrabi, Karotten, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Shiitake, Glasnudeln, vegane hausgemachte MAU-Sauce.

05. **TÔM CHIÊN CỐM** [C] **10**

Drei Riesengarnelen aus Wildfang im knusprigen Klebreismantel, Mango-Chili-Sauce.

06. **BÒ CUỐN LÁ LỐT** [B] (4 Stk.) **8**

Gemischtes Fleisch würzig mit Knoblauch, Zitronengras, in saftig-grüne Betelblätter gewickelt, gegrillt, verfeinerte Fisch-Sauce.

07. **MẬU - PLATTE** [B,C] **16**

- 1 x vegetarische Frühlingsrolle
- 1 x Sommerolle mit Garnelen
- 1 x Fischbällchen am Spieß
- 1 x Gebratene Hähnchenflügel
- 1 x Bò Cuon La Lot am Spieß (2 Stk.)

SÚP KHAI VỊ

10. **CANH CHUA CÁ HỒI** B,E **8**
Lachssuppe mit Tomaten, Ananas, Dill, Zwiebeln.

11. **SÚP MẬU** C **8**
MAU – Suppe mit vietnamesischem Gemüse der Saison, Schalotten, feingehackten Garnelen.

12. **SÚP WANTAN** C,A,I,G **8**
Wantansuppe mit Teigtaschen aus Huhn-Garnelenfüllung mit Zwiebeln, Pak Choi, Karotten, Zucchini, Broccoli, Champignons, Sesamöl, Koriander.

13. **SÚP SỮA DỪA GÀ** **8**
Kokosmilchsuppe mit Huhn, Karotten, Broccoli, Zucchini, Champignons, Koriander.

14. **CANH ĐẬU NON SẢ NẤM** L **8**
Seidentofusuppe mit Zitronengras, Galgant, Champignons, Limettensaft, Frühlingszwiebeln.

GỎI CUỐN I

15. **GỎI CUỐN TÔM** N,C **8**
Mit Garnelen, Mangostreifen, Basilikum, Wildkräutersalat, Reisnudeln, Karotten, Erdnuss-Tamarindensauce.

16. **GỎI CUỐN BÒ** N **7**
Mit Rinderstreifen, Gurken, Wildkräutersalat, Paprika, Minze, Koriander, Erdnüsse, Limetten-Fischsauce.

17. **GỎI CUỐN GÀ** A,G,H,L **7**
Mit gegrillter Maishähnchenbrust, Avocado, Karotten, Koriander, Wildkräutersalat, Cashewnüsse, Sesam, Mango-Ingwer-Knoblauch-Sauce.

18. **GỎI CUỐN CÁ HỒI** B **8**
Mit gegrilltem Lachs, Dill, Kräutersalat, Reisnudeln, Ingwer-Chili-Limetten-Sauce.

19. **GỎI CUỐN ĐẬU PHỤ** L **7**
Mit Tofu, Karotten, Shiso, Kräutersalat, Sesam, vegane MAU-Sauce.

20 **NỘM ĐU ĐỦ XANH** N 🌶 **12**

Vietnamesischer Papayasalat mit grüner Papaya, Rinderstreifen, Karotten, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Limetten-Fischsauce.

21. **NỘM BÒ DƯA LEO** H 🌶🌶🌶 **12**

Gurkensalat mit Rind, Chili, Limettensaft, roten Zwiebeln, Cashewnüsse.

22. **NỘM XOÀI TÔM** C,N 🌶 **14**

Mangosalat mit Riesengarnelen am Spieß, roten Zwiebeln, Paprika, Cherrytomaten, gerösteten Erdnüssen, Orangen-Ananas-Dressing.

23. **NỘM MIẾN ĐẬU PHỤ** L,A,N **12**

Glasnudelsalat mit Tofu, Morcheln, Shitake, Frühlingszwiebeln, Karotten, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen, veganer MAU-Sauce.

24. **NỘM BẠCH TUỘC** 🌶🌶🌶 **18**

Oktopussalat, Zitronengras, Chili, roten Zwiebeln, Cherrytomaten, Limette, Koriander.

MÓN CHÍNH BÚN PHỞ

Hauptspeisen mit Nudeln

30. **PHỞ BÒ** **16**

Traditionelle Reisbandnudelsuppe, Rindersteak (medium), Rinderbrühe, Ingwer, Zimt, Sternanis, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, frische Kräutern.

31. **PHỞ GÀ** **15**

Traditionelle Reisbandnudelsuppe, Maishähnchenbrust, Hühnerbrühe, Zimt, Sternanis, Frühlingszwiebeln, frische Kräutern.

32. **MIẾN GÀ** **15**

Glasnudelsuppe, Maishähnchenbrust, Morcheln, Shiitake, Frühlingszwiebeln, frische Kräutern.

33. **BÁNH ĐA HẢI PHÒNG** B,C **16**

Rote Reisbandnudelsuppe, Tomaten, Garnelen aus Wildfang, hausgemachte Fischbällchen, Frühlingszwiebeln, Choisum, Schalotten, Koriander.

34. **BÚN CÁ** B,E **16**

Reisfadennudelsuppe mit Lachs, Tomaten, hausgemachte Fischbällchen, Ananas, Doc Mung (vietn. Gemüse), Dill, Frühlingszwiebeln.

MÓN CHÍNH BÚN PHỞ

Hauptspeisen mit Nudeln

40. **BÚN BÒ NAM BỘ** [N,B] **16**
Reisfadennudeln, wokgeschwenktes Rindfleisch, Knoblauch, Zwiebeln, Zitronengras, Karotten, Wildkräutersalat, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, Limetten-Fischsauce.

41. **BÚN CHẢ HÀ NỘI** [B] **15**
Reisfadennudeln, gegrilltes Schweinefleisch, Knoblauch, Zwiebeln, Zitronengras, Kräutersalat, Karotten, Limetten-Fischsauce.

42. **BÁNH ĐA TRỘN** [B,C,N,L] **17**
Rote Reisbandnudeln, hausgemachte Fischbällchen, drei Riesengarnelen aus Wildfang, Karotten, Choisum, Gurken, Wildkräutersalat, gerösteten Erdnüssen, Sesam, Röstzwiebeln, hausgemachte Sauce.

43. **BÚN NEM** [C,B] **15**
Reisfadennudeln, traditionelle vietnamesische Frühlingsrollen (Fleisch oder Vegetarisch), Wildkräutersalat, Karotten, Limetten-Fischsauce.

44. **BÚN GÀ NƯỚNG** [B,N] **17**
Gegrillte Maishähnchenbrust auf Reisfadennudeln, Wildkräutersalat, Knoblauch, rote Zwiebeln, gerösteten Erdnüssen, Koriander, Limetten-Fischsauce.

45. **BÚN VỊT** [B,N] **19**
Gegrillte französische Barbarie -Entenbrust auf Reisfadennudeln, Wildkräutersalat, Koriander, Basilikum, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, Limetten-Fischsauce.

MÓN CHÍNH BÚN PHỞ

Hauptspeisen mit Nudeln

46. **PHỞ XÀO** L,C,I

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Karotten, Porree, Pak Choi, Zwiebeln, Knoblauch, Röstzwiebeln, Koriander. Wahlweise mit:

- Dau Phu (Tofu) **16**
- Gà (Huhn) **16**
- Bò (Rind) **16**
- Tôm (Garnelen) **18**

47. **CURRY - KOKOSCREME** C,B,L

Cremige Curry-Kokos-Sauce auf Reisbandnudeln, Kräutersalat, gerösteten Erdnüsse. Wahlweise mit:

- Gegrilltes Maishähnchenbrustfilet, Knoblauch, rote Zwiebeln **18**
- Wokgeschwenkte Riesengarnelen aus Wildfang, rote Zwiebeln, Dill **20**
- Geschnetzeltes Hüftsteak, Knoblauch, Frühlingszwiebeln **18**
- Gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen, Dill, rote Zwiebeln **18**
- Gegrilltes franz. Barbarie-Entenbrustfilet **19**
- Tofu, Kräuter-Seitlinge, Frühlingszwiebeln, Knoblauch **16**

MÓN CHÍNH VỚI CƠM

Hauptspeisen mit Reis

GÀ - HUHN

50. **GÀ CÀ RI** 🌶 **18**
Gebratene marinierte Maishähnchenbrust in Currysauce, Kokosmilch, Süßkartoffeln, Broccoli, Champignons, Tomaten, Möhren, Babymais, Paprika.

51. **GÀ NƯỚNG** L,G,A 🌶 **19**
Maishähnchenbrustfilet vom Grill, dazu gegrillte Zucchini, Pak Choi, Cherrytomaten, Paprika, Champignons, Pepperoni, rote Zwiebeln, Knoblauch, Sesam, leicht scharfe Ingwer-Knoblauch- Sauce.

52. **GÀ SỐT TƯƠNG** L,G,A,M **17**
Hähnchenbrust knusprig gebraten in Honig-Soja-Sauce mit frischem Wokgemüse, Knoblauch, Zwiebeln, Sesam.

VỊT - ENTE

70. **VỊT NƯỚNG** L,H,A,M **20**
Gegrilltes franz. Barbarie Entenbrustfilet, wokgeschwenktes Gemüse, Pakchoi, Honig-Soja-Sauce, Cashewnüsse.

71. **VỊT CÀ RI** 🌶🌶🌶 **20**
Gegrilltes franz. Barbarie Entenbrustfilet, rote Curry-Kokossauce, frischem Gemüse.

72. **VỊT SỐT GỪNG** L,G,A,M **20**
Gegrilltes franz. Barbarie Entenbrustfilet, Ingwer-Knoblauch-Sojasauce, frischem Gemüse, Sesam.

BÒ - RIND

60. **BÒ SỐT TIÊU** L,E,A,M 🌶 **18**
Wokgeschwenktes Rindfleisch, Pfeffersauce, frisches Gemüse.

61. **BÒ NẤM MỌC NHĨ** **18**
Rindfleisch gebraten mit Morcheln, Shiitake, Kräuter-Seitling, Zuckerschoten, Gemüsezwiebeln, Möhren, Knoblauch.

62. **BÒ XÀO MUỐNG** **20**
Geschnetzeltes Hüftsteak geschwenkt mit vietnamesischem Wasserspinat, Knoblauch.

73. **CƠM RANG** L,C,I
Bratreis mit Ei, Karotten, Porree, Mais, Erbsen, Pakchoi, Zwiebeln, Knoblauch, Röstzwiebeln. Wahlweise mit:

- Dau Phu (Tofu) 🍃 **16**
- Gà (Huhn) **16**
- Bò (Rind) **16**
- Tôm (Garnelen) **18**

ĐỒ BIỂN HẢI SẢN

Fisch & Meeresfrüchte

serviert mit Reis

80. **CÁ VƯỢC NƯỚNG** B,L,G,A,M 🌶 **23**
Wolfsbarschfilet (Herkunft Östl. Mittelmeer) gegrillt, Olivenöl, Knoblauch, Ingwer, Lotuswurzel, Zuckerschoten, Babymais, Pak Choi, Kräuterseitlinge.

81. **CÁ HỒI NƯỚNG** B,A,M,G,L 🌶 **18**
Medium gegrilltes Norwegisches Lachsfilet, Dill, Wildkräutersalat, Ingwer-Knoblauch-Sauce, Sesam.

82. **MỰC XÀO SẢ ỚT** M,E 🌶🌶🌶 **19**
Gebratener Tintenfisch, Zitronengras, Chili, Knoblauch, Tomaten, Ananas, Sellerie, Pepperoni, Dill, Zwiebeln.

83. **CHẢ CÁ LÃ VỌNG** B,H **22**
Gegrillter Seeteufel mit Galgant, Schalotten, Kurkuma, Frühlingszwiebeln, Dill, Reisfadennudeln, Kräutersalat, gerösteten Cashewnüssen, Limetten-Fischsauce.

84. **CHẢ MỰC HẠ LONG** M,E 🌶🌶🌶 **20**
Sepiafrikadellen nach Ha Long Art gebraten in Süß-Chili-Weißweinsauce, Knoblauch, Sellerie, Zuckerschoten, Babymais, Paprika, Pepperoni, Broccoli, Zwiebeln, Cherrytomaten, Dill.

85. **TÔM SỐT DỪA** C **22**
Riesengarnelen aus Wildfang in Kokosmilch, Knoblauch, Babymais, Zuckerschoten, Kräuterseitlinge, Möhren, Broccoli, Frühlingszwiebeln.

86. **TÔM SỐT ME** C **22**
Riesengarnelen aus Wildfang in Süß-sauer Tamarindensauce, Knoblauch, Paprika, Pepperoni, Broccoli, Pak Choi, Zwiebeln.

87. **MANGO - KOKOSCREME** 🌶 A,C,B
Cremige Mango-Kokos-Sauce mit frischem Gemüse, Chili-frisch zubereitet für Sie nach Wunsch mit:
• Riesengarnelen aus Wildfang
im knusprigen Klebsreismantel **22**
• Seelachs aus Atlantik
im knusprigen Klebreismantel **18**

88. **TÔM SỐT SATE** L,A,M,I 🌶🌶🌶 **25**
Riesenblacktiger in Sate-Zitronengras-Knoblauchsauce und frisches Gemüse gebraten, Bratreis mit Ei, Mais, Erbsen als Beilage.

MÓN ĐẶC SẢN

Vietnamesische Wildschweinspezialitäten

100. **HEO RỪNG CARI** 🌶 **20**
Wokgeschwenktes frisches Wildschwein mit Galgant, Zitronengras, Knoblauch, Zwiebeln, auf cremiger Kokos-Currysauce, frischen Kräutern und Reis.

101. **HEO RỪNG SẢ ỚT** 🌶🌶 **20**
Frisches Wildschwein gebraten mit Zitronengras, Chili, Knoblauch, Schalotten, Pepperoni, Paprika, Kräutersalat und Reis.

102. **BÚN CHẢ HEO RỪNG** **20**
Wokgeschwenktes frisches Wildschwein mit Zitronengras, Knoblauch, Schalotten, auf Reisfadennudeln, Wildkräutersalat, Shiso, Koriander, Basilikum, gerösteten Erdnüssen, Fischsauce.

103. **HEO NƯỚNG SỐT TIÊU** 🌶🌶 **22**
Wildschwein gegrillt mit Knoblauch, Zitronengras, Zwiebeln, geröteten Sesam, dazu Wokgemüse in "PHU QUOC" Weißer Pfeffersauce, vietnamesischen Wildkräutern, Reis.

Liebe Gäste, unser Wildschwein ist frisch und getestet, direkt vom Jäger zugeliefert, falls Sie Nachfragen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

ĐỒ CHAY

Vegetarisch serviert mit Reis

90. **ĐẬU PHỤ CÀ BUNG** L,M **16**
Gebratener Tofu mit Aubergine, Champignons, Tomaten, Shiso, Zwiebeln, Kochbanane.

91. **ĐẬU PHỤ CARI XOÀI** L **16**
Gebratener Tofu in Mango-Curry-Kokossauce mit frischem Gemüse.

92. **ĐẬU XÀO NẤM** L **16**
Gebratener Tofu mit Morcheln, Shiitake, Möhren, Knoblauch, Gemüsezwiebeln, Frühlingszwiebeln.

93. **RAU XÀO ĐIỀU** L,H,M **15**
Frisches Wokgemüse, Zuckerschoten, Schalotten, Babymais, Lotuswurzel gebraten in Honig-Soja-Sauce, Cashewnüssen.

94. **RAU CẢI XÀO TỎI** **17**
Pak Choi, Lotuswurzel in Ingwer-Oliven-Knoblauchsauce gebraten.

95. **RAU MUỐNG XÀO TỎI** **18**
Vietnamesischer Wasserspinat, Knoblauch, Olivenöl, Lotuswurzel.

KINDERTELLER

Z1. **HUHN INGWER** L,G,M **9**
Gegrillte Maishähnchenbrust, Broccoli, Zucchini, Möhren, Champignons, Mango-Ingwer-Knoblauch-Sauce, Reis.

Z3. **BRATNUDELN** I **9**
Bratnudeln mit Huhn, Ei, Gemüse, Röstzwiebeln.

Z4. **BRATREIS** I **9**
Bratreis mit Huhn, Ei, Erbsen, Mais, Gemüse, Röstzwiebeln.

Z5. **HUHN HONIG** L,M **9**
Gebratene Hähnchenbrust mit frischem Gemüse in Honig-Sojasauce.

Z6. **ZOE'S NUDELSUPPE** **8**
Nudelsuppe mit Maishähnchenbrust, Hühnerbrühe, Frühlingszwiebeln.

TRÁNG MIỆNG
Dessert

D1. **BÁNH CHUỐI** G,N **5,5**
Warmes Dessert aus gewürztem Klebreis, Kokosmilch,
Thai-Bananen, schwarzen Bohnen, in Bananenblätter gedämpft,
serviert mit gerösteten Erdnüssen und Sesam.

D2. **BÁNH TARO** G,N **5,5**
Warmes Dessert aus gewürztem Klebreis, Kokosmilch, Tarofüllung,
in Bananenblätter gedämpft, serviert mit gerösteten Erdnüssen und Sesam.

D3. **KEM MATCHA** F **5,5**
Matcha-Grüntee-Eiscreme

D4. **KEM VỪNG ĐEN** F,G **5,5**
Schwarzes Sesameis,
geraspelte Zartbitterschokolade

D5. **KEM YUZU** F (Zitrusfrucht) **5,5**
Yuzu-Eiscreme, Mangosauce

D6. **MANGOSORBET** **4,5**

Extra

REIS	**2,5**
NUDELN	**3**
TOFU	**3,5**
SAUCE (groß)	**3**
SAUCE (klein)	**2**

ĐỒ UỐNG KHAI VỊ

Aperitif

APEROL SPRITZ [2,D] **8**
Aperol, Orangenscheibe, Sekt

HUGO [D] **8**
Holundersirup, Minze, Limette, Sekt

HIMBEER SPRITZ [3,D] **9**
Himbeersorbet, Tonic, Himbeerlikör, Sekt

CAMPARI SPRITZZ [2,3,D] **8**
Campari, Limettensaft, Sekt, Soda

LYCHEE GINGER [D] **8**
Ginger, Lychee, Holundersirup, Sekt

GIN BASIL **8**
Bombay Sapphire, Limette, Sirup, Basilikum, Soda

COCO CHILI MOJITO **9**
Kokosnuss-Rum, Chili, Minze, Limette,
weißer Rohrzucker, Soda

MẬU MULE **9**
Vodka (vietnam), Ginger Beer, Limette, Gurke

HENDRICK'S TONIC [3] **10**
Hendrick's Gin, Tonic

BIA

Bieve

TIGER vom Fass	0,3l	**4**	0,5l	**6**
KÖNIG PILSENER vom Fass	0,25l	**3,5**	0,4l	**5**
KÖNIG PILSENER alkoholfrei			0,33l	**4**
ALSTERWASSER	0,3l	**4**	0,5l	**6**
BENEDIKTINER WEISSBIER			0,5l	**5**
BENEDIKTINER WEISSBIER alkoholfrei			0,5l	**5**
SAIGON (Vietnam)			0,33l	**4**

RƯỢU MẠNH

Spirituosen 2cl

NẾP MỚI VODKA „Klebreis“ (alc. 30% vol.) ..... 2 cl **3**
LÚA MỚI VODKA „New Rice“(alc. 45% vol.) ..... 2 cl **3**
SAMBUCCA ..... 2 cl **3**

NƯỚC GIẢI KHÁT

Alkoholfreie Getränke

MAGNUS MINERALWASSER Sprudel ..... 0,25l **3** 0,75l **7**

MAGNUS MINERALWASSER Still ..... 0,25l **3** 0,75l **7**

COLA-COLA [1,2] **, COLA-COLA ZERO** [1,2,4]**, SPRITE** [6]**, FANTA** [2,6,]**, MEZZO MIX** [1,2,6] 0,2l **3**

SOFTDRINK Glas 0,4l **5**

FRUCHTSÄFTE ..... 0,2l **4** 0,4l **6**

Apfelsaft [6], Mangonektar, Maracujanektar [6],

Cranberrynektar, Rhabarbernektar

SAFTSCHORLE ..... 0,2l **3** 0,4l **5**

NƯỚC GIẢI NHIỆT

Hausgemachte Limonaden

TRÀ CAM [1] ..... 0,4l **5,5**

Frischer Orangen-Eistee

TRÀ CHANH [1] ..... 0,4l **5,5**

Jasminblütentee, Limette, Rohrzucker

TRÀ TÁO [1] ..... 0,4l **5,5**

Jasminblütentee, Apfel, Limette, Sirup

CHANH SẢ ..... 0,4l **5,5**

Zitronengras, Ingwersirup, Limette, Soda

NAM VIỆT QUẤT ..... 0,4l **5,5**

Cranberrysaft, Thai-Basilikum, Limette, Rohrzucker, Soda

TRÀ NÓNG
Tee

TRÀ XANH [1] (Kännchen) 0,5l **4,5**
Grüner Tee

TRÀ NỤ LÀI [1] (Kännchen) 0,5l **4,5**
Jasminblütentee

TRÀ MẬU [1] (Kännchen) 0,5l **4,5**
Grüner Tee mit Pandanblättern

TRÀ GỪNG (Glas) **4,5**
Frischer Ingwertee, Kumquats, Minze, Honig

TRÀ SẢ (Glas) **4,5**
Frischer Zitronengrastee, Ingwer, Orange, Honig

CÀ PHÊ
Kaffee

MẬU LẠNH [1,F] **5**
Vietnamesischer Eiskaffee, Kondensmilch

MẬU NÓNG [1,F] **4**
Vietnamesischer Kaffee, Kondensmilch

MẬU CÀ PHÊ [1] **5**
Vietnamesischer Eiskaffee, Kokosmilch

KAFFEE [1] **3**

ESPRESSO [1] **3**

DOUBLE [1] **4**

CAPPUCCINO [1,F] **4**

LATTE [1,F] **4**

Allergene

A-glutenhaltig, B-Fisch, C-Krebstiere, D-Schwefeldioxide und Sulfite,

E-Sellerie, F-Milch und Laktose, G-Sesamsamen, H-Nüsse,

I-Eier, J-Lupinen, K-Senf, L-Soja, M-Weichtiere, N-Erdnüsse

Zusatzstoffe

1-koffeinhaltig, 2-mit Farbstoffe, 3-Chininhaltig,

4-enthält eine Phenylalaninquelle mit Süssungsmittel,

5-mit Konservierungsstoff(en), 6-mit Antioxidationsmittel