

HERZLICH WILLKOMMEN BEI MADAME BUI!

1925 IN HANOI GEBOREN, PRÄGT UND INSPIRIERT DIE NAMENSGEBERIN DES RESTAURANTS MIT IHRER KENNTNIS ÜBER DIE VIETNAMESSISCHE 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 VIETNAMIS.

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 Veggies, 2st 6,00 € acdf VEGAN

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

CHA GIO TOM | Springrolls classic

Frühlingsrollen Klassik, 2st 7,00 € acdf

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

SUP DUA | Cocossoup 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, Zitronengras,
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 beetroot salad 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 VIETNAMESESISCHE 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 €

VIETNAM NOODLE CLASSICS AUTHENTISCHVIETNAMESESISCHENUDELKLASSIK

WAS WÄRE EIN VIETNAMESESISCHES RESTAURANT OHNE PHO, DIE ALLSEITS BEKANNTES 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 €

BUN | Ricenoodle Bowl Vietnamesische Reisnudelschale

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 Reisnudeln, Papaya, Karotte , Papaya, Karotten, Sojasprossen und Frischen Kräuter

SOJAGESCHNETZELTES VEGAN 17,00 €

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

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

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: SOJAGESCHNETZELTES VEGAN 17,00 €

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: SOJAGESCHNETZELTES VEGAN 17,00 €

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 Chilisaucе, Pakchoi, Frühlingszwiebeln, und Sojasprossen dazu knupriges Limonen Hühnchen

(**SCHARF**) SOJAGESCHNETZELTES VEGAN 17,00 €

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 € |

GARNELEN 19,00 € | SOJAGESCHNETZELTES VEGAN 17,00 €

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 € SOJAGESCHNETZELTES VEGAN 17,00 €

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 € | SOJAGESCHNETZELTES VEGAN 17,00 €

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 €

Vanilleeis | Kaffirsauce | Banane cashew

Vanille Icecream | Kaffirlime-sauce| Banana cashew

ge

8,00 €

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

ALLERGEN-LISTE

A

GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUSS GEFÖNNENE ERZEUGNISSE

B

KREBSTIERE UND DARAUSS GEFÖNNENE ERZEUGNISSE

C

EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUSS GEFÖNNENE ERZEUGNISSE

D

FISCH UND DARAUSS GEFÖNNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

E

ERDNÜSSE UND DARAUSS GEFÖNNENE ERZEUGNISSE

F

SOJABOHNEN UND DARAUSS GEFÖNNENE ERZEUGNISSE

G

MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

H

SCHALENFRÜCHTE UND DARAUSS GEFÖNNENE ERZEUGNISSE

L

SELLERIE UND DARAUSS GEFÖNNENE ERZEUGNISSE

M

SENF UND DARAUSS GEFÖNNENE ERZEUGNISSE

N

SESAMSAMEN UND DARAUSS GEFÖNNENE ERZEUGNISSE

O

SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

P

LUPINEN UND DARAUSS GEFÖNNENE ERZEUGNISSE

R

WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUSS GEFÖNNENE ERZEUGNISSE.

1 FARBSTOFF

7 SÜßUNGSMITTEL

11 KOFFEIN

12 CHININHALTIG

15 TAURIN

2 KONSERVIERUNGSTOFF

17 SÄURUNGSMITTEL

17 SÄURUNGSMITTEL

