


## KHAI VỊ | VORSPEISE



10. GỎI CUỐN | SOMMERROLLE (2 STÜCK)  
*Traditionelle Vietnamesische Vorspeise: Reispapierrolle mit frischem Salat, Reispfadennudeln (Nr. 1010) und verschiedenen Kräutern:*
- 10.10. KLASSIC MIT GARNELEN, *Hoisinsoße* <sup>a,1,f,e,0</sup> 5,50  
10.11. MANGO & AVOCADO, *Mangosoße* <sup>2,3,d</sup>  5,50  
10.12. LACHS & AVOCADO, *Teriyaki-Chili-Soße* <sup>a,f,d</sup> 6,50  
10.13. GEGRILTEM THUNFISCH, *TeriyakiSoße* <sup>a,f,d</sup> 6,50
11. CHẢ GIÒ | VIETNAM. FRÜHLINGSROLLEN (2 STÜCK)  
*frittierte Reispapierrollen mit Gemüse, Glasnudeln, Möhren, Weißkohl und:*
- 11.10. HÄHNCHENHACKFLEISCH, *Chili-Sauce* <sup>d,k</sup> 5,50  
11.11. VERSCHIEDENE GEMÜSE, *Mango Soße* <sup>d,K</sup> 5,50
12. NỘM XOÀI | MANGO SALAT  
*Mango in streifen, verschiedenes Gemüse, geröstete Erdnüsse, Koriander, Fisch-Limetten-Dressing* <sup>d,e,2,4</sup>
- 12.10. MIT TOFU <sup>f</sup>  5,90  
12.11. MIT HÄHNCHENFLEISCH <sup>a</sup> 6,50  
12.12. MIT RINDFLEISCH 7,50
13. NỘM MIẾN | GLASNUDEL SALAT  
*Glasnudeln, Sojasohnensprossen, rote Zwiebeln, Erdnüsse, Koriander, dazu Fisch-Limetten-Dressing* <sup>d,f,2,4</sup>
- 13.10. MIT TOFU <sup>f</sup> 6,90  
13.11. MIT HÄHNCHENFLEISCH <sup>a</sup> 7,50  
13.12. MIT GARNELEN <sup>o</sup> 7,90
14. GOI NGO SEN | LOTUSWÜRZEL-SALAT (**vegan**) 5,50  
*Lotuswürzelsalat mit frischen Gemüse und Kräutern, dazu Erdnüsse* <sup>a,2</sup>
15. TÔM NƯỚNG | GARNELEN AM SPIESS 6,50  
*Garnelen gegrillt, Salat, Kräuter und Teriyaki-Sauce* <sup>a,b,d,f,o</sup>
16. TÔM RÁN GIÒN | GARNELEN GEBACKEN 6,50  
*Garnelen knusprig gebacken, Salat, Kräuter und Süße-Chilli-Sauce* <sup>a,b,f,o</sup>
17. GÀ NƯỚNG | HÄHNCHEN AM SPIESS 5,90  
*Hähnchenfleisch am Spiess gegrillt, Salat Erdnuss-Butter-Sauce* <sup>a,e,1</sup>

## SÚP | SUPPEN



20. SÚP WANTAN | WANTANSUPPE 5,50  
*Hähnchenhackfleisch & Garnelen in Teig, Gemüse in feiner Hühnerbrühe* <sup>a,b,k,o</sup>
21. SÚP MIỄN GÀ | GLASNUDELSUPPE MIT HÄHNCHEN 5,50  
*Glasnudelsuppe, Hühnerfleisch, Sojabohnensprossen* <sup>d,k</sup>
22. SÚP GÀ DỪA | KOKOSMILCH SUPPE MIT HÄHNCHEN 5,50  
*Hähnchenbrustfilet in Kokosmilch, frisches Gemüse & Koriander* <sup>d,2,3</sup>
23. YIN YANG SUPPE | SAUER-SCHARF-GARNELENSUPPE  6,50  
*Garnelen, Ananas, Tomaten, Zitronengras, Champignons, Sojakeimen* <sup>d,b,o,1,3</sup>
24. SÚP TÔM DỪA | GARNELEN IN KOKOSMILCH 6,50  
*Garnelen in Kokosmilch, frisches Gemüse und Koriander* <sup>d,b,o</sup>

## ĐỒ CHAY | VEGETARIAN



30. SÚP DỪA ĐẬU PHỤ | KOKOS-GEMÜSE-SUPPE 5,50  
*Kokosmilch, Tofu, frisches Gemüse, und Koriander* <sup>f,9</sup>
31. RAU XÀO | GEMÜSE GEBRATEN 10,90  
*Gebratenes Shanghai-Packchoi, frisches Gemüse der Saison, Duftreis*
32. ĐẬU PHỤ CURRY ĐỎ | TOFU IN ROTEM CURRY 10,90  
*Tofu in Kokosmilch mit roter Curry, verschiedenen Gemüse, Duftreis* <sup>f,9</sup>
33. RAU CURRY ĐỎ | GEMÜSE IN ROTEM CURRY 10,90  
*Süßkartoffeln, Karotten, Gemüse in Kokosmilch. Serviert mit Duftreis* <sup>f,9</sup>
34. ĐẬU PHỤ CHIÊN | GEBACKENE TOFU 10,90  
*Gebackenes Tofu in Sojasauce, gekochte Gemüse. Serviert mit Duftreis* <sup>a,f</sup>



## PHỞ NƯỚC | NUDEL TERRINE



*Kaum ein vietnamesisches Gericht ist bekannter und beliebter als Phở.*

*Ein nationales & gutbürgerliches Gericht, das zur jeder Mahlzeit gegessen werden kann.*

- |     |   |  |       |
|-----|---|--|-------|
| 40. | PHỞ GÀ HANOI   NUDEL TERRINE HANOI ART<br><i>mit Hähnchenbrustfilet</i> <sup>d,h</sup>                      |  | 10,90 |
| 41. | PHỞ BÒ SAIGON   NUDEL TERRINE SAIGON ART<br><i>mit Rindfleisch, dazu Hoisin-Soße</i> <sup>d,h</sup>         |  | 11,90 |
| 42. | PHỞ THẬP CẨM   NUDEL TERRINE MIX<br><i>Mix aus Hähnchenfleisch und Rindfleisch</i> <sup>d,h</sup>           |  | 12,90 |
| 45. | PHỞ VEGAN   NUDEL TERRINE VEGAN<br><i>mit Tofu, verschiedenen Gemüse &amp; Shitake-Pilze</i> <sup>d,h</sup> |  | 10,90 |



## PHỞ XÀO | GEBRATENE REISBANDNUDELN


*Gebratene Reisbandnudeln, frischen Gemüse, Sojabohnensprossen, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Chili, dazu geröstete Erdnüsse & Koriander*

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 50. | PHỞ XÀO GÀ   HÄHNCHENFLEISCH <sup>a,f,e,i</sup> | 11,90 |
| 51. | PHỞ XÀO DẬU PHỤ   TOFU <sup>a,f,e,i</sup>       | 11,90 |
| 52. | PHỞ XÀO BÒ   RINDFLEISCH <sup>a,f,e,i</sup>     | 13,50 |
| 53. | PHỞ XÀO TÔM   GARNELEN <sup>a,f,e,i,o</sup>     | 13,50 |



## BÚN | REISFADENNUDEL



62. BÚN BÒ NAM BỘ | MIT RINDFLEISCH 11,90  
*Zartes Rindfleisch kurz gebraten mit Fischsoße, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, dazu Reisfadennudeln, Salat, Erdnüsse & Fischsauce* <sup>a,d,e,4</sup>
63. BÚN THỊT NƯỚNG | MIT SCHWEINEFLEISCH <sup>a,d,k,2,4</sup> 11,50  
*gegrillter Schweinefleisch mit Sesam, Salat, Gurken, Erdnüsse, geröstete Zwiebeln & Limetten-Fischsauce, dazu Koriander*
64. BÚN DẬU PHỤ | MIT TOFU  11,50  
*gedünstete gebackener Tofu mit Hoisin-Soße, Zwiebeln, Frühlingszwiebel, dazu Salat, Erdnüsse und Koriander* <sup>d,f,e</sup>
65. BÚN CHẢ GIO | VIETNAM. FRÜHLINGSROLLEN  11,90  
*Typische vietnamesische Frühlingsrollen mit Hähnchen gebacken, dazu Salat, geröstete Erdnüsse und Limetten-Fischsauce* <sup>d,e,2,4</sup>
66. BÚN GÀ NGU VI | HÄHNCHEN IN 5 GEWÜRZE 11,90  
*Hähnchenfleisch aus der Keule gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Chili, dazu Salat und Teriyaki-Sauce* <sup>a,d,f,h</sup>



## GÀ | HUHN



70. GÀ RÁN GIÒN | HUHN SÜSS-SAUER 11,50  
*Krusprig gebackene Hähnchenbrustfilet, dazu Süß-sauer-Soße mit Karotten, Ananas & Paprika, serviert mit Duftreis* <sup>a,d,3</sup>
71. GÀ XOAI | HÄHNCHEN MIT MANGO 11,90  
*Hähnchenbrustfilet mit Gemüse der Saison in Mango-Cocos-Sauce, Koriander. Serviert mit Duftreis* <sup>d,2,3</sup>
72. GÀ XÀO TIÊU | HUHN BUNTER PFEFFER 12,50  
*Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni und bunter Pfeffer, dazu Frühlingszwiebeln. Serviert mit Duftreis* <sup>a,f,i,d</sup>
73. GÀ NƯỚNG TERIYAKI | HUHN TERIYAKI 12,90  
*Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Teriyaki-Sauce, verschiedene Gemüse gebraten, dazu knusprigen Süßkartoffel Stäbchen* <sup>a,f,k</sup>
78. GÀ CURRY | HUHN IN ROTEM CURRY 11,90  
*Hähnchenbrustfilet in Kokosmilch mit rotem Curry, Gemüse der Saison, Thai-Basillikum und Koriander. Serviert mit Duftreis* <sup>a,b,f,3</sup>

## BÒ | RIND



75. BÒ XÀO MANGO | RIND MIT MANGO 13,50  
*Zarte Rindfleischstreifen gebraten mit Mango, Peperoni, Frühlingszwiebeln, Paprika. Serviert mit knusprigen Süßkartoffel Stäbchen <sup>d,3</sup>*
76. BÒ XÀO TIÊU XANH | RIND MIT GRÜNE PFEFFER 13,50  
*Zarte Rindfleischstreifen gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Peperoni grünen Pfeffer, Frühlingszwiebeln. Serviert mit Duftreis <sup>d,i,3</sup>*

## VỊT | ENTE

80. VỊT XÀO RAU | ENTE MIT HOISIN SAUCE 14,50  
*Entefleisch gebratenen mit, Zwiebeln, Peperoni, Frühlingszwiebeln in Hoisin-Sauce, dazu knusprigem Süßkartoffel Stäbchen <sup>a,f,d,3</sup>*
81. VỊT CHUA NGỌT | ENTE SÜSS-SAUER 14,50  
*Krusprig gebackene Ente, dazu Süß-sauer-Soße mit Karotten, Ananas & Paprika, serviert mit Duftreis <sup>a,d,3</sup>*
82. VỊT CAY | ENTE SCHARF 14,90  
*Knusprig gebackene Ente, Sojabohnensprossen gebraten mit Peperoni, Zwiebeln, Paprika, dazu Chili-scharfe-Sauce, serviert mit Duftreis <sup>a,f,d,3</sup>*
83. VỊT ĐẬU PHỘNG | ENTE ERDNÜSSE 14,90  
*Krusprig gebackene Ente auf frisch gebratenen Gemüse der Saison Frühlingszwiebeln, Erdnuss, dazu Erdnüss-Butter-Sauce & Duftreis <sup>a,f,e,3</sup>*
84. VỊT MANGO | ENTE MANGO 14,90  
*Krusprig gebackene Ente mit Mango-Sauce, Mango, Zwiebeln, Cassave, Karotten, Süßkartoffeln. Serviert mit Duftreis <sup>a,b,3</sup>*



## TÔM | GARNELEN



85. TÔM XÀO TỎI | GARNELEN MIT KNOBLAUCH 13,90  
*Garnelen gebraten mit Thai-Basilikum, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Frühlingszwiebeln, serviert mit Duftreis <sup>b,i,o,3</sup>*
86. TÔM XÀO SẢ ÓT | GARNELEN MIT LEMONGRASS 13,90  
*Garnelen gebraten mit Zitronengrass, Peperoni, Zwiebeln, Paprika und Frühlingszwiebeln, serviert mit Duftreis <sup>b,i,o,3</sup>*
87. TÔM CURRY | GARNELEN IN CURRY 13,90  
*Garnelen in Kokosmilch mit roter Curry-Sauce, Süßkartoffeln, Champignons, Zwiebeln, Thai-Basilikum. Serviert mit Duftreis <sup>b,o,3</sup>*

## ĐẶC BIỆT | SPEZIALITÄTE DES HAUSES

90. GÀ NGŨ VỊ | HÄHNCHEN IN 5 GEWÜRZE 13,90  
*Hähnchenfleisch aus der Keule gebraten mit 5-Gewürzmischung, dazu gekochtem Gemüse, Sauce & Duftreis <sup>a,f,d</sup>*
92. VỊ CHIÊN THÁI | GEBACKENE ENTE THAI 14,90  
*Kruspig gebackene Ente, verschiedene Gemüse in Curry-Kokos-Milch, frische Kräuter, Thai Basilikum. Serviert mit Duftreis <sup>d,2,3</sup>*
94. BÒ XÀO SẢ ÓT | RIND ZITRONENGRAS 14,90  
*Zarte Rindfleisch in Scheiben gebraten mit Zitronengras, Zwiebeln, Peperoni, Frühlingszwiebeln, dazu gekochte Gemüse, Sauce & Reis <sup>a,d,f,i</sup>*
95. BÚN NGAN NƯỚNG | MIT GEGRILLTER GÄNSEBRUST 17,50  
*Gegrillter Gänsebrust mit Sesam, Salat, Teriyaki-Soße, Erdnüsse, Koriander. Dazu Reisfaldennudeln <sup>a,d,e,f</sup>*



## BOWLS-SPEISEN



211. RAINBOW BOWL 14,50  
*Lachssalat auf Sushi-Reis, dazu Seetangssalat, gewürfelte Avocado, Mais, Gurken, Sesam & Kresse, leicht schaft gewürtz mit Teriyaki-Chili-Sauce*
212. COMING AUTUMN BOWL 14,50  
*Glasnudeln mit Teriyaki-Hähnchen, Salat, Setangssalat, Avocado, Ananas, Cashewnüsse, Sprossen & Kresse*
213. MORNING SUNSHINE 14,90  
*Flammbierte Lachs und Tunfischstreifen mit Rucolasalat auf Sushi-Reis, Avocado, Nuss, Sesamsalat, Gurken & Kresse dazu Teriyaki-Chili-Sauce*
214. RAIN ON THE BEACH 14,50  
*Reis mit Gegrilltes Schweinefleisch, Spinat, Ei, Edamame-Bohnen, Mais, Cherry Tomaten , Kimchi mit sehr scharfem Bulgogi-Babecue Soße*
215. SUMMER FEELING (VEGAN) ✓ 14,50  
*Reis mit Eingelegtem Seiltan Spinat Edamamer Bohnen, Mais, Mango Würfel, Avocado, Cherry Tomaten , Kimchi und schaffer Bulgogi-Babecue Soße*
216. BUDDHA BOWL (VEGAN) ✓ 14,50  
*Schwarzer Klebreis mit Avocado-Salat, Kidneybohnen, Karotten, eingelegtem Tofu, Edamame-Bohnen, Cherry Tomaten, dazu Mango-Sauce*



## DESSERT

---

500. GEGRILLTE BANANE MIT KOKOSMILCH E 4,50  
*Gegrillte Banane in Kokosmilch mit geröstete Erdnüsse*
501. GEBACKENE BANANE A 5,50  
*Banane in Teig gebacken in Honig, Vanilleeis geröstete Erdnüsse*
502. GEBACKENES EIS <sup>a</sup> 7,50  
*Vanilleeis in Teig gebacken, frische Obst und sauce*
503. NEM CAM | ROTE KLEBREIS <sup>e</sup> 4,50  
*RSüßer roter Klebereis mit Kokosmilch und geröstete Erdnüsse*
505. JAPANISCHE MOCHI EIS <sup>c, g</sup> - Reiskuchen mit Eis 2,50

**Auswahl:** a) Goma Ice Mochi Sesams - b) Matcha Mochi - mit Grüneneis  
c) Mango Mochi - d) Strawberry Cheesecake Mochi



**Vegetarisch**



**Spezialität des Hauses**

## ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

---

WIR VERWENDEN KEIN GLUTAMAT (GESCHMACKSVERSTÄRKER)!

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier,  
D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch einschl. Lactose,  
H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen,  
L = Schwefeldioxid und Suffite, M = Lupinen,  
N = Weichtiere, O = Garnelen, P = Tintenfisch, Q = Oktopus

1 = mit Antioxidationsmittel, 2 = mit Konservierungstoffen,  
3 = mit Farbstoffen, 4 = mit Süßungsmittel,  
5 = enthält eine Phenylalaninquelle, 6 = Geschmacksverstärker,  
7 = mit Phosphat, 8 = geschwefelt, 9 = gewachst,  
10 = geschwärzt, 11 = Oberfläche mit Natamycin behandeln,  
12 = chininhaltig, 13 = koffeinhaltig, 14 = mit Alkohol



**YIN  YANG**  
balanced food

YIN YANG RESTAURANT

vietnamesische küche & sushibar

\*\*\*\*\*

team@yin-yang-hh.de  
www.yin-yang-hh.de

\*\*\*\*\*

WIR WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APPETIT