



Nam
Dinh

Vietnam Authentic Cuisine





Willkommen bei Nam Dinh

Zentrales Thema des Restaurants ist die traditionelle Phở-Suppe und die gemütliche Kleinstadt Nam Dinh im Norden Vietnams – hier hat die berühmte Nudelsuppe Phở ihren Ursprung.

Im Laufe der Zeit wurde diese Suppe in allen Gemüse-, Fleisch- und Nudelvariationen zubereitet. Als Favorit gilt die Phở mit Nudeln, Rind- und Hühnerfleisch. Das wichtigste für eine originale Phở-Suppe ist die Basisbrühe. Besonders Straßenverkäufer in ganz Vietnam bieten die wohlschmeckende Suppe an.

Als Kind hat Restaurantbesitzerin Thi Ha Nguyen in ihrer Heimat Nam Dinh die Suppe leidenschaftlich gern gegessen. Sie war sehr stolz, ihrem Vater bei der Zubereitung und dem Verkauf der Phở-Suppe bereits in jungen Jahren helfen zu dürfen. Er hat mit viel Fleiß und Liebe viele hungrige Kunden glücklich gemacht. Er verkaufte bereits ab 4 Uhr morgens seine Suppe, die spätestens 9.30 Uhr ausverkauft war.

Nun will Thi Ha Nguyen die Familientradition fortführen. Das alte Familienrezept hat sie wohl gehütet und serviert nun in Dresden unter anderem die originale Phở-Suppe ihres Vaters. Darüber hinaus ist sie eine leidenschaftliche Köchin und bietet in ihrem Restaurant Nam Dinh weitere traditionelle, authentische Gerichte der vietnamesischen Küche.

Lassen Sie sich von uns mitnehmen auf eine exotische kulinarische Reise!

Ihre Thi Ha Nguyen und das Nam-Dinh-Team

Vorspeisen und Suppen

_____ 8 €

Champignons, Ananas mit
leichter Kokos-Limettennote und
frischem Gemüse wahlweise mit:

- Hähnchen ^(Aw)
- Lachs ^(D)
- Garnelen ^(B)

Nam Định Suppe^(G)



Wantan Suppe^(Aw)

Teigtaschensuppe mit hausgemachter
Garnelen-/Schweinefleischfüllung in
herzhafter Kräuterbrühe und frischem
Koriander

_____ 8 €

9 €

Frisch gegrillte marinierte Spieße
wahlweise mit:

- Hähnchen
- Garnelen ^(B)

Vorspeisenspieße



Vorspeisen und Suppen

5 Stk. 11 €

Hausgemachte Lachsbällchen auf
frittierten Glasnudeln mit eingelegtem Rettich

Hausgemachte Lachsbällchen



Gebackene Wantan^(Aw)

Knusprige Wantan-Taschen
gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch,
eingelegtem Rettich

5 Stk. 9 €

24 €

Unsere Platte zusammengestellt mit
den besten Vorspeisen des Nam Dinh

- 2 Knusprige Wantan-Taschen
- 2 Hausgemachte Lachsbällchen
- 2 Frühlingsrollen
- 2 Sommerrollen

Gemischte Vorspeisenplatte

(1, 2, Aw, B)
(für 2 Personen)



Vorspeisen und Suppen

Sommerrollen

— 2 Stk.	8 €
4 Stk.	14 €

Reispapierrollen mit Reismudeln,
Kräutern, frischem Salat, eingelegtem
Rettich und Füllung Ihrer Wahl:

- Tofu ^(F)
- Garnelen ^(B)
- Hähnchen ^(Aw)
- Rind



Regionale Sommerrollen aus Vietnam



Vietnamesische Frühlingsrollen ^(Aw)

Täglich frisch zubereitete Frühlingsrollen
nach traditioneller vietnamesischer Art mit einer
Hackfleisch-Garnelenfüllung

— 2 Stk.	8 €
4 Stk.	14 €

Mango, Salat der Saison und gerösteten
Erdnüssen, wahlweise mit:

- | | |
|---|------|
| – zartes Barbarie-Entenbrustfilet | 22 € |
| – Lachs ^(D) | 20 € |
| – Garnelen ^(B) | 19 € |
| – Maishähnchenbrustfilet ^(D) | 18 € |

Mango-Salat ^(1, 2, E)



Salat-Mix ^(E)

Frischer Salat-Mix der Saison, gerösteten
Erdnüssen mit Ingwer-Limetten-Dressing
und Olivenöl, wahlweise mit:

- | | |
|--|------|
| – zartes Barbarie-Entenbrustfilet | 22 € |
| – Lachsfilet ^(D) | 20 € |
| – Garnelen ^(B) | 19 € |
| – Maishähnchenbrustfilet ^(Aw) | 18 € |

Phở (Reisbandnudeln)



Phở Nam Định Spezial^(D) (Reisbandnudelsuppe)

Traditionell vietnamesische 5 Kräuter-Brühe, serviert mit Fleisch Ihrer Wahl auf gedämpften Reisbandnudeln, dazu Koriander und Frühlingszwiebeln mit:

- gekochter Rinderhüfte 19 €
- Maishähnchenbrustfilet ^(Aw) 19 €

Spezialität
des Hauses

In Pfanne geschwenktes Gemüse der
Saison auf gebratenen Reisbandnudeln,
Röstzwiebeln, dazu wahlweise:

- | | |
|--|------|
| – zartes Barbarie-Entenbrustfilet | 25 € |
| – Garnelen ^(B) | 20 € |
| – Hüftsteak geschnetzelt | 20 € |
| – Maishähnchenbrustfilet ^(Aw) | 20 € |
| – Tofu ^(F) | 17 € |

Phở Xào^(F)



Phở (Reisbandnudeln)

Phở (Reisbandnudeln)



Phở Curry^(E, F, G)

(Reisbandnudeln in Kokos-Curry)

Reisbandnudeln in Kokos-Curry-Soße
mit frischem Gemüse der Saison,
gerösteten Erdnüssen, dazu wahlweise:

- | | |
|--|------|
| – zartes Barbarie-Entenbrustfilet | 26 € |
| – Lachs ^(D) | 22 € |
| – Garnelen ^(B) | 20 € |
| – Hüftsteak geschnetzelt | 20 € |
| – Maishähnchenbrustfilet ^(Aw) | 20 € |
| – Tofu ^(F) | 18 € |

19 €

Reisnudeln mit gegrilltem Schweinebauchfleisch, Salat und Fischsoße nach südvietnamesischer Art

Bún Chả Hà Nội^(Aw)



Bún (Reisnudeln)

Bún (Reisnudeln)



Bún Bò Nam Bộ^(E)

Reisnudeln mit zartem gebratenem Rindfleisch, Erdnüssen, Salat und Kräutern nach südvietnamesischer Art in einer Fischsoße

18 €

18 €

Reisnudeln mit täglich frisch
zubereiteten Frühlingsrollen,
Salat und traditioneller Fischsoße

Bún Nem^(C)



Bún (Reisnudeln)

Bún (Reisnudeln)



Bún Thịt Quay

Reisnudeln mit knusprigem Schweinebraten, eingelegtem süßsauren Rettich-Karottenmix und traditioneller Fischsoße

26 €

22 €

Reisnudeln mit gegrilltem Schweinesteak,
gerösteten Zwiebeln, süß-sauren-
eingelegtem Rettich-Karottenmix und
traditioneller Fischsoße

Bún Thịt Nướng Sài Gòn



Bún (Reisnudeln)

Bún (Reisnudeln)



Bún Đậu^(F) (vegetarisch)

Reisnudeln mit gebratenem Tofu,
frischem Salat und traditioneller Fischsoße

17 €

21 €

Reisnudeln mit Rinderhack umhüllt
in la lot Blättern, gerösteten Zwiebeln,
und traditioneller Fischsoße

Bún Chả lá Lốt^(2, F)



Bún (Reisnudeln)

Bún (Reisnudeln)



Bún Cá Hồi^(E)

Hausgemachte Lachsbällchen mit Dill und Reisbandnudeln, dazu frischer Salat, Limetten-Dressing und geröstete Erdnüsse (nach Nordvietnamesischer-Art)

20 €

24 €

Reisbandnudeln mit täglich frisch zubereiteten
Frühlingsrollen, Rinderhack umhüllt in la lot
Blättern, gegrilltem Schweinebauchfleisch
und traditioneller Fischsoße

Bún Nam Đình Spezial ^(Aw, 2, F, C)



Bún (Reisnudeln)

Miến (Glasnudeln)



Miến Xào^(1, 2)

Gebratenes Gemüse auf
gedämpften Glasnudeln dazu mit:

– zartes Barbarie-Entenbrustfilet	25 €
– Garnelen ^(B)	20 €
– hausgemachte Lachsbällchen ^(F)	20 €
– Hüftsteak geschnetzelt	20 €
– Maishähnchenbrustfilet ^(Aw)	20 €
– Tofu ^(F)	18 €

In Pfanne geschwenkte Udon Nudeln oder
Vietnamesische Eier-Nudeln mit frischem
Gemüse in Bulgogisoße mit:

- zartes Barbarie-Entenbrustfilet 24 €
- Garnelen ^(B) 19 €
- Hüftsteak geschnetzelt 19 €
- Maishähnchenbrustfilet ^(Aw) 19 €
- Tofu ^(F) 17 €

Udon Nudeln oder Vietnamesische Eier-Nudeln ^(4, Aw)



Udonnudeln

Reisgericht



Đậu Xả ớt (Vegan)

Reis mit Bio-Tofu in
Zitronengras mit saisonalem
Gemüse und rotem Chili

18 €

Gebratener Reis mit Gemüse und Ei.
Wahlweise mit:

- | | |
|--|------|
| – Garnelen ^(B) | 17 € |
| – Maishähnchenbrustfilet ^(Aw) | 16 € |

Cơm Rang ^(AW, C, F)



Cơm Rang (gebratener Reis)

Cơm Curry (Reisgerichte mit Curry)



Cơm Curry^(G)

Gedünstetes Gemüse der Saison in cremiger Kokos-Curry Soße (leicht scharf) wahlweise mit:

- | | |
|--|------|
| – zartes Barbarie-Entenbrustfilet | 26 € |
| – gegrillter Lachs ^(D) | 20 € |
| – Garnelen ^(B) | 20 € |
| – Maishähnchenbrustfilet ^(Aw) | 20 € |
| – Tofu ^(F) | 18 € |

In Pfanne geschwenktes Gemüse der Saison in süßlicher Teriyaki-Soße oder in hausgemachter Erdnusssoße, dazu:

- | | |
|--|------|
| – zartes Barbarie-Entenbrustfilet | 25 € |
| – gegrillter Lachs ^(D) | 20 € |
| – Garnelen ^(B) | 20 € |
| – Hüftsteak geschnetzelt | 20 € |
| – Maishähnchenbrustfilet ^(Aw) | 20 € |
| – Tofu ^(F) | 18 € |

Cơm Rau Xào Nam Định



Cơm (Reisgerichte)

Cơm (Reisgerichte)



Cơm Bò Xào Lúc Lắc

Scharf angebratene Rump-Steak-Würfel mit
Paprika, Gemüsezwiebeln und Reis

23 €

25 €

Gebratener Tintenfisch mit Ananas,
Paprika in hausgemachter Soße mit Reis

Cơm Rau Xào Hải Sản^(D)



Cơm (Reisgerichte)

Cơm (Reisgerichte)



Cơm Tấm Sài Gòn

Gegrilltes Schweinesteak mit Spiegelei,
eingelegtem Rettich-Karottenmix und Reis
(nach Südvietnamesischer-Art)

23 €

27 €

Gegrillte Schweinerippchen, mariniert
in einer würzigen Mischung aus
fünf aromatischen Kräutern und Gewürzen,
nach südvietnamesischer Art, dazu Reis

Sườn Nướng Ngũ Vị



Cơm (Reisgerichte)

MENÜ-EXTRAS ZUM HAUPTGERICHT

Portion Barbarie-Entenbrustfilet	10 €
Portion gegrillter Lachs	7 €
Portion Garnelen – 5 stk.	6,50 €
Portion Maishähnchenbrustfilet	6 €
Portion Hüftsteak	6 €
Portion Tofu	5 €
Portion gebratener Reis	5 €
Portion Glasnudeln	5 €
Portion Reis	3 €
Portion Reisbandnudeln	3 €
Limetten-Vinaigrette auf Fisch-/oßen-Basis	3 €
Hausgemachte Teriyaki-/oße	3 €
Hausgemachte Chilli-/oße	3 €
Hausgemachte Süß-sauer-/oße	3 €
Nachhaltige Außer-Haus-Verpackung für ihre „Speisereste“ daheim	2 €

Wenn du deine
Portion nicht schaffst,
khong van de gi,
wir packen dir den Rest
gerne ein!

Und falls du dich für einen
gemütlichen Abend zu Hause
entscheidest: Alle Gerichte
gibt es auch zum
Mitnehmen.

Dessert

11 €

Hausgemacht, gebackene Banane
mit Eis und Früchten der Saison

Gebackene Banane



Mochi-Eis⁽¹⁾

Reiskuchen, gefüllt mit verschiedene
Eissorten mit frischen Früchten

11 €





OFFENE WEINE

Weißweine

Metzger – mild halbtrocken 0,2 l 7,50 €

Ein süffiger Weißwein, der durch eine feine Würze
und viel Frucht besticht

Weingut Metzger, Pfalz

Riesling – trocken 0,2 l 7,50 €

Seine sortentypische Säure, gepaart mit einer angenehmen
Restsüße, verleiht diesem Wein eine ganz eigene Spannung.

Weingut Metzger, Pfalz

Weißburgunder – trocken 0,2 l 7,50 €

Cremig und schmelzig mit Anklängen von mürbem,
gelbem Apfel, reifen Mirabellen und etwas Ananas

Weingut Ellermann-Siegel, Pfalz

Weinschorle 0,2 l 7 €



Roséweine

Metzger – feinherb – halbtrocken 0,2 l 7,50 €

Dieser Roséwein begeistert mit seinem verspielten Duft von Süßkirschen, reifen Himbeeren und Erdbeeren.

Weingut Metzger, Pfalz

Rosalinde Rose – trocken 0,2 l 8,50 €

Cuvée aus Portugieser und Spätburgunder, duftet nach roten Johannisbeeren und Schattenmorellen. Im Geschmack dominieren Beerenfrüchte.

Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

Weinschorle 0,2 l 7 €



Rotweine

Metzger – feinherb – halbtrocken 0,2l 7,50 €

Dunkle Waldbeeren, Kräuter und eine milde Würze
verleihen diesem Cuvée aus den edlen Rebsorten
Dornfelder, Regent und Blauer Portugieser eine tolle Struktur
Weingut Metzger, Pfalz

Simsalabim Gutwein – trocken 0,2l 8,50 €

Prachtvolle Aromen von frischen Kirschen,
reifen Johannisbeeren Cassis sowie Nelken,
vereint mit feinstem Kakao
Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

Weinschorle 0,2l 7 €



FLASCHENWEINE

Weißweine

Weißburgunder – trocken

0,75 l	32 €
1,0 l	36 €

Er betört die Nase durch faszinierende Aromen
von reifen Stachelbeeren, Grapefruit und würzigen Kräutern.

Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

Riesling „Schlabberwein“ – halbtrocken

0,75 l	29 €
--------	------

Anklänge vom Weinbergpfirsich und Aprikose,
unterlegt mit einem filigranen süß-Säure-Spiel,
lassen den Wein im Glas förmlich verdunsten.

Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz



Roséweine

Spätburgunder Rosé – feinherb halbtrocken 0,75 l 29 €

Er duftet nach Erdbeerkompott, Hibiskus und Klarapfel.
Die feine Süße am Gaumen rundet den Trinkgenuss perfekt ab.
Weingut Metzger, Pfalz

Windrose Rosé – trocken 0,75 l 32 €

Zart rosafarben im Glas mit Aromen von roter Johannisbeere,
Am Gaumen wunderbar leicht und frisch
Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

Rosalinde Rose – trocken 1,0 l 36 €

Cuvée aus Portugieser und Spätburgunder, duftet nach
roten Johannisbeeren und Schattenmorellen. Im Geschmack
dominieren Beerenfrüchte.
Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz



Rotweine

Fleckvieh – mild halbtrocken 0,75 l 29 €

Aromen von Erdbeere, Kirsche und Brombeere in Verbindung mit ein wenig Schokolade begeistern jeden, der es lieber etwas süffiger mag. Cuvée aus Portugieser, Dornfelder und Dunkelfelder
Weingut Metzger, Pfalz

Spätburgunder Gutswein – trocken 0,75 l 29 €

Aromen von süßlicher Schwarzkirsche, Brombeere und ein wenig Gewürznelke. Leicht und dennoch füllig.
Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

Dessertwein Rieslaner Auslese – edelsüß 0,5 l 22 €

Aromen von Litschi und Passionsfrucht, am Gaumen ungemein aromatisch, dicht und mit einer wundervollen animierenden Säurestruktur
Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

Prosecco Treviso Frizzante Contesse 0,75 l 29 €

Duftet nach Holunderblüte und frischen hellen Früchten, hat eine angenehme lebendige, milde Perlage



Biere ^(Aw)

Feldschlösschen Pilsner	0,4 l	4,80 €
Feldschlösschen alk.frei	0,5 l	5,30 €
Radler / Diesel	0,4 l	4,80 €
Schwarzer Steiger	0,5 l	5,30 €
Erdinger Hefeweizen	0,5 l	5,30 €
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	5,30 €
Saigon Bier	0,3 l	5 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola (l, 9)

Fanta (9)

Sprite (9)

Spezi (9)

Apfelschorle

Tonic

Ginger Ale (9)

0,2 l	3 €
0,4 l	5 €

Mineralwasser Lichtenauer still oder spritzig

0,2 l	3 €
0,4 l	4 €
1,0 l	7 €



Säfte (Heide)

Mango

Litschi

Guave

Banane

Kirsche

Kirsch / Banane

Apfel

0,2 l 3,50 €

0,4 l 6 €



FrISChe hausgemachte Limonaden

alkoholfrei und mit Wodka

0,5 l +Wodka

Guava Limonade (1,4)

Guavensaft, Limettensirup, Kokossirup,
Minze, Wasser

Tropical Passion (1,4)

Litchisaft, Maracujasirup, Limette,
Kokossirup, Wasser

Chanh Da (1,4)

Limette, Rohrzucker, Wasser

Chanh Leo (1,4)

Maracuja, frische Limetten, Kumquat,
Rohrzucker, Wasser

Chanh Hoa Trang

FrISChe Limetten, Kumquat, Minze,
Holundersirup, Wasser

Mango Calpico (1,4)

Limetten, Kumquat, Mangosaft

8 € +1,50 €



Kaffee

Cà Phê Phin – original Vietnamesischer schwarzer Kaffee ⁽⁹⁾	5 €
Cà Phê Sữa Đà – kalter Vietnamesischer Kaffeetraum mit Kondensmilch ^(G,9)	5 €
Cà Phê Muối – Vietnamesischer Kaffee mit Sahne, Salz, und Kondensmilch ^(G,9)	7 €
Cà Phê Trứng – Vietnamesischer Kaffee mit Eigelb und Kondensmilch ^(G,C,9)	8 €

Tee

Jasmin	4 €
Ingwer (mit frischem Bio-Ingwerstreifen, Limette, Minze, Honig und Kumquat)	6 €
Zitronengras (mit frischem Zitronengras, Ingwerscheiben, Limette, Minze, Honig und Kumquat)	6 €



Longdrinks – Cocktails

Gin Tonic

Whisky Cola (Jack Daniels, Jim Beam)

Cuba Libre

Mojito

Caipirinha

Aperol Sprizz / Aperol Maracuja Sprizz ⁽⁴⁾

Wodka Cola ⁽⁴⁾

8 €



Spirituosen

2 cl

4 cl

Ramazotti

Jägermeister

Wodka Absolut

Wodka Lúa Múi Vietnam

Jim Beam

Jack Daniels

Baileys

Wilthener Gebirgskräuter

Becherovka

3 €

6 €

Sekt

**Graf von Wackerbarth
trocken / halbtrocken**

0,2 l
0,75 l

9,50 €
29 €



Allergenenkennzeichnung:

A – glutenhaltiges Getreide
Aw – Weizen, Ag Gerste
B – Krebstiere und -erzeugnisse
C – Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D – Fisch und Fischerzeugnisse
E – Erdnüsse und -erzeugnisse
F – Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
G – Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
H – Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
I – Sellerie und -erzeugnisse
J – Senf und -erzeugnisse
K – Sesamsamen und -erzeugnisse
L – Sulfit/Schwefeldioxid und -erzeugnisse
N – Lupinen und daraus hergestellte Produkte
M – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

1 – enthält Farbstoff(e)
2 – enthält Konservierungsstoff(e)
3 – enthält Antioxidationsmittel
4 – enthält Geschmacksverstärker
5 – enthält Schwefeldioxid
6 – enthält Schwärzungsmittel
7 – enthält Phosphat
8 – enthält Milcheiweiß
9 – koffeinhaltig
10 – chininhaltig

