



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 <sup>(Aw)</sup>
- Lachs <sup>(D)</sup>
- Garnelen <sup>(B)</sup>

## Nam Đĩnh Suppe <sup>(G)</sup>



## Wantan Suppe <sup>(Aw)</sup>

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

8 €

9 €

Frisch gegrillte marinierte Spieße  
wahlweise mit:

- Hähnchen
- Garnelen <sup>(B)</sup>

# Vorspeisenspieße



## Vorspeisen und Suppen

5 Stk. 11 €

Hausgemachte Lachsballchen auf  
frittierten Glasnudeln mit eingelegtem Rettich

# Hausgemachte Lachsballchen



# Gebackene Wantan<sup>(Aw)</sup>

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

5 Stk. 9 €

22 €

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. 7 €  
4 Stk. 13 €

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

- Tofu <sup>(F)</sup>
- Garnelen <sup>(B)</sup>
- Hähnchen <sup>(Aw)</sup>
- Rind



## Regionale Sommerrollen aus Vietnam



## Vietnamesische Frühlingsrollen <sup>(Aw)</sup>

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

— 2 Stk. 7 €  
4 Stk. 13 €

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

- zartes Barbarie-Entenbrustfilet 20 €
- Lachs <sup>(D)</sup> 18 €
- Garnelen <sup>(B)</sup> 17 €
- Maishähnchenbrustfilet <sup>(D)</sup> 17 €

## Mango-Salat <sup>(1, 2, E)</sup>



## Salat-Mix <sup>(E)</sup>

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

- zartes Barbarie-Entenbrustfilet 20 €
- Lachsfilet <sup>(D)</sup> 18 €
- Maishähnchenbrustfilet <sup>(Aw)</sup> 17 €
- Garnelen <sup>(B)</sup> 17 €

Phở (Reisbandnudeln)



## Phở Nam Định Spezial<sup>(D)</sup> (Reisbandnudelsuppe)

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

- gekochter Rinderhüfte 18 €
- Maishähnchenbrustfilet <sup>(Aw)</sup> 17 €

Spezialität  
des Hauses

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

- zartes Barbarie-Entenbrustfilet 23 €
- Garnelen <sup>(B)</sup> 19 €
- Maishähnchenbrustfilet <sup>(Aw)</sup> 18 €
- Hüftsteak geschneuzelt 18 €
- Tofu <sup>(F)</sup> 17 €

## Pho Xao <sup>(F)</sup>



Phở (Reisbandnudeln)

Phở (Reisbandnudeln)



## Phở Curry<sup>(E, F, G)</sup>

(Reisbandnudeln in Kokos-Curry)

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

- |  |      |
|--|------|
| – zartes Barbarie-Entenbrustfilet        | 24 € |
| – Lachs <sup>(D)</sup>                   | 20 € |
| – Garnelen <sup>(B)</sup>                | 19 € |
| – Maishähnchenbrustfilet <sup>(Aw)</sup> | 18 € |
| – Tofu <sup>(F)</sup>                    | 17 € |

18 €

Reisnudeln mit gegrilltem Schweinebauchfleisch, Salat und Fischsoße nach südvietnamesischer Art

# Bún Chả Hà Nội<sup>(Aw)</sup>



Bún (Reisnudeln)

Bún (Reisnudeln)



## Bún Bò Nam Bộ<sup>(E)</sup>

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

17 €

18 €

Reisnudeln mit täglich frisch  
zubereiteten Frühlingsrollen,  
Salat und traditioneller Fischsoße

## Bún Nem<sup>(C)</sup>



Bún (Reisnudeln)

Bún (Reisnudeln)



## Bún Thịt Quay

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

23 €

19 €

Reisnudeln mit gegrilltem Schweinesteak, gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen, süß-saure-ingelegtem Rettich-Karottenmix und traditioneller Fischsoße

# Bún Thịt Nướng Sài Gòn



Bún (Reisnudeln)

Bún (Reisnudeln)



## Bún Đậu<sup>(F)</sup> (vegetarisch)

Reisnudeln mit gebratenem Tofu,  
frischem Salat und traditioneller Fischsoße

17 €

18 €

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

## Bún Chả lá Lốt<sup>(2, F)</sup>



Bún (Reisnudeln)

Bún (Reisnudeln)



## Bún Cá Hồi<sup>(E)</sup>

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

19 €

23 €

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

## Bún Nam Định Spezial (Aw, 2, F, C)



Bún (Reisnudeln)

## Miến (Glasnudeln)



## Mien Xao<sup>(1, 2)</sup>

Gebratenes Gemüse auf  
gedämpften Glasnudeln dazu mit:

- |   |      |
|---|------|
| – zartes Barbarie-Entenbrustfilet           | 24 € |
| – Garnelen <sup>(B)</sup>                   | 19 € |
| – hausgemachte Lachsbällchen <sup>(F)</sup> | 19 € |
| – Maishähnchenbrustfilet <sup>(Aw)</sup>    | 18 € |
| – Tofu <sup>(F)</sup>                       | 17 € |

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

- Garnelen <sup>(B)</sup> 18 €
- Hüftsteak 18 €
- Maishähnchenbrustfilet <sup>(Aw)</sup> 17 €
- Tofu <sup>(F)</sup> 16 €

# Udon Nudeln oder Vietnamesische Eier-Nudeln <sup>(4, Aw)</sup>



Udonnudeln

Reisgericht



## Đậu Xả ớt (Vegan)

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

15 €

Gebratener Reis mit Gemüse und Ei.

Wahlweise mit:

- Garnelen <sup>(B)</sup> 17 €
- Maishähnchenbrustfilet <sup>(Aw)</sup> 16 €

## Cơm Rang <sup>(AW, C, F)</sup>



Cơm Rang (gebratener Reis)

## Cơm Curry (Reisgerichte mit Curry)



## Cơm Curry<sup>(G)</sup>

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

- |  |      |
|--|------|
| – Barbarie-Entenbrustfilet               | 24 € |
| – gegrillter Lachs <sup>(D)</sup>        | 20 € |
| – Garnelen <sup>(B)</sup>                | 19 € |
| – Maishähnchenbrustfilet <sup>(Aw)</sup> | 18 € |
| – Tofu <sup>(F)</sup>                    | 17 € |

In Pfanne geschwenktes Gemüse der Saison  
in süßlicher Teriyaki-Soße Dazu:

- |  |      |
|--|------|
| – Barbarie-Entenbrustfilet               | 24 € |
| – gegrillter Lachs <sup>(D)</sup>        | 20 € |
| – Garnelen <sup>(B)</sup>                | 19 € |
| – Maishähnchenbrustfilet <sup>(Aw)</sup> | 18 € |
| – Tofu <sup>(F)</sup>                    | 17 € |

## Cơm Rau Xào Nam Định



Cơm (Reisgerichte)

Cơm (Reisgerichte)



## Cơm Bò Xào Lúc Lắc

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

21 €

23 €

Gebratener Tintenfisch mit Ananas, Tomaten,  
Paprika in hausgemachter-Sofße mit Reis

## Cơm Rau Xào Hải Sản<sup>(D)</sup>



Cơm (Reisgerichte)

Cơm (Reisgerichte)



## Cơm Tấm Sài Gòn

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

21 €

## MENÜ-EXTRAS

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!

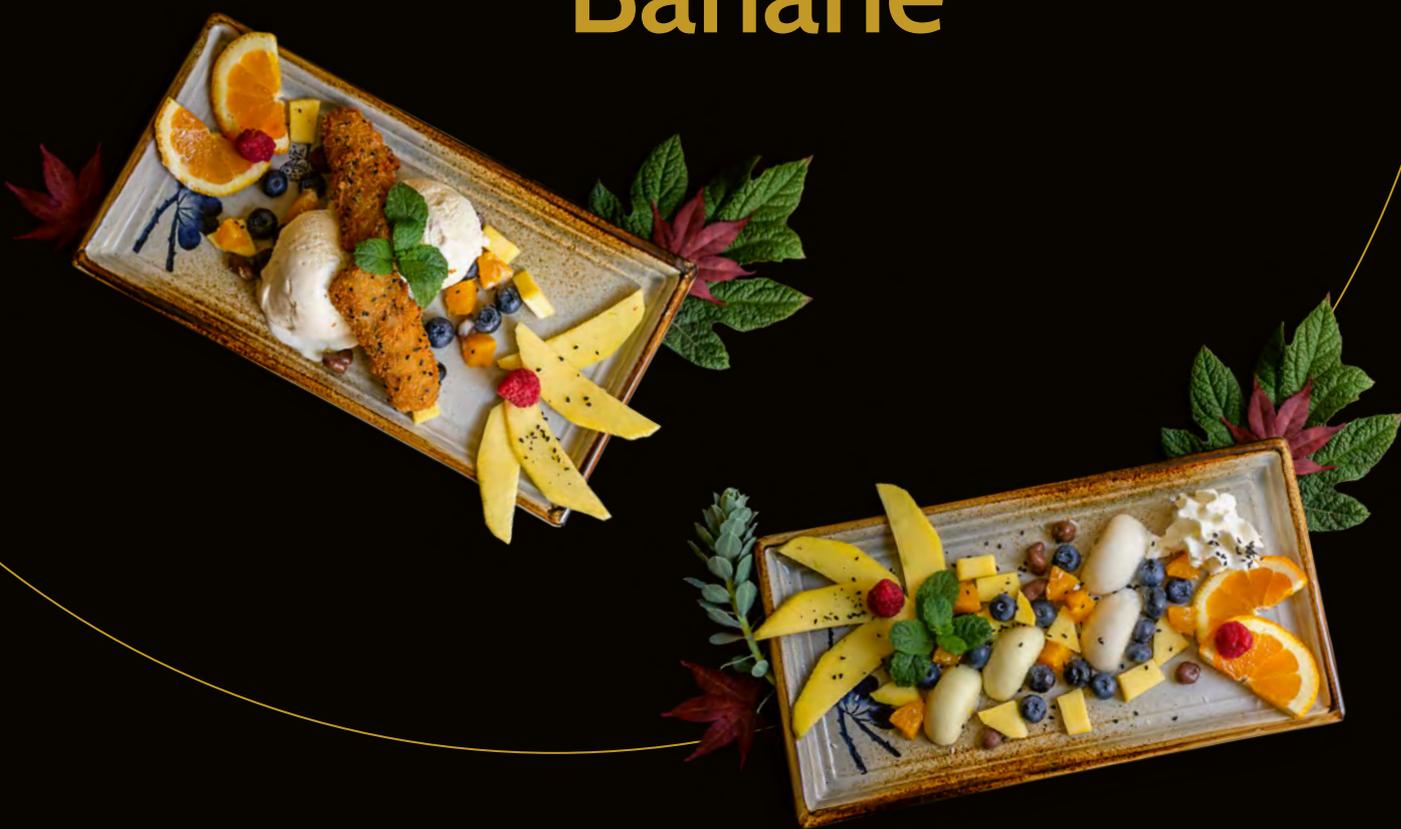
Und falls du dich für einen  
gemütlichen Abend zu Hause  
entscheidest: Alle Gerichte  
gibt es auch zum  
Mitnehmen.

Dessert

11 €

Hausgemacht, gebackene Banane  
mit Eis und Früchten der Saison

## Gebackene Banane



## Mochi-Eis<sup>(1)</sup>

Reiskuchen, gefüllt mit verschiedene  
Eissorten mit frischen Früchten

10 €



## OFFENE WEINE

### Weißweine

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

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

Weingut Metzger, Pfalz

**Riesling – trocken** 0,2l 7 €

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

Weingut Metzger, Pfalz

**Weißburgunder – trocken** 0,2l 7,50 €

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

Weingut Ellermann-Siegel, Pfalz

**Weinschorle** 0,2l 6,50 €



## Roséweine

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

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

Weingut Metzger, Pfalz

**Rosalinde Rose – trocken** 0,2l 8 €

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

Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

**Weinschorle** 0,2l 6,50 €





## Rotweine

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

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

**Jimsalabim Gutwein – trocken** 0,2l 7,50 €

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

**Weinschorle** 0,2l 6,50 €





## FLASCHENWEINE

### Weißweine

**Weißburgunder – trocken** 0,75 l 32 €

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



## 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 Schwarzkirche, 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 22 €

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



## Biere <sup>(Aw)</sup>

<b>Feldschlösschen Pilsner</b>	0,4l	4,80 €
<b>Feldschlösschen alk.frei</b>	0,5l	5,30 €
<b>Radler / Diesel</b>	0,4l	4,80 €
<b>Schwarzer Steiger</b>	0,5l	5,30 €
<b>Erdinger Hefeweizen</b>	0,5l	5,30 €
<b>Erdinger alkoholfrei</b>	0,5l	4,80 €
<b>Saigon Bier</b>	0,3l	4,50 €



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

**Coca Cola (l, 9)**

**Fanta (9)**

**Sprite (9)**

**Spezi (9)**

**Apfelschorle**

**Tonic**

<b>Ginger Ale (9)</b>	0,2l	3 €
	0,4l	5 €
<b>Mineralwasser Lichtenauer still oder spritzig</b>	0,2l	3 €
	0,4l	4 €
	1,0l	7 €



## Säfte (Heide)

**Mango**

**Litschi**

**Guave**

**Banane**

**Kirsche**

**Kirsch / Banane**

**Apfel**

0,2l 3,50 €

0,4l 6 €



**Frische hausgemachte Limonaden**  
alkoholfrei und mit Wodka

0,5l +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

**Mango Calpico (1,4)**

Limetten, Kumquat, Mangosaft

7,50 €    9,50 €



## Kaffee

<b>Café Fin – original vietnamesischer Kaffee <sup>(9)</sup></b>	0,2	5 €
<b>Cà Phê Sữa Dà – kalter vietnamesischer Kaffeeraum <sup>(G,9)</sup></b>	0,2	5 €

## Tee

<b>Jasmin</b>		4 €
<b>Ingwer</b> (mit frischem Bio-Ingwerstreifen, Limette, Minze, Honig und Kumquat)		6 €
<b>Zitronengras</b> (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 <sup>(4)</sup>**

**Wodka Cola <sup>(4)</sup>**

8 €



**Spirituosen**

2 cl      4 cl

**Ramazotti**

**Jägermeister**

**Wodka Absolut**

**Wodka Lúa Mói Vietnam**

**Jim Beam**

**Jack Daniels**

**Baileys**

**Wilthener Gebirgskräuter**

**Becherovka**

3 €      6 €

**Sekt**

**Graf von Wackerbarth  
trocken / halbtrocken**

0,2 l      9,50 €  
0,75 l      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



