



# 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





## Nam Định Vorspeisensuppe

Champignons, Ananas mit leichter  
Kokos-Limettennote, wahlweise mit:

- Hähnchen
- Lachs
- Garnelen

7,90 €

7,90 €

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

# Wantan Suppe



## Vorspeisen und Suppen



# Vorspeisenspieße

Frisch gegrillte marinierte Spieße  
wahlweise mit:

- Hähnchen
- Garnelen

7,90 €

5 Stk. 8,90 €

Knusprige Wantan-Taschen  
gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch,  
eingelegtem Rettich und frischem  
Salat der Saison

# Gebackene Wantan





# Hausgemachte Lachsbällchen

hausgemachte Lachsbällchen  
auf frischem Salat und eingelegtem  
Rettich

5 Stk. 9,90 €

19,90 €

- 2 knusprige Wantan-Taschen
- 2 hausgemachte Lachsballchen
- 2 Frühlingsrollen
- 2 Sommerrollen

# Gemischte Vorspeisenplatte

(für 2 Personen)



## Sommerrollen

— 2 Stk. 6,90 €

4 Stk. 12,00 €

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

- vegetarisch mit Tofu
- mit Garnelen
- mit Hähnchen
- mit Rindfleisch

## Regionale Sommerrollen aus Vietnam



## Frühlingsrolle

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

— 2 Stk. 6,90 €

4 Stk. 12,00 €

Mango, Mischsalat mit Dill und gerösteten  
Erdnüssen, wahlweise mit:

- Maishähnchenbrustfilet 14,50 €
- Garnelen 15,50 €
- Lachs 16,50 €
- zartes Barbarie-Entenbrustfilet 17,50 €

## Mango Salat





## Salat-Mix

Eisbergsalat, Salarico, Radiccio, Sojasprossen  
gerösteten Erdnüssen, Ingwer-Limetten-  
Dressing und Olivenöl, wahlweise mit:

- Maishähnchenbrustfilet 14,50 €
- Garnelen 15,50 €
- Lachsfilet 16,50 €
- zartes Barbarie-Entenbrustfilet 17,50 €

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

- Maishähnchenbrustfilet 16,10 €
- gekochter Rinderbrust 17,10 €

# Phở Nam Định spezial

(Reisbandnudelsuppe)



Phở (Reisbandnudeln)

Spezialität  
des Hauses

Phở (Reisbandnudeln)



## Phở Trộn

Im Wok geschwenktes Gemüse der Saison auf Reisbandnudeln, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Koriander mit Teriyaki-Soße, dazu wahlweise:

- Tofu 14,90 €
- Maishähnchenbrustfilet 15,90 €
- Hüftsteak geschnetzelt 16,90 €
- Garnelen 17,90 €
- zartes Barbarie-Entenbrustfilet 18,90 €

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

– Tofu	15,20 €
– Maishähnchenbrustfilet	16,50 €
– Rind	16,90 €
– Garnelen	17,90 €
– Lachs	18,50 €
– zartes Barbarie-Entenbrustfilet	19,90 €

# Phở Curry

(Reisbandnudeln in Kokos-Curry)



Phở (Reisbandnudeln)

Udonnudeln



# Udonnudeln

Im Wok geschwenkte Udonnudeln  
mit Gemüse in Bulgogisoße mit:

- |               |         |
|---------------|---------|
| – Tofu        | 13,90 € |
| – Garnelen    | 15,90 € |
| – Rindfleisch | 15,50 € |
| – Hähnchen    | 15,50 € |

15,90 €

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

# Bún Bò Nam Bộ



Bún (Reisnudeln)

Bún (Reisnudeln)



## Bún Thịt Quay

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

18,90 €

Nur  
Mo und Di;  
auch auf  
Vorbestellung

16,90 €

Reisnudeln mit gegrilltem Schweinebauchfleisch, Salat und Fischsoße nach südvietnamesischer Art

# Bún Chả Hà Nội



Bún (Reisnudeln)

Bún (Reisnudeln)



## Bún Nem

Reisnudeln mit täglich frisch zubereiteten  
Frühlingsrollen, Salat und traditioneller  
Fischsoße

15,90 €

16,50 €

Reisnudeln mit gegrilltem Schweinsteak, gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen, eingelegtem süß-saurem Rettich-Karottenmix und traditioneller Fischsoße

# Bún Thịt Nướng Sài Gòn



Bún (Reisnudeln)

Reisgericht



## Đậu Xả ớt (Vegan)

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

14,90€

13,90 €

Reisnudeln mit gebratenem Tofu,  
Salat und traditioneller Fischsoße

## Bún Đậu (vegetarisch)



Bún (Reisnudeln)

Bún (Reisnudeln)



## Bún Chả lá Lốt

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

16,50 €

17,90 €

Hausgemachte Lachsbällchen mit Dill  
und Reisbandnudeln, dazu Salat,  
Limetten-Dressing und geröstete  
Erdnüsse

# Bún Cá Hồi



Bún (Reisnudeln)

Bún (Reisnudeln)



## Bún Nam Định Spezial

Reisbandnudeln mit Frühlingsrolle, la lot,  
mit gegrilltem Schweinebauch, Salat  
und Fischsoße nach vietnamesischer Art

19,90 €

Im Wok geschwenktes Gemüse auf Glasnudeln, dazu Teriyaki-Soße wahlweise mit:

- Tofu 14,90 €
- Maishähnchenbrustfilet 16,50 €
- Hüftsteak geschneuzelt 16,90 €
- hausgemachte Lachsbällchen 17,20 €
- Garnelen 17,90 €
- zartes Barbarie-Entenbrustfilet 18,90 €

## Miến Trộn



Miến (Glasnudeln)

Cơm Rang (gebratener Reis)



## Cơm Rang

gebratener Reis mit geschwenktem Gemüse  
und Ei aus dem Wok wahlweise mit:

- Maishähnchenbrustfilet 13,90 €
- Garnelen 15,90 €

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

- Tofu 15,20 €
- Maishähnchenbrustfilet 16,50 €
- Garnelen 17,90 €
- gegrillter Lachs 18,50 €
- zartes Barbarie-Entenbrustfilet 19,90 €

## Cơm Curry



Cơm Curry (Reisgerichte mit Curry)

Cơm (Reisgerichte)



## Cơm Rau Xào Nam Định (Spezial Wok)

Im Wok geschwenktes Gemüse der Saison in süßlicher Teriyaki-Soße wahlweise mit:

- |                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| – Tofu                            | 15,20 € |
| – Maishähnchenbrustfilet          | 16,50 € |
| – Garnelen                        | 17,90 € |
| – gegrillter Lachs                | 18,50 € |
| – zartes Barbarie-Entenbrustfilet | 19,90 € |

(wahlweise mit einer selbstgemachten Erdnussoße)

17,90 €

Im Wok geschwenktes Roastbeef  
mit Paprika, Gemüsezwiebeln  
dazu Reis

# Cơm Bò Xào Lúc Lắc



Cơm (Reisgerichte)

Cơm (Reisgerichte)



## Cơm Rau Xào Hải Sản

Gebratener Tintenfisch mit Ananas, Tomaten,  
Paprika in süß-saurer Soße mit Reis

17,50 €

17,90 €

Gegrilltes Schweinesteak mit  
Spiegelei, eingelegtem  
Rettich-Karottenmix und Reis

# Cơm Tấm Sài Gòn



Cơm (Reisgerichte)

Fisch



## Cơm Cá Rán

Knusprig gebratener Doraden Fisch  
in cremiger Ingwer-Tomaten-Dill Soße  
und Reis

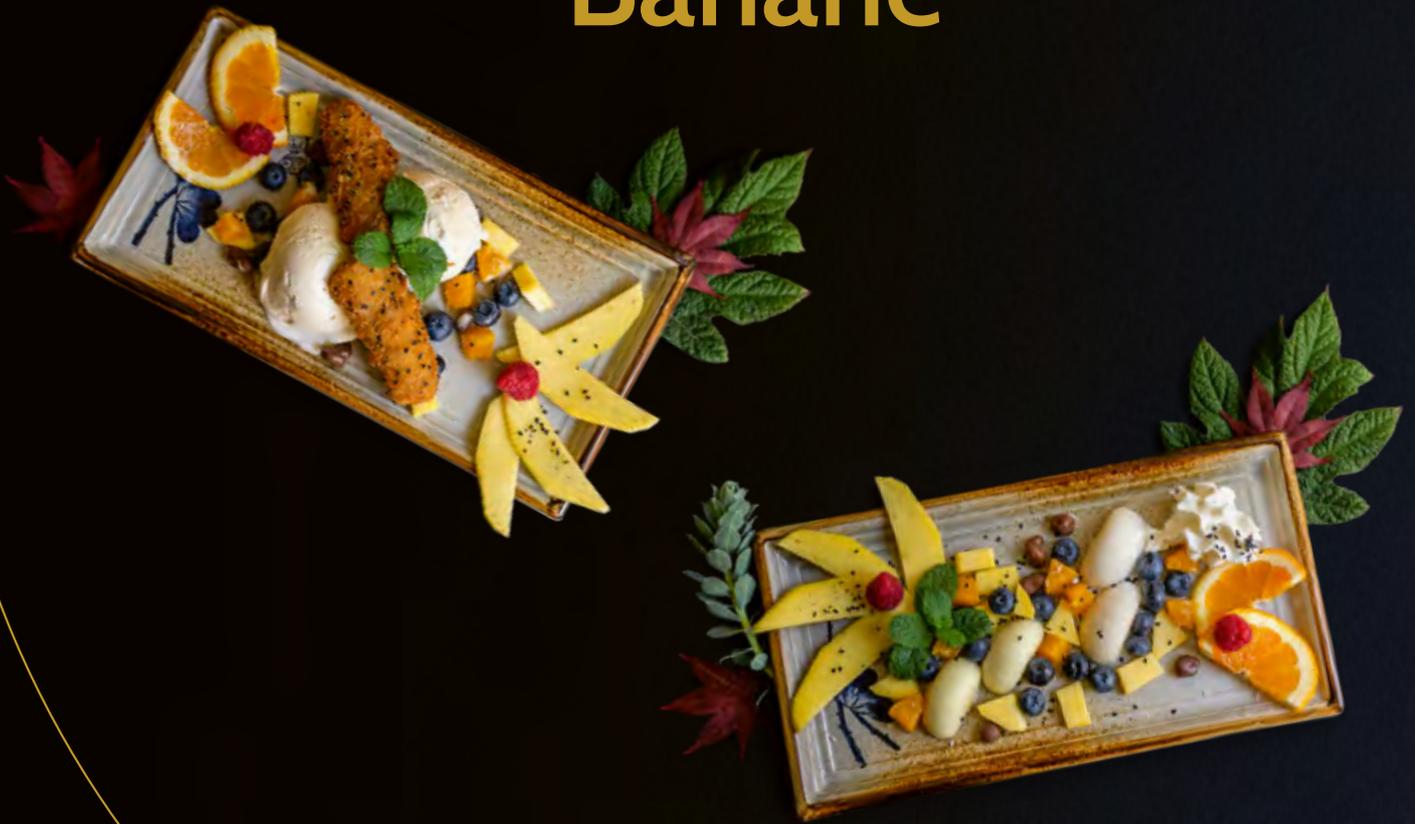
28,90 €

Nur auf  
Vorbestellung

9,90 €

Hausgemacht, gebackene Banane  
mit Eis und Früchten der Saison

# Gebackene Banane



# Mochis

Reiskuchen, gefüllt mit verschiedene  
Eissorten mit frischen Früchten

10,90 €

Dessert





## Offene Weißweine

**Metzger – mild halbtrocken** 0,2l 6,50 €

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

Weingut Metzger, Pfalz

**Riesling – trocken** 0,2l 6,50 €

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

Weingut Metzger, Pfalz

**Weißburgunder – trocken** 0,2l 6,90 €

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

Weingut Ellermann-Siegel, Pfalz



## Roséweine

**Metzger – feinherb – halbtrocken** 0,2l 6,50 €

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

Weingut Metzger, Pfalz

**Rosalinde Rose – trocken** 0,2l 6,90 €

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

Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

## Rotweine

**Metzger – feinherb – halbtrocken** 0,2l 6,50 €

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

**Jimsalabim Gutwein – trocken** 0,2l 6,50 €

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

**Weinschorle** 0,2l 6,90 €



## FLASCHENWEINE

### Weißweine

**Weißburgunder – trocken** 0,75 l 29,90 €

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

Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

**Riesling „Schlabberwein“ – halbtrocken** 0,75 l 22,90 €

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 23,90 €

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 25,90 €

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 22,90 €

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 26,90 €

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

**Dessertwein Rieslaner Auslese – edelsüß** 0,5 l 21,90 €

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 20,90 €

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

## Biere

<b>Feldschlösschen Pilsner</b>	0,4 l	4,30 €
<b>Feldschlösschen alk.frei</b>	0,5 l	4,80 €
<b>Radler / Diesel</b>	0,4 l	4,30 €
<b>Schwarzer Steiger</b>	0,5 l	4,80 €
<b>Erdinger Hefeweizen</b>	0,5 l	4,80 €
<b>Erdinger alkoholfrei</b>	0,5 l	4,80 €
<b>Weizenmix Cola / Banane</b>	0,5 l	4,80 €
<b>Saigon Bier</b>	0,33 l	3,90 €



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Coca Cola</b>	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,20 €
<b>Fanta</b>	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,20 €
<b>Sprite</b>	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,20 €
<b>Spezi</b>	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,20 €
<b>Apfelschorle</b>	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,20 €
<b>Tonic</b>	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,20 €
<b>Ginger Ale</b>	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,20 €
<b>Mineralwasser Lichtenauer still oder spritzig</b>	0,2l	2,00 €
	0,4l	3,20 €
	1,0l	6,90 €
<b>Red Bull</b>	0,33l	4,90 €

## Säfte (Heide)

**Mango**

**Litschi**

**Banane**

**Kirsche**

**Kirsch / Banane**

**Apfel**

0,2l	3,10 €
0,4l	4,90 €



## Frische hausgemachte Limonaden

alkoholfrei und mit Wodka

	0,5l	+Wodka
<b>Guava Limonade</b> Guavensaft, Limettensirup, Kokossirup, Minze, Wasser	6,90 €	9,40 €
<b>Tropical Passion</b> Litchisaft, Maracujasirup, Limette, Kokossirup, Wasser	6,90 €	9,40 €
<b>Chanh Da</b> Limette, Rohrzucker, Wasser	7,20 €	9,70 €
<b>Chanh Leo</b> Maracuja, frische Limetten, Kumquat, Rohrzucker, Wasser	7,20 €	9,70 €
<b>Mango Calpico</b> Limetten, Kumquat, Mangosaft	7,20 €	9,70 €

## Kaffee

<b>Café Fin – original vietnamesischer Kaffee</b>	4,50 €
<b>Cà Phê Sữa Dà – kalter vietnamesischer Kaffeeraum</b>	4,90 €

## Tee

<b>Jasmin</b>	4,20 €
<b>Ingwer</b> (mit frischem Bio-Ingwerstreifen, Limette, Minze, Honig und Kumquat)	4,90 €
<b>Zitronengras</b> (mit frischem Zitronengras, Ingwerscheiben, Limette, Minze, Honig und Kumquat)	4,90 €



## Longdrinks – Cocktails

**Gin Tonic**

**Whisky Cola (Jack Daniels, Jim Beam)**

**Cuba Libre**

**Mojito**

**Caipirinha**

**Aperol Sprizz**

**Wodka Cola**

**Wodka Red Bull**

7,90 €



### Spirituosen

	2 cl	4 cl
<b>Ramazotti</b>	2,40 €	4,50 €
<b>Jägermeister</b>	2,40 €	4,50 €
<b>Wodka Absolut</b>	2,30 €	4,30 €
<b>Wodka Lúa Mói Vietnam</b>	2,40 €	4,50 €
<b>Jim Beam</b>	2,50 €	4,80 €
<b>Jack Daniels</b>	2,50 €	4,80 €
<b>Baileys</b>	2,20 €	4,30 €
<b>Wilthener Gebirgskräuter</b>	2,20 €	4,30 €
<b>Becherovka</b>	2,30 €	4,50 €

### Sekt

<b>Graf von Wackerbarth trocken / halbtrocken</b>	0,2 l Piccolo	8,90 €
	0,75 l	23,90 €





