

A photograph of terraced rice fields in Vietnam, showing multiple levels of green terraces on a hillside, with a dense forest in the foreground and background. The lighting is warm, suggesting a sunrise or sunset.

BONJOUR VIETNAM

SPEISEKARTE



VEREHRTE GÄSTE,

Herzlich willkommen in unserem Bonjour Vietnam Restaurant!
Als junges Team, haben wir uns es zum Ziel gesetzt die authentische Küche Vietnams ins Herz von Düren zu tragen.

Bei uns werden Sie in die vietnamesische Kulinarik geführt. Durch die Vielfältigkeit des Angebots, sowie die wöchentlich wechselnde Mittagskarte, lernen Sie Stück für Stück die vietnamesische Kochkunst kennen.


Alle Gerichte werden bei uns nach traditionellen oder selbst kreierten Rezepten immer frisch zubereitet.

Für unsere gesundheitsbewussten Gäste bieten wir „Healthy Foods“ an, gesundes Essen im Sinne von öl- und fettarmen Gerichten. Die meisten Gerichte werden bei uns gegrillt statt frittiert, außerdem verwenden viele Bio-Produkte und auf Wunsch kann fast jedes Gericht vegan und glutenfrei zubereitet werden. Wir legen besonders großen Wert auf die frische glutamatfreie Zubereitung aller Speisen.

Wir laden Dich herzlichst ein, einen Teil der vietnamesischen Kultur zu erleben und freuen uns, mit Dir eine kulinarische Reise nach Vietnam anzutreten.

Dein Team vom Bonjour Vietnam.

Außerdem lassen Sie sich von unseren freundlichen Mitarbeitern beraten inklusive auf Schärfeegrad oder Lactose Produkte.



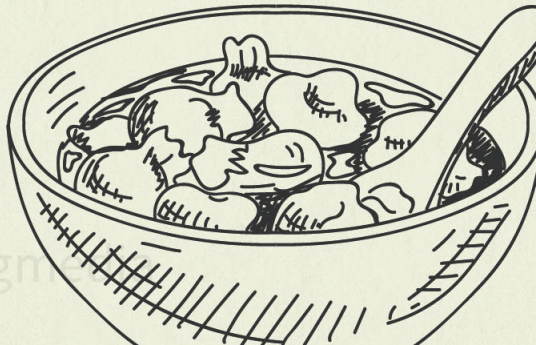


VORSPEISEN SUPPEN

CREMIGE KOKOSSUPPE

Kräftige Hühnerbouillon mit Champignons, Koriander, Okra, Cherrytomaten und sahniger Kokosmilch, wahlweise mit

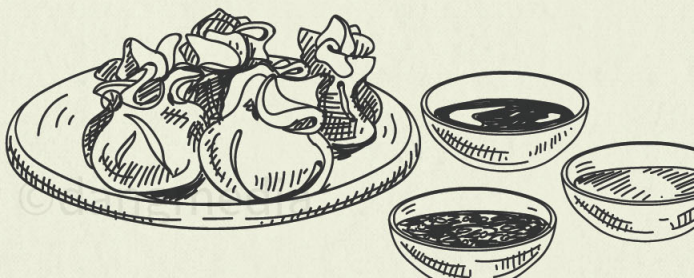
- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | Bio-Seidentofu ^{d,m}  | 5,50 € |
| 2 | Huhn ^d | 5,50 € |
| 3 | Garnelen ^{c,d} | 6,00 € |
| 4 | Bio-Lachs ^{b,d} | 6,50 € |
| 5 | Wantan Suppe ^{l,c}
Asiatische Teigtaschen, gefüllt mit zartem Hühnerfleisch, Garnelen, Pilze und Möhren, dazu Lauchzwiebeln und Koriander, in einer kräftigen Hühnerbrühe | 6,00 € |
| 6 | Sup Mien Ga – Glasnudelsuppe
Glasnudeln und zarte Hühnchenstreifen, dazu Lauchzwiebeln, Koriander, in einer kräftigen Hühnerbrühe | 5,50 € |
| 7 | Sup Xoai – Mango Suppe (vegetarisch) 
Cremige Suppe aus frischem Karottenpüree, Mangopulp, Mangostreifen, Koriander und Kokosmilch | 5,00 € |
| 8 | Edamame 
Gesalzene japanische Bohnen
Salted Japanese Beans | 5,50 € |



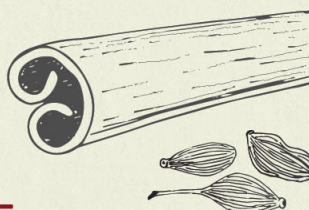
TRADITIONELLE VORSPEISEN



- 9 Nem Ran Hanoi – Frühlingsrollen nach Hanoi-Art** ^{1,c} **6,00 €**
Zwei hausgemachte frittierte Reispapierrollen, gefüllt mit Schweinehack, Glasnudeln, Morcheln, Karotten und Lauchzwiebeln, dazu hausgemachtes Dressing und Salat
- 10 Nem Ran Chay – vegetarische Frühlingsrollen** ^{1,6,9}  **6,00 €**
Zwei hausgemachte frittierte Reispapierrollen, gefüllt mit Sojabohnen, Glasnudeln, Morcheln, Karotten und Lauchzwiebeln, dazu hausgemachtes Dressing und Salat
- 11 Goi Cuon Thap Cam – Sommerrollen** ^{b,c,f,h} **6,00 €**
Zwei frische Reispapierrollen, gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch, Salat, Gurken, Minze, gedämpften Reisfadennudeln, Erdnüsse und einer hausgemachten Sauce
- 12 Goi Cuon Chay – vegetarische Sommerrollen** ^{a,f,h}  **5,50 €**
Zwei frische Reispapierrollen, gefüllt mit Bio-Seidentofu, Bio-Eier, Salat, Gurken, Minze, gedämpften Reisfadennudeln, Erdnüsse und einer hausgemachten Sauce
- 13 Bonjour Vietnam Rollen - Spezielle Rollen des Chefs** ^{b,f,h} **7,50 €**
Zwei frische Glücksrollen, gefüllt mit gegrillten Hüftsteakstreifen, Rucola, Eisbergsalat, gedämpften Reisfadennudeln, Erdnüsse und einer hausgemachten Sauce
- 14 Gegrillte Hühnerfleischspieße** ^{f,h} **6,00 €**
Zwei Hühnerfleischspieße mit hausgemachtem Salat, in cremiger Erdnussauce
- 15 Wantan Chien** ^{c,i} **6,00 €**
Fünf hausgemachte gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Pilze und Möhren, dazu frischer Salat und Süss-Sauer-Sauce
- 16 Cha Gio Re** ^c **6,00 €**
Vier gebackene Netzfrühlingsrollen mit Garnelen, dazu frischer Salat und Süss-Sauer-Sauce
- 17 Bonjour Vietnam Platte (für 2 Personen)** ^{c,f,b,h} **14,00 €**
Eine Variation von warmen und kalten Vorspeisen (Frühlingsrolle, Sommerrolle ... usw.) dazu Salat und zwei hausgemachte Saucen







KLEINE VIETNAM- TYPISCHE SALATE

- 
- 18 **Nom Đu Đu - Grüner Papaya Salat** ^{c,f,h} (leicht scharf) **8,00 €**
Grüne Papayastreifen, Karotten, gedämpfte Garnelen, Sojakeime, zartes Hühnchen, geröstete Erdnüsse, Sesam und frische vietnamesische Kräuter, abgeschmeckt mit hausgemachtem Chili-Limetten Dressing
- 19 **Nom Xoai Ngo Sen – Grüner Mango Salat** ^{f,h} (leicht scharf) **7,50 €**
Salat mit Mangostreifen, zartem Hühnerfleisch, Lotusstengel, geröstete Erdnüsse und frischen vietnamesischen Kräutern, abgeschmeckt mit hausgemachtem Chili-Limetten Dressing
- 20 **Nom Mien Thap Cam – Glasnudel Salat** ^{c,f,h} **7,50 €**
Salat mit Glasnudeln, Hühnerfleisch, gedämpften Garnelen, Gurken, Eisbergsalat, Cherrytomaten, Sesam und geröstete Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing

GROSSER SALATTELLER

Knackige Salarico, Radischo, Rucola, Cherrytomaten, gerösteten Erdnüssen und Sesam.
Dazu verfeinert mit hausgemachtem Chili-Limetten Dressing, wahlweise mit

- 21 **Hühnerbrust gegrillt** ^{f,h} **13,50 €**
- 22 **Knusprig gebackene Entenbrust** ^{f,h} **17,50 €**
- 23 **Hausgemachtem Bio-Seidentofu gebraten (vegetarisch)** ^{f,h,m}  **13,50 €**
- 24 **Gegrillten Garnelen mit Schalotten Zwiebeln und Dill** ^{c,f,h} **16,50 €**
- 25 **Medium gegrilltem Bio-Lachs mit Dill** ^{b,f,h} **19,50 €**
- 
- 
- 





HAUPTSPEISE

PHỞ - DIE BELIEBTE VIETNAM REISBANDNUDELSUPPE

- 27 **Phở Gà (große Schale)** 13,90 €
Reisbandnudelsuppe mit zarten Hühnerbruststreifen, Frühlingszwiebeln, vietnamesisches Basilikum, Koriander, serviert mit frischem Chili und Limette
- 28 **Phở Bò (große Schale)** 14,90 €
Reisbandnudelsuppe mit Rindfleischscheiben, Frühlingszwiebeln und vietnamesischem Basilikum, Koriander serviert mit frischem Chili und Limette
- 29 **Phở Chay (große Schale) ^m** 13,90 €
Reisbandnudelsuppe mit Bio- Seidentofu, Sojasprossen, Pak Choi, Chinakohl, Lauchzwiebeln und vietnamesischen Basilikum, Koriander, serviert mit frischem Chili und Limette

PHO XAO

GEBRATENE REISBANDNUDELN NACH HANOI-ART

Gebratene Reisbandnudeln mit verschiedenem Gemüse, Bio- Sojabohnensprossen, asiatischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln, Koriander und Erdnüsse, wahlweise mit

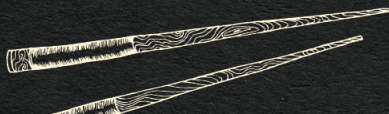
- 31 **Pho Xao Ga - Hühnerbrust ^{f,h}** 14,50 €
(+1,50€ Mit knuspriger Hühnerbrust)
- 32 **Pho Xao Vit - Knusprige Entenbrust ^{f,h}** 17,50 €
- 33 **Pho Xao Bo - Rindfleisch ^{f,h}** 15,50 €
- 34 **Pho Xao Chay - Bio-Seidentofu ^{f,h,m}** 14,90 €
- 35 **Pho Xao Tom - Garnelen mit Schalotten und Dill ^{c,f,h}** 16,90 €
- 36 **Pho Xao Ca Hoi - Medium gegrilltem Bio-Lachs ^{b,f,h}** 19,50 €

PHỞ KOKOSCREME

LAUWARMES REISBANDNUDELGERICHT NACH HUE-ART

Cremige Kokos-Curry-Sauce auf Reisbandnudeln, Wildkräutersalat, Koriander, Gurken, Sesam, Röstzwiebeln und geröstete Erdnüsse, wahlweise mit

- 38 **Würziger Hühnerbrust gegrillt ^{d,f,h}** 14,50 €
(+1,50€ Mit knuspriger Hühnerbrust)
- 39 **Knusprig gebackene Entenbrust ^{d,f,h}** 17,50 €
- 40 **Hausgemachtem Bio-Seidentofu gebraten (vegetarisch) ^{d,f,h,m}** 14,90 €
- 41 **Scharf gegrillte Garnelen mit Schalotten und Dill ^{c,d,f,h}** 16,50 €
- 42 **Medium gegrilltem Bio-Lachs mit Frühlingszwiebeln und Dill ^{d,f,h,m}** 19,50 €






HAUPTSPEISE

PHO SOJA

LAUWARMES REISBANDNUDELGERICHT NACH SAIGON-ART

Reisbandnudeln in einer Soja-Schalotten-Sauce, aromatisiert mit einer Salsa Roja, dazu Sprossen, Wildkräutersalat, Gurken, frischem Koriander, Röstzwiebeln, Sesam und Erdnüsse, wahlweise mit


- | | | |
|----|--|---------|
| 44 | Würziger Hühnerbrust gegrillt ^{f,h,m} | 14,50 € |
| | (+1,50€ Mit knuspriger Hühnerbrust) | |
| 45 | Knusprige gebackene Entenbrust ^{f,h,m} | 17,50 € |
| 46 | Hausgemachtem Bio-Seidentofu gebraten (vegan) ^{f,h,m}  | 14,90 € |
| 47 | Scharf gegrillten Garnelen mit Schalotten und Dill ^{c,f,h,m} | 16,50 € |
| 48 | Medium gegrilltem Bio-Lachs mit Frühlingszwiebeln und Dill ^{b,f,h,m} | 19,50 € |



MIEN XAO

VIETNAMESSISCHE GLASNUDELN NACH HANOI-ART



Gebratene Glasnudeln mit Sojabohnensprossen, Möhren, verschiedenem Gemüse, asiatischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln und Erdnüssen, wahlweise mit

- | | | |
|----|--|---------|
| 50 | Zarter Hühnerbrust und würzigem Rindfleisch ^{f,h,m} | 15,90 € |
| 51 | Knusprig gebackene Entenbrust ^{f,h,m} | 17,50 € |
| 52 | Hausgemachtem Bio-Seidentofu gebraten (vegan) ^{b,f,h,m}  | 14,50 € |
| 53 | Garnelen eingelegt mit Schalotten und Dill ^{c,f,h,m} | 16,50 € |
| 54 | Medium gegrilltem Bio-Lachs mit Frühlingszwiebeln und Dill ^{b,f,h,m} | 19,50 € |

BÚN

LAUWARME REISFADENNUDELGERICHTE NACH HANOI-ART

Lauwarmer Reissfadennudeln, mit Wildkräutersalat, Koriander, Gurken, in einer Chili-Ingwer-Limetten-Sauce, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln und Sesam, wahlweise mit

- | | | |
|----|---|---------|
| 56 | Bun Ga Nuong - Würziger Hühnerbrust gegrillt ^{t,b,f,h} | 14,50 € |
| | (+1,50€ Mit knuspriger Hühnerbrust) | |
| 57 | Bun Vit - Knusprig gebackene Entenbrust ^{b,f,h} | 17,50 € |
| 58 | Bun Bo Nam Bo - Würzigem Rindfleisch gebraten ^{b,f,h} | 15,50 € |
| 59 | Bun Dau Phu - Hausgemachtem Seidentofu ^{b,f,h,m}  | 14,50 € |
| 60 | Bun Tom - Scharf gebratenen Garnelen mit Schalotten und Dill ^{b,h,f} | 16,50 € |
| 61 | Bun Ca Hoi - Medium gegrilltem Bio-Lachs mit Frühlingszwiebeln und Dill ^{b,h,f} | 19,50 € |
| 63 | Bun Nem - Knusprige Frühlingsrollen ^{b,h,f} | 15,50 € |
- 




HAUPTSPEISE

RAMEN XAO

GEBRATENE RAMENNUDELN




Gebratene Ramennudeln mit verschiedenem Gemüse, Bio- Sojabohnensprossen, frischem Ingwer, asiatischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln, Koriander und Erdnüsse, wahlweise mit

- | | | |
|----|---|---------|
| 64 | Ramen Xao Ga - Würzige Hühnerbrust gebraten ^{h,i}
(+1,50€ Mit knuspriger Hühnerbrust) | 14,50 € |
| 65 | Ramen Xao Vit - Knusprig gebackene Entenbrust ^{h,i} | 17,50 € |
| 66 | Ramen Xao Bo - Würziges Rindfleisch gebraten ^{h,i} | 15,50 € |
| 67 | Ramen Xao Chay - Bio-Seidentofu gebraten (vegan) ^{h,i,m}  | 14,90 € |
| 68 | Ramen Xao Tom - Garnelen mit Schalotten und Dill ^{c,h,i} | 16,50 € |
| 69 | Ramen Xao Ca Hoi - Medium gegrilltem Bio-Lachs
mit Frühlingszwiebeln und Dill ^{b,h,i} | 19,50 € |

REISGERICHTE

(ALLE GERICHTE AUCH VEGETARISCH MÖGL.)

Leckerer Duftreis in cremiger hausgemachten Curry-Kokos-Sauce, mit verschiedenem marktfrischen Gemüse (Broccoli, Blumenkohl, Zucchini, Paprika, Grünbohnen) und Basilikum, wahlweise mit

- | | | |
|----|---|---------|
| 71 | Würzigem Hühnerbrustfilet ^{d,f}
(+1,50€ Mit knuspriger Hühnerbrust) | 13,50 € |
| 72 | Knusprig gebackene Entenbrust ^{d,f} | 17,50 € |
| 73 | Würzigem Rinderfleisch ^{d,f} | 15,50 € |
| 74 | Hausgemachtem Bio-Seidentofu ^{d,f,m}  | 13,90 € |
| 75 | Würzig gebratenen Garnelen ^{c,d,f} | 16,50 € |
| 76 | Würzig gegrilltem Bio-Lachs mit Frühlingszwiebeln und Dill ^{b,d,f} | 19,50 € |
| 78 | Ga xao xa ot - Spicy Hühnchen ^f (leicht scharf) 
Gebratenes Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse, Chilischotten, Koriander, Zitronengras und Zitronenblättern in Austernsauce | 13,90 € |
| 79 | Ga Xao Hanh Me – Sesam Hühnchen ^f
Würzige Hühnerbrust gebraten mit Gemüsezwiebeln, asiatischen Lauchzwiebeln, gerösteten Sesam und einer hausgemachten dunkler Sauce | 13,90 € |
| 80 | Bo xao xa ot – Spicy Rind ^f (leicht scharf) 
Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse, Chilischotten, Sellerie, Ingwer, Koriander, Zitronengras in Austern-Knoblauchsauce | 15,90 € |



REISGERICHTE

- 81 **Bo Xao Hanh Can – Sesam Rind** ^f 15,90 €
Würziges Rindfleisch gebraten mit Bio-Gemüsezwiebeln, asiatischen Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln, gerösteten Sesam, Bio-Möhren, Stauden-Sellerie, serviert mit einer hausgemachten dunklen Sauce
- 82 **Vit Gung - Ingwer-Ente** ^f (leicht scharf)  17,50 €
Knusprig gebackene Entenbrust mit verschiedenem Gemüse und frischen Ingwerstreifen in würziger Austernsauce
- 83 **Tom xao gung xa - Ingwer-Garnelen** ^{f,c} (leicht scharf)  16,90 €
Gebratene Garnelen mit verschiedenem, frischem Gemüse, Zitronengras, Koriander, frischen Ingwer in Austernsauce
- 84 **Dau xao xa ot – Spicy Bio-Tofu (vegan)** ^{f,m} (leicht scharf)   13,90 €
Würzig gebratener Tofu mit verschiedenem Gemüse, Zitronengras, Koriander, frischem Ingwer in Austern-Knoblauchsauce
- 85 **Ga nau cot xoai - Mango-Hähnchen** ^{d,f} 13,90 €
(+1,50€ Mit knuspriger Hühnerbrust)
Gebratenes Hühnerfleisch mit marktfrischem Broccoli, Zucchini, Paprika, Blumenkohl, Koriander, Grünbohnen, Bio-Möhren in fruchtiger, hausgemachter Mango-Sauce
- 86 **Vit Xoai - Mango-Ente** ^{d,f} 17,50 €
Knusprig gebackene Entenbrust mit marktfrischem Broccoli, Zucchini, Paprika, Koriander, Blumenkohl, Bio-Möhren und Grünbohnen, in fruchtiger hausgemachter Mango-Sauce
- 87 **Ga Lac – Erdnusshähnchen** ^{d,f,h} 13,90 €
(+1,50€ Mit knuspriger Hühnerbrust)
Gebratenes Hühnerfleisch mit marktfrischem Broccoli, Zucchini, Paprika, Koriander, Grünbohnen, Bio-Möhren in cremiger hausgemachter Erdnussauce
- 88 **Vit Lac – Erdnuss-Ente** 17,50 €
Knusprig gebackene Entenbrust mit marktfrischem Broccoli, Zucchini, Paprika, Koriander, Blumenkohl, Bio-Möhren und Grünbohnen, in cremiger hausgemachter Erdnussauce
- 89 **Kids-Menü 1** ^{d,f,h} 7,90 €
6 Stk. Chicken Nuggets mit Mayonnaise oder Ketchup, dazu Pommes
- 90 **Kids-Menü 2** ⁱ 7,50 €
Vier gebackene Teigtaschen mit Süß-Sauer-Sauce, dazu pommes



DESSERTS

- 91 Bonjour Vietnam Panna Cotta** 6,50 €
Eine besondere Spezialität des Hauses, die vietnamesische Panna Cotta, verfeinert mit Kokosmilch, Mangopulp und frischen Mangoscheiben
- 92 Xoi Xoai Mango - Klebreis in süßer Kokos-Sauce** 6,90 €
Gedämpfter, hausgemachter Klebreis mit gelben Mungobohnen, dazu süße, cremige Kokosmilch-Sauce, bestreut mit Sesam und Erdnüssen, serviert mit frischen Mangoscheiben
- 93 Sua Chua Nep Cam - Roter Klebreis-Joghurt** 6,90 €
Gekochter roter Klebreis in Bio-Joghurt, Split Eis, gesüßt mit gezuckerter Kondensmilch
- 94 Grüntee-Eis** 4,50 €
Zwei Kugeln Grüntee-Eis mit gemischtem Obst
- 95 Gebackene Bio-Banane** 6,50 €
mit Bio-Honig, serviert mit Sesam





GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Coca Cola/ Coca Cola Light / Zero	0,2l	0,4l
Sprite/ Fanta	2,50 €	4,00 €
	2,50 €	4,00 €



Gerolsteiner Sprudel	0,2l	Flasche 0,75l
Gerolsteiner Naturell	2,40 €	6,50 €
	2,40 €	6,50 €

Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	Flasche 0,2l	4,00 €
Bionade Holunder oder Ingwer-Orange	Flasche 0,3l	4,00 €

SÄFTE UND SCHORLE

Apfelsaft - naturtrüb	0,2l	0,4l
Orangensaft	3,00 €	4,50 €
Kirschsaft	3,00 €	4,50 €
Ananassaft	3,00 €	4,50 €
Mangosaft	3,00 €	4,50 €
Lycheesaft	3,00 €	4,50 €
Maracuja Saft	3,00 €	4,50 €
Als Schorle	2,50 €	3,70 €

KAFFEE

96	Cafe Trung Nguyen – vietnamesischer Brown-Coffee ^{d,2} serviert im Blechfilter mit gesüßter Kondensmilch, leicht nussiger Schokoladengeschmack (auch als Espresso möglich)	4,50 €
97	Cafe Sua Da – vietnamesischer Eiskaffee ^{d,2} Mit gesüßter Kondensmilch und Eiswürfeln	5,50 €
98	Kaffee Crema	3,00 €
99	Espresso	2,50 €
100	Cappuccino	3,50 €
101	Milchkaffee	4,00 €
102	Latte Macchiato	4,50 €
103	Heiße Schokolade	4,00 €



TEE

Tea – Das Nationalgetränk Vietnams Teetrinken ist in Vietnam ein Ritual, für das man Zeit braucht. Dem Gast in jedem vietnamesischen Heim wird grüner Tee serviert, zum Abschluss jeder Mahlzeit wird er gereicht, zum Eisbecher, sogar zum Kaffee. In jedem Hotelzimmer findet man eine Thermoskanne mit heißem Wasser zum Trinken von Tee.

Grünen Tee trinkt man grundsätzlich ungezuckert. Es gibt ihn in Form von frischen und trockenen Blättern oder mit Blüten aromatisiert. Im Winter wird Tee zum Aufwärmen heiß getrunken und im Sommer zum Abkühlen mit Eis. Grüner Tee hat eine Blutdruck-, cholesterinspiegelsenkende sowie krebsvorbeugende Wirkung. Er beruhigt außerdem den Darm und Magen und stärkt das Immunsystem. Regelmäßiges Trinken von grünem Tee wirkt der Hautalterung entgegen, schützt vor Karies und Zahnfleischentzündung.

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 104 | Bonjour Vietnam Dream -
Spezielle Teemischung nach Art des Hauses | 4,00 € |
| | Frische Ingwerstreifen, Zitronengras, Minze, Limetten und Süßholz, verfeinert mit Bio-Honig | |
| 105 | Tra Nhai - Sencha Grüntee | 3,70 € |
| | Bio grüner Tee mit Jasminblüten und Süßholz | |
| 106 | Tra Hoa Cuc - Chrysanthemtee | 4,00 € |
| | Chrysanthemblüten (aus kontrollierter Wildpflückung), Bio grüner Sencha Tee, Bio-Honig, verfeinert mit Süßholz, ein Traditioneller Tee aus Asien mit angenehm lieblichem Aroma, wird vielseitig in der chinesischen Medizin verwendet u.a. gegen Kopfschmerzen und Fieber. | |
| 107 | Hoa Hong Tra - Rosenblütentee | 4,50 € |
| | Duftender Tee, Bio grüner Sencha Tee, Rosenblüten, Junge Rosenknospe, Süßholz und Bio-Honig, eines der ältesten Aromatees, fördert den Blutkreislauf | |
| 108 | Tra Xa - Zitronengraste | 4,50 € |
| | Frisches Zitronengras, Minze mit Bio-Limette und Bio-Honig | |
| 109 | Tra Bac Ha – Frischer Pfefferminztee | 4,00 € |
| | Frische Pfefferminze, Ingwerstreifen, Bio-Limetten, Süßholz und Bio-Honig | |
| 110 | Tra Gung - Frischer Ingwertee | 4,00 € |
| | Frische Ingwerstreifen, Minze, Süßholz, Bio-Limetten und Bio-Honig. Traditionell angewendet bei Verdauungsbeschwerden und Erkältung | |
| 111 | Tra Chanh Muoi - Salty Perls | 4,00 € |
| | Mit Salz und Rohrzucker eingelegt Limetten und frischer Ingwer
Beliebtester Tee von Vietnamesen in kalten Tagen, angewendet bei Halsschmerzen und Erkältung | |
| 112 | Tra Dam But – Hibiskustee | 4,50 € |
| | Bio-Hibiskusblüten, Zimt, frische Minze, Bio-Honig, schmeckt fruchtig und leicht säuerlich, roter Aufguss, ein gesunder, durstlöschender Tee mit viel Vitamin C | |
| 113 | Tra Cam Gung – Lieblicher Erkältungstee | 4,50 € |
| | Frische Orangenscheibe, frischer Ingwer, Zimt, Süßholz und Bio-Honig | |
| 114 | Tra Tao Que – Apfel Zimtee | 4,50 € |
| | Bio-Apfelsaft, frische Minze, Zimt, Sternanis und Bio-Honig | |
| 115 | Tra Xanh Da – Grüntee auf Eis (kalt) | 5,50 € |
| | Bio Grüner-Sencha-Tee mit frischen Bio-Limetten, verfeinert mit Rohrzucker und Eiswürfel | |
| 116 | Tra Chanh Muoi Da – Kalte Salt Perls | 5,00 € |
| | Mit Salz und Rohrzucker eingelegten Limetten und frischer Ingwer und Eiswürfeln | |

HAUSGEMACHTE

LASSI 0,3L

- | | | |
|-----|--|--------|
| 117 | Sinh To Xoai – Mango-Lassi | 5,00 € |
| | Cremig süßes Mixgetränk aus Mangosaft, Mango Pulp mit Bio-Joghurt, Bio-Milch | |
| 118 | Sinh To Dau – Erdbeer-Lassi | 5,00 € |
| | Cremig süßes Mixgetränk aus frischen Erdbeere mit Bio-Joghurt, Bio-Milch | |
| 119 | Sinh To Chanh Day - Kokos-Maracuja Lassi | 5,00 € |
| | Cremig süßes Mixgetränk aus Maracujasaft mit Bio-Joghurt und Kokosmilch | |
| 120 | Sinh To Bo – Avocado-Lassi | 6,00 € |
| | Cremig süßes Mixgetränk aus frischen Bio-Avocados mit Bio-Joghurt und Bio- Milch | |
| 121 | Sinh To Chuoi – Bananen-Lassi | 5,00 € |
| | Cremig süßes Mixgetränk aus frischen Bio-Bananen mit Bio-Milch und Kokosmilch | |

HAUSGEMACHTE SHAKES 0,3L

- | | | |
|-----|---|--------|
| 122 | Cam Hung - Orange-Minze | 5,50 € |
| | Aromatischer Bio-Ananasaft, Bio-Orangensaft, Kokoscreme mit frischer Minze | |
| 123 | Chanh Da - Limetten Shake Pfefferminze | 5,50 € |
| | Erfrischungsgetränk, frisch gepresste Bio-Limetten, Rohrzucker, frische Pfefferminze | |
| 124 | Bonjour Vietnam Xanh Gung – Grüntee-Ingwer Shake | 5,50 € |
| | Vietnamesischer Eistee, Bio Grüner Sencha Tee, verfeinert mit frischem Ingwer, Rohrzucker und Bio-Apfelsaft (nach Art des Hauses) | |

BIERE VOM FASS

Warsteiner	0,3l	3,00 €	0,5l	4,50 €
Gaffel Kölsch	0,2l	2,50 €	0,3l	3,00 €
Radler/Alster	0,3l	3,00 €	0,5l	4,50 €

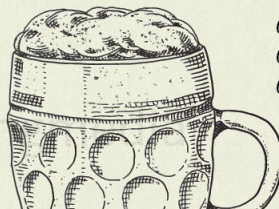
FLASCHENBIER

KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN

Hell	0,5l	4,50 €
Dunkel	0,5l	4,50 €
Alkoholfrei	0,5l	4,50 €
Warsteiner Alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Fassbrause Alkoholfrei	0,33l	3,50 €

ASIATISCHE BIERE (FLASCHE)

Saigon Bier	0,33 l	4,50 €
Singha Bier	0,33 l	4,50 €
Kirin Bier	0,33 l	5,00 €



WEINKARTE

WEISSWEIN

- 125 **Domaine du Tariquet- Classic Glas** 0,2l 5,50 € Fl. 0,75l 16,50 €
(Weisswein aus Südwestfrankreich, trocken) Vin de Pays des Côtes de Gascogne
Intensiv, Zitrusfruchtig
- 126 **Grauer Burgunder QbA trocken Glas** 0,2l 6,50 € Fl. 1L 26,50 €
Ihringer Fohrenberg
Aromen von Birne, Apfel und Honig. Kraftvoll und lang
- 127 **Müller Thurgau Glas** 0,2l 5,50 € Fl. 0,75l 16,50 €
Frisch, elegant, süftig, halbtrocken

BIO-WEISSWEIN

- 128 **Chardonnay Glas** 0,2l 6,50 € Fl. 0,75l 19,50 €
Bio-Weisswein aus Italien (Trocken)
Wein aus ökologischem Anbau, Duft nach Stachelbeeren Apfel, passt zu Salaten und Fisch

ROSEWEIN

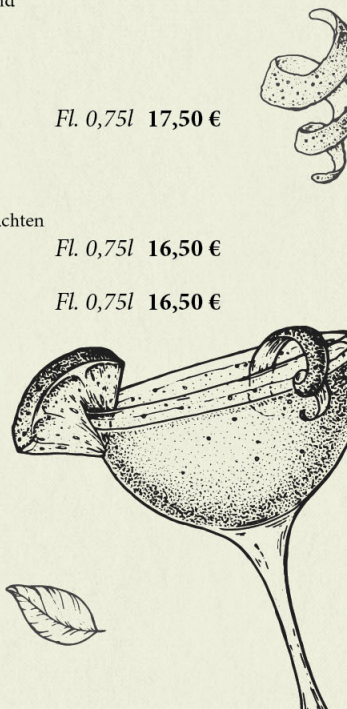
- 129 **Domaine du Tariquet-
Rosé de Pressée Glas** 0,2l 5,50 € Fl. 0,75l 16,50 €
(Rosewein aus Südwestfrankreich, trocken)
Vin de Pays des Côtes de Gascogne
ein perfekter Sommer-Rosé. Himbeerfruchtig, saftig und erfrischend

ROTWEIN

- 130 **Merlot,
Domaine La Croix Belle Glas** 0,2l 6,00 € Fl. 0,75l 17,50 €
(Rotwein aus Südfrankreich, trocken)
tiefrote Farbe, intensive Nase von schwarzen Beeren,
gute Struktur, gehaltvoll und edel im Mund.
Ein sehr konzentrierter Wein mit einem Aroma von überreifen Früchten
- 131 **Dornfelder trocken, Glas** 0,2l 5,50 € Fl. 0,75l 16,50 €
Dunkelrot, kraftvoll, ausgewogen, langer Abgang
- 132 **Dornfelder halbtrocken, Glas** 0,2l 5,50 € Fl. 0,75l 16,50 €
Kräftiges dunkelrot, mit betonter Beerenfrucht, dicht und
vollmundig Meeresfrüchtegerichten

SEKT

- 133 **Prosecco** Fl. 0,2l 5,50 €
134 **Sekt (Trocken/Halbtrocken)** Fl. 0,2l 5,50 €





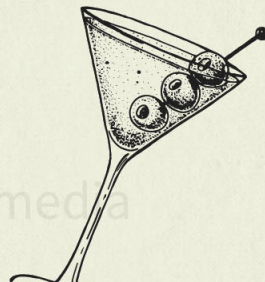
COCKTAILS

- 135 **Good Evening Vietnam** ^{d,1,5,6} 7,50 €
Nep moi, Kokoscreme, Mangosaft, Maracujasirup, Sahne
- 136 **Bonjour Vietnam Special** ^d 7,50 €
Lycheewein, Lycheesaft, Campari, Sahne
- 137 **Mojito** 7,00 €
Havanna Club, Minz, Limette, Rohrzucker, Soda
- 138 **Mai Tai** ^{1,5,6} 7,50 €
Rum, Dry Orange, Lime Juice, Mandelsirup, Ananassaft
- 139 **Pina Colada** ^{d,1,5,6} 7,00 €
Weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne
- 140 **Mango Colada** ^{d,1,2,5,6} 7,00 €
Weißer Rum, Mangosaft, Mangosirup, Sahne
- 141 **Swimming Pool** ^{d,1,5,6} 7,50 €
Weißer Rum, Wodka, Blue Caracao, Sahne, Kokossirup, Ananassaft
- 142 **Sex On The Beach** ^{1,5,6} 7,50 €
Wodka, Melon Liquer, Ananassaft, Lime Juice
- 143 **Watermelon Man** ^{1,5,6} 7,50 €
Wodka, Melonen Liquer, Wassermelonensirup, Lime Juice, Orangensaft
- 144 **Hurricane** ^{1,5,6} 7,50 €
Rum, Maracujasirup, Lime Juice, Orangensaft, Ananassaft
- 165 **Fire On Ice** ^{1,5,6} 7,50 €
Dry Gin, Whisky, Maracujasaft, Lime Juice, Grenadine
- 166 **Cuba Libre** ^{1,2,5,6} 6,50 €
Brauner Rum, Limettensaft, Cola
- 167 **Gin Tonic** ^{3,5,6} 6,50 €
Dry Gin, Tonic Water, Limettensaft



NON ALCOHOLIC COCKTAILS

- 168 **Virgin Colada** ^{d,5,6} 6,00 €
Kokossirup, Sahne, Ananassaft
- 169 **Cocosbanana** ^{d,5,6} 6,00 €
Kokossirup, Sahne, Bananensaft
- 170 **Coconut Kiss** ^{d,5,6} 6,00 €
Ananassaft, Koskossirup, Sahne, Kirschsaff
- 171 **Moskito** ^{1,7} 6,00 €
Limette, Zucker, Minze, Ginger Ale
- 172 **Exotic Fruits** ^{3,5,6} 6,00 €
Maracujasaft, Orangensaft, Kirschsaff, Tonic
- 173 **Spring Fever** ^{1,5,6} 6,00 €
Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasirup, Grenadine





ALKOHOL GETRÄNKE

LONGDRINKS

Campari Orange/Bacardi Cola/Vodka Lemon/ Whisky Cola/Aperol Spritz/Ramazotti	4cl	6,00 €
---	-----	--------

WODKA

Absolut	2cl	4,00 €
Nep Moi – vietnamesischer Wodka aus Klebreis	2cl	4,50 €

COGNAC

Remy Martin VSOP	2cl	4,70 €
Hennessy	2cl	4,50 €



WHISKEY

Jack Daniels	2cl	3,50 €	4cl	5,50 €
Chivas Regal	2cl	4,50 €	4cl	6,00 €
Johnny Walker- Black Label	2cl	4,00 €	4cl	6,00 €
Mekong Whiskey	2cl	4,50 €	4cl	5,50 €



ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

1	Mit Farbstoff	A	Eier
2	Koffeinhaltig	B	Fisch
3	Chininhaltig	C	Krebstiere
4	Enthält eine Phenylalaninquelle	D	Milch
5	Mit Konservierungsstoffe	E	Sellerie
6	Mit Antioxidationsmittel	F	Sesamsamen
7	Mit Süßungsmitteln	G	Schwefeldioxid und Sulphite
8	Mit Phosphat	H	Erdnüsse
9	Geschwefelt	I	Glutenhaltiges Getreide
		J	Lupine
		K	Schalenfrüchte
		L	Sojabohnen
		M	Weichtiere

Reservierungsanfrage

LIEBE GÄSTE,

wir bitten Sie um Verständnis, dass wir nur online Reservierungen bearbeiten können, die mindestens 24 Stunden vor dem Besuch bei uns eingehen. Sie erhalten nach Ihrer Anfrage von uns eine Bestätigungs-E-Mail.

Bei einer kurzfristigen Reservierung oder Änderung bitten wir Sie, uns direkt telefonisch zu kontaktieren unter **02421/2775128**


Gerne bieten wir Ihnen auch eine Reservierung für große Gruppen (z.B. Geburtstagsfeiern, Firmenevents, etc.) an. Ab 350 €


Alle unsere Bio-Produkte tragen dieses Zeichen: Wir kochen **ohne Geschmacksverstärker**.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten, fragen Sie bitte unser Personal.

Alle Preise verstehen sich inklusiv MwSt.

vegan 

vegetarisch 

leicht scharf 

scharf 

Jedes Gericht kann nach Schärfegrad erholt werden, reden Sie mit unseren Mitarbeitern.

BONJOUR VIETNAM

Bonjour Vietnam Restaurant

Zehnthofstr. 20

52349 Düren

Tel: 02421/2775128

Email: bonjourvietnamdueren@gmail.com

Web: www.bonjourvietnamdueren.com

Öffnungszeiten: Di - So 11.30 Uhr - 22.30 Uhr

