



vietnamese  
fusion food

# Kleinigkeiten

Fingerfood & Appetizer

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>1. Gỏi Cuốn / Summer Rolls / Sommerrollen (2 Stk.)</b>  |              |
| <b>a) Tôm</b><br>with Prawn / mit Garnellen <b>(mit Nuoc Mam Soße)</b>   | <b>3,90€</b> |
| <b>b) Gà</b><br>with Chicken / mit Hähnchen <b>(mit Nuoc Mam Soße)</b>   | <b>3,90€</b> |
| <b>c) Bò</b><br>with Beef / mit Rind <b>(mit Nuoc Mam Soße)</b>  | <b>3,90€</b> |
| <b>d) Chay</b><br>with Tofu / mit Tofu <b>(mit Hoisin Soße)</b>  | <b>3,90€</b> |
| <b>e) Xoài - Bơ</b><br>Mango - Avocado <b>(mit Mango Soße)</b>   | <b>4,50€</b> |
| <b>2. Gà Xiên Saté (2 Stk.)</b><br>Chicken Satay / Hähnchen Sate <b>(mit Erdnusssoße)</b>                          | <b>4,50€</b> |
| <b>3. Chả Giò Việt Nam (2 Stk.)</b>  | <b>3,90€</b> |
| <b>a)</b> Spring Rolls / Orig. Vietnamesische Frühlingsrollen<br>mit Schweinehackfleisch und Garnelen              |              |
| <b>b)</b> Veggie Spring Rolls / Vegetarische Frühlingsrollen   |              |
| <b>4. Tôm Cuốn Khoai Tây</b><br>Potato-Wrapped Shrimp<br>Garnelen eingerollt in Kartoffelstreifen                  | <b>3,90€</b> |
| <b>5. Đậu Nành Nhật Bản</b><br>Edamame / jap. Sojabohnen gekocht<br>und mit grobem Salz bestreut                   | <b>3,50€</b> |
| <b>6. Sò Điệp Nướng (2 Stk.)</b><br>Scallops Grill / gegrillte Jakobsmuscheln<br>verfeinert mit hausgemachter Soße | <b>5,90€</b> |



- |  |              |
|--|--------------|
| <b>7. NOM-Mix</b>  | <b>8,90€</b> |
| Spring Rolls / Potato-Wrapped Shrimp<br>summer Rolls / Chicken Satay<br>Frühlingsrollen / Garnelen eingerollt in Kartoffelstreifen<br>Sommerrollen / Hähnchen Sate |              |
| <b>8. Rong Biển</b>  | <b>3,50€</b> |
| seaweed salad with black sesame<br>Seetang Salat mit schwarzem Sesam   |              |
| <b>9. Tôm Viên Chiên (2 Spieße)</b>  | <b>4,50€</b> |
| fried shrimpballs<br>Frittierte Garnelenbällchen (vietnamesische Art)  |              |
| <b>10. Bạch Tuộc Chiên Giòn</b>  | <b>4,90€</b> |
| crispy octopus<br>Knuspriger Oktopus   |              |
| <b>11. Cua Lột Chiên Xù (Sốt me)</b>   | <b>4,90€</b> |
| soft shell crab / Butterkrebis mit Tamarinde soße  |              |
| <b>12. Chạo Tôm</b>  | <b>4,90€</b> |
| vietnamese sugarcane shrimp / vietnamesische Zuckerrohr-Garnelen   |              |

## Suppen

soup

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>S1. NOM Suppe</b>  | <b>4,90€</b> |
| Suppe mit Garnelen, Cherry Tomaten,<br>Zitronengras, Champignons<br>Soup with prawns, cherry tomato, lemon grass,<br>champignon |              |
| <b>S2. Súp Càri Gà</b>  | <b>3,90€</b> |
| Chicken Coconut Curry Soup / Kokosmilch Curry Suppe mit Hühnerfleisch   |              |



## **Gỏi** Salad

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>10.Gỏi Xoài Gà</b><br>Mango Salad with Chicken / Mango Salat mit Hähnchen                      | <b>6,50€</b> |
| <b>11.Gỏi Đu Đủ Tôm</b><br>Fresh green papaya salad<br>F rischer grüner Papaya Salat mit Garnelen | <b>7,50€</b> |
| <b>12.Gỏi Bơ Tôm</b><br>Avocado - Prawn Salad / Avocado - Garnelen Salat                          | <b>7,50€</b> |
| <b>13.Gỏi Bạch Tuộc</b><br>Octopus salad / Oktopus Salat  | <b>7,90€</b> |

## **Món Chính**

Main Dish

- |   |                   |
|---|-------------------|
| <b>14.Phở / Vietnamese Pho</b>  |                   |
| <b>a) Phở Bò</b><br>Beef Pho Noodle Soup / Pho Nudelsuppe mit Rindfleisch   | <b>8,50€</b>      |
| <b>b) Phở Gà</b><br>Chicken Pho Noodles Soup / Pho Nudelsuppe mit Hühnerfleisch   | <b>7,90€</b>      |
| <b>c) Phở Chay</b><br>Vegetarian Pho with tofu and vegetables /<br>Vegetarische Pho Nudelsuppe mit Tofu und Gemüse                            | <b>7,50€</b>      |
| <b>d) Phở Bò Xào</b><br>Beef Pho Stir-Fried Noodles<br>Gebratene Pho Nudeln mit Rindfleisch   | <b>9,10€</b>      |
| <b>e) Phở Gà Xào</b><br>Chicken Pho Stir-Fried Noodles<br>Gebratene Pho Nudeln mit Hühnerfleisch  | <b>8,80€</b>      |
| <b>f)Phở Đặc Biệt (Thịt Bò &amp; Bò Viên)</b><br>Special Beef Bowl with beef meatballs /<br>Spezielle Rindfleisch Pho mit Rindfleischbällchen | <b>9,90€</b>      |
| <b>* Quẩy</b><br>Fried breadstick / fritierte Brotstange aus Hefeteig   | <b>1,00€/Stk.</b> |



<b>15.Bún Bò Nam Bộ</b>	<b>8,50€</b>
Vietnamese Sautéed Beef Vermicelli and salad / Vietnamesische Reismnudeln mit Wok geschwenkten Rindfleisch u. Salat	
<b>16.Bún Chả Giò</b>	<b>7,90€</b>
Spring Rolls with vermicelli and salad/ Frühlingsrollen mit Reismnudeln und Salat (vegetarian option available / auch als vegetarisch)	
<b>17.Bún Chay</b>	<b>7,50€</b>
Vegetarian rice vermicelli with tofu and salad Vegetarische Reismnudeln mit Tofu und Salat	
<b>18.Bún Cá Hồi Nướng (khô)</b>	<b>12,90€</b>
Vermicelli with grilled salmon and salad / Reismnudeln mit gegrillten Lachs und Salat	
<b>19.Cơm Bò Xào</b>	<b>8,50€</b>
Fried beef and vegetables served with rice gebratenes Rindfleisch und Gemüse serviert mit Reis	
<b>20.Cơm Gà Xào</b>	<b>7,90€</b>
Sautéed chicken and vegetables served with rice gebratenes Hühnerfleisch und Gemüse serviert mit Reis	
<b>21.Cơm Vịt Húng Quế</b>	<b>11,90€</b>
Basil Duck with Rice / Gebackene Basilikum Ente mit Reis	
<b>22.Cơm Vịt Cà ri</b>	<b>11,90€</b>
Duck curry and vegetables served with rice Ente Curry und Gemüse serviert mit Reis	
<b>23.Cơm Cá Cà ri</b>	<b>11,90€</b>
Salmon Curry and vegetables served with Rice Lachs Curry und Gemüse serviert mit Reis	

**Extras:**

<b>Cơm</b> - Rice/Reis	<b>1,50€</b>
<b>Bún</b> - rice noodles / Reismnudeln	<b>1,50€</b>
<b>Khoai Lang Chiên</b> - Sweet potatos - Süßkartoffeln	<b>4,00€</b>



## Món Đặc Trưng của Quán

Signature Dish of „Nom“



### 24. Mì Xào Giòn

Vietnamese Crispy Fried Noodle with vegetables  
Vietnamesische knusprig gebackene Eiernudeln mit Gemüse

**a. with Beef / mit Rindfleisch** **10,50€**

**b. with Seafood / mit Meeresfrüchte** **13,90€**

### 25. Gà nướng lá dứa

Grilled honey chicken and pandan leaf with salad  
served with rice  
Gegrilltes Hähnchen mit Honig und Pandanblätter mit Salat  
serviert mit Reis

**9,90€**

### 26. Bún Bò Huế

Spicy Beef Vermicelli Noodle Soup á la Huế Style  
with homemade sausage  
Rinderreisnudelsuppe nach der Art von Huế  
mit hausgemachte vietnamesische Wurst

**9,90€**

### 27. Bánh Bao & Khoai Lang (auch vegetarisch)

Vietnamesische Hefeklöße, Schweinehackfleisch, Zwiebeln,  
gekochtes Ei, serviert mit Salat & Süßkartoffeln  
Vietnamese Bao Bun, minced pork, onions, cooked egg,  
served with salad and sweet potato

**10,90€**



## Món Tráng Miệng

Dessert

<b>Mochi ice-cream / Mochi Eis</b> green tea / mango / raspberry grüner Tee / Mango / Himbeer	<b>3,50€</b>
<b>Mochi / Klebreiskuchen (3 Stk.)</b> green tea, sesame and taro grüner Tee, Sesam und Taro	<b>3,20€</b>
<b>Kem Matcha trà xanh</b> Matcha Ice Cream / Matcha Eis	<b>3,50€</b>
<b>Xôi Xoài Nếp</b> Mango Sticky Rice / Klebreis mit Kokosmilch und Mango	<b>3,90€</b>
<b>Kem chuối Việt Nam</b> homemade vietnamese banana ice-cream Hausgemachtes vietnameisches Bananeneis	<b>3,50€</b>



## Aperitif

<b>Hugo</b> Prosecco, Minz, Limetten, Soda	0,3l	5,90€
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco, Aperol, Orange	0,3l	5,90€
<b>Aperol Royal</b> Prosecco, Aperol, Kirschsafft	0,3l	5,90€
<b>Prosecco</b>	0,2l	4,90€
<b>Pimm´s No 1</b> Pimm´s No 1, Ginger Ale, Orange, Gurke, Limetten	0,2l	5,90€
<b>Campari</b> Soda oder O-Saft	0,33l	5,50€
<b>Vermouth Soda</b> Vermouth Rosso, Soda	0,2l	5,90€
<b>Gin Tonic</b> Gin, Tonic Water, Limetten	0,33l	6,50€
<b>Martini Bianco</b> Dry oder Rosa	8cl	3,90€
<b>Magnus Wasser</b> Naturell oder Medium	0,75l Fl.	5,50€
	0,2l	2,40€
	0,4l	3,20€
<b>Nebel Über Mekong</b> Thailändischer Whiskey, O-saft	0,2l	5,50€
<b>Mekong Sauer</b> Thailändischer Whiskey, Limettensaft	0,2l	5,90€





## Giải Khát

Drinks / Getränke

### **Vietnamese Coffee & Tea**

- a. Cà Phê Đen<sup>k</sup>** **3,00€**  
Vietnamese Black Coffee / Schwarzer vietnamesischer Filterkaffee
- b. Cà Phê Sữa<sup>k,7</sup>** **3,50€**  
Vietnamese coffee with sweet condensed milk (warm)  
Vietnamesischer Kaffee + gesüßter Kondensmilch ( warm)
- c. Cà Phê Sữa Đá<sup>k,7</sup>** **3,90€**  
Vietnamese iced coffee / Vietnamesischer Eiskaffee
- Trà Xanh Thái Nguyên** **3,00€**  
Vietnamese green Tea / Grüner Tee aus Vietnam
- Trà Nhài Quán Nom** **3,10€**  
Nom Jasmin Tea / Nom Jasmin Tee
- Hugo Tee** **3,90€**  
Mint, lime, elderberry syrup / Minze, Limetten, Holundersirup
- Trà Gừng** **3,90€**  
Fresh ginger tea / Frischer Ingwer Tee



### Nom Detox Drinks

- Trà Thanh Lọc Artisô** **3,20€**  
Artichoke Detox Tea / Artischocken Detox Tee
- Trà Chanh Sả hạt Chia Đá** **3,90€**  
Lemongrass - Lemon - Chia Detox (cool)  
Zitronengras - Limetten - Chia Detox (kalt)
- Nước Ép Thanh Lọc Thơm - Dứa Leo ( Dứa - Dứa Chuột)** **3,90€**  
Pineapple - Cucumber Detox / Ananas - Gurken Detox
- Nước Nha Đam (0,4l)** **3,90€**  
Aloe Vera Juice / Aloe Vera Saft



## Homemade

<b>Trà Sữa Thái Xanh + Thạch<sup>a</sup></b> Iced Matcha green Tea + Gelée (100% Veg.) Matcha-Grüntee Gelée (100% Veg.)	<b>4,10€</b>
<b>Nước Dâu Chia Đá<sup>e</sup></b> Strawberry Soda Chia / Erdbeer Soda mit Chiasamen	<b>3,90€</b>
<b>Chanh Đá</b> Vietnamese Lemonade / Vietnamesische Limetten-Limonade	<b>3,90€</b>
<b>Soda Chanh Đá</b> Sparkling Vietnamese Lemonade / Soda Limetten-Limonade	<b>3,90€</b>

## Asiatische Spirituosen

<b>Lúa Mới</b> Vietnamesischer Reisschnaps	<b>2cl</b>	<b>2,90€</b>
<b>Mekong Whiskey</b> Thailändischer Whiskey	<b>4cl</b>	<b>4,90€</b>
<b>Pflaumenwein</b> Japanischer Wein	<b>5cl</b>	<b>4,50€</b>
<b>Sake</b> Warm oder kalt	<b>10cl</b>	<b>4,50€</b>

## Spirituosen

<b>Whiskey</b> Chivas, Johnnie Walker	<b>2cl</b>	<b>4,80€</b>
<b>Vodka</b> Absolut	<b>2cl</b>	<b>3,90€</b>



## Softdrinks

<small>a,b,d,k</small> <small>a,b</small> <small>a,e</small> <small>e</small> <small>a,b,e</small> <b>Cola Light, Cola, Fanta, Sprite, Spezi</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,70€</b>
	<b>0,4l</b>	<b>3,50€</b>
<b>Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,80€</b>
	<b>0,4l</b>	<b>3,90€</b>
<b>Fritz-Cola, Fritz-Cola zuckerfrei, Fritz Orange, Fritz Apfel-Kirsch-Holunder, Fritz Zitrone</b>	<b>0,33l Fl.</b>	<b>2,70€</b>
<b>Säfte (Orange / Mango / Maracuja)</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,70€</b>
	<b>0,4l</b>	<b>3,90€</b>
<b>Schorle (Apfel / Orange / Rhabarber / Mango / Maracuja)</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,70€</b>
	<b>0,4l</b>	<b>3,50€</b>



## Cocktails

<b>Hello Vietnam</b> Campari, O-Saft, Lemon Soda	<b>0,33l</b>	<b>7,90€</b>
<b>Red River</b> Campari, O-Saft, Martini Bianco	<b>0,33l</b>	<b>7,90€</b>
<b>Saigon Sunlight</b> Whiskey, Limettensaft, Zuckersirup, Lemon Soda	<b>0,33l</b>	<b>8,50€</b>
<b>Moon Light</b> Vodka, Grenadinesirup, Pfrisischsirup, O-Saft	<b>0,33l</b>	<b>8,50€</b>
<b>Halong Bay</b> Bombay Sapphire, Limettensaft, Zuckersirup, Soda	<b>0,33l</b>	<b>8,50€</b>
<b>Garden-Fresh</b> Japanischer Roku Gin, Yuzu, Soda	<b>0,33l</b>	<b>8,50€</b>
<b>Spirits of Vietnam</b> Japanischer Roku Gin, Tonic Water, Ingwer	<b>0,33l</b>	<b>8,50€</b>



## Beer

<b>Warsteiner Pils vom Fass</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,20€</b>
	<b>0,5l</b>	<b>3,80€</b>
<b>Alster Wasser</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,20€</b>
	<b>0,5l</b>	<b>3,80€</b>
<b>Paulaner Weißbier</b> Normal, dunkel	<b>0,5l</b>	<b>3,90€</b>
<b>Paulaner alkoholfreies Weißbier</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,90€</b>
<b>Warsteiner alkoholfreies Bier</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,20€</b>
<b>Saigon Beer (Vietnam)</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,50€</b>
<b>Singha Beer (Thailand)</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,50€</b>

## Wein

<b>Grauer Burgunder (Weißwein)</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,10€</b>
<b>Sauvignon Blanc (Weißwein)</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,10€</b>
<b>Chardonnay (Weißwein)</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,90€</b>
<b>Weißweinschorle (Weißwein)</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,90€</b>
<b>Rosewein (Roséwein)</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,10€</b>
<b>Merlot (Rotwein)</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,10€</b>
<b>Cabernet Sauvignon (Rotwein)</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,10€</b>
<b>Shiraz (Rotwein)</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,10€</b>

# Flaschen-Wein

0,75l

## Weißweine

### **Grauburgunder QbA trocken**

**28,00€**

Weingut Rings, Pfalz, Deutschland  
Klar und feinsaftig. Reife Apfelfrucht  
mit etwas Kräutrigkeit und Mineralität.

### **Sauvignon Blanc River Garden**

**28,50€**

Lourensford, Stellenbosch, Südafrika  
Frisch und lebendig, Aromen von Litschi, Ananas,  
Guave und Kiwi. Etwas grüner Pfeffer

### **Chardonnay de la Chevalier**

**26,00€**

Laroche, Languedoc, Frankreich  
Duftige Aromen von Geißblatt, Äpfeln, Zitronen,  
etwas Grapefruit und feiner Mineralität

## Roséweine

### **Les Fumées Blanches Merlot Rosé**

**26,00€**

Francois Lurton, Côtes de Gascogne, Frankreich  
Tiefe Aromen von weißen Sommerblüten, roten Beeren  
Und pink Grapefruit. Elegant und zugleich lebendig

## **Rotweine**

### **Merlot**

**26,50€**

Montes, Colchagua Valley, Chile

Saftige Frucht von Beeren, Kirschen, Pflaumen und sanfter Würze. Leichte Vanillenote.

### **Twin Oaks Cabernet Sauvignon**

**27,00€**

Robert Mondavi, Kalifornien, USA

Samtweiche Tannine. Fülliger und tiefgründiger Wein mit viel dunkler Frucht.

### **Vineyard Selection Shiraz**

**28,50€**

Rhebokskloof, Paarl, Südafrika

Würzige Nuancen, rote Früchte, schwarzer Pfeffer und Schokolade