



Mr.Linh 13

Vietnamese & Asian fusion food



MITTAGTISCH

NUR 1€ MEHR FÜR 0,2L SAFT/0,33L SOFT DRINK/0,25L WASSERFLASCHE

M1. PHO ^{4,12}

REISBANDNUDELN, in vietnamesischer schmackhafter Brühe. Dazu Frühlingszwiebeln, Koriander & Topping nach Wahl:

Wide rice noodles in tasty Vietnamese broth. Plus spring onions, coriander and topping of your choice

- | | | |
|-------------|----------------|------|
| a. Tofu | <i>Tofu</i> | 12,5 |
| b. Hähnchen | <i>Chicken</i> | 12,5 |
| c. Rind | <i>Beef</i> | 13,5 |

M2. BUN NEM ^{4,12}

REISNUDELN, mit vietnamesischen Frühlingsrollen und frischem Salat, Kräutern, Röstzwiebeln. Dazu hausgemachte Limetten-Sauce

Rice noodles with Vietnamese spring rolls, fresh salad, herbs, and crispy fried onions. Plus homemade Dip

- | | | |
|--------------------------------|----------------------|------|
| a. Vegetarische Frühlingsrolle | <i>Veggie rolls</i> | 13,5 |
| b. Chicken Frühlingsrolle | <i>Chicken rolls</i> | 14,5 |

M3. BUN BO NAM BO ^{4,12} 14,5

REISNUDELN, mit Rinderfleisch, gewürzt nach vietnamesischer Art und gebraten. Dazu frischer Salat, Kräuter, Röstzwiebeln & Limetten-Sauce

Rice noodles with beef, marinated and fried Vietnamese style. Plus salad, herbs, and crispy fried onions and homemade Lime-Dip

M4. BAMI/NASI GORENG, scharf ^{1,6,7,9} 9,5

Hähnchenbrust, gebraten mit frischem Gemüse, Lauchzwiebeln, serviert mit:

Chicken breast, fried with fresh vegetables and spring onions. Served with:

- a. Bami Goereng: Nudeln gebraten
- b. Nasi Goereng: Reis gebraten

M5. NUDELN ^{1,6,7,9}

NUDELN gebraten mit frischem Gemüse und Teriyaki oder Süß-sauer oder Erdnüsse Soße.

Dazu Topping nach Wahl:

Noodles, fried with fresh vegetables and Teriyaki or weet-sour or peanut sauce. Plus topping of your choice:

- | | |
|--|------|
| b. Knuspriges Hähnchenfleisch/ <i>Crispy chicken</i> | 11,5 |
| a. Knuspriges Entenfleisch/ <i>Crispy Ente</i> | 13,5 |

M6. CHICKEN VOM GRILL ^{2,4,9} 11,5

HÄHNCHENBRUSTFILET, mariniert und gegrillt, mit bunter Salate, Koriander. Servierrt mit Reis.

Chicken breast, marinated and grilled, with Salads, coriander. Plus rice.

M7. CURRY KOKOS LOVER ^{1,2,4,6,9}

CURRY-KOKOS-SOÙE mit frischem Gemüse und Koriander. Dazu Reis und ein Topping nach Wahl:

Curry cocos sauce with vegetables & coriander, Plus rice and topping of your choice:

- | | | |
|-------------|----------------|------|
| a. Tofu | <i>Tofu</i> | 12,5 |
| b. Hähnchen | <i>Chicken</i> | 12,5 |
| c. Rind | <i>Beef</i> | 14,5 |

M8. CHICKEN TERIYAKI ^{2,4,9} 11,5

HÄHNCHENFLEISCH, mit frischem Gemüse & Teriyaki SoÙe. Dazu Koriander & Reis.

Chicken with fresh vegetables and teriyaki sauce. Plus coriander and rice.



VORSPEISE

01. MISO SUPPE 4,12

SUPPE, japanische Art, mit Sojabohnenpaste, Seetang, Lauch und Topping nach Wahl:

Soup, Japanese style with soybean paste, seaweed, leeks, and topping of your choice:

- a. Tofu *Tofu* 5,9
- b. Lachs *Salmon* 6,9

02. SUP TOM 3,4,12

KOKOSSUPPE, leicht, mit Garnelen, Pilz, Zitronengrass, Zitronenblätter, Koriander, Minz

Coconut soup, light, with shrimps, lemongrass, lemon leaves, coriander, mint

03. GOI CUON TOM 3,4,12

SOMMERROLLE 2x, vietnamesische Reispapierrollen gefüllt mit Garnelen, frischem Salat, Reismudeln. Dazu Hoisinsauce

Summer roll 2x, vietnamese rice paper rolls, filled with shrimps, fresh salad, rice noodles. Plus Hoisinsauce

04. NEM HANOI 4,12

FRÜHLINGSROLLE 2x vietnamesische Reispapierrollen gefüllt mit Hähnchenhackfleisch, Glasnudeln, Gemüse und frittiert. Dazu hausgemachte Limettensauce

Spring roll 2x, vietnamese rice paper rolls filled with minced chicken, glass noodles, vegetables and fried.

05. DUMPLINGS 1,3,4,12

TEIGTASCHEN 5x, gefüllt mit Garnellen

Dumplings 5x, filled with shrimps

06. GYOZA 1,4,12

TEIGTASCHEN, 5x gefüllt mit Hähnchen und frittiert. Dazu Erdnuss- oder Süß-Sauer-Soße.

Dumplings, 5x filled with chicken and fried. Plus peanut or sweet and sour sauce.

07. GA SATE 8,12

HÄHNCHENSPIESSE 2x, gewürzt nach vietnamesischer Art und gegrillt. Dazu Kokos-Erdnuss-Sauce.

Chicken skewers 2x, seasoned Vietnamese style and grilled. Plus peanut or sweet and sour sauce.

08. CANH GA CHIEN 1,4,12

CHICKEN WINGS, 5x gewürzt & gebacken nach vietnamesischer Art. Dazu Süß-Chili-Dip

Chicken wings, 5x, seasoned & baked Vietnamese style. Plus sweet chilli sauce.

09. TORINO KARAAGE 1,4,12

HÄHNCHENSCHENKEL 5x, gewürzt und gebacken nach japanischer Art. Serviert mit Spicy-Mayo-Sauce

Chicken thighs, 5x seasoned & baked Japanese style. Plus spicy mayo sauce.

10. BO LA LOT 4,12

RINDERHACKFLEISCH, 5x gewürzt nach vietnamesischer Art, gerollt in Betellblätter und gegrillt. Dazu Teriyaki-Sauce und Sesam.

Minced beef, 5x seasoned Vietnamese style, rolled in betel leaves and grilled. Plus teriyaki sauce and sesame

11. TOM CHIEN 1,3,4,12

GARNELEN, 5x frittiert

Shrimps, 5x seasoned and fried.

- | | | | |
|---|----------------------------------|---|-----------------------|
| <p>12. KIMCHI ⁴
WEISSKOHL, hausgemacht eingelegt
<i>White cabbage, homemade pickled.</i></p> <p>13. EDAMAME
SOJA-BOHNEN, gedämpft mit Meersalz
<i>Soy beans steamed with sea-salt</i></p> <p>14. KHOAI LANG CHIEN
SÜSSKARTOFFELN Pommes.
<i>Sweet potatoe fried</i></p> | <p>6,9</p> <p>6,9</p> <p>5,5</p> | <p>15. NOM XOAI ⁷
SALAT mit Mango, Lotusstängel, Gurken, Möhren, gerösteten Zwiebeln, Sesamöl und Koriander.
<i>Salad with mango, lotus stem, cucumber, carrots, roasted onions, sesame oil, and coriander.</i></p> <p>16. RAU CU QUA CHIEN ^{1,4}
GEMÜSE Tempura
<i>Vegetable tempura</i></p> | <p>7,5</p> <p>6,9</p> |
|---|----------------------------------|---|-----------------------|



- | | |
|--|-------------|
| <p>17. MR. LINH 13 SPEZIAL NO.1 (2-3 Personen) ^{1,4,12}
SPEZIAL MIX PLATTE aus Sommerrollen, Frühlingsrollen, Bo La Lot, Hähnchen Sate-Spieße.</p> | <p>21,9</p> |
|--|-------------|

Special mixed plate of summer rolls, spring rolls, Bo La Lot, chicken satay skewers

- | | |
|---|-------------|
| <p>18. MR.LINH 13 SPEZIAL NO.2 (2-3 Personen) ^{1,4,12}
SPEZIAL MIX PLATTE aus Sommerrollen, Frühlingsrollen, Bo La Lot frittierten Garnelen, Süsskartoffeln</p> | <p>22,9</p> |
|---|-------------|

Special mixed plate of summer rolls, spring rolls, Bo La Lot, fried shrimps, sweet potato



RICE NOODLES



20

20. PHO ^{4,12}

REISBANDNUDELN, in schmackhafter Brühe, authentisch vietnamesisch.
Dazu Frühlingszwiebeln, Koriander und Topping nach Wahl:

Wide rice noodles in tasty broth, authentically Vietnamese. Plus coriander, spring onions and a topping of your choice

a. Tofu	Tofu	13,9
b. Hähnchen	Chicken	13,9
c. Rind	Beef	14,9

21. PHO XAO ^{4,12}

REISBANDNUDELN, gebraten mit Pakchoi, Sojaprossen, Karotten, Pilze und Topping nach Wahl:

Wide rice noodles fried with pak choy, bean sprouts, carrots, mushrooms and a topping of your choice:

a. Tofu	Tofu	13,9
b. Hähnchen	Chicken	13,9
c. Rind	Beef	15,9

22. BUN NEM ^{4,12}

REISNUDELN, mit vietnamesischen Frühlingsrollen und frischem Salat, Kräutern, Röstzwiebeln. Dazu hausgemachte Limetten-Sauce

Rice noodles with Vietnamese spring rolls, fresh salad, herbs, and crispy fried onions. Plus homemade Dip

a. Vegetarische Frühlingsrolle	Veggie rolls	15,9
b. Chicken Frühlingsrolle	Chicken rolls	16,5



24

23. BUN CHA ^{4,8,12}

15,9

REISNUDELN, mit Schweinfleisch gewürzt nach vietnamesischer Art und gegrillt, frischem Salat, Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen.
Dazu Limetten-Dressing.

Rice noodles with Vietnamese style marinated and grilled pork meat, fresh salad, herbs, fried onions, peanuts. Plus homemade Lime Dressing

24. BUN BO LA LOT ^{4,12}

15,9

REISNUDELN mit Rinderhackfleisch, gewürzt nach vietnamesischer Art, gerollt in Betelblättern und gegrillt. Dazu Salat, Kräuter, Karotte und hausgemachte Limetten-Soße.

Rice noodles with minced beef, seasoned Vietnamese style and rolled in Betel leaves and grilled. Served with fresh salad, herbs and homemade Lime Dressing

25. BUN TRON ^{4,12}

REISNUDELN mit frischem Salat, Mango, Gurke, Erdnüsse, Röstzwiebeln, hausgemachter Limetten-Soße und Topping nach Wahl:

Rice noodles with fresh salad, mango, cucumber, peanuts, fried onions, homemade Lime sauce and Topping of your choice:

a. Hähnchen	Chicken	13,9
b. Rind	Beef	15,9
c. Garnelen	Schrimp	17,9

BOWLS



30. REISBOWL TERIYAKI^{4,12}

REISSCHÜSSEL mit Teriyaki-Soße, Broccoli, Zucchini, Paprika, Karotten, Champignon, Salat und Topping nach Wahl:

Rice bowl with broccoli, zucchini, bell peppers, carrots, mushrooms, lettuce, and topping of your choice:

a. Tofu	<i>Tofu</i>	14,9
b. Hähnchen	<i>Chicken</i>	14,9
c. Garnelen	<i>Schrimp</i>	16,9
d. Gegrillter Lachs	<i>Salmon</i>	16,9

31. REIS BOWL ERDNUSS CURRY^{4,6,12}

Wie 30, mit Erdnuss-Curry-Sauce.

Same as 30 but with Peanut-Curry-Sauce

32. UDONBOWL ERDNUSS CURRY^{4,6} 16,9

UDON NUDELN, gebraten mit verschiedenem Gemüse und gegrilltem Hähnchenfleisch, Salat Erdnüsse & Röstzwiebel -

Udon noodles, fried with vegetables, grilled chicken, salad, peanuts and onions.

REIS



40. GA XAO XA OT ^{4,12} 14,9

HÜHNERFLEISCH, angebraten mit Zitronengrass, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Saisonsalat. Seviert mit Reis

Chicken meat, stir-fried with lemongrass, onions, bell peppers, carrots and seasonal salad. Served with rice.

41. BO XAO XA OT ^{4,12} 15,9

RINDERFLEISCH, angebraten mit Zitronengrass Zwiebeln, Paprika, Karotten und Saisonsalat. Seviert mit Reis

Beef, stir-fried with lemongrass, onions, bell peppers, carrots and seasonal salad Served with rice.

42. BO LUC LAC ^{4,12} 15,9

RINDERFLEISCH, gebraten mit Zwiebel, Sellerie, Karotten, Cherry Tomaten und Rucola. Seviert mit Reis.

Beef, stir-fried with onions, cellery, carrots, cherry tomatoes and arugula. Served with rice.

43. CURRY COCONUT ^{4,6,12}

CURRY-KOKOS-SOÙE, vietnamesische Art, mit frischem Gemüse, Reis und Topping nach Wahl:

Creamy Vietnamese Curry-Coconut-Sauce with fresh vegetables, rice and a topping of your choice:

a. Tofu	<i>Tofu</i>	14,9
b. Hähnchen	<i>Chicken</i>	14,9
c. Rindfleisch	<i>Beef</i>	16,9
d. Garnelen	<i>Schrimp</i>	17,9
e. Gegrillte Ente	<i>Duck</i>	17,9

44. VIT HUNG QUE ^{4,12} 19,9

ENTENFLEISCH, gebraten mit Basilikum, Teriyaki-Sauce, verschiedenem Gemüse und Salat Seviert mit Reis.

Duck meat, stir-fried with basilikum, Teriyaki sauce, frisch vegetables and salad. Served with rice.

45. VIT NUONG ^{4,12} 21,9

ENTENFILET, mariniert nach vietnamesischer Art und gegrillt, mit verschiedenem Gemüse und Salat. Dazu Teriyaki-Dip und Reis oder Pommes nach Wahl.

Duck fillet, marinated and grilled Vietnamese style, with mixed vegetables and salad. Plus Teriyaki-Dip and rice or French fries of your choice.

46. TOM XAO RAU ^{3,4,12} 19,9

GARNELEN, groß, gebraten mit verschiedenem frischem Gemüse und Teriyaki-Sauce Seviert mit Reis.

Shrimps, jumbo, stir-fried with fresh vegetables and Teriyaki sauce. Served with rice.

47. CA HOI NUONG ^{4,12} 19,9

LACHSFILET, gegrillt mit Teriyaki-Sauce. Dazu gemischter frischer Salat und Reis oder Pommes nach Wahl.

Salmon fillet, grilled with Teriyaki-sauce. Plus fresh Salad mix and rice or French fries of your choice

KLASSIKER

26. MI XAO ^{1,4,12}

NUDELN, gebraten nach vietnamesischer Style, mit verschiedenem Gemüse und Zutat nach Wahl:

Noodles, fried Vietnamese style, with various fresh vegetables. Plus Topping of your choice:

a. Tofu	<i>Tofu</i>	13,9
b. Hähnchen	<i>Chicken</i>	13,9
c. Rindfleisch	<i>Beef</i>	15,9
d. Garnelen	<i>Schrimp</i>	16,9



48. COM RANG ^{4,12}

REIS, gebraten nach vietnamesischer Style, mit verschiedenem Gemüse und Zutat nach Wahl:

Rice, fried Vietnamese style, with various fresh vegetables. Plus Topping of your choice:

a. Vegetarisch	<i>Veggie</i>	12,9
b. Hähnchen	<i>Chicken</i>	13,9
c. Rindfleisch	<i>Beef</i>	15,9
d. Garnelen	<i>Schrimp</i>	17,9





DESSERTS

D1. CHUOI CHIEN (3 Stück) ¹ 5,5

BANANE, gebacken mit Honig.

Crunchy banana with honey.

D2. BANH RAN (3 Stück) ^{1,7} 5,5

SESAMBÄLCHEN, gebacken mit
Schokoladenfüllung und Sahne

*Crunchy sesame balls with chocolate filling and whipped cream
and whipped cream*

D3. KEM CHIEN (1 Stück) ^{1,6} 5,5

Gebackene Eiskugel

Crunchy ice cream ball

D4. KEM (2 Kugeln) ⁶ 5,5

EIS nach Wahl mit Schokoladensauce und Sahne.

*Ice cream of your choice with chocolate sauce
and whipped cream.*

D5. CHE TROI (3 Stück) ^{6,7,8} 6,5

KLEBREISBÄLCHEN, süß, mit gezuckertem
Kokosmilch, Sesam und Erdnüsse

*Sweet glutinous rice balls with sweetened coconut
milk, sesame, and peanuts.*



ALLERGENKENNZEICHNUNG

1. Gluten von Weizen 2. Fisch 3. Krebstiere
4. Schwefeldioxid 5. Sellerie 6. Milch und Lactose 7. Sesam
8. Nüsse 9. Eier 10. Lupinen 11. Senf 12. Soja

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola, Sprite...	0,3l	3,9
Wasser (Still, Sprudel)	0,25l	2,9
	0,75l	6,9
Fruchtsaft (Apfel, Mango, Orange, Cranberry)	0,2l	3,9
Fruchtsaftschorle	0,3l	4,2

LIMONADE

MINT PASSION Maracujasaft, Limetten, Minze, Soda	0,3l	4,9
MANGO GINGER Mangosaft, Maracujasaft, Ingwer, Limetten, Soda	0,3l	4,9
MANGO MINT Mangosaft, Limetten, Minze, Soda	0,3l	4,9
CRANBERRY APPLE Cranberrysaft, Apfelsaft, Ingwer, Limetten, Soda	0,3l	4,9

WARME GETRÄNKE

Espresso	2,5
Cafe Crema	2,9
Cappuccino	3,9
Milchkaffe	3,9
Hot Chocolate	3,5
Tee (Jasmin, Grüner, Minze, Ingwer)	3,9

BIERE

Warsteiner vom Fass	0,3l	3,9
	0,5l	5,7
Radler/Alster	0,3l	3,5
	0,5l	5,7
König Ludwig Dunkel	0,5l	5,5
König Ludwig (Mit und ohne Alkohol)	0,5l	5,7
Tiger Bier (Singapore)	0,33l	4,5



APERITIF

APEROL SPRITZ	8,0
Aperol, Sekt, Sprudelwasser	
HUGO	
Sekt, Holundersirup, Sprudelwasser	8,0
NEGRONI	
GIN Bombay Saphiere, Vermouth Campari	10,0
MARTINI	
Gin, Vermouth	10,0

WEINE

Weißwein	0,2l	4,9
Flasche	0,75l	19,9
Rotwein	0,2l	4,9
Flasche	0,75l	19,9
Rosewein	0,2l	4,9
Flasche	0,75l	19,9

SHOTS

VODKA, WHISKEY, RUM, TEQUILA, RAMAZOTTI, JÄGER MEISTER, OUZO	2,6
--	-----

COCKTAILS

MOSCOW MULE	11,0
Vodka, Limettensaft, T.Henry Ginger Beer	
MOJITO	12,0
Havana Rum, Minze, Rohrzucker, Limette, Sprudelwasser	
GIN SOUR	11,0
Gin Bombay, Sapphire, Zitronensaft, Zuckersirup, Eisweiß	
PORNSTAR MARTINI	12,0
Vodka, Maracujalikör, Maracujasaft, Vanillasirup, Champagner	
MARGARITA	12,0
Tequila, Cointreau, Limettensaft	
WHISKEY SOUR	12,0
Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß	
MAI TAI	12,0
Havana Rum, Cointreau, Limettensaft Mandelsirup	