

Mama Luu's

Kitchen



Willkommen bei Mama Luu's Kitchen

Schön, dass du da bist!

In unserer Familie dreht sich seit Generationen alles um gutes Essen – mit Liebe gekocht, mit Hingabe serviert. In Mama Luu's Kitchen möchten wir dir nicht nur authentische vietnamesische Küche bieten, sondern auch ein Gefühl von Zuhause. Jedes Gericht auf unserer Karte ist inspiriert von traditionellen Familienrezepten, wie sie unsere Mama Luu in ihrer Heimat zubereitet hat: mit frischen Kräutern, aromatischen Gewürzen und einer Prise Herzlichkeit. Ob du uns mit deiner Familie besuchst, mit Freunden lachst oder einfach eine kleine Auszeit suchst – wir freuen uns, dich in unserem Restaurant willkommen zu heißen. Lass es dir schmecken – und fühl dich wie zu Hause. Deine Familie von Mama Luu's Kitchen

HANOI SINCE 1960

VORSPEISEN

Ein kleiner Gruß aus Mama Luu's Küche – liebevoll zubereitet, voller Aromen und perfekt zum Teilen.

- 1 NEM RÁN - Knusprige Frühlingsrolle** 7
Knusprig, herzhaft, traditionell: Unsere goldbraun frittierten Frühlingsrollen sind mit Garnelen, Schweinehack, Shiitake, Glasnudeln, Möhren und Frühlingszwiebeln gefüllt. Dazu Mama Luu's Fischsauce. (auch 🌿)
- 2 NEM CUỐN - Frische Sommerrollen** 7
Ein Fest der Frische: Reispapierrollen mit knackigem Salat, zartem Hähnchenbrustfilet, saftigen Garnelen, Reismudeln, Minze und Koriander – handgerollt, serviert mit Mama Luu's Fischsauce. (auch 🌿)
- 3 SÚP TÔM SỮA DỪA - Garnelen-Kokos-Currysuppe** 🍲 8
Cremig, exotisch, wärmend: Diese duftende Suppe kombiniert Shrimps, Auberginen und Gemüse in einem harmonischen Sud aus Kokosmilch, roter Currypaste, Zitronengras und Thai-Basilikum.
- 4 NỘM XOÀI - Grüner Mango-Salat** 🍷 8
Fruchtig, knackig, überraschend: Mango, Lotuswurzel, Möhren, geröstete Erdnüsse und Röstzwiebeln bilden die Basis dieses erfrischenden Salats – abgeschmeckt mit Fischsauce und vietnamesischen Kräutern. (auch 🌿)
- 5 XỦI CÁO CHIÊN - Wan-Tan im Knuspermantel** 7
Kross und voller Umami: Hausgemachte Wan-Tan mit einer würzigen Füllung aus Schweinefleisch, Garnelen, Porree und Holzohrpilz – goldbraun frittiert, serviert mit einem süß-sauren Dip.
- 6 TÔM CHIÊN GIÒN - Crunchy Schrimps** 8
Knusprig und raffiniert: Saftige Garnelen in knusprigem Reispapiermantel frittiert. Serviert mit einem hausgemachten Knoblauch-Chili-Dip.
- 7 ĐẬU CHIÊN - Knusprige Tofuwürfel** 🌿 7
Kross trifft cremig: Tofuwürfel, außen knusprig frittiert, innen samtig und mild. Serviert mit einem würzigen Mayo-Chili-Dip auf Basis von Sriracha und Limettensaft.

HAUPTSPEISEN

Herzhaft, aromatisch und vielfältig – unsere Hauptgerichte bringen dir die Seele der vietnamesischen Küche direkt auf den Teller.

Rind

- 8 BÒ XÀO RAU - Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse und Jasminreis** 🍷 16
Kräftig, würzig, ausgewogen: Zarte Rindfleischstreifen, scharf angebraten mit Knoblauch, Chili und Austernsauce, kombiniert mit Gemüse und Röstzwiebeln. Dazu servieren wir duftenden Jasminreis.
- 9 BÒ KHOAI LANG CHIÊN - Rindfleischstreifen mit knuspriger Süßkartoffel** 🍷 17,5
Würzig trifft karamellig: Zart angebratene Rindfleischstreifen, mit Chili, Knoblauch, Tomaten, Sellerie, Zuckerschoten und herzhafter Fischsauce. Dazu servieren wir knusprig frittierte Süßkartoffeln.

Geflügel

- 10 GÀ XÀO - Hähnchen in Kokos-Gemüse-Sauce** 14
Wärmend und exotisch: Angebratenes Hähnchen mit Gemüse in einer aromatischen Currysauce auf Kokosmilchbasis. Dazu Beilage nach Wahl.
- 11 GÀ CHIÊN - Mama Luu's Crispy Chicken** 15
Goldbraun mit Crunch: Knusprig paniertes Hähnchenfilet – goldene Kruste, zarte Fülle. Dazu Beilage nach Wahl.
- 12 VỊT CHIÊN - Knusprige Entenbrust** 17
Knusperhaut trifft Aroma: Knusprig frittierte Ente im Gemüsebett – außen goldbraun, innen saftig. Dazu Beilage nach Wahl.

MAMA LUU'S SPEZIALITÄTEN

Hier steckt Geschichte drin: Diese Gerichte stammen aus den Familienrezepten unserer Mama Luu – überliefert, verfeinert und mit ganz viel Liebe gekocht. Ein Stück Hanoi für dich.

- 13 PHỞ TÁI LẦN - Vietnamesische Rindfleisch-Phở mit Zimt und Sternanis** **15**
- Ein aromatischer Klassiker mit Tiefe: Mama Luu's Signaturgericht – zarte Rindfleischstreifen, mit Knoblauch im Wok scharf angebraten, serviert in einer kräftigen Brühe aus Zimt, Kardamom, Sternanis, Ingwer und gerösteten Zwiebeln. Dazu gibt's Reisbandnudeln und frische Kräuter – authentisch wie in den Garküchen Hanois.
- 14 PHỞ ÁP CHẢO - Gebratene Phở-Nudeln mit Rind und Pak Choi** **16**
- Knusprig trifft herzhaft: Reisbandnudeln werden in der Pfanne goldbraun gebraten und mit Rindfleisch, Pak Choi, Chinakohl und Lauchzwiebeln serviert – ein intensives Geschmackserlebnis mit angenehmer Röstaromatik.
- 15 GÀ ƯỚP LÁ CHANH - Zitronenblatt-Hähnchen auf Reisfadennudeln** **15**
- Frisch, zitronig, knusprig: Zartes Hähnchenfilet, mariniert in Zitronengras und goldbraun ausgebacken. Dazu Reisfadennudeln, frische Kräuter und geröstete Erdnüsse – leicht, aromatisch und voller Textur.
- 16 BÚN BÒ NAM BỘ - Reisnudelsalat mit Rindfleisch aus dem Wok** **16**
- Vietnamesische Leichtigkeit in einer Schale: Zart gebratene Rindfleischstreifen auf lauwarmen Reisnudeln, begleitet von Röstzwiebeln, knackigem Salat, frischen Kräutern und gerösteten Erdnüssen – abgerundet mit einer aromatischen Limetten-Fischsauce.
- 17 BÁNH CUỐN THẬP CẨM - Gedämpfte Reisnudelrollen mit Füllung** **17**
- Ein Highlight der Hanoier Straßenküche: Frisch gedämpfte Reismehlrollen, gefüllt mit würzigem Hackfleisch und Holzohrpilze, garniert mit Röstzwiebeln und saftig gebratenen Garnelen – serviert mit Limetten-Fischsauce. (auch 🌿)
- 18 BÚN CHẢ - Gebrilltes Schweinefleisch mit Reisnudeln** **16**
- Herzhaft, rauchig, typisch Hanoi: Dünn geschnittener Schweinebauch und marinierte Hackbällchen vom Grill – serviert mit Reisnudeln, frischen Kräutern, eingelegtem Gemüse und hausgemachter Fischsauce.

Fisch | Meeresfrüchte

- 19 BÚN CÁ - Reisnudelsuppe mit Fischfilet** **18**
- Herzhaft und aromatisch: Eine kräftige Brühe auf Basis von Fischfond – verfeinert mit Tomaten, Ananas und vietnamesischen Kräutern. Dazu: zart gegarter Lachs und Reisnudeln.
- 20 TÔM XÀO - Knoblauch-Garnelen mit Gemüse 🌿** **18**
- Intensiv und fein: Gebratene Garnelen, aromatisch abgeschmeckt mit geröstetem Knoblauch und einem Hauch Butter. Dazu: duftender Reis und knackiges Gemüse

VEGETARISCH

Leicht, kreativ und voller Geschmack. Unsere vegetarischen Gerichte zeigen, wie bunt und aromatisch fleischlose Küche sein kann – inspiriert von vietnamesischer Gemüsekunst.

21 PHỞ XÀO ĐẬU - Gebratene Reismudeln mit Tofu und Gemüse 🌱 14

Herzhaft-vegetarisch: Gebratene Reisbandnudeln mit mariniertem Tofu, Brokkoli, Möhre, Pak Choi und einer aromatischen Soja-Sauce.

22 ĐẬU THÁI - Tofu-Curry in Kokos-Sauce 🌶️🌱 14

Würzig und cremig: Knusprig gebratener Tofu in einer samtigen Currysauce auf Kokosmilchbasis – verfeinert mit Thai-Basilikum, Auberginen, Möhren und einem Hauch Chili.

DESSERTS

Zum Schwelgen, Lächeln und Genießen: Süße Highlights mit asiatischem Twist – mal cremig, mal fruchtig, aber immer ein runder Abschluss deines Menüs.

23 BÁNH FLAN - Vietnamesische Crème Caramel mit Vanille und Karamell 6

Samtig, französisch inspiriert: Unser vietnamesischer Flan – zart und cremig – verbindet französische Dessertkunst mit vietnamesischer Herzlichkeit. Nach Mama Luu's Familienrezept hausgemacht, mit goldener Karamellsauce und Vanilleeis serviert.

24 KEM BƠ - Avocado-Eis mit Kokosmilch 7

Cremig, fruchtig, überraschend: Cremige Avocado mit Kokosmilch und Milchmädchen – serviert auf Eis mit Vanilleeis und Kokosraspeln.

25 CHUỐI CHIÊN - Frittierte Banane mit Vanilleeis, Honig und Pistazien 6

Knusprig und süß – wie früher: Reife Banane in einem zarten Teigmantel goldbraun frittiert, serviert mit Vanilleeis, Honig und gerösteten Pistazien.

Unsere Beilagen – Kleine Extras, große Freude

Jasminreis	1
Bratreis	2
Bratnudeln	2
Frittierte Süßkartoffel	5

Wissenswertes rund um unsere Speisen

🌶️ Chili: Du magst es scharf? Die Schärfe unserer Gerichte kannst du ganz nach deinem Geschmack anpassen.

🌱 Grünes Blatt: Vegetarisch – für alle, die fleischlos genießen oder sich bewusst entscheiden möchten. Viele Gerichte gibt es auch in einer vegetarischen Variante.

Allergene & Zusatzstoffe: Du hast Fragen zu Zusatzstoffen oder möglichen Allergenen? Sprich uns einfach an – wir beraten dich gern persönlich.

Preise: Alle Preise in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt.