

# **Van-Long**

## **Menu**

## Suppen

- |  |      |
|--|------|
| 1 Tom Kha  | 5,50 |
| - Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Pilzen und Tomaten, gewürzt mit aromatischem Zitronengras |      |
| 2 Tom Yam  | 6,50 |
| - Scharf-saure Garnelensuppe mit Pilzen und Tomaten, gewürzt mit aromatischem Zitronengras     |      |
- 

## Vorspeisen

- |  |      |
|--|------|
| 3 Edamame  | 5,50 |
| - Junge, gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz   |      |
| 4 Chicken Saté   | 6,50 |
| - Am Spieß gegrillte Hühnerkeule, serviert mit Erdnuss-Tamarindensoße  |      |
| 5 Golden Rolls   | 6,00 |
| - Gebackene Reispapierrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Morcheln und Glasnudeln, serviert mit vietnamesischer Vinaigrette    |      |
| 6 Veggie Rolls   | 6,00 |
| - Gebackene Reispapierrollen gefüllt mit Gemüse, Morcheln und Glasnudeln, serviert mit vietnamesischer Vinaigrette             |      |
| 7 Summer Rolls   |      |
| - Reispapierrollen gefüllt mit Reisnudeln, Omelette, Salat, vietnamesischen Kräutern, serviert mit vietnamesischer Vinaigrette |      |
| o Garnele  | 6,50 |
| o Gegrilltes Schweinefleisch   | 6,50 |
| o Tofu   | 6,00 |
| 8 Hoisin Pancakes  | 7,00 |
| - Krosse Entenstreifen eingerollt in dünnen Pfannkuchen mit Gurken, Zwiebeln und Hoisin-Soße                                   |      |
| 9 Tofu Cubes   | 6,00 |
| - Gebackene Tofuwürfel in Knoblauch-Pfeffer-Marinade   |      |

## Salate

10 Som Tam	11,00
- Papayasalat mit Karotten, grünen Bohnen, Tomaten, Erdnüssen und scharfem Dressing	
11 Duck Larb	12,50
- Scharfer und herzhafter Salat bestehend aus gehacktem Entenfleisch, roten Zwiebeln, geröstetem Chili, gerösteten Reiskörnern, Minze und Lauchzwiebeln	
12 Beef Larb	11,00
- Scharfer und herzhafter Salat bestehend aus gehacktem Rindfleisch, roten Zwiebeln, geröstetem Chili, gerösteten Reiskörnern, Minze und Lauchzwiebeln	
13 Mushroom Larb	11,00
- Scharfer und herzhafter Salat bestehend aus wilden Pilzen, roten Zwiebeln, geröstetem Chili, gerösteten Reiskörnern, Minze und Lauchzwiebeln	

---

## Huhn

20 Chicken Grapau	14,50
- Hühnerfleisch gebraten mit Chili, Knoblauch, grünen Bohnen und Thai-Basilikum, serviert mit einem Spiegelei	
21 Chicken Gaeng Deang	14,00
- Hühnerfleisch gekocht in Kokosmilch mit rotem Curry, Thai-Auberginen, Bambus, frischen Peperoni und grünen Bohnen	
22 Chicken Pad Mamuang	14,50
- Hühnerfleisch gebraten mit Chilipaste, Cashewnüssen, Zwiebeln, Peperoni und Lauchzwiebeln	

## Rind

- 30 Beef Grapau 15,50  
- Rindfleisch gebraten mit Chili, Knoblauch, grünen Bohnen und Thai-Basilikum, serviert mit einem Spiegelei
- 31 Beef Hamman Heu 15,00  
- Rindfleisch gebraten mit wilden Pilzen, Paprika und Lauchzwiebeln, abgeschmeckt mit Austernsauce
- 32 Sizzling Beef 15,00  
- Rindfleisch gebraten mit Ananas, Tomaten, Lauchzwiebeln, Erdnüssen und Knoblauch
- 

## Ente

- 40 Duck Gaeng Yang 17,50  
- Krosses Entefleisch auf Kokosmilch mit roter Currypaste, Peperoni, Ananas und Tomaten
- 41 Duck Sam Rod 17,50  
- Krosses Entefleisch mit süßlich-scharfer Soße, abgeschmeckt mit aromatischen Limettenblättern und Thai-Basilikum
- 42 Duck Kimao 17,50  
- Krosses Entenfleisch mit gebratenem Chili, jungem Pfeffer, Bambus, Thai-Basilikum und Peperoni
- 

## Meer

- 50 Salmon Chu Chi 15,50  
- Lachsfilet auf Kokosmilch, abgeschmeckt mit Chu-Chi-Gewürzen, Peperoni und aromatischen Limettenblättern
- 51 Salmon Sam Rod 15,50  
- Lachsfilet mit süßlich-scharfer Soße und frischen Peperoni, abgeschmeckt mit aromatischen Limettenblättern und Thai-Basilikum
- 52 Prawns Pik Pao 17,50  
- Großgarnelen gebraten in würzig-herzhafter Chilipaste mit Zwiebeln, wilden Pilzen, Lauchzwiebeln und Thai-Basilikum

## Vegetarisch

- |  |       |
|--|-------|
| 60 Tofu Gaeng Kiew   | 13,00 |
| - Gebackener Tofu gekocht in Kokosmilch mit grünem Curry, Thai-Auberginen, Bambus, Peperoni und grünen Bohnen        |       |
| 61 Tofu Massaman   | 13,00 |
| - Gebackener Tofu gekocht in Kokosmilch mit Massaman-Curry, Zwiebeln, Kartoffeln, Ananas, Erdnüssen und Röstzwiebeln |       |
| 62 Tofu Xao Nam  | 13,00 |
| - Gebackener Tofu gebraten mit wilden Pilzen, Pak Choi und verschiedenem Gemüse                                      |       |
| 63 Mushroom Chien Toi  | 13,00 |
| - Gebackener Kräuterseitling in süßlicher Chili-Marinade mit gebratenen Pak Choi und Knoblauch                       |       |
| 64 Mushroom Gaeng Daeng  | 13,00 |
| - Wilde Pilze in Kokosmilch mit rotem Curry, Thai-Auberginen, Bambus, frischen Peperoni und grünen Bohnen            |       |
| 65 Mushroom Grapau   | 13,00 |
| - Wilde Pilze gebraten mit Chili, Knoblauch, grünen Bohnen und Thai-Basilikum, serviert mit einem Spiegelei          |       |

## Signature Dishes

X1 Pad Thai	16,50
- Gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Hühnerfleisch, Sojasprossen, Eiern, Tamarinden-Sauce und Erdnüssen	
- Auch als vegetarische Variante mit Tofu möglich	13,00
X2 Pho Bo	13,00
- Große, vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch	
X3 Pho Ga	13,00
- Große, vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch	
X4 Bun Cha	14,00
- Reisnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, Salat und vietnamesischer Vinaigrette	
X5 Bun Nem	13,00
- Reisnudeln mit Frühlingsrollen (gefüllt mit Schweinefleisch), Salat und vietnamesischer Vinaigrette	
X6 Bun Bo Nam Bo	13,00
- Kurz gebratenes Rindfleisch mit Reisnudeln, Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln und vietnamesischer Vinaigrette	
- Auch als vegetarische Variante mit Tofu möglich	13,00
X7 Mien Tron	13,00
- Warmer Glasnudelsalat gemischt mit gebratenem Rindfleisch, Sesamkörnern, Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Sesamöl und Sojasoße	
- Auch als vegane Variante mit wilden Pilzen möglich	13,00
X8 Udon Duck	16,50
- Dicke Weizennudeln gebraten mit Gemüse, Pak Choi und knusprigen Entenstreifen	
- Auch als vegane Variante mit wilden Pilzen möglich	14,00

---

## Beilagen

Reis	2,00
------	------

## Getränke

### Offene Weine

Weiß		
Heitlinger Grauburgunder <i>trocken</i> 2019, Baden	0,1l	5,50
Bietighöfer Riesling <i>trocken</i> 2020, Pfalz	0,1l	4,50

### Flaschenweine

Weiß		
Dr. Loosen Weißburgunder <i>trocken</i> 2020, Mosel	0,75l	29,00
Oliver Zeter Sauvignon Blanc <i>trocken</i> 2020, Pfalz	0,75l	32,00
Hochheimer Königin Victoriaberg Riesling <i>trocken</i> 2020, Rheingau	0,75l	39,00
Rot		
Bietighöfer Dark Chocolate Cuvée <i>trocken</i> 2019, Pfalz	0,75l	34,00
Heitlinger Pinot Noir Spätburgunder <i>trocken</i> 2018, Kraichgau	0,75l	29,00

\*Alle unsere weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite.

### Flaschenbier

Maisel's Hefeweizen	0,5l	4,50
Maisel's Alkoholfrei	0,5l	4,50
Tiger (Singapur)	0,33l	4,00
Singha (Thailand)	0,33l	4,00
Bitburger 0,0%	0,33l	3,00

### Fassbier

Bitburger	0,3l	3,50
	0,5l	4,50

### Kaffee

Tasse Kaffee		3,00
Espresso Single		3,00
Espresso Double		4,00
Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch		4,00

### Tee

Grüner Tee		4,50
Jasmin Tee		4,50
Ingwertee		4,00
Pfefferminztee		4,00

### Softdrinks

Mineralwasser (Still/Sprudel)	0,25l	3,00
	0,75l	7,00
Coca-Cola (Classic <sup>1,4</sup> /Zero <sup>1,4,6</sup> )	0,3l	3,00
Fanta <sup>1,3,4,5</sup>	0,3l	3,00
Sprite <sup>3</sup>	0,3l	3,00
Spezi <sup>1,3,4,5</sup>	0,3l	3,00
Lift Apfelschorle <sup>2</sup>	0,3l	3,00
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2l	3,00
Bitter Lemon <sup>3,7</sup>	0,2l	3,00
Tonic Water <sup>7</sup>	0,2l	3,00
Säfte und Schorlen	0,2l	3,00
<i>Mango <sup>4,5</sup>, Litschi <sup>3,4,5</sup>, Maracuja <sup>3,5</sup>, Rhabarber</i>		



### Homemade Drinks

Mango Lassi	0,3l	4,00
Chanh Da – Hausgemachte Limettenlimonade	0,3l	3,50
Chanh Leo – Hausgemachte Maracujalimonade	0,3l	4,00
Tao Hung – Apfel-Minz-Soda	0,3l	4,00
Tra Da – Vietnamesischer Eistee	0,3l	3,50

### Longdrinks

Wodka Soda		8,00
Wodka Lemon <sup>3,7</sup>		8,00
Whisky Soda		8,00
Whisky Cola <sup>1,4</sup>		8,00
Gin Tonic <sup>7</sup>		8,00
Cuba Libre <sup>1,4</sup>		8,00

### Cocktails

Moscow Mule		9,00
Wodka, Ginger Beer <sup>3</sup> , Limettensaft		
Mojito		9,00
Weißer Rum, Limetten, Minze, brauner Zucker, Soda		
Whisky Sour		10,00
Bourbon, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß		

### Zusatzstoffe:

- 1 – Farbstoffe
- 2 – Konservierungsstoffe
- 3 – Antioxidationsmittel
- 4 – Säuerungsmittel
- 5 – Stabilisatoren
- 6 – Süßstoffe
- 7 – chininhaltig

## Soups

- |  |      |
|--|------|
| 1 Tom Kha  | 5,50 |
| - Coconut milk soup with chicken, mushrooms and tomatoes, seasoned with aromatic lemon grass |      |
| 2 Tom Yam  | 6,50 |
| - Hot and sour prawn soup with mushrooms and tomatoes, seasoned with aromatic lemon grass    |      |
- 

## Starters

- |  |      |
|--|------|
| 3 Edamame  | 5,50 |
| - Steamed young soy beans with sea salt  |      |
| 4 Chicken Saté   | 6,50 |
| - Grilled chicken thigh skewers, served with peanut and tamarind sauce   |      |
| 5 Golden Rolls   | 6,00 |
| - Crispy egg rolls filled pork, morels and glass noodles, served with Vietnamese vinaigrette                         |      |
| 6 Veggie Rolls   | 6,00 |
| - Crispy egg rolls filled vegetables, morels and glass noodles, served with Vietnamese vinaigrette                   |      |
| 7 Summer Rolls   |      |
| - Rice paper rolls filled with rice noodles, omelette, lettuce, Vietnamese herbs, served with Vietnamese vinaigrette |      |
| o Prawns   | 6,50 |
| o Grilled Pork   | 6,50 |
| o Tofu   | 6,00 |
| 8 Hoisin Pancakes  | 7,00 |
| - Crispy duck rolled in thin pancakes with cucumber, onions and hoisin sauce   |      |
| 9 Tofu Cubes   | 6,00 |
| - Crispy tofu cubes in garlic and pepper marinade  |      |

## Salads

- |   |       |
|---|-------|
| 10 Som Tam  | 11,00 |
| - Papaya salad with carrots, string beans, tomatoes, peanuts and spicy vinaigrette  |       |
| 11 Duck Larb  | 12,50 |
| - Hot and savory salad with minced duck meat, red onions, roasted chili peppers, roasted grains of rice, mint and spring onions |       |
| 12 Beef Larb  | 11,50 |
| - Hot and savory salad with minced beef, red onions, roasted chili peppers, roasted grains of rice, mint and spring onions      |       |
| 13 Mushroom Larb  | 11,50 |
| - Hot and savory salad with wild mushrooms, red onions, roasted chili peppers, roasted grains of rice, mint and spring onions   |       |
- 

## Chicken

- |  |       |
|--|-------|
| 20 Chicken Grapau  | 14,50 |
| - Chicken fried with chili, garlic, string beans and Thai basil, served with a fried egg on top      |       |
| 21 Chicken Gaeng Deang   | 14,00 |
| - Chicken cooked in coconut milk with red curry, Thai eggplant, bamboo, hot peppers and string beans |       |
| 22 Chicken Pad Mamuang   | 14,50 |
| - Chicken fried with chili paste, cashew nuts, onions, hot peppers and spring onions                 |       |

## **Beef**

- 30 Beef Grapau 15,50  
- Beef fried with chili, garlic, string beans and Thai basil, served with a fried egg on top
- 31 Beef Hamman Heu 15,00  
- Beef fried with wild mushrooms, bell peppers, spring onions and oyster sauce
- 32 Sizzling Beef 15,00  
- Beef fried with pineapple, tomatoes, spring onions, peanuts and garlic
- 

## **Duck**

- 40 Duck Gaeng Yang 17,50  
- Crispy duck on coconut milk with red curry, hot peppers, pineapple and tomatoes
- 41 Duck Sam Rod 17,50  
- Crispy duck with sweet and hot sauce, seasoned with aromatic lime leaves and Thai basil
- 42 Duck Kimao 17,50  
- Crispy duck with fried chili, young pepper, bamboo, Thai basil and hot peppers
- 

## **Ocean**

- 50 Salmon Chu Chi 15,50  
- Salmon filet on coconut milk, seasoned with Chu-Chi-spices, hot peppers and aromatic lime leaves
- 51 Salmon Sam Rod 15,50  
- Salmon filet with sweet and hot sauce, seasoned with aromatic lime leaves and Thai basil
- 52 Prawns Pik Pao 17,50  
- King prawns fried in tangy chilli paste with onions, wild mushrooms, spring onions and Thai basil

## Veggie

- |  |       |
|--|-------|
| 60 Tofu Gaeng Kiew   | 13,00 |
| - Tofu cooked in coconut milk with green curry, Thai eggplants, bamboo, hot peppers and string beans           |       |
| 61 Tofu Massaman   | 13,00 |
| - Tofu cooked in coconut milk with Massaman curry pasty, onions, potatoes, pineapple, peanuts and fried onions |       |
| 62 Tofu Xao Nam  | 13,00 |
| - Tofu fried with wild mushrooms, pak choi and vegetables  |       |
| 63 Mushroom Chien Toi  | 13,00 |
| - Crispy king oyster mushrooms in sweet chilli marinade with fried pak choi and garlic                         |       |
| 64 Mushroom Gaeng Daeng  | 13,00 |
| - Wild mushrooms in coconut milk with red curry, Thai eggplants, bamboo, hot peppers and string beans          |       |
| 65 Mushroom Grapau   | 13,00 |
| - Wild mushrooms with chilli, garlic, string beans and Thai basil, served with a fried egg on top              |       |

## Signature Dishes

X1 Pad Thai	16,50
- Stir-fried wide rice noodles with prawns, chicken, soybean sprouts, eggs, tamarind sauce and peanuts	
- Vegetarian option with tofu possible	13,00
X2 Pho Bo	13,00
- Large, Vietnamese rice noodle soup with beef	
X3 Pho Ga	13,00
- Large, Vietnamese rice noodle soup with chicken	
X4 Bun Cha	14,00
- Rice noodles with grilled pork, lettuce and Vietnamese vinaigrette	
X5 Bun Nem	13,00
- Rice noodles with crispy egg rolls (filled with pork), lettuce and Vietnamese vinaigrette	
X6 Bun Bo Nam Bo	13,00
- Medium fried beef with rice noodles, lettuce, peanuts, fried onions and Vietnamese vinaigrette	
- Vegetarian option with tofu possible	13,00
X7 Mien Tron	13,00
- Warm glass noodle salad mixed with fried beef, sesame seeds, lettuce, peanuts, fried onions, sesame oil and soy sauce	
- Vegan option with wild mushrooms possible	13,00
X8 Udon Duck	16,50
- Thick wheat noodles with stir-fried vegetables, pak choi and crispy duck stripes	
- Vegan option with wild mushrooms possible	14,00

---

## Sides

Rice	2,00
------	------

## Drinks

### Wine by the Glass

#### White

Heitlinger Grauburgunder <i>dry</i> 2019, <i>Baden</i>	0,1l	5,50
Bietighöfer Riesling <i>dry</i> 2020, <i>Pfalz</i>	0,1l	4,50

### Wine by the Bottle

#### White

Dr. Loosen Weißburgunder <i>dry</i> 2020, <i>Mosel</i>	0,75l	29,00
Oliver Zeter Sauvignon Blanc <i>dry</i> 2020, <i>Pfalz</i>	0,75l	32,00
Hochheimer Königin Victoriaberg Riesling <i>dry</i> 2020, <i>Rheingau</i>	0,75l	39,00

#### Red

Bietighöfer Dark Chocolate Cuvée <i>dry</i> 2019, <i>Pfalz</i>	0,75l	34,00
Heitlinger Pinot Noir Spätburgunder <i>dry</i> 2018, <i>Kraichgau</i>	0,75l	29,00

\*Alle unsere weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite.

### Bottled Beer

Maisel's Wheat Beer	0,5l	4,50
Maisel's Non-Alcoholic	0,5l	4,50
Tiger (Singapur)	0,33l	4,00
Singha (Thailand)	0,33l	4,00
Bitburger 0,0%	0,33l	3,00

### Draught Beer

Bitburger	0,3l	3,50
	0,5l	4,50

### Coffee

Coffee		3,00
Espresso Single		3,00
Espresso Double		4,00
Vietnamese Coffee with Sweetened Condensed Milk		4,00

### Tea

Green Tea		4,50
Jasmine Tea		4,50
Ginger Tea		4,00
Peppermint Tea		4,00

### Softdrinks

Mineral water (still/sparkling)	0,25l	3,00
	0,75l	7,00
Coca-Cola (Classic <sup>1,4</sup> /Zero <sup>1,4,6</sup> )	0,3l	3,00
Fanta <sup>1,3,4,5</sup>	0,3l	3,00
Sprite <sup>3</sup>	0,3l	3,00
Spezi <sup>1,3,4,5</sup>	0,3l	3,00
Lift Apfelschorle <sup>2</sup>	0,3l	3,00
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2l	3,00
Bitter Lemon <sup>3,7</sup>	0,2l	3,00
Tonic Water <sup>7</sup>	0,2l	3,00
Juices and spritzers	0,2l	3,00
<i>mango <sup>4,5</sup>, lychee <sup>3,4,5</sup>, passion fruit <sup>3,5</sup>, rhubarb</i>		



## Homemade Drinks

Mango Lassi	0,3l	4,00
Chanh Da – Lime Lemonade	0,3l	3,50
Chanh Leo – Passion Fruit Lemonade	0,3l	4,00
Tao Hung – Apple-Mint-Soda	0,3l	4,00
Tra Da – Vietnamese Iced Tea	0,3l	3,50

## Highballs

Vodka & Soda		8,00
Vodka & Lemon <sup>3, 7</sup>		8,00
Whisky & Soda		8,00
Whisky & Coke <sup>1, 4</sup>		8,00
Gin & Tonic <sup>7</sup>		8,00
Rum & Coke <sup>1, 4</sup>		8,00

## Cocktails

Moscow Mule		9,00
Vodka, ginger beer <sup>3</sup> , lime juice		
Mojito		9,00
White rum, lime, peppermint, brown sugar, soda		
Whisky Sour		10,00
Bourbon, lime juice, simple syrup, egg white		

### Zusatzstoffe:

- 1 – Farbstoffe
- 2 – Konservierungsstoffe
- 3 – Antioxidationsmittel
- 4 – Säuerungsmittel
- 5 – Stabilisatoren
- 6 – Süßstoffe
- 7 – chininhaltig

**Allergene:**

1 Tom Kha – D

2 Tom Yam – BD

3 Edamame – F

4 Chicken Saté – E

5 Golden Rolls – CD

6 Veggie Rolls – CDN

7a Summer Rolls Garnele – BCD

7b Summer Rolls gegrilltes Schweinefleisch – CD

7c Summer Rolls Tofu – CDF

8 Hoisin Pancakes – AF

9 Tofu Cubes – F

10 Som Tam – DE

11 Duck Larb – AD

12 Beef Larb – D

13 Mushroom Larb – D

20 Chicken Gaeng Daeng – D

21 Chicken Grapau – CDFR

22 Chicken Pad Mamuang – DFHR

30 Beef Grapau – CDFR

31 Beef Hamman Heu – DFR

32 Sizzling Beef – DEFR

40 Duck Gaeng Yang – AD

41 Duck Sam Rod – AD

42 Duck Kimao – ADFR

50 Salmon Chu Chi – D

51 Salmon Sam Rod – D

52 Prawns Pik Pao – BDFR

60 Tofu Gaeng Kiew – DF

61 Tofu Massaman – DEF

62 Tofu Xao Nam – DFR

63 Mushroom Chien Toi – DF

64 Mushroom Gaeng Daeng – D

65 Mushroom Grapau – CDFR

S1 Pad Thai – CDEF

S2 Pho Bo – DM

S3 Pho Ga – DM

S4 Bun Cha – D

S5 Bun Nem – CD

S6 Bun Bo Nam Bo – DEFLR

S7 Mien Tron – DEFNR

S8 Udon Duck – ADFR

**Allergene:**

A – Gluten

B – Krebstiere

C – Eier

D – Fisch

E – Erdnüsse

F – Sojabohnen

G – Milch

H – Schalenfrüchte

L – Sellerie

M – Senf

N – Sesamsamen

O – Schwefeldioxid und Sulfite

P – Lupine

R – Weichtiere