

NGON Restaurant

MENU

APPETIZER

1. SPRING ROLLS ^{a,b,d} 7.50

Reispapier frittiert | Garnelen | Schweinefleisch | Taro | Glassnudeln |
Morchel | Karotten | Fisch-Limettensoße

Fried Rice Paper/ Shrimp/ Pork/ Taro/Herbs/ Glasnoodles/ Earmmushroom/
Carrots/ Fish lime Sauce

2. SUMMER ROLLS ^{a,b,f} 7.50

Reispapier | Garnelen | Reismnudeln | Asia Kräuter | Avocado | Hoisinsoße

Rice Paper/ Shrimp/ Vermicelli / Asia Herbs / Avocado/ Hoisin Sauce

3. AUTUMN ROLLS ^{f,i} 7.50

Barbarie Entenhackfleisch in Lalot-Blättern | Fisch-Limette-Ingwersoße

Lalot Leaf Wrapper/ Ground Barbarie Duck/ Fish Lime Ginger Sauce

4. WINTER ROLLS ^{b,c,n} 7.50

Reispapier frittiert | Garnelen | Sepia | Erbsen | Süßkartoffeln
Fisch-Limettensoße

Fried Rice Paper/ Shrimp/ Squids/ Peas/ sweet potatoes/ Fish lime Sauce

APPETIZER

5. STEAMY ROLLS^{b,c,n}

7.50

Gedämpfte Reismehlrollen | Unagi-Rindfleisch | eingelegte Gemüse | Kräuter | Süße Limonengelee | Seetangkaviar

Steamed Rice Flour rolls/ Unagi-Beef/ Pickled vegetable/ Herbs/ Sweet Lime jelly/ Seaweed caviar

6. CRISPY-SOFTY TOFU^{c,f,i}

7.50

Ei-Tofu | Beef Jerky | Sautierte Lauchzwiebeln | Chilisoße

Eggtofu/ Beef Jerky/ Sautéed Spring Onions/ Chilli Sauce

7. COLOR OF LIFE ROLLS

22

Dreierlei gedämpfte Reismehlrollen | eingelegte Gemüse | Kräuter | mit

- Unagi-Rindfleisch mit Süße Limonengelee und Algenkaviar,

- Teriyaki Hähnchen mit Erdnusssoße und ^{e,g}

- Ente kross mit vietnamesischer Miso soße ^f

Colorful steamed rice flour rolls / Pickled vegetable/ Herbs / with

- Unagi-Beef with Sweet Lime jelly and seaweed caviar

- Teriyaki Chicken with Peanut Sauce and ^{e,g}

- Crispy Duck with Vietnamese Miso Sauce ^f

8. WRAP 'N' ROLL REMIX

Multirollen Platte:

4 Rollen 28€ / 6 Rollen 42€ / 8 Rollen 56€

Lassen Sie sich von unserem Chefkoch überraschen als Empfehlung oder Sie können aus dem oberen Menü selbst auswählen.

Multirolls on one Plate:

4 Rolls 28€ / 6 Rolls 42€ / 8 Rolls 56€

Let our chef surprise you with your delicious rolls plate or you can also choose from the rolls menu above.

SOUP

20. TAMARIND PINEAPPLE SOUP

9.50

Gemüsebrühe | Garnele | Tamarinde | Ananas | Bohnensprossen | Kräuter
Vegetable Broth / Shrimp / Tamarind/ Pineapple/ Bean Sprouts / Indian Taro/ Herbs

21. LOTUS RHIZOME SOUP

9.50

Lotuswurzelbrühe | Lotuskerne | Pilze | Koriander
Lotus Rhizome Broth/ Lotus Nut/ Mushrooms / corianders

SALAD

30. PAPAYA BEEF JERKY SALAD^{d,i}

16

Papaya | Karotte | Laska-Blätter | Beef Jerky | Röst-Schalotten
Ernüsse | Süße pikante Soße

Papaya/ Carrots/ laska-leaf/ Beef Jerky/ fried shallots/ peanuts/ Sweet spicy Sauce

SHARING ENTRÉE

41. MID-SIDE CLAM^{e,k,n} 17.50

Frittierte Körbchenmuscheln | Kurkuma | Rauram | Zitronengras | Erdnüsse | Sesam Reiscracker

Stir-Fried BabyClams/ Turmeric/ Rauram/ Lemongrass/ Peanuts/Sesame Rice Cracker

42. SIGHT OF THE SEAⁿ 17.50

Jakobmuscheln in Salzpanade | NGON Gewürz | Kaviar
Fruchtmayonnaise

Salted Scallop/ NGON seasoning / caviar / fruits mayonaise

43. THĂNG LONG GREEN LANTERN SHRIMP^{b,c} 17.50

5 Riesengarnelen | Grüne Reisflocken | Frucht-Mayonnaise |
Cocktails-Soße

5 Shrimps/ Green Flakes / Fruit Mayo / cocktail sauce

44. TYPHOON SHELTER GARLIC SHRIMP^{b,c} 17.50

5 Riesengarnelen | NGON Butter-Knoblauchsoße | Mixsalat

5 Shrimps/ NGON Butter Garlic Sauce / mix salad

SIGNATURE MAIN COURSE

MIỀN BẮC – NORD VIETNAM - NORTH VIETNAM

Der Norden Vietnams gilt als die Wiege der Nation, hier wird die Tradition der vietnamesischen Esskultur von Generation zu Generation weitergegeben. Gewürzt wird fast verschwenderisch mit vielen Kräutern mit einzigartigem Geschmack. Die Nord-Küche ist geprägt von dem Wesen einer langjährigen Kultur. HÀ NỘI, früher die Hauptstadt vieler Dynastien, gilt als die kulinarische Quintessenz des Nordens. Von der Verarbeitung bis zur Präsentation sehen die Gerichte aus dieser Region zwar eher einfach aus, offenbaren aber ihr eigenes Flair.

The north of Vietnam is considered the cradle of the nation, where the tradition of Vietnamese food culture is maintained from generation to generation, which is almost lavishly seasoned with lots of herbs to create its unique taste. The northern cuisine is shaped by the essence of a long-standing culture, HÀ NỘI, formerly the capital of many dynasties, is considered the culinary quintessence of the North. From processing to presentation, the dishes from this region look simply, but always reveal their own flair.

100. DUCKY DUCK^f 19.50

Gebratenes Barbarie Entenbrustfilet | Spargel, Feige | Orangen- oder Highlandsoße
Pan-seared French Duck Breast/ asparagus, fig / with Orange or Highland Sauce

101. OMA STEAK^{b,c} 22

Black Angus Entrecotesteaks | Oma's Pilzsoße
Black Angus Entrecote Steak/ Oma's Mushroom Sauce

102. CHẢ CÁ LÃ VỌNG^d 21.50

Seeteufel | Kurkuma | Dill | Reisnudeln | Frühlingszwiebeln | Fisch-Limettensoße | Garnelenchip
Anglerfish/ Turmeric/ Dills/ Vermicelli/ Spring onion/ Fish lime sauce/ Shrimp cracker

104. BÚN CHẢ OBAMA^{d,i} 19.50

Gegrilltes Schweinebauch | Fleischbulette | Reisnudeln | Fisch-Limettensoße
Grilled Porkbelly Slices/ Meatball/ Pickle/ Vermicelli/ Fish lime Sauce

105. PHỞ CHICKEN 16.50

Pho Nudeln | Hühnerbrühe | Maishähnchen
Pho noodle / Chicken broth / Corn fed Chicken

SIGNATURE MAIN COURSE

MIỄN TRUNG – MITTE VIETNAM – MIDDLE VIETNAM

Die Zentralregion mit ihrer langen Küstenlinie bietet dem Land reichlich Fisch und vielfältige Meeresfrüchte. Die alte Kaiserstadt HUẾ trägt mit ihren traditionellen und königlichen Gerichten zu der Kulinarik des Landes bei. Die Bevölkerung Zentralvietnams verwendet viel Pikantes und Würziges, aber weniger Süße als die Südstaaten. Hier kocht man eher kräftig und scharf. Die Raffinesse dieser Region ist wirklich einzigartig.

The middle region with its long coastline offers the country plenty of fish and a variety of seafood. The old imperial city of HUẾ contributes to the country culinary delight with its traditional and royal dishes. The people in the middle region love savory and spiciness, but less sweetness than the southern part, so the middle Vietnamese cuisine giving out the very outstanding flavors compare to others

120. THE TOFU IS ON FIRE^{b,f,n} 22

Tofu | Enoki, King Oyster Mushrooms, Reishi Pilze | Garnelen |
Tintenfisch | Gemüse | Reis
Tofo/ Enoki, King Oyster, Reishi- Mushroom / Shrimp/ Squid/ Vegetable/ Rice

121. SALMON RUN^{d,f,l} 19

In der Pfanne gebratener Norwegischer Lachs | Spargel, Feige
Mango- oder Teriyakisoße
Pan-seared Norwegian Salmon/ asparagus, fig / Mango Sauce or Teriyaki Sauce

122. X.O MIỄN SCALLOP^{b,f,n} 23

Glasnudeln | Jakobsmuscheln | Garnele | Tintenfisch |
X.O Soße mit Speck
Glass noodle/ Scallop/ Shrimp/ Squid/ X.O Sauce with bacon

123. BÁNH XÈO MIỄN TRUNG^{b,d,n} 16.50

Gegrilltes Schweinebauch | Fleischbulette | Reisnudeln | Fisch-Limettensoße
Grilled Porkbelly Slices/ Meatball/ Pickle/ Vermicelli/ Fish lime Sauce

MIỀN NAM – SÜD VIETNAM – SOUTH VIETNAM

Sài Gòn, die Perle Fernosts, bringt viel Frische sowie Fruchtiges in die Speisen des Südens. Die südländische vietnamesische Küche ist geprägt von den rustikalen Gerichten der Bevölkerung. Durch das warme Klima und den nährreichen Boden gedeihen viele Arten von Gemüse, Obst und Früchten, welche in den Gerichten verarbeitet werden. Diese sind auch geprägt vom Stil des Southern River, der sehr wild und großzügig ist. Gerade die einfachen Zutaten, die hier in der Natur vorkommen, geben den Speisen dieser Region ihren einzigartigen Stil.

Sài Gòn, the pearl of the Far East, brings lots of freshness and fruity to the taste of the South. The southern Vietnamese cuisine is characterized by the rustic dishes and due to the warm climate and the nutritious soil, many types of vegetables, fruits that are processed in the dishes thrive and are shaped wildly and generously by the style of the Southern River. The ingredients that growing naturally here give the dishes of this region their unforgettable freshness and sweetness style.

140. BLACK PEPPER BEEFⁱ 22

Geschmortes Rindfleisch | Kartoffel | Karotte | NGON Schwarze Pfeffersoße
Reis

Beef Stew/ Potato/ Carrot/ NGON Black Pepper Sauce/ Rice

141. SMOKY BEEF À FIVE SPICE^f 23.50

Brutzelnde argent. Rindfleischwürfeln | Gemüse | Fünf Gewürz-Soße | Reis

Sizzling argentinian Beef Cubes/ Vegetables/ Five Spice Sauce / Rice

142. PHO BEEF 18H GEKOCHT 17.50

Pho Nudeln | Rinderbrühe | Rinderbrust | Rinderbulette | Rohes Rind | Kräuter

Pho noodle/ Beef broth/ Beef Brisket/ Beefball/ Beef Rare/ Herbs

143. DISTRICT 5 LAMB CURRY^{b,d,n} 25.50

Lamm | Taro | Aubergine | Zitronengras | Kokosmilch | Reis

Lamb/ Taro/ Eggplant / Lemongrass / Coconut milk/ Rice

145. CƠM TẤM SÀI GÒN^{c,d} 18.50

Bruchreis | Gegrilltes Schweinekotelett | Gebackenes Ei | Spiegelei |

Com Tam Soße

Broken Rice/ Grilled Pork Chop/ Baked Egg/ Fried egg/ Com Tam Sauce

146. BÁNH XÈO MIỀN NAM ^{b,c,d} 16.50

Knuspriger Reismehlcrepe | Garnele | Hähnchen | Kokosmilch |
Kurkuma | Fisch-Limettensoße

Crisp Rice Flour Crepe/ Shrimp/ Chicken/ Coconut Milk/ Turmeric/ Fish lime sauce

147. SEAFOOD FRIED RICE ^{b,c,h,n} 17

Gebratener Reis | Garnele | Tintenfisch | Karotte | Ei | Zwiebeln | Erbsen
Fried Rice/ Shrimp/ Squid / Egg/ Onion/ Carrot/ Peas

148. PAD CHOLON ^{a,b,f} 18

Gebratene Reisbandnudeln | Pakchoy | Karotte | Pilze | Brokkoli |
Schweinefleisch | Garnele | Cholonsoße

Stir-Fried Flat Rice-Noddle/ Pakchoy/ Carrot/ Mushroom/ Broccoli/
Pork/ Shrimp/ Cholon Sauce

149. DUMPLING SỦI CẢO NOODLE ^{b,i} 18

Eiernudeln | Char Siew | Pakchoy | Teigtaschen mit Garnele und
Hähnchenfleisch | Zwiebeln | Rinderbrühe

Egg noodle/ Char Siew/ Pakchoy/ Shrimp&chicken dumpling/
Fried onion/ Consommé

150. VIETNAMESE FAMILIENMENÜ FÜR 2 60

- Tamarind Ananassuppe mit Garnele ^b
- Knuspriger Schweinebauch
- Geschmorter Lachs und Garnelen im Hot Pot(Scharf) ^{a,b,d,f}
- Gedämpftes Gemüse
- Gebratenes Rindfleisch mit Sellerie und Zwiebeln ⁱ
- Reis
- Dessert

Family menu for 2

- Tamarind Pineapple Soup with shrimp ^b
- Crispy pork belly ^{a,b,d,f}
- Braised spicy salmon hotpot with shrimps
- Steamed vegetables ⁱ
- Stir-fried beef with celery and onions
- Rice
- Dessert

NGON SPECIAL PLATTER

MEAT PLATTER / FLEISCHPLATTE

185. **2 PER. 60 €** / 186. **4 PER. 110 €**

- **Gegrilltes Lammrack in leichter Sojasoße**

Grilled lamb rack in light soy sauce

- **Gegrillter Lammspieß mariniert in Galgant**

Grilled lamb skewer marinated in galangal

- **Gegrilltes Rindersteak in Unagisoße** / Grilled beef steak in unagi sauce

- **Gegrillter Rinderspieß in süßer Sojasoße mariniert**

Grilled beef skewer in sweet soy sauce

- **Gegrilltes Hähnchenschenkel in Sataysoße**

Grilled chicken thigh in satay sauce

Beilagen/Sides:

Aubergine, Kraut, Kurkumareis, Kartoffelecken, grüne Chilisoße, BBQ-Soße, Pilzsoße

Eggplant, Cabbage, Turmeric rice, Wedges, green chilli sauce, bbq sauce, mushroom sauce

TELLERGERICHTE / SINGLE PLATES

180. Gegrilltes Lammrack in leichter Sojasoße^f mariniert 22

Grilled lamb rack in light soy sauce

181. Gegrillter Lammspieß mariniert in Galgant 18

Grilled lamb skewer marinated in galangal

182. Gegrilltes Rindersteak in Unagisoße^f mariniert 22

Grilled beef steak in unagi sauce

183. Gegrillter Rinderspieß in süßer Sojasoße^f mariniert 18

Grilled beef skewer in sweet soy sauce

184. Gegrilltes Hähnchenschenkel in Sataysoße^e 18

Grilled chicken thigh in satay sauce

SEAFOOD PLATTER / MEERESFRÜCHTE PLAT

195. **2 PER. 70 € / 196. 4 PER. 130 €**

- In Wok gebratene black Tiger Garnelen^b mit Knoblauch
Wok fried black tiger prawns with garlic
- Gegrillter Oktopusⁿ mit Chilissalz
Grilled octopus with chilli salt
- Gegrillte Jakobsmuscheln in Frühlingszwiebelsoßeⁿ
Grilled scallops in spring onion sauce
- Gratinierte New Zealand Muscheln in Käsesauce^g
Oven backed green^d new zealand mussels with cheese sauce
- Gegrillte Dorade mit Chili Salz / Grilled Sea bream with chili salt

Beilagen/Sides:

Kartoffelecken, Kurkumareis, Frittierter Mais mit Butter, Zwiebeln, grüne Chilisoße, Mangomayonaise, rote Chilisoße

Wedges, Turmeric rice, Fried corn with butter, Zwiebeln, green chili sauce, mango mayonaise, red chili sauce

TELLERGERICHTE / SINGLE PLATES

190. In Wok gebratene Black Tiger^b Garnelen mit Knoblauch 23

Wok fried black tiger prawns with garlic

191. Gegrillter Oktopus mit Chilissalzⁿ 25

Grilled octopus with chilli salt

192. Gegrillte Jakobsmuscheln mit Frühlingszwiebelsoße^{n.f} 9 / Stk.

Grilled scallops with spring onion sauce

193. Gratinierte New Zealand Muscheln mit Käsesauce^{g,n} 22

Oven backed green new zealand mussels with cheese sauce

194. Gegrillte Dorade mit Chili Salz^d 25

Grilled sea bream with chili salt

Beilagen/ Sides

- Gedämpftes Gemüse / Steamed vegetables	3,50€
- Portion Reis / Rice	2,00€
- Süßkartoffel Pommes / Sweet potato fries	3,50€
- Kartoffelpüree / Mashed potato ^g	3,50€
- Kartoffelecken / Wedges ^f	3,50€
- Knoblauchbutter Gemüse / Garlic butter Vegetables ^f	3,50€
- Mais mit Butter	4,50€
- Kurkumareis / Tumeric rice	2,70€
- Gebratener Reis / Fried rice ^c	3,00€
- Gebratene Nudeln/ Fried noodle ^c	3,00€

DESSERT

170. HUẾ ^{a,c,g}

7.90

Weisser Schokolade Parfait mit Jasmin | Biskuit | Birnenstreifen
White chocolate parfait/ Biscuit crumble/ Slices of Pear

171. SÀI GÒN (LUKE WARM) ^g

7.90

Kokosnuss Tapioka Creme | Süßkartoffel | Banane
Coconut Tapioca Creme/ SweetPotato/ Banana

172. HÀ NỘI

7.90

Shiso Eistee / Zitronensorbet/ Lychee
Shiso ice tea | Lemon sorbet | Litchi

VEGGIE / VEGAN

WRAP 'N' ROLL

200. SUMMER ROLLS^{a,f} 7.50

Reispapier | Vegetarische Garnelen | Reismudeln | Asia Kräuter | Hoisinsoße
Rice Paper/ Vegetarian Shrimp / Vermicelli / Asia Herbs / Hoisin Sauce

201. STEAMY ROLLS (VEGGIE)^{e,f} 7.50

Gedämpfte Reismehlrollen | Perilla | Basilikum | Gurke | Karotte |
Eingelegter Rettich | Tofu | Erdnusssoße
Steamed Rice Flour Rolls/ Salad/ Perilla/ Basil/ Cucumber/ Carrot/ Pickled
Radish/ Tofu/ Peanut Sauce

202. LEMONGRASS TOFU^f 7.50

Bio Tofu | Süßkartoffeln | Zitronengras
Bio Tofu/ Sweet Potato/ Lemongrass

203. WONDER BAG^f 7.50

Knuspriger Teig | Veganes Huhn | Frischer Shiitake-Pilze | Karotten | Currysoße
Crispy Dough/ vegan Chicken/ Fresh Shiitake Mushroom/ Carrots/ Curry Sauce

204. WINTER ROLLS (VEGGIE)^{c,g} 7.50

Popiapapier frittiert | Mais | Frischkäse | Erbsen | Süßkartoffeln |
Maracuja Mayonnaise
Fried PoPia Paper/ Corn/ Cream Cheese/ Peas/ Sweet Potato/ Passionfruit Mayonnaise

205. CRISPY-SOFTY TOFU (VEGGIE)^{c,f} 7.50

Ei-Tofu | Süßkartoffel-Pommes | Sautierte Lauchzwiebeln | Pikante Soße
Eggtofu/ crispy sweet potatoes/ Sautéed Spring Onions/ Cocktail Sauce

206. WRAP 'N' ROLL REMIX

Multirollen Platte: 4 Rollen 28€ / 6 Rollen 42€ / 8 Rollen 56€

Lassen Sie sich von unserem Chefkoch überraschen als Empfehlung oder Sie können aus dem oberen Menü selbst auswählen.

Multirolls on one Plate: 4 Rolls 28€ / 6 Rolls 42€ / 8 Rolls 56€

Let our chef surprise you with your delicious rolls plate or you can also choose from the rolls menu above.

SOUP

207. TAMARIND PINEAPPLE SOUP^f 9.50

Gemüsebrühe | Tamarinde | Ananas | Bohnensprossen | Kräuter | Tofu
Vegetable Broth / Tamarind / Pineapple / Bean Sprouts / Herbs / Tofu

208. LOTUS RHIZOME SOUP 9.50

Lotuswurzelbrühe | Lotuskerne | Pilze
Lotus Rhizome Broth / Lotus Nut / Mushroom

SALAD

210. PAPAYA SALAD^{a,e,f} 16

Papaya | vegetarische "Garnelen" | Karotte | Laksa-Blätter | Tofu |
Schalotten | geröstete Erdnüsse | Vegetarische Fischsoße
Papaya/ Carrot/ veggie "shrimps" / Laksa leaf / Tofu/ shallots/
Roasted Peanuts/ veggie Fish-Sauce

SIGNATURE MAIN COURSE

VEGGIE / VEGAN

214. VEGETARISCHE PHO-SUPPE^f 16

Reisbandnudeln | Tofu | Pilze | gebratener Tofu | Frühlingszwiebeln |
Sojasprossen | Basilikum

Flat Rice Noodles/ Tofu/ Mushrooms/ Fried Tofu/ Spring Onions/ Bean Sprouts /Basil

215. VEGETARISCHE PHO-BOWL^{a,f} 16

Pochierte Pho Nudeln | Tofu | Pakchoy | Blumenkohl | Brokkoli | Karotten |
Pilze | vegetarische Austernsoße

Poached Pho Noodles/ Tofu/ Pakchoy/ Cauliflower/ Broccoli/ Carrots/
Mushrooms Vegetarian Oyster Sauce

217. HÜHNER“ TOFU CURRY^f 17.50

Veganes Huhn | Pakchoy | Brokkoli | Blumenkohl | Karotten | Pilz | Zitronengras |
Kokosmilch | Tofu | Jasminreis

Vegan Chicken/ Pakchoy/ Broccoli/ Cauliflower/ Carrots/ Mushroom/ Lemongrass/
Coconut Milk/ Tofu/ Jasmine Rice

218. PAKCHOY TOFU “ĐÔNG CÔ”^{a,f} 17.50

Pakchoy | Tofu | Shiitake-Pilze | vegetarische Austernsauce Dong Co-Style
Reis

Pakchoy/ Tofu/ Shiitake Mushrooms/ Vegetarian Oyster Sauce Dong Co-Style Rice

219. VEGETARISCHE KURKUMA-CREPE 15.50

“BÁNH XÈO” (VEGGIE)

Kurkuma-Reismehlcrepe mit Ei | vegetarische Fischsauce | Karotten |
eingelegter weißer Rettich | Salat | Pilze | vegane Garnelen | Sojasprossen |
Frühlingszwiebeln | Tofu

Turmeric Rice Flour/ Vegetarian Fish Sauce/ Carrots/ Pickled White Radish/ Lettuce/
Mushrooms/ Vegetarian Prawns/ Soy Sprouts/ Spring Onions/ Tofu

ALLERGENE / ALLERGENS

- a. Gluten
- b. Krebstiere/ Crustaceans
- c. Eier von Geflügel/ Eggs
- d. Fisch/ Fish
- e. Erdnüsse/ Peanuts
- f. Soja/ Soy
- g. Milch von Säugetiere/ Milk
- h. Schalenfrüchte/ Nuts
- i. Sellerie/ Celery
- j. Senf/ Mustard
- k. Sesam/ Sesame
- l. Sulfite/ Sulphites
- m. Lupine/ Lupins
- n. Weichtiere/ Molluscs

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Service Personal, der Sie bei der Auswahl geeigneter Gerichte beraten kann.

Should you have any specific dietary requirement please inform your waiter who can recommend a selection of suitable dishes.