

**H 10) Hủ Tiếu Bò Kho – Soupe de ragoût de boeuf** ..... 10,00 €  
Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit zartem Rindergulasch nach vietnamesischer Art, Sojasprossen, Thai Basilikum und frischem Koriander

**H 11) Hoàn Thánh Súp – Soupe de Won Ton** ..... 9,50 €  
Nudelsuppe mit Garnelen-Schweinefleisch-Wantan mit Scheiben vom süßlich marinierten gebratenen Schweinefleisch, Sojasprossen und frischem Koriander

**H 12) Bò Bún Chả Giò – Vermicelles de riz au boeuf grillé avec nems** ..... 10,50 €  
Kurzgebratene zarte Rinderfiletstreifen und frittierte vietnamesische Frühlingsrollen auf Reismudeln und frischem Salat, verfeinert mit Erdnüssen, Karottenstreifen und Koriander, serviert mit Nước-Mắm-Sauce<sup>7</sup> (wird lauwarm serviert und Sauce zum Darübergießen)

**H 13) Tôm Bún Chả Giò – Vermicelles de riz aux crevettes avec nems** ..... 11,50 €  
Gebratene Garnelen und frittierte vietnamesische Frühlingsrollen auf Reismudeln und frischem Salat, verfeinert mit Erdnüssen, Karottenstreifen und Koriander, serviert mit Nước-Mắm-Sauce<sup>7</sup> (wird lauwarm serviert und Sauce zum Darübergießen)

**H 14) Cá Bún Chả Giò – Vermicelles de riz au poisson avec nems** ..... 10,50 €  
Gebratenes Fischfilet und frittierte vietnamesische Frühlingsrollen auf Reismudeln und frischem Salat, verfeinert mit Erdnüssen, Karottenstreifen und Koriander, serviert mit Nước-Mắm-Sauce<sup>7</sup> (wird lauwarm serviert und Sauce zum Darübergießen)

**H 15) Đậu Hũ Bún Chả Giò Chay – Vermicelles de riz au Tofu avec nems** ..... 9,50 €  
Gebratener Tofu und vegetarische, frittierte vietnamesische Frühlingsrollen auf Reismudeln und frischem Salat, verfeinert mit Erdnüssen, Karottenstreifen und Koriander, serviert mit einer vegetarischen Sauce (wird lauwarm serviert)

## Nachspeisen – Desserts

**N 1) Chuối Chiên** ..... 4,50 €  
Mit Honig umhüllte, gebackene Banane, flambiert

**N 2) Chè Chuối** ..... 4,50 €  
Kokosmilch-Tapioka-Crème mit Bananenstückchen, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen

**N 3) Bánh Chuối Hấp** ..... 5,00 €  
Gedämpfter, hausgemachter Bananenkuchen an einer cremigen Kokosmilch-Sauce, verfeinert mit Sesam und gerösteten Erdnüssen

**N 4) Bánh Cam** ..... 5,00 €  
Frittierte Sesamkugel, gefüllt mit Mungbohnenpaste und Kokosstückchen an einer cremigen Kokosmilch-Sauce

## Getränke - Boissons

Selters Classic oder Naturell ..... (0,25l) 2,50 € / (0,75l) 5,80 €  
Perrier ..... (0,33l) 3,50 €  
Coca Cola<sup>1,2</sup>, Cola Zero<sup>1,2,3</sup>,  
Mezzo Mix<sup>1,2</sup>, Fanta<sup>2,6</sup>, Sprite ..... (0,33l) 2,80 €  
Schweppes Tonic Water<sup>4</sup>,  
Ginger Ale<sup>3,4</sup>, Bitter Lemon<sup>4,6</sup> ..... (0,2l) 2,50 €  
Orangina ..... (0,25l) 2,50 €  
Red Bull<sup>1,5</sup> ..... (0,25l) 4,50 €  
Frische junge Kokosnuss ..... 4,80 €

Heineken ..... (0,33l) 3,50 €  
Welde Pils ..... (0,33l) 3,00 €  
Welde Pils alkoholfrei ..... (0,33l) 3,00 €  
Welde Weizen ..... (0,5l) 3,50 €  
Welde Weizen alkoholfrei ..... (0,5l) 3,50 €  
Saigon Beer ..... (0,33l) 3,80 €  
Tiger Beer ..... (0,33l) 3,80 €

### Inhaltsstoffe:

1. koffeinhaltig, 2. mit Farbstoff, 3. Süßstoff Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylalanin und Acesulfam), 4. chininhaltig, 5. enthält Taurin, 6. mit Antioxidationsmittel, 7. enthält Knoblauch, Chili und Fischsauce  
Rechte, Änderungen und Irrtümer vorbehalten



Traditionelle Vietnamesische Küche

### Öffnungszeiten

11:30 Uhr - 15:00 Uhr

17:30 Uhr - 22:00 Uhr

(Sonntag Ruhetag)

**T: 06232 / 684 58 77**

**info@le-cyclo.de**

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.



Wormser Str. 23 | 67346 Speyer  
Inhaber: Phuoc Be Mai



## Vorspeisen – Les Entreés

- V 1) Chả Giò – Nems** ..... 4,80 €  
Frittierte vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit wahlweise Hühnerfleisch, Garnelenfleisch oder Vegetarisch, Glasnudeln, Morcheln und Karotten an Blattsalat und frischer Minze, serviert mit Nước-Mắm-Sauce<sup>7</sup>
- V 2) Gỏi Cuốn – Rouleaux de printemps** ..... 5,00 €  
Vietnamesische Sommerrollen, gefüllt mit wahlweise Garnelen, gebratenes Rindfleisch, Fischfilet oder Tofu (vegetarisch) Reisnudeln, Salat, Sojasprossen und frischen Kräutern, serviert mit Nước-Mắm-Sauce<sup>7</sup> oder Tương-Sauce
- V 3) Bánh Cuốn – Raviolis à la vapeur garnis de porc haché** ..... 6,00 €  
Gedämpfter Reisblättereig gefüllt mit Schweinefleisch, Morcheln, Zwiebelwürfeln an Gurkenstreifen, Sojasprossen und frischem Koriander, serviert mit Nước-Mắm-Sauce<sup>7</sup>
- V 4) Bánh Khọt – Crêpe vietnamienne poêlée** ..... 5,50 €  
Vietnamesische Pfannkuchlein mit Garnelen und Frühlingzwiebeln an frischen Kräutern und Blattsalat, serviert mit Nước-Mắm-Sauce<sup>7</sup>
- V 5) Hoàn Thánh Chiên – Won Ton frit** ..... 5,00 €  
Frittierte Garnelen-Schweinefleisch-Wantan, serviert mit Süß-Sauer-Sauce
- V 6) Gỏi Đu Đủ – Salade de papaye verte aux boeufs** ..... 10,00 €  
Salat aus frischen grünen Papayastreifen, Rindfleisch, Tomaten, Karotten, frischer Minze, Limette, Chili und Erdnüssen, serviert mit knusprigen Reisfladen
- V 7) Gỏi Xoài – Salade de mangue aux crevettes** ..... 10,50 €  
Salat aus knackfrischer Mango, Garnelen, Tomaten, Karotten, frischem Thai-Basilikum, Limette, Chili und Erdnüssen, serviert mit knusprigen Reisfladen
- V 8) Gỏi Gà Cyclo – Salade au poulet** ..... 9,50 €  
Grüner Salat mit Hühnerfleisch, Avocado, Sojasprossen, Orange, Limette, Chili und Erdnüssen, serviert mit knusprigen Reisfladen

- V 9) Tôm Lãng Bột – Crevettes frites** ..... 7,50 €  
In Reismehl frittierte Garnelen, serviert mit Süß-Sauer-Sauce
- V 10) Vài Món Khai Vị – L' Entree mixte** ..... 12,50 €  
Gemischte Vorspeisenplatte aus Frühlingsrollen, Sommerrollen, Wontan und vietnamesische Pfannkuchlein

## Hauptspeisen – Les Plats

- H 1) Cơm Thịt Kho Trứng – Plat de riz au porc et oeuf au caramel** ..... 9,50 €  
Im Tontopf geschmortes Schweinefleisch und Ei nach vietnamesischer Art karamellisiert, verfeinert mit Pfeffer, serviert mit Reis und Salat des Hauses oder Suppe
- H 2) Cơm Sườn Om Sả – Plat de riz à l'échine de porc grillée** ..... 9,50 €  
Gebratene würzige Schweinerippchen nach vietnamesischer Art mit Zitronengras und Frühlingzwiebeln, serviert mit Reis, Spiegelei und Salat des Hauses oder Suppe
- H 3) Cơm Gà Nướng – Plat de riz avec grillades de poulet** ..... 10,50 €  
Gebratenes Hühnerfleisch mit vietnamesischen Fleischkuchlein an frischem Salat, serviert mit Reis und Nước-Mắm-Sauce<sup>7</sup>
- H 16) Vịt Chiên Giòn Sả Ót – Filet de canard laqué à la citronnelle** ..... 14,00 €  
Knusprige Ententranchen mit einer pikanten Zitronengras-Kokos-Chili-Sauce, serviert mit Reis und frischem Salat
- H 17) Vịt Sốt Cam Gừng – Filet de canard laqué à l'orange et au gingembre** ..... 14,00 €  
Knusprige Ententranchen mit einer erfrischenden Orange-Ingwer-Chili-Sauce, serviert mit Reis und frischem Salat
- H 18) Tôm Rang Muối – Crevettes au sel et poivre** ..... 14,50 €  
Gebratene Riesengarnelen mit Salz, Pfeffer, Chili, Zwiebeln und frischen Kräutern, serviert mit Reis und frischem Salat

- H 4) Cơm Bò Kho – Plat de riz avec ragoût de boeuf** ..... 10,50 €  
Zartes Rindergulasch nach vietnamesischer Art mit Karotten, verfeinert mit Sternanis, serviert mit Reis und Salat des Hauses oder Suppe

- H 5) Cơm Bò Lức Lắc – Riz accompagné de boeuf luc lac** ..... 13,50 €  
Kurz angebratenes gewürfeltes argentinisches Rinderfilet mit Zwiebeln, Ananasstückchen, Cocktailtomaten und Spiegelei, serviert mit Tomatenreis

- H 6) Cơm Cá Gùng – Plat de riz au poisson gingembre** ..... 11,50 €  
Im Tontopf geschmortes Fischfilet mit Ingwer, Tomaten und verschiedenem Gemüse, serviert mit Reis und Salat des Hauses oder Suppe

- H 7) Cơm Đậu Hũ – Plat de riz avec Tofu** ..... 9,50 €  
Gebratener Tofu mit Tomaten, Taro, Aubergine, Zucchini und Frühlingzwiebeln, serviert mit Reis und Salat des Hauses oder Suppe

- H 19) Thịt chay Xào Chua Ngọt – Seitan à la sauce aigre-douce** ..... 9,50 €  
Gebratener Seitan in süßsaurer Tomaten-Ananas-Sauce mit frischem Gemüse, serviert mit Reis und frischem Salat

- H 20) Bánh Canh Xào - Pâtes de riz sautées** ..... 10,50 €  
Gebratene Udon-Nudeln mit wahlweise Rindfleisch, Garnelen, Hühnerfleisch oder Tofu, Gemüse und frischen Kräutern

- H 8) Phở Bò – Phở au boeuf** ..... 10,50 €  
Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Scheiben vom Rinderfilet, Rindfleischbällchen, Sojasprossen, Thai-Basilikum, Frühlingzwiebeln, und frischem Koriander

- H 9) Hủ Tiếu Cyclo – Soupe garnie de poulet, crevettes et porc haché** ..... 10,00 €  
Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Garnelen, Sojasprossen und frischem Koriander

