



# speisekarte

- DEUTSCH -







**ba nôi  
ist vietnamesisch  
und bedeutet  
„Großmutter“**

Mit vietnamesischem Street Food möchten wir Ihnen die Möglichkeit bieten, die authentische vietnamesische Küche in unserem Restaurant kennenzulernen, wie wir sie von unserer Großmutter und unserer Familie in Vietnam gelernt und über die Jahre verfeinert haben.

Unsere Rezepte zaubern authentische, traditionelle vietnamesische Gerichte, mit denen wir Ihren Besuch zu einem kleinen Ausflug machen möchten.

# starter & vorseisen

## 1. CHÁ GIÒ THỊT GA <sup>3</sup>

BANÔI's hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch, Karotten, Lauch und Glasnudeln

7.5

## 2. CHÁ GIÒ CHAY (vegan)

BANÔI's hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Tofu, Karotten, Lauch und Glasnudeln

7.2

## 3. GỎI CUỐN

Zwei frisch gerollte Reispapierrollen (Sommerrollen) gefüllt mit Reissnudeln, Karotten, Gurke, Salat, Koriander und Minze

Garnelen<sup>2</sup>

8.5

Tofu<sup>6</sup> (vegan)

7.9

## 4. HA CAO CHAY (vegan) <sup>1,3</sup>

Vegetarische Dumplings mit feiner Gemüsefüllung, zuerst gedämpft, anschließend gegrillt für eine saftige Füllung mit knusprig zarter Textur

7.9

## 5. THỊT XIÊN

Zwei gegrillte Hühnerspieße mit Kurkuma-Zitronengras-Marinade mit hausgemachtem Erdnuss Dip

8.9

## 6. NỘM ĐU ĐỦ <sup>5</sup> (vegan möglich)

Papaya Salat mit Karotten, Tomate, Koriander, Minze und Chili in Limetten-Fisch-Dressing, mit Erdnüssen verfeinert (Vegan: Limetten-Soja-Dressing)

9.5

## 7. NỘM XOÀI (vegan möglich)

Mango Salat mit Frühlingszwiebeln, Tomate, Koriander und Minze. Verfeinert mit Limetten-Fisch-Dressing (Vegan: Limetten-Soja-Dressing)

9.5

## 8. DAU LUỘC <sup>6</sup> (vegan)

Gedämpfte grüne Sojabohnen (Edamame) mit Meersalz, Knoblauch und Chili verfeinert

6.5

## 9. TOM TEMPURA <sup>5, (4)</sup>

Knusprige Tempura-Garnelen im goldbraunen Mantel, heiß serviert mit cremig-würziger Erdnusssoße. Crunchy & saftig

10.9

### empfehlung

## 10. VORPEISEN MIX FÜR 2 PERSONEN <sup>6</sup>

Zwei vietnamesische Frühlingsrollen, zwei Hühnerspieße, Edamame, zwei vegetarische Sommerrollen, dazu Dips

21.9



## 21. CÀ RY VÀNG / ĐỎ / XANH <sup>4,7</sup>

Gelbes 🌶️ Rotes 🌶️🌶️ Grünes 🌶️🌶️🌶️ Curry

Mit Auberginen, Wasserkastanien, Zuckerbohnen, Zucchini, Babymaiskolben, Lauch, Zwiebeln, Karotten, Champignons (+Ananas, Tomaten nur bei Rotem Curry) und vietnamesischem Basilikum

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Tofu <sup>6</sup> (vegan) | 18.9 |
| Huhn                      | 20.9 |
| Kalb                      | 21.9 |
| Ente <sup>1</sup>         | 22.9 |

## 22. CÀ RY CHAY <sup>(1)</sup> (vegan)

Süßkartoffelcurry mit Zuckerbohnen, Wasserkastanien, Auberginen, Zwiebeln, Babymaiskolben, Zucchini, Lauch, Karotten, Champignons und vietnamesischem Basilikum

18.9

## 23. BO XAO SA <sup>(1), 11</sup>

Im Feuerwok kräftig angebratenes Rindfleisch mit aromatischem Zitronengras, feinen Karottenstreifen, Lauch, Pak Choi und Zwiebeln. Abgerundet mit frischem Ingwer und Knoblauch, umhüllt von dunkler Soße. Brutzelnd serviert auf heißer Gusseisenplatte

23.9

## 24. VIT XAO SA <sup>1, 11</sup>

Goldbraun ausgebackene Ente, umhüllt von im Feuerwok kräftig angebratenem Gemüse (feine Karottenstreifen, Lauch, Pak Choi und Zwiebeln) mit aromatischem Zitronengras. Abgerundet mit frischem Ingwer und Knoblauch, umhüllt von einer dunklen, würzigen Soße. Brutzelnd serviert auf heißer Gusseisenplatte

24.9

## 25. MI UDON TOM <sup>(1), 2, 4</sup>

Gebratene Udonnudeln aus dem Wok an dunkler Soße mit Kaiserschoten, Karotten und Broccoli. Getoppt mit Garnelen, Gurken, eingelegten Rettich und Karotten, Frühlingszwiebeln, Sesam und Erdnüssen

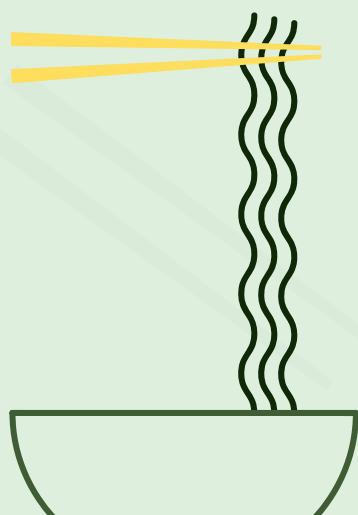
19.9

## 26. PHO XAO BO <sup>(1), 5</sup>

Im Wok gebratene Bandreisnudeln mit Lauch, Zwiebeln, Karotten, Pak Choi, Zuckerbohnen und Kalbsfiletstücken, mit Erdnüssen verfeinert

18.9

Zu allen Gerichten aus dem Wok servieren wir **Jasminreis**. BANÔI kocht ohne Glutamat oder Geschmacksverstärker



# vom grill

## 31. ĐẬU PHỤ CHIÊN <sup>(1), 6, 11</sup> (vegan)

Zart gegrillte Tofufilets in aromatischer Zitronengras-Ingwer-Marinade, auf heiß geschwenktem Asia-Gemüse mit Auberginen, Wasserkastanien, Zuckerbohnen, Zucchini, Lauch, Zwiebeln, Karotten und Champignons. Serviert mit Jasmin Langkornreis

19.9

## 32. BỎ NƯỚNG <sup>(1), 11</sup>

Zart gegrilltes Roastbeef in aromatischer Kräuter-Marinade, auf heiß geschwenktem Asia-Gemüse mit Auberginen, Wasserkastanien, Zuckerbohnen, Zucchini, Lauch, Zwiebeln, Karotten und Champignons. Serviert mit Jasmin Langkornreis

23.9

## 33. TOM NƯỚNG <sup>(1), 11, 2</sup>

Geschälte Tigergarnelen gegrillt in aromatischer Zitronengras-Ingwer-Marinade, auf heiß geschwenktem Asia-Gemüse mit Auberginen, Wasserkastanien, Zuckerbohnen, Zucchini, Lauch, Zwiebeln, Karotten und Champignons. Serviert mit Jasmin Langkornreis

25.9

## 34. CÁ HỒI <sup>(1), 11, 4</sup>

Zart gegrilltes Lachsfilet in aromatischer Zitronengras-Ingwer-Marinade, auf heiß geschwenktem Asia-Gemüse mit Auberginen, Wasserkastanien, Zuckerbohnen, Zucchini, Lauch, Zwiebeln, Karotten und Champignons. Serviert mit Jasmin Langkornreis

24.9

# bun & reishnudeln

Vietnamesisches Reishnudelgericht mit Salat, Sojasprossen, Rettich, Karotte, Gurke, vietnamesischem Kräutern und Erdnüssen (lauwarmes Gericht)

## 41. BUN HEO <sup>5, 11</sup>

Mit gegrilltem Schweinefleisch in Sesam-Marinade. Serviert mit hausgemachter Limetten-Fischsoße

17.5

## 42. BUN BO <sup>5, 11</sup>

Mit geschwenktem Kalbfleisch in einer Zitronengras-Ingwer-Würzmischung. Serviert mit hausgemachter Limetten-Fischsoße

17.5

## 43. BUN CHAY <sup>1, 5, 11</sup> (vegan)

Mit frittierter Seitan-Ente. Serviert mit hausgemachter vietnamesischer Sojasoße

17.5

# pho suppen

Vietnamesisches Nationalgericht aus einer traditionellen Rindfleischbrühe mit Zimt, Kardamom, Sternanis und Ingwer verfeinert

## 51. PHO BÒ

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit zartem Rindfleisch vom Jungbullen, Zwiebeln und Rindfleischbällchen serviert mit frischen Kräutern, Sprossen und Limette

17.9

## 52. PHO GÀ

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit zartem Hühnerfleisch und Zwiebeln serviert mit frischen Kräutern, Sprossen und Limette

17.9

## 53. PHO CHAY 6

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Tofu und Zwiebeln serviert mit frischen Kräutern, Sprossen und Limette

17.9

### PHO SAIGON ART ODER HANOI ART

Der Norden (Hanoi) und der Süden (Saigon) unterscheiden sich bei einigen Gerichten in der Zubereitung – wie beispielsweise bei der Pho. Unsere Pho wird Saigon Art serviert, was bedeutet, dass Zutaten wie Kräuter, Limette, Sprossen, etc. separat serviert werden und selbst nach Belieben in die Suppe gemischt werden können – im Norden werden alle Zutaten direkt in die Suppe gegeben.

# bowls

## 61. REISBOWL 11

(gedämpfter Jasmin-Langkornreis)

Mit Avocado, Broccoli, Tomaten, Gurken, Edamame und Mango, verfeinert mit Sesam und Frühlingszwiebeln

Mit gegrilltem Hühnerfleisch in Zitronengras-Ingwer-Marinade

18.9

Mit frittierten Tofuwürfeln<sup>6</sup> (vegan)

17.9

Mit zartem Lachsfilet vom Grill<sup>4</sup>

19.9

Zu allen **Bowls** servieren wir hausgemachte vietnamesische **Hoisinsauce**.

# desserts

## 71. TAPIOKA PUDDING (vegan)

Traditioneller Pudding aus Tapiokaperlen und Kokosmilch, mit frischer Mango verfeinert

7.5

## 72. BANH CHOCO <sup>5, 7, 8</sup>

Vietnamesischer Schokokuchen mit Kokos

8.9

## 73. BANH CAM

Mit Mungbohnen gefüllte frittierte Klebreisbällchen mit Sesam umhüllt. Traditionelle vietnamesische Nachspeise zum asiatischen Neujahr, die Glück und Wohlstand symbolisiert

8.5

### GEMEINSAMES ESSEN

In Vietnam is(s)t man sehr gesellig. Man isst nicht einfach um Hunger zu stillen – sondern um beisammen zu sitzen und sich auszutauschen. Es ist auch nicht ungewöhnlich, sich zu „Fremden“ an den Tisch zu setzen, um zusammen zu Essen – man wird sofort wie ein Freund behandelt. Außerdem bestellt man in der Regel nicht einfach seine eigene Portion, sondern der ganze Tische teilt einfach viele verschiedene kleinere Portionen und jeder isst von jedem.

# Für die kleinen Gäste

## 81. GEBRATENER REIS

Mit Hühnchen oder Tofu<sup>6</sup>

9.9

## 82. SÜßKARTOFFELPOMMES

Mit Dip

7.9

### KÜCHENGOTT ONG TAO

Vietnam ist das einzige Land weltweit, in dem es einen Küchengott gibt: Ong Tao. Die Legende besagt, dass er vor dem asiatischen Neujahrsfest auftaucht und dem Himmels-gott berichtet, wie es um die Familie steht, über die er wacht.



# alkoholfreie getränke

## SCHWARZWALDSPRUDEL MINERALWASSER

|                      |                                                                                   |        |     |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|
| Classic              |                                                                                   | 0,25 l | 3.4 |
|                      |                                                                                   | 0,75 l | 7.5 |
| Medium               |  | 0,25 l | 3.4 |
|                      |                                                                                   | 0,75 l | 7.5 |
| Naturell             |                                                                                   | 0,25 l | 3.4 |
|                      |                                                                                   | 0,75 l | 7.5 |
| Tafelwasser          |                                                                                   | 0,4 l  | 3.9 |
| <hr/>                |                                                                                   |        |     |
| Zitronen-Minz-Wasser | still                                                                             | 0,4 l  | 4.5 |
|                      | sprudelnd                                                                         | 0,4 l  | 5.2 |

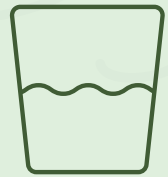
## SAFTSCHORLEN

0,2 l 3.5  
0,4 l 4.5

## SÄFTE PUR

0,2 l  
0,4 l

Apfel (naturtrüb), Johannisbeere,  
Mango, Maracuja, Guave, Kirsche,  
Banane, Litschi



KIBA 0,4 l 4.9

## HAUSGEMACHTER EISTEE

|                        |       |     |
|------------------------|-------|-----|
| Lemongrass-Mint Eistee | 0,4 l | 4.9 |
| Da Chanh Limettenlimo  | 0,4 l | 4.9 |
| Lemon Ginger Limo      | 0,4 l | 4.9 |
| Mango-Schwarztee       | 0,4 l | 4.9 |

## JUNG BIO SCHORLEN regional

|                       |       |     |
|-----------------------|-------|-----|
| Apfel-Ingwer          | 0,4 l | 4.9 |
| Apfel-Orange-Maracuja | 0,4 l | 4.9 |

## SODAS

|                 |       |     |
|-----------------|-------|-----|
| Coca Cola       | 0,2 l | 3.6 |
| Coca Cola Zero  | 0,2 l | 3.6 |
| Coca Cola Light | 0,2 l | 3.6 |
| Fanta           | 0,2 l | 3.6 |
| Mezzo Mix       | 0,2 l | 3.6 |
| Sprite          | 0,2 l | 3.6 |



# bier

|                               |        |     |
|-------------------------------|--------|-----|
| Pils vom Fass                 | 0,3 l  | 3.9 |
|                               | 0,5 l  | 4.9 |
| Hefeweizen (hell / dunkel)    | 0,5 l  | 5.2 |
| Hefeweizen alkoholfrei        | 0,5 l  | 5.2 |
| Kristallweizen                | 0,5 l  | 5.2 |
| Radler (süß / sauer)          | 0,3 l  | 3.9 |
|                               | 0,5 l  | 4.9 |
| Ganter Urtrunk Pils naturtrüb | 0,3 l  | 4.2 |
| Freiburger                    | 0,33 l | 3.9 |
| Saigon (Vietnam)              | 0,33 l | 4.5 |
| Tiger (Singapur)              | 0,33 l | 4.5 |

## FRÜCHTE MIT SALZ? GEHT IMMER!

Früchte isst man in Vietnam gerne als Snack zwischendurch, richtige Süßigkeiten wie z.B. Schokolade sind gar nicht so beliebt und oft bekommt man sie nur in Großstädten. Dafür isst man viele frische Früchte, allerdings dippt man diese in Salz und hat somit einen süß/salzigen Snack, der wirklich erfrischend ist!

# aperetifs

|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| Aperol Spritz                              | 9.9  |
| Hugo                                       | 9.9  |
| Ginger Hugo (mit Ingwer)                   | 9.9  |
| Weinschorle (süß / sauer)                  | 5.9  |
| Saigon Mojito (mit Matcha)                 | 11.9 |
| Hoi An Spritz (mit Mango)                  | 9.9  |
| Sapa Sunrise (Rum, Mango, Banane, Kirsche) | 11.9 |

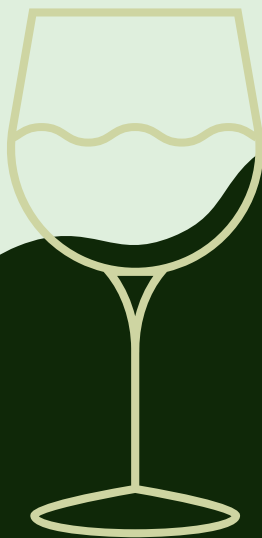


# wein & sekt

|                                                                                                                                                                       |                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|
| <b>Gutedel, trocken</b>                                                                                                                                               | 0,25 l<br>0,5 l | 7.9<br>13.9  |
| <b>Müller Thurgau (Schätzle, Lehener Bergle)</b><br>Leicht, fruchtig, wenig Säure – halbtrocken                                                                       | 0,25 l<br>0,5 l | 7.9<br>13.9  |
| <b>Grauburgunder (Schätzle, Lehener Bergle)</b><br>Vollmundig, würzige Note, zurückhaltende Frucht                                                                    | 0,25 l<br>0,5 l | 8.2<br>14.9  |
| <b>Weißherbst</b>                                                                                                                                                     | 0,25 l<br>0,5 l | 8.2<br>14.9  |
| <b>Weißburgunder (Schätzle, Lehener Bergle)</b><br>Klassisch, erfrischend, fruchtbetont, elegant                                                                      | 0,25 l<br>0,5 l | 8.2<br>14.9  |
| <b>Spätburgunder (Schätzle, Lehener Bergle)</b><br>Schwer, Noten aus Sauerkirsche und Brombeere, vollmundig mit kräftigen Tannin – trocken                            | 0,25 l<br>0,5 l | 7.9<br>14.9  |
| <b>Chardonnay (Chile) ADOBE, Bio-Wein (vegan)</b><br>Fruchtig-füllig, zarte Mango und Pfirsichnote, Citrus und Ananas, weich und fein mit lebendiger Frucht – trocken | 0,25 l<br>0,5 l | 14.9<br>24.9 |
| <b>Cabernet Sauvignon (Chile) ADOBE Bio-Rotwein (vegan)</b><br>Fruchtige Nase, Kirscharomen, seidige Tanninstruktur, dezent rauchige Aromen                           | 0,25 l<br>0,5 l | 14.9<br>24.9 |
| <b>Spätburgunder Rosé (Schätzle, Lehener Bergle)</b><br>Frucht betont, einladend, ausgewogenes Zusammenspiel aus Süße und Säure                                       | 0,25 l<br>0,5 l | 7.9<br>14.9  |
| <b>Sekt</b>                                                                                                                                                           | 0,1 l           | 5.9          |

## UNSERE EMPFEHLUNG (FLASCHENWEIN)

|                                                                                                                    |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Schmackofatz (Schätzle, Lehener Bergle)</b><br>Die Limonade unter den Weinen fruchtig, saftig und unkompliziert | 25.0 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|



# kaffee

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| Kaffee                                      | 3.9 |
| Cá phé vietnamesischer Kaffee (heiß / kalt) | 4.5 |
| Espresso                                    | 2.5 |
| Cá phé sữa mit Kondensmilch (heiß / kalt)   | 4.9 |
| Milchkaffee                                 | 4.5 |
| Cá phé Coco mit Kokosmilch (heiß / kalt)    | 4.9 |
| Cappuccino                                  | 4.2 |
| Latte Macchiato                             | 4.6 |



## KAFFEE

Vietnam ist nach Brasilien der zweitgrößte Kaffeeproduzent weltweit. 16% des Kaffees auf dem Weltmarkt werden aus Vietnam gestellt. Im Vergleich zu westlichen Ländern trinkt man den Kaffee (Cá phé) in Vietnam allerdings meistens kalt bzw. in Form von Eiskaffee (Cá phé sữa) mit Kondensmilch und mit viel Zucker.

# matchas

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Classic Matcha warm / iced     | 5.5 |
| Iced Banana Matcha             | 5.9 |
| Iced Strawberry Coconut Matcha | 5.9 |



## TEES

**Sencha Spezial Grüntee (Bio)**

Frisch & herb, voluminöser, grasiger Geschmack

4.2

**Weißer Tee Mango**

Weißer Tee mit Mango-Aroma versetzt

4.2

**Jasmin Kaisertraum Grüntee**

Frische Jasminblüten, silbrige Blattknospen  
und duftig-blumig aromatisiert

4.2

**Genmaicha Grüntee**

Grüntee versetzt mit Popcorn und  
geröstetem Reis, mild im Geschmack

4.2

**Never Ending Lovestory**

Pfirsich-Maracuja, verfeinert mit weißem  
Tee, Rosenblütenblättern und Rosenknospen

4.2

**Terra Tulsi Orange-Ingwer Kräutertee (Ayurveda)**

Tulsikraut, Apfelstücke, Grüner Rooibos, Ingwerstücke,  
rosa Pfeffer, Cardamom, Zimtrinde, Orangenschalen

4.2

**Derjeeling Schwarztee**

Klare, fein süße Note verbunden mit  
zartem, blumigen Geschmack

4.2

**Holunderblüte-Ingwer (Ayurveda)**

Harmonischer Kräutertee, Holunderbeeren &  
Ingwerstücke, Malveblüten & ein Hauch Zimt

4.2

**Jung und Fit Bio**

Wohltuenden Kräutermischung, erfrischende  
Nanaminze & wohltuendes Kurkuma, Koriander,  
Quendel- und Frauenmantelkraut

4.2

**Lemongras**

Erfrischend, belebend, entzündungshemmend

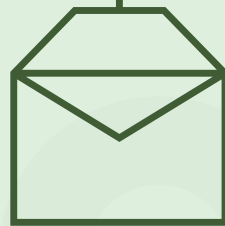
4.2

**Frischer Minztee**

3.9

**Frischer Ingwertee**

3.9



## TEE

Tee gibt es in unbegrenzter Menge und man trinkt mehr Grüntee als Wasser – meistens natürlich kalt. Gäste bekommen bei einem Besuch traditionellerweise immer eine Tasse Grüntee und es gilt als unhöflich, nicht wenigstens einen Schluck zu trinken auch wenn nicht erwartet wird, dass das eingeschenkte leergetrunken wird.



## **allergenkennzeichen**

1 Gluten | 2 Krebstiere  
3 Eier | 4 Fisch  
5 Erdnüsse | 6 Sojabohnen  
7 Milch, Laktose | 8 Schalenfrüchte, Nüsse  
9 Sellerie | 10 Senf  
11 Sesamsamen | 12 Schwefeloxid und Sulfite  
13 Lupinen | 14 Weichtiere



**you can't be sad  
when you are  
holding a  
bánh mì**





**Banoi Kitchen**

Turnseestrasse 13, 79098 Freiburg im Breisgau

