bandi

speisekarte

- DEUTSCH -



Ba nội 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 & vorspeisen

1. CHÁ GIÒ THỊT GA [3]

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 Reisnudeln, Karotten, Gurke, Salat, Koriander und Minze

Garnelen[2] **8.5**

Tofu[6] (vegan) **7.9**

Wahlweise mit Hoisin + Erdnuss [1,5], Erdnusssoße [5,7] oder Fischsoße [4]

4. HA CAO CHAY (vegan) [1,3]

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 wahlweise Sweet-Chilli- oder Erdnusssoße [5,7] **8.9**

6. NỘM ĐU ĐÙ [5] (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 [6] (vegan)

Gedämpfte grüne Sojabohnen (Edamame) mit Meersalz und Chili verfeinert **6.5**

9. TOM TEMPURA (4), 5, 7

Knusprige Tempura-Garnelen im goldbraunen Mantel, heiß serviert wahlweise Sweet-Chilli- oder Erdnusssoße [5,7]. Crunchy & saftig **10.9**

empfehlung

10. VORSPEISEN MIX FÜR 2 PERSONEN [6]

Zwei vietnamesische Frühlingsrollen, zwei Hühnerspieße, Edamame, zwei vegetarische Sommerrollen, dazu wahlweise 2 Dips Hoisinsoße, Erdnusssoße [1,5], Fischsoße [4], Sojasoße [1], Sweet-Chilli **21.9**

aus dem wok

21. CÀ RY VÀNG / ĐỎ / XANH [4,7]

Gelbes 🌶 Rotes 🌶🌶 Grünes 🌶🌶🌶 Curry

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

Tofu[6] (vegan)	**18.9**
Huhn	**20.9**
Kalb	**21.9**
Ente[1]	**22.9**

22. CÀ RY CHAY [(1)] (vegan)

Süßkartoffelcurry mit Zuckerbohnen, Wasserkastanien, Auberginen, Zwiebeln, Babymaiskolben, Zucchini, Lauch, Karotten und Champignons **18.9**

23. BO XAO SA [(1), 11]

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 [1, 11]

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 [(1), 2, 4, 11]

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 [(1), 5]

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 (1), 6, 11 **(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 (1), 11

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 (1), 2, 11

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. CẢ HỒI (1), 4, 11

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 | reisnudeln

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

41. BUN HEO 4, 5, 11

Mit gegrilltem Schweinefleisch in Sesam-Marinade. Serviert mit hausgemachter Limetten-Fischsoße **17.5**

---

42. BUN BO 4, 5, 11

Mit geschwenktem Kalbfleisch in einer Zitronengras-Ingwer-Würzmischung. Serviert mit hausgemachter Limetten-Fischsoße **17.5**

---

43. BUN CHAY 1, 5, 11 **(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 [4]

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit zartem Rindfleisch vom Jungbullen, Zwiebeln und Rindfleischbällchen serviert mit frischen Kräutern, Sprossen und Limette dazu Hoisin [1,5] +Sriracha **17.9**

52. PHO GÀ [4]

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit zartem Hühnerfleisch und Zwiebeln serviert mit frischen Kräutern, Sprossen und Limette dazu Hoisin [1,5] +Sriracha **17.9**

53. PHO CHAY [4, 6]

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Tofu und Zwiebeln serviert mit frischen Kräutern, Sprossen und Limette dazu Hoisin [1,5] +Sriracha **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 [1, (5), 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[6] (vegan)	**17.9**
Mit zartem Lachsfilet vom Grill[4]	**19.9**
Mit knusprig frittierter Veggie-Ente[1] (vegan)	**19.9**

Wahlweise mit Hoisin+Erdnuss- oder Erdnusssoße[1, 5]

desserts

71. TAPIOKA PUDDING (vegan)

Traditioneller Pudding aus Tapiokaperlen
und Kokosmilch, mit frischer Mango verfeinert **7.5**

72. BANH CHOCO [5, 7, 8]

Vietnamesischer Schokokuchen mit Kokos **8.9**

73. BANH CAM [11]

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 [6] **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 Himmelsgott 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
Zitronen-Minz-Wasser	still	0,4 l	4.5
	sprudelnd	0,4 l	5.2

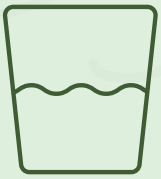
SAFTSCHORLEN

	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

ViO SCHORLEN

Rhabarber	0,25 l	3.9
Orange	0,25 l	3.9
Zitronen-Limette	0,25 l	3.9

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



alkoholfreie getränke

HIBISCUS REFRESHER 0,4l — **4.9**

Limette
Hibiscustee
Litschi Saft
Hibiscus-Sirup

DRAGON FRUIT REFRESHER 0,4l — **4.9**

Sprite Zero
Drachenfrucht Saft
Yuzu-Sirup
Guavensaft

bier

Pils vom Fass	0,3 l 0,5 l	3.9 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 0,5 l	3.9 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

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

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

UNSERE EMPFEHLUNG (FLASCHENWEIN)

Schmackofatz (Schätzle, Lehener Bergle) 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

ube latte I iced ube

Classic Ube Barista Kokosmilch Vanille-sirup	5.9

pink latte I iced latte

Hibiscus Barista Kokosmilch Rosen-sirup	5.9



TEES

Sencha Spezial Grüntee (Bio) 4.2
Frisch & herb, voluminöser, grasiger Geschmack

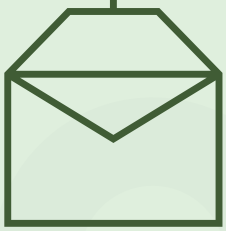
Weißer Tee Mango 4.2
Weißer Tee mit Mango-Aroma versetzt

Jasmin Kaisertraum Grüntee 4.2
Frische Jasminblüten, silbrige Blattknospen
und duftig-blumig aromatisiert

Genmaicha Grüntee 4.2
Grüntee versetzt mit Popcorn und
geröstetem Reis, mild im Geschmack

Never Ending Lovestory 4.2
Pfirsich-Maracuja, verfeinert mit weißem
Tee, Rosenblütenblättern und Rosenknospen

Terra Tulsi Orange-Ingwer Kräutertee (Ayurveda) 4.2
Tulsikraut, Apfelstücke, Grüner Rooibos, Ingwerstücke,
rosa Pfeffer, Cardamom, Zimtrinde, Orangenschalen



Darjeeling Schwarztee 4.2
Klare, fein süße Note verbunden mit
zartem, blumigen Geschmack

Holunderblüte-Ingwer (Ayurveda) 4.2
Harmonischer Kräutertee, Holunderbeeren &
Ingwerstücke, Malveblüten & ein Hauch Zimt

Jung und Fit Bio 4.2
Wohltuenden Kräutermischung, erfrischende
Nanaminze & wohltuendes Kurkuma, Koriander,
Quendel- und Frauenmantelkraut

Lemongras 4.2
Erfrischend, belebend, entzündungshemmend

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

bangi

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





banoi kitchen

Turnseestrasse 13, 79098 Freiburg im Breisgau