

Herzlich Willkommen

bei Mr. Le!

Wir freuen uns Ihnen unsere ausgesuchten Menüs anbieten zu können, welche Sie auf eine köstliche Reise durch die asiatische Küche schickt. Unsere Gerichte werden frisch und ohne Glutamat zubereitet. Wir hoffen, Sie genießen das kulinarische Erlebnis in unserem Restaurant, selbstverständlich sind wir für jede Anregung, falls es noch etwas zu verbessern gibt, dankbar.



KHAÏ VI - VORSPEISEN

- 1. Saigon's Nem - Frühlingsrollen** 3,30
 Knusprige Rollen gefüllt mit Hackfleisch, Glasnudeln und Gemüse, dazu eine selbstgemachte Limetten-Fischsoße
- 2. Ha Noi's Nem Tom^E** 3,30
 Frische Sommerrollen gefüllt mit Garnelen, Omelette, Kräutern und Reismudeln serviert mit einem cremigen Erdnuss-Dip
- 3. Banh Cuon Vit (3 Stk.)** 4,10
 Gedämpfte vietnam. Reismehl-Crêpes gefüllt mit Ente & Sesamblatt, serviert mit Limetten-Fischsoße, dazu Röstzwiebeln
- 4. Goi Xoai^{*E}** 4,50
 Aromatischer Salat mit Mango, Chili, Gurke, Minze, Garnelen, Erdnüssen und Limetten-Soße
- 5. Exotic Salat * - Glasnudelsalat^{B,E}** 4,50
 Glasnudeln aus Süßkartoffeln mit Garnelen, junger grünen Papaya, Mangostreifen, frischen vietnam. Kräutern und geröst. Erdnüssen * Huhn oder Tofu^M
- 6. Wan Tan Chien^E (5 Stk.)** 4,10
 Hausgemachte gebackene Teigtaschen mit Hähnchen, Garnelen, Traubenfüllung, dazu frischen Salat und Mango-Soße
- 7. Cha Gio Re - Frühlingsrollen^E (3 Stk.)** 3,90
 Frühlingsrollen mit Garnelen, dazu Salat und Limetten-Fischsoße
- 8. Pho Ga Suppe *** 3,80
 Reisbandnudeln mit hauchdünnen Hühnerfleischscheiben, vietnam. Kräutern und Koriander in einer delikaten Brühe. *oder Tofu^M
- 9. Udonsuppe^{*D,E}** 4,50
 Dicke japanische Udon-Nudeln aus Weizenmehl mit Hühnerfleisch, Hühnerbrühe, Kimchi-Paste, Garnelen, versch. Gemüse, Lauch und Koriander
- 10. Wantan-Suppe^{E,L}** 4,20
 mit einer würzigen Hühnerfleisch, Garnelen, Traubenfüllung, kräftiger Hühnerbrühe mit frischem Gemüse und Sesamöl
- 11. Gemüsesuppe^{*M}** 3,80
 mit Tofu, frischem Gemüse, Glasnudeln, Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln und Koriander

MON CHINH - HAUPTSPEISEN

SUPPEN

- F10. Pho Ga *** 8,50
Reisbandnudeln mit hauchdünnen Hühnerfiletscheiben, vietnam. Kräutern und Koriander in einer delikaten Brühe.
- F11. Pho Bo *** 8,90
Reisbandnudeln mit Rindfleischstreifen, vietnam. Kräutern und Asia Basilikum in einer köstlichen Brühe
- F12. Wan Tan Suppe ^{E,L}** 8,50
mit einer würzigen Hühnerfleisch, Garnelen, Traubenfüllung, kräftiger Hühnerbrühe mit frischem Gemüse und Sesamöl
- F13. Udonsuppe ^{*E}** 8,90
Dicke japanische Udon-Nudeln aus Weizenmehl mit Hühnerfleisch, Hühnerbrühe, Kimchi-Paste, Garnelen, versch. Gemüse, Lauch und Koriander
- F14. Gemüsesuppe ^{*M}** 8,50
mit Tofu, frischem Gemüse, Glasnudeln, Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln und Koriander

SALAT

- 12. Goi Xoai ^{*E}** 8,90
Aromatischer Salat mit Mango, Chili, Gurken, Minze, Garnelen, Erdnüssen und Limette-Soße
- 13. Nom Mien - Glasnudel-Salat ^{*B,E}** 8,90
Glasnudeln aus Süßkartoffeln mit Garnelen (Huhn oder Tofu^M), junger grüner Papaya und Mangostreifen, frischem vietnam. Kräutern und gerösteten Erdnüssen
- 14. Nom Ca Hoi - Lachs-Salat ^{*B,C}** 10,80
Gegrillter Dill-Lachs serviert mit Mangostreifen, Avocado, Gurken, frischen vietnam. Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Mr. Le - Spezialsoße



HAUPTSPEISEN VIETNAM

15. **Bun Cha Ga** 8,90
Reisnudeln mit gegrillter Hühnerbrust, Zitronengras, gemischtem Salat, vietnam. Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Limetten-Fischdressing
16. **Banh Cuon Ruoc Tom** 9,50
Gedämpfte vietnamesische Reismehl-Crêpes mit hausgemachte, getrocknete Garnelen, dazu frischer Salat, vietnam. Kräuter, Röstzwiebeln & Limetten-Fischdressing
17. **Bun Nem Sai Gon^B** 8,90
Knusprige Rollen gefüllt mit Hackfleisch auf Reisfadennudeln, frischen Kräutern, dazu Salat, Erdnüssen & Limetten-Fischsoße
18. **Bun Nem Ga^B** 8,90
Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, gegrilltem Hähnchenfilet auf Reisnudeln, frischem Salat, Kräutern, Erdnüssen und Limetten-Fischsoße



HAUPTSPEISEN

MIT HUHN

20. **Ga Xao Sa Ot** * (scharf) 8,90
Zitronengras - Hühnerfleisch, versch. Gemüse mit frischem Chili und leichter Knoblauchnote im Wok geschwenkt, garniert mit Koriander, serviert mit Reis
21. **Ga Sate** *^{B,L} 9,20
Gegrillte Sate-Sesam-Hühnerspieße mit einer Erdnuss-Tamarinde-Soße, dazu Salat und Reis
22. **Ga Spinat** *^{B,G} (leicht scharf) 8,20
Grünes Curry mit Zitronengras, Kokosmilch, gegrilltem Hähnchen, Spinat, versch. Gemüse und Thai-Basilikum, serviert mit Reis
23. **Ga Cam** *^G (leicht scharf) 8,50
Gegrilltes Hähnchenfilet mit Orangen-Kokosmilch-Soße, Zitronengras auf frischem Salat, dazu vietnam. Kräuter, serviert mit Reis
24. **Ga Spargel** *^G (leicht scharf) 8,20
Gegrillte Hühnerbrust mit grüner Curry-Kokosmilchsoße, Zitronengras auf frischem Gemüse, Spargel und vietnam. Kräutern, serviert mit Reis
25. **Ga Xoai** *^L 9,20
Gegrillte Sesam-Hühnerspieße auf Süßkartoffeln, frischem Gemüse, Ananas und Mango in einer Süß-Sauer-Mangosoße, serviert mit Reis
26. **Ga Avocado** *^G (leicht scharf) 8,50
Gegrillte Hühnerbrust mit grüner Curry-Avocado-Kokosmilchsoße, frischem Gemüse, vietnam. Kräutern, dazu Reis
27. **Ga Nam** *^G (leicht scharf) 8,20
Gegrilltes Hühnerfilet und Curry-Kokosmilch-Soße auf frischem Gemüse, Kürbis & Süßkartoffeln und Basilikum
28. **Ga Kakao** * (leicht scharf) 8,50
Gegrilltes Hühnerfilet auf hausgemachter Kakao-soße, frischem Gemüse, abgeschmeckt mit Mayonnaise, Knoblauch und Koriander, dazu Reis
29. **Ga Tempura** *^{ad} * (leicht scharf) 8,20
Hühnerfilet im Tempura Mantel auf rotem Curry, Kokosmilch, frischem Salat mit gerösteten Zwiebeln, vietnamesischen Kautern und Reis.

MIT GARNELEN

30. **Curry Tom Xoai** *E,G (scharf) 9,80
Garnelen in roter Curry-Mango-Kokosmilch-Soße,
dazu Süßkartoffeln, frisches Gemüse und Reis
31. **Cam Tom** *E,G (leicht scharf) 9,80
Eine Orangen-Kokosmilch-Soße mit Garnelen,
Zitronengras auf frischem Gemüse, serviert mit Reis
32. **Tom Tempura** E (leicht scharf) 9,80
Garnelen im Tempura-Mantel, serviert mit Reis,
Salat, Avocado auf hausgemachter Wasabi-Sojasoße,
abgeschmeckt mit Mayonnaise und
leichter Knoblauchnote
33. **Tom Kakaosoße** E,G 9,80
Hausgemachte Kakaosoße mit Garnelen in
Tempura, frischem Gemüse, Mayonnaise und
vietnam. Kräutern, serviert mit Reis
34. **Tom Xao Pak Choi** G 10,50
Große Garnelen mit gebratenem Pak Choi,
frischem Gemüse, Knoblauch, serviert mit Reis.

MIT ENTE

40. **Vit Me** *B, D 9,50
Knusprige Entenbrust auf versch. Gemüse und
einer Austern-Sesam-Tamarinesoße, Erdnüsse,
serviert mit Reis
41. **Vit Spargel** *D,G (leicht scharf) 9,50
Knusprige Ente auf frischem Gemüse und
Spargel mit grüner Curry-Kokosmilch-Soße,
serviert mit Reis
42. **Vit Cam** *D,G (leicht scharf) 9,50
Kross gebackene Ente mit Orange-Kokosmilch-
Soße, Zitronengras auf frischem Gemüse,
serviert mit Reis
43. **Vit Xoai** *D 9,50
Knusprige Entenbrust auf Süßkartoffeln, frischem
Gemüse, Ananas und Mango in einer Süß-Sauer-
Mangosoße, serviert mit Reis
44. **Curry Mango Vit** *D, G (leicht scharf) 9,50
Kross gebackene Ente auf rotem Curry mit Kokos-
milch, Mango, Süßkartoffeln und versch. Gemüse,
dazu Duftreis

*Wir bereiten diese Gerichte statt mit Fisch/Garnelen
alternativ auch gern mit Tofu^M für Sie zu.

MIT RIND

50. **Bun Bo Nam Bo** *^B 8,50
im Wok geschwenktes Zitronengras, Rindfleisch auf Reisfadennudeln, frischen Kräutern, verfeinert mit Knoblauchnote, dazu Salat, gerösteten Erdnüssen & Limetten-Fischsoße
51. **Bo Xao Sa Ot** * (scharf) 8,90
gewoktes Chili, Rindfleisch mit frischem Gemüse, Zitronengras und leichter Knoblauchnote, garniert mit Koriander, serviert mit Reis
52. **Bo Ananas** *^G (leicht scharf) 8,90
Rindfleisch mit rotem Curry, frischer Ananas, Kokosmilch, Zitronengras und verschiedenem Gemüse, dazu vietnam. Kräuter, serviert mit Reis
53. **Bo Erdnuss** *^B 8,90
Rindfleisch auf versch. Gemüse mit hausgemachter Erdnuss-Tamarinde-Soße, serviert mit Reis
54. **Bo Spargel** (leicht scharf) 8,90
Rindfleisch mit grünem Curry, Kokosmilch, frischem Gemüse, grünem Spargel, Zitronengrass und Koriander, dazu Reis.

MIT FISCH

60. **Ca Hoi** *^C 10,50
Lachs im Tempura-Mantel, serviert mit Reis & Salat, Avocado auf hausgemachter Wasabi-Sojasoße, abgeschmeckt mit Mayonnaise & Knoblauch
61. **Ca Nuong** *^{C,G} (leicht scharf) 11,50
Gegrillter Lachs mit grüner Avocado-Curry-Soße, frischem Gemüse, Kokosmilch, vietnam. Kräutern, dazu Reis
62. **Lachs im Tempura** *^{C,G} (leicht scharf) 10,50
Lachs im Tempura-Mantel mit rotem Kokosmilch-Curry, Spargel, frischem Gemüse, Zitronengras und Koriander, serviert mit Reis
63. **Lachs KaKao** *^{C,G} 10,50
Gegrillter Lachs auf frischem Gemüse, hausgemachter Kakaosoße, abgeschmeckt mit leichter Knoblauchnote, Mayonnaise, serviert mit Reis



MIT TOFU

- 70. Dau Phu Xot Me** ^{M,G} **7,90**
vegetarisches Curry mit tofu und frischem Gemüse
in einer Tamarinde-, Zitronengras-, Kokosmilch-
Soße, serviert mit Reis
- 71. Dau Phu Sesam** ^{M,L,G} **(leicht scharf)** **8,20**
Grünes Curry mit Kokosmilch, Zitronengras, Tofu,
Sesam, frischem Salat, und vietnam. Kräutern,
dazu Reis
- 72. Dau Tempura** ^E **(leicht scharf)** **8,20**
Tofu im Tempura-Mantel, serviert mit Reis, Salat,
Avocado auf hausgemachter Wasabi-Sojasoße,
abgeschmeckt mit Mayonnaise und leichter
Knoblauchnote
- 73. Dau Kakaosoße** ^{E,G} **8,20**
Hausgemachte Kakaosoße mit Tofu im
Sesammantel, frischem Gemüse, Mayonnaise
und vietnam. Kräutern, serviert mit Reis
- 74. Dau Pak Choi** ^{E,G} **(leicht scharf)** **8,90**
Gegrillter Tofu auf gebratenem Pak Choi, Gemüse,
leichter Knoblauchnote, serviert mit Reis
- 75. Tofu Avocado** **(leicht scharf)** **8,20**
Gegrillter Tofu mit rotem Curry,
Avocado, Kokosmilch, Zitronengras,
frischen Gemüse, vietnamesischen
Kräuter, serviert mit Reis.
- 76. Tofu Apfel** **8,20**
Gegrillter Tofu auf hausgemachter grüner
Apfel-Currysoße, Kokosmilch, Zitronengras,
frischen Gemüse, serviert mit Reis.

BEILAGEN

- B1. 1x Schale gekochter Reis** **1,50**
- B2. 1x Schale gekochte Reisbandnudeln** **1,50**
- B3. 1x Schale gekochtes Gemüse** **3,00**
- B4. 1x Schale frittierte Süßkartoffeln** **3,00**
- B5. 1x Hühnerspieße** **3,80**



DESSERT

- | | |
|-------------------------------------------------|-------------|
| D1. Gebackene Banane^L | 3,60 |
| mit Honig und Sesam | |
| D2. Gebackener Klebreiskuchen | 3,60 |
| gefüllt mit Bananen, Kokosmilch & Tapioca Perle | |
| D3. Klebreiskuchen^G | 3,60 |
| mit Taro-Füllung, Tapioca Perle und Kokosmilch | |
| D4. Kem chien | 3,80 |
| gebackene Vanilleeiskugel mit Sesamen und Honig | |

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

	0,2l	0,4l
Cola^{L,3,9,11,15}	2,10	3,50
Cola light^{1,3,9,11,15}	2,10	3,50
Fanta^{L,3,15}	2,10	3,50
Sprite¹⁵	2,10	3,50
Ginger Ale^{1,15}	2,50	3,80
Bitter Lemon^{3,10,15}	2,50	3,80
Tonic Water^{15,10}	2,50	3,80

Wasser (still/sprudelnd) 2,10 3,50

Mineralwasser Spreequell 0,25L 2,50
Mineralwasser Spreequell (Flasche) 0,75L 5,50

SÄFTE (Schorle)

	0,2l	0,4l
Orangensaft	2,30	3,60
Bananensaft	2,30	3,60
Maracujaft	2,30	3,60
Kirschaft	2,30	3,60
Ananassaft	2,30	3,60
Apfelsaft	2,30	3,60
Mangosaft	2,50	3,90

Leitungswasser 0,50 €

TEE

Grüntee	3,00 Kannen (für 2) 5€
Jasmintee	3,00 Kannen (für 2) 5€
Zitronengraste (frisch)	3,30
Ingwertee (frisch)	3,30
Pfefferminztee (frisch)	3,30

KAFFEE

Ca Phe Den^o	3,50
schwarzer vietnamesischer Kaffee	
Ca Phe Sua Nong^o	3,80
schwarzer vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch	
Ca Phe Sua Da^o	4,50
vietnamesischer Kaffee auf Eis & Kondensmilch	

LASSI & SHAKE

Mangolassi	4,10
mit Joghurt	
Kokolassi	4,10
mit Joghurt	
Erdbeer-Bananenlassi	4,10
mit Joghurt	
Ananas-Minzshake	4,10
frische Ananas, Minze	
Avocado Lassi	4,10
frische Avocado, Joghurt, Milch	
Apfel-Minz Shake	4,10
frische Apfel, Minze	



KALTE GETRÄNKE

Lemonsoda	3,80
mit frischer Limette, Minzblätter & Rohrzucker	
Sa Da	3,80
Zitronengras-Eistee mit Limettensaft & Rohrzucker	
Da Me	3,80
Tamarinde mit Ingwer auf Eis	
Mango Eistee	3,80
Mango, Limette, Tee und Sprite	
Pfirsich Eistee	3,80
Pfirsich, Limette, Tee und Sprite	
Erdbeer Eistee	3,80
Erdbeer, Limette, Tee und Sprite	

FASSBIER

	0,3l	
Bitburger	3,00	4,10
Benediktiner Hell	3,00	4,10
Radler, Alster, Diesel	3,00	4,10

FLASCHENBIERE

Benediktiner	0,5l	3,90
Weissbier		
Dunkel		
Alkoholfrei		
Köstritzer Schwarzbier	0,5l	3,90
Saigon-Bier	0,33l	3,50
Craft Meyer Landbier	0,5l	3,90
Bitburger 0.0 (alkoholfrei)	0,33l	3,00



WEINE

OFFENE WEINE

Weißwein

Weißer Burgunder Qba trocken¹⁶ 0,2l 5,50

P.J. Valckenberg, Deutschland, Rheinhessen

Eleganter, gut ausbalancierter Wein mit feinaromatischen Noten von Birnen und Ananas

Riesling Qba trocken¹⁶ 0,2l 5,50

P.J. Valckenberg, Deutschland, Rheinhessen

Lebendig und ansprechend mit Anklängen von Pfirsich und grünem Apfel

Rosé

El Coto Rosado¹⁶ 0,2l 5,50

Bodegas El Coto, Spanien, Rioja

Frisch und fruchtbetont mit feiner Beerendaromatik

Rotwein

Quebrado Joven Do¹⁶ 0,2l 5,50

Vinos Parati, Spanien, Rioja

Elegant mit fein eingebundener Säure und einem überzeugenden Aroma von reifen Kirschen und Beeren

Nero d'Avola-Syrah 0,2l 7,50

Terre Siciliane I.G.T¹⁶

Italien, Sizilien

Vollmundig mit geschmeidigen Tanninen und Aromen von jungen, roten Früchten



FLASCHENWEINE

Weißwein

Weißer Burgunder Qba trocken¹⁶ 0,75l **16,90**

P.J. Valckenberg, Deutschland, Rheinhessen

Eleganter, gut ausbalancierter Wein mit feinaromatischen Noten von Birnen und Ananas

Riesling Qba trocken¹⁶ 0,75l **16,90**

P.J. Valckenberg, Deutschland, Rheinhessen

Lebendig und ansprechend mit Anklängen von Pfirsich und grünem Apfel

Rosé

El Coto Rosado¹⁶ 0,75l **16,90**

Bodegas El Coto, Spanien, Rioja

Frisch und fruchtbetont mit feiner Beerendaromatik

Rotwein

Quebrado Joven Do¹⁶ 0,75l **16,90**

Vinos Parati, Spanien, Rioja

Elegant mit fein eingebundener Säure und einem überzeugenden Aroma von reifen Kirschen und Beeren

Nero d'Avola-Syrah 0,75l **23,00**

Terre Siciliane I.G.T¹⁶

Italien, Sizilien

Vollmundig mit geschmeidigen Tanninen und Aromen von jungen, roten Früchten



COCKTAILS (alkoholisch)

**Happy
Hour**

Long Island Ice Tea	8,50	6,50
Tequila, Wodka, Triple Sec, Gin, Zitronensaft, Orangensaft, Cola		
Cosmopolitan	6,50	5,50
Wodka, Triple Sec, Limettensaft, Cranberrysaft		
Zombie	7,50	5,90
Rum, Apricot Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft		
Hangover	8,50	6,50
Captain Morgan White, Rum 73 %, Apricot Brandy, Mandel Sirup, Lime		
Maitai	8,50	6,50
Captain Morgan White, Rum 73 %, Triple Sec, Mandelsirup, Lime, Ananas		
Watermelon Man	6,50	5,50
Smirnoff, Melonenlikör, Grenadine, Sourmix, Orange, Ananas		
Sex on the beach	6,50	5,50
Smirnoff, Bols Peach, Sourmix, Grenadine, Ananas, Cranberry		

SAHNE COCKTAILS

Pina Colada	5,90	4,50
Weißer Rum, Kokosmilch, Ananassaft, Sahne		
Mango Colada	5,90	4,50
Weißer Rum, Mangosirup, Sahne, Mangosaft		
Strawberry Colada	5,90	4,50
Weißer Rum, Erdbeeren, Sahne, Kokosmilch, Ananassaft		
Swimmingpool	5,90	4,50
Smirnoff, Blue Curaçao, Kokosmilch, Ananassaft, Sahne		

CAIPIRINHA & MOJITO

Mojito	5,90	4,50
Havanna Club, Limetten, Minze, Rohrzucker, Sodawasser		
Caipirinha	5,90	4,50
Pitu, Limetten, Rohrzucker, Sodawasser		
Caipiroska	5,90	4,50
Smirnoff, Limette, Rohrzucker, Soda		

COCKTAILS (alkoholfrei)**Happy
Hour**

Moskito	5,50	4,50
Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale		
Virgin Colada	5,50	4,50
Ananassaft, Sahne, Kokossirup		
Tropic Star	5,50	4,50
Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft		
Keep Cool	5,50	4,50
Zitronensaft, Grenadine, Maracujasaft		
Ipamema	5,50	4,50
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale		

LONGDRINKS

Tequila Sunrise	5,90	4,50
Tequila, Orangensaft, Grenadine		
Cuba Libre	5,90	4,50
Havanna Club, Limetten, Cola		
Hugo		5,50
Prosecco, Holundersirup, Zitrone, Minze		
Aperd Sprit		5,50
Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Oranger		
Hendrick's Gin Tonic		9,90
Hendrick's Gin Tonic, Gurken		
Moscow Mule		4,90
Jack Daniels Cola		4,90
Jim Beam Cola		4,90
Bombay Sapphire Gin Tonic		6,50

WHISKY

Chivas Regal ¹²	3,20	5,90
Chivas Regal ¹⁸	5,50	9,50
Jeam Beam	3,00	4,90
Jack Daniels	3,50	5,50

PROSECCO

	0,1l	0,75l
SCAVI & RAY PROSECCO	2,90	22,50
Freixenet		38,00
Santa Margherita		42,00

VODKA

	2cl	4cl
Vietnamesicher Reisschnaps	3,00	4,90
Smirnoff	3,00	4,90

Allergene & Zusätze

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| A Eier | H Schalenfrüchte |
| B Erdnüsse | I Schwefeldioxid/Sulfite |
| C Fisch | J Sellerie |
| D Glutenhaltiges Getreide | K Senf |
| E Krebstiere | L Sesamsamen |
| F Lupinen | M Soja |
| G Milch (Lactose) | N Weichtiere |
| 1 Farbstoffe | 9 koffeinhaltig |
| 2 Konservierungsstoffe | 10 chinhaltig |
| 3 Antioxidationsmittel | 11 mit Süßungsmittel |
| 4 Geschmackverstärker | 12 Phenylalaninquellen |
| 5 geschwefelt | 13 mit Phosphat |
| 6 geschwärzt | 14 taurinhaltig |
| 7 gewachst | 15 mit Säuerungsmitteln |
| 8 Milcheiweiß | 16 Sulfite |

