

W I C H T I G E I N F O R M A T I O N

Takeaway

Montag - Samstag 11.30 - 14.30 Uhr

Montag - Sonntag 17.00 - 20.00 Uhr

Delivery

Samstag 11.30 - 14.30 Uhr

Montag - Sonntag 17.00 - 20.00 Uhr

Gewünschte Gerichte in das Formular einfügen. Sobald die Bestellung bei uns eingegangen ist bekommt ihr eine Bestätigung und die Rechnung zum Bezahlen.

<https://banyan-restaurant.de/de/bestellungen/>

T a k e a w a y



RESTAURANT

Bezahlung per PayPal: info@banyan-restaurant.de

H o m e D e l i v e r y

Mindestlieferbestellwert 30 EUR, Liefergebühr frei.



Bezahlung per PayPal: info@banyan-restaurant.de

VORSPEISEN

BESONDERE EMPFEHLUNGEN UNSERES KÜCHENCHEFS

- 9a **Bánh Tôm** (ca. 15 Minuten) 11.90 €
Süßkartoffelrösti mit Black-Tiger-Prawns; serviert mit frischem Salat und Kräutern,
dazu Nuoc-Mam Sauce
- 9c **Chả Giò Cá Lote** (ca. 15 Minuten) 14.50 €
Knusprige Rolle gefüllt mit Seeteufel, Austernpilze und Koriander;
serviert mit Ingwer-Honig-Sauce
- 9d **Cua Lột Rang Muối** 15.90 €
Soft Shell Krebse mit Frühlingszwiebeln auf vietnamesischer Art
- 9e **Sườn Nướng** 11.90 €
gegrillte Spareribs auf vietnamesischer Art mit hausgemachter Marinade
- 67 **Sò điệp** 14.50 €
gebratene Jakobsmuscheln mit Austernpilze, Thai-Spargel und
Ingwer-Honig-Sauce; leicht pikant
- 24 **BANYAN's Vorspeisenplatte** (ab 2 Personen) pro Person 14.90 €
Sommerrollen mit Garnelen / Crispy Wan Tan und Frühlingsrollen / Hühnerfleisch-
und Garnelen-Spießchen / Rindfleisch mit Zitronengras in Wildbetelblättern gewickelt /
Entensalat / Papayasalat / dazu vier hausgemachte Dips

SUPPEN

- 1 / 1a **Phở Bò** klein 9.90 € / groß 13.00 €
Aromatisch geschmortes Rindfleisch mit Reisbandnudeln und frischen Kräutern
in einer würzigen Brühe
(Eine traditionelle Suppe aus Vietnam. Sie besteht aus zartgekochtem Rindfleisch, Brühe, Reisnudeln, frischen Kräutern und fein geschnittenen Frühlingszwiebeln; sie wird in Vietnam zu jeder Tageszeit sehr gern gegessen. Die Brühe wird durch langsames Kochen des Fleisches zubereitet, dazu kommen frische Ingwer, Sternanis und Mandarinenschalen)
- 1b / 1c **Phở Gà** klein 7.90 € / groß 10.90 €
Klare Hühnerkraftbrühe mit Reisbandnudeln, Hühnerfleisch, Frühlingszwiebeln
und frischen Kräutern
- 2 **Súp Gà Nước Dừa** 8.90 €
Kokossuppe mit Hühnerfleisch, Austernpilzen, Zitronengras, Limettenblättern
und Koriander; leicht scharf!
- 3 **Súp Ngô** 8.90 €
Klare Hühnerkraftbrühe mit Garnelen, Hühnerfleisch, Mais und
frischem Koriander
- 4 **Miến Gà** 7.50 €
Glasnudelsuppe mit Hühnerbrustfilet, Pilzen, Frühlingszwiebeln und
vietnamesischen Koriander
- 4a **Súp Wan Tan** 7.50 €
Klare Hühnerkraftbrühe mit gemahlenem Garnelen- und Hühnerfleisch im Blätterteig
und Pak Choi

DUMPLINGS (Gedämpfte Gerichte)

- | | | |
|-----|--|---------|
| 10 | Há Cảo
Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung | 8.90 € |
| 12 | Bánh Cuốn Tôm (ca. 15 Minuten)
hausgemachte Reismehl-Crêpes mit Garnelenfüllung; serviert mit Gurken,
Sojasprossen, Thai-Basilikum und Nuoc-Mam Sauce | 11.90 € |
| 12b | Bánh Ít Trần
Klebreis-Bällchen gefüllt mit Garnelen und Mungbohnen;
serviert mit Nuoc-Mam Sauce
<i>Sehr beliebte Vorspeise im Süden Vietnams</i> | 8.90 € |

SOMMERROLLEN

Gỏi Cuốn

Zwei vietnamesische Reispapierrollen mit Reismudeln, frischen Salat und verschiedenen Kräutern; serviert mit einem dazu passenden hausgemachten Dip

- | | | |
|---|-----------------|--------|
| 5 | - Hühnerfleisch | 6.90 € |
| 6 | - Rindfleisch | 7.90 € |
| 7 | - Garnelen | 8.90 € |

CRISPY VORSPESIEN

9b	Mực Chiên Giòn Crispy Tintenfisch mit Meersalz, serviert mit Süß-Saurer Sauce	7.90 €
16	Chả Giò Thịt Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Bio-Schweinefleisch, Glasnudeln und Morcheln; serviert mit Nuoc-Mam Sauce	7.90 €
17	Chả Giò Tôm Cua Crispy-Frühlingsröllchen gefüllt mit Garnelen- und Krebsfleisch; serviert mit Nuoc-Mam Sauce	7.90 €
19	3 Loại Chả Giò Variation von drei verschiedenen Frühlingsrollen mit hausgemachtem Dip	9.90 €
20	Hoành Thánh Chiên Crispy Wan Tan gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch; serviert mit Süß-Saurer Sauce	7.90 €
21	Bánh Phồng Tôm Krabbenchips (Krupuk)	4.00 €
22	Lá Lốt Rindfleisch mit Zitronengras in Wildbetelblättern gewickelt und gegrillt	7.90 €
23	Tôm Chiên Cốm Garnelen in Crispy-Reismantel; serviert mit Mango-Chili-Sauce	10.90 €
24a	Fingerfood (für 1 Person) Sommerrollen mit Garnelen, Crispy Wan Tan, Nest-Frühlingsröllchen, Crispy-Frühlingsröllchen und Mango-Gurken-Salat	12.90 €

AM TISCH ZUM GRILLEN MIT HIBACHI-FEUER

Gà Lụi Saté

Spießchen gewürzt mit Saté und Zitronengras; serviert mit Erdnuss Sauce

13	Hühnerfleisch	7.50 €
14	Garnelen	9.90 €

SALATE

25	Gỏi Du Dủ	12.90 €
	Grüner Papaya Streifen-Salat mit Garnelen, Thai-Basilikum, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Chilischoten und Krabbenchips	
26	Gỏi Miến Tôm	12.90 €
	Glasnudelsalat mit Garnelen, Gurken, Karotten, Erdnüssen, frischen vietnamesischen Kräutern und Krabbenchips; leicht scharf!	
27	Gỏi Vịt	13.90 €
	Exquisiter Salat mit Ente, Limetten, Schalotten, Koriander, Chilischoten und Mango Streifen	
29	Gỏi Bò	13.90 €
	Salat mit zartem Rindfleisch, Sellerie, Kräuter und Chili-Knoblauch in Hausdressing	

HAUPTSPEISEN

BESONDERE EMPFEHLUNGEN UNSERES KÜCHENCHEFS

- 50a **Bún Thit Nuong Chả Giò** 17.90 €
- Lauwarme Reismudelschale mit gegrilltem Schweinefleisch, Frühlingsrolle, Salat, Gurke, Sojasprossen, verschiedenen Kräutern, Erdnüssen, eingelegte Karotten und Rettich, Röstzwiebeln und Frühlingszwiebeln.
- Serviert mit unserer hausgemachten Nuoc-Mam Sauce.
- Vietnamesen essen Bun Thit Nuong rund um die Uhr. Dieses Essen ist sehr bekannt in Vietnam.*
-
- 77 **Cơm Cháy Xào Thập Cẩm** 25.90 €
- Knuspriger Reis im Tontopf mit frischen Zuckererbsen, Baby Thai-Spargel, Frühlingszwiebeln, Pilze, Zucchini und Zwiebeln sowie in Knoblauch und Austernsoße gebratene Jakobsmuschel, Riesengarnelen, Hühnchen- und Rindfleisch.
- Das Besondere an diesem Gericht ist die Verbindung der Aromen von knusprig gebratenem Reis und der würzigen Soße.*
-
- 61a **Tôm Nướng Mỡ Hành** 27.90 €
- Riesengarnelen gegrillt, serviert mit gebratenem Ananasreis und Chili-Ingwer-Knoblauch Sauce

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES / ZUM SELBSTROLLEN

Als Basis servieren wir Ihnen bei allen selbst gerollten Gerichten:

Reispapier, Reismudeln, Salat, verschiedene Kräuter, Gurken, Frühlingszwiebeln, eingelegte Karotten und Rettich, Sojasprossen, Erdnüsse, Röstzwiebeln, hausgemachte Dips und dazu ...

71	Gà	19.90 €
	... gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras	
73	Lá Lốt	21.50 €
	... gegrilltes Rindfleisch mit Zitronengras in Wildbetelblätter gewickelt	
74	Tôm Nướng	26.50 €
	... gegrillte Riesengarnelen	
76	Vịt	23.50 €
	... knusprige Ente	

NUDELSCHALE

Bún

Lauwarme Reismudelschale mit Salat, Gurke, Sojasprossen, verschiedenen Kräutern, Erdnüssen, eingelegte Karotten und Rettich, Röstzwiebeln und Frühlingszwiebeln. Serviert mit unserer hausgemachten Nuoc-Mam Sauce und dazu ...

31	... gegrilltes Hühnerfleisch	17.90 €
32	... gebratenes Rindfleisch, Zitronengras und Frühlingsrolle	18.90 €
33	... knusprige Ente	20.90 €
34	... gebratene Riesengarnelen	25.50 €

F I S C H (serviert mit Duftreis)

60	Tôm Curry Riesengarnelen mit Gemüse, Limettenblättern in leicht scharfer Curry-Sauce	26.50 €
61	Tôm Xào Rau Quế Riesengarnelen im Wok gebraten mit Gemüse und Thai-Basilikum; leicht scharf!	26.50 €
65	Cá Lotte Xào Rau Quế Seeteufel gebraten mit Gemüse, Baby-Spargel, Basilikum und Peperoni; leicht scharf!	25.50 €
65a	Cỏm Chiên Hải Sản Gemischte Meeresfrüchte mit gebratenen Ananasreis und Gemüse; serviert im Tontopf	25.50 €
66a	Mực Xào Xả Ớt Tintenfisch gebraten im Wok mit Zuckerschoten, Zwiebeln und Zitronengras; leicht scharf!	17.90 €
66c	Mực Xào Đậu Đen Tintenfisch mit Gemüse und schwarzen Bohnen; leicht scharf!	17.90 €

H Ü H N E R B R U S T F I L E T (serviert mit Duftreis)

- | | | |
|----|---|---------|
| 40 | Gà Curry | 17.90 € |
| | Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Limettenblättern in leicht scharfer Curry-Sauce | |
| 41 | Gà Xào Hạt Điều | 17.90 € |
| | Zartes Hühnerbrustfilet mit Gemüse in leicht scharfer Sauce und Cashew-Nüssen | |
| 42 | Gà Pak Choi | 17.90 € |
| | Gegrilltes Hühnerfleisch auf Pak Choi in leichter Sojasauce | |
| 43 | Gà Rau Quế | 17.90 € |
| | Zartes Hühnerfleisch gebraten mit Markt-Gemüse, Peperoni und Thai-Basilikum; leicht scharf! | |
| 44 | Gà Xào Xả Ót | 17.90 € |
| | Zartes Hühnerfleisch gebraten mit Markt-Gemüse und Zitronengras; leicht scharf! | |

R I N D F L E I S C H (serviert mit Duftreis)

- | | | |
|----|---|---------|
| 50 | Bò Đậu Đen | 18.90 € |
| | Rindfleisch im Wok gebraten mit Gemüse und schwarzen Bohnen in pikanter Sauce; leicht scharf! | |
| 52 | Bò Curry | 18.90 € |
| | Rindfleisch mit Gemüse, Limettenblättern in leicht scharfer Curry-Sauce | |
| 53 | Bò Xả Ót | 18.90 € |
| | Rindfleisch mit Zitronengras, Zwiebeln, Chilischotten und Marktgemüse; leicht scharf! | |
| 54 | Bò Xào Pak Choi | 18.90 € |
| | Rindfleisch mit Ingwer-Pak Choi in leichter Sojasauce | |

E N T E (serviert mit Duftreis)

- | | | |
|-----|--|---------|
| 55 | Vịt Curry
Knusprige Ente mit Gemüse, Limettenblättern in leicht scharfer Curry-Sauce | 20.90 € |
| 56 | Vịt Pak Choi
Knusprige Ente auf Pak Choi in leichter Sojasauce | 20.90 € |
| 57 | Vịt Sốt Me
Knusprige Ente mit Gemüse in Tamarinden-Sauce; leicht scharf! | 20.90 € |
| 58 | Vịt Rau Muống
Knusprige Ente auf „Morning Glory“ (vietnamesischer Wasserspinaat)
in leichter Sojasoße | 20.90 € |
| 59 | Vịt Đậu Phộng
Knusprig gebackene Ente mit Gemüse in Erdnuss-Sauce; leicht scharf! | 20.90 € |
| 59a | Vịt Hôi Sin
Knusprig gebackene Ente mit Gemüse in Hoisin-Sauce; leicht scharf! | 20.90 € |

VEGETARISCH

VORSPESIEN

- | | | |
|----|--|--------|
| 4b | Sup Rau Tofu
Gemüsesuppe mit Tofu | 5.90 € |
| 8 | Gỏi Cuốn Tofu
Zwei vietnamesische Reispapierrollen mit Tofu, Reismudeln, frischem Salat und Verschiedenen Kräutern; serviert mit einem dazu passenden hausgemachten Dip | 6.00 € |
| 8a | Bánh Xèo Chay (ca. 15 Minuten)
Dünne Crêpes aus Reismehl und Kokosmilch mit Kurkuma gefärbt, gefüllt mit Mungbohnen und Sojasprossen; serviert mit frischem Salat und Kräutern dazu Nuoc-Mam Sauce | 8.90 € |
| 18 | Chả Giò Chay
Vegetarische Crispy-Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Morcheln und Glasnudeln | 6.00 € |

HAUPTSPEISEN

- | | | |
|----|---|---------|
| 75 | Tofu Xào Xả Ớt (zum Selbstrollen)
Gebratene Tofu mit Zitronengras, Reispapier, Reismudeln, Salat, verschiedene Kräuter, Gurken, Frühlingszwiebeln, eingelegte Karotten und Rettich, Sojasprossen, Erdnüsse, Röstzwiebeln und dazu unsere hausgemachten Dips | 17.90 € |
| 35 | Bún Tofu
Lauwarme Reismudelschale mit Tofu, Salat, Gurke, Sojasprossen, verschiedenen Kräutern, Erdnüssen, eingelegte Karotten und Rettich, Röstzwiebeln und Frühlingszwiebeln. Serviert mit unserer hausgemachten Nuoc-Mam Sauce | 16.90 € |

Speisen serviert mit Duftreis

- | | | |
|----|---|---------|
| 80 | Rau Muống Xào Tỏi
„Morning Glory“ (vietnamesischer Wasserspinaat) im Wok gebraten
mit Knoblauch in Sojasauce | 15.50 € |
| 81 | Rau Xào Thập Cẩm
Frisches Marktgemüse im Wok gebraten | 14.90 € |
| 82 | Tofu Xào Xả Ớt
Gebratenes Gemüse mit Tofu und Zitronengras; leicht scharf! | 14.90 € |
| 83 | Tofu Curry
Tofu mit Gemüse, Limettenblättern in leicht scharfer Curry-Sauce | 14.90 € |
| 84 | Pak Choi Xào Tỏi
Pak Choi im Wok gebraten mit Ingwerstreifen in Sojasauce | 14.90 € |

GETRÄNKE

BIERE

400	Helles, Stiftungsbräu	0,5l	3.00 €
401	Erdinger Urweisse	0,5l	3.00 €
402	Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5l	2.50 €
403	Bitburger Pils	0,3l	2.50 €
403a	Bitburger Pils alkoholfrei	0,3l	2.50 €
404	Saigon Bier	0,3l	3.00 €
404a	Singha Bier	0,3l	3.00 €

SOFTDRINKS

410	Coca Cola	0,20l Flasche	2.00 €
411	Coca Cola Light	0,20l Flasche	2.00 €
2000	Fever Tree Tonic Water	0,20l Flasche	2.50 €
2000	Fever Tree Ginger Beer	0,20l Flasche	2.50 €

FLASCHENWEINE (Our Top Choices)

White

Bernhard Ott, Feuersbrunn (Bio-dynamisch)

119	Grüner Veltliner „Fass 4“	30.00 €
-----	---------------------------	---------

Ca`dei Frati-Lombardei

131	Lugana „I Frati“ DOC	30.00 €
-----	----------------------	---------

Sattlerhof, Gamlitz

121	Sauvignon Blanc STK	32.00 €
-----	---------------------	---------

Red

Robert Goldenits, Tadten

202a	Tetuna (Blaufränkisch, Zweigelt, Cab. Sauvignon)	38.00 €
------	--	---------

A. Palacios

221	La Montesa	30.00 €
-----	------------	---------