



VORSPEISEN

V1 Goi Cuon (2 Stk.)

Zwei hausgemachte Sommerrollen umwickelt mit Reispapier, gefüllt mit buntem Salat, Reismudeln, eingelegten Karotten, Gurken- und Paprikastreifen und vietnamesischen Kräutern

- CLASSIC** mit Garnelen **7,2**
VEGGIE mit gebratenem Tofu **6,2**

V2 Nem Chien (2 Stk.)

Frittierte Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinehack, Ei, Garnelen, Morcheln, Glasnudeln und frischem Gemüse, dazu die vietnamesische Nuoc Mam-Soße

V3 Tom Chien (7 Stk.)

Überbackene Garnelen, serviert mit Süß-sauer Soße

- VEGGIE** **V4 Edamame** **6,2**
 Eine Schüssel mit jungen Sojabohnen, Meersalz

V5 Vorspeisenplatte für 2 Personen

Eine gemischte Platte mit unseren vier Vorspeisen

REISBANDNUDELN

Reisbandnudeln oder auch vietnamesisch ‚Pho‘ genannt, sind lange, flache Bandnudeln, die aus Reismehl hergestellt werden.

P1 Pho Bo

Traditionelle Reisbandnudelsuppe aus klarer Fleischbrühe, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Sojasprossen, dazu Rind, garniert mit frischen Kräutern

- ALS VORSPEISE** **7,2**

VEGGIE P2 Pho Chay

Traditionelle Reisbandnudelsuppe aus unserer hausgemachten Gemüsebrühe, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Sojasprossen, dazu Tofu und Gemüse, garniert mit frischen Kräutern

- ALS VORSPEISE** **7,2**

P3 Pho Xao

gebratene Reisbandnudeln mit Karotten, Chinakohl, Sojasprossen, garniert mit Erdnüssen und Süß-sauer Soße

- CLASSIC** mit Rind oder Huhn **13,6**
VEGGIE mit gebratenem Tofu **12,9**

P4 Pho Ga Tron

Vietnamesischer Hähnchensalat mit gebratene Pho-Nudeln, Sojasprossen, Gurken, eingelegten Karotten und vietnamesische Kräutern, garniert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln (lauwarm) und unserer hausgemachten Nuoc-Mam Soße

- VEGGIE** mit gebratenem Tofu uns unserer hausgemachten Süß-sauer Soße **15,3**

REISNUDELN

Reisnudeln, auf vietnamesisch ‚Bun‘ genannt, die den europäischen Spaghetti in ihrer Form ähneln, werden wie die Pho-Nudeln aus Reismehl hergestellt.

S1 Bun Nem

Vietnamesischer Reismudelsalat, dazu knusprige Frühlingsrollen (V2), Gurken, eingelegte Karotten, Soja-sprossen, serviert auf buntem Salat, garniert mit Erdnüssen und unserer hausgemachten Nuoc Mam-Soße (lauwarm)

S2 Bun Bo

Vietnamesischer Reismudelsalat, dazu Rindfleisch sautiert mit Zwiebeln, Lauchzwiebln und Knoblauch, Gurken, eingelegten Karotten und Sojasprossen, serviert auf buntem Salat, garniert mit Erdnüssen und unserer hausgemachten Nuoc Mam-Soße (lauwarm)

S3 Bun Ga

Vietnamesischer Reismudelsalat, dazu Hähnchenfleisch gebraten mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch, Gurken, eingelegten Karotten und Sojasprossen, serviert auf buntem Salat, garniert mit Erdnüssen und unserer hausgemachten Nuoc Mam-Soße (lauwarm)

VEGGIE S4 Bun Chay

Vietnamesischer Reismudelsalat, dazu gebratener Tofu in einer pikanten Sojasoße, Gurken, eingelegte Karotten, Sojasprossen, serviert auf buntem Salat, garniert mit Erdnüssen (lauwarm)

HUHN
RIND
TOFU

1,5
2,0
1,0

GARNELEN
EI

2,0
1,5

EXTRAS

GLASNUDELN & UDONNUDELN

Glasnudeln sind sehr dünn und im gegarten Zustand fast durchsichtig. Sie werden nur aus Stärke und Wasser hergestellt. Die Stärke für Glasnudeln stammt aus Erbsen und Mungbohnen.

G1 Goi Mien Tom

Vietnamesischer Glasnudelsalat, dazu werden Tigergarnelen in einer pikanten Soße angebraten, Gurken, eingelegte Karotten, serviert auf buntem Salat mit vietnamesischen Kräutern, garniert mit Erdnüssen

Udon ist die dickste Nudelsorte der japanischen Küche. Sie wird aus Weizenmehl, Speisesalz und Wasser hergestellt.

U1 Spicy Udon (scharf)

Gebratene Udon-Nudeln mit Soja-Curry-Soße und buntem Gemüse, auf buntem Salat, Gurken und eingelegten Karotten, mit Erdnüssen und Röstzwiebeln

- + HUHN** **14,6**
+ RIND **14,6**
+ GEBRATENER TOFU **13,9**

REISGERICHTE

Reis ist nach Weizen die am häufigsten angebaute Getreideart der Welt. Reis und Reisnudeln gelten in Vietnam als Grundnahrungsmittel.

R1 Cari Bo (scharf)

Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffeln und Karotten, in einer Kokos-Curry-Soße, dazu Reis

R2 Com Dia

Reisteller mit einem Spiegelei (Heimhofer Hühnermobil aus Reichenbach), eingelegte Karotten und Gurken als Beilage, dazu unsere hausgemachte Nuoc Mam-Soße

- + CLASSIC** mit karamellisierten Schweinebauch **15,3**
+ CLASSIC mit Huhn oder Rind **14,6**
+ VEGGIE mit Tofu **13,6**

R3 Com Ga

Große Reisschüssel, dazu mariniertes Hähnchenfleisch, Gurken, eingelegte Karotten serviert auf buntem Salat und vietnamesischen Kräutern, garniert mit einem Spiegelei (Heimhofer Hühnermobil aus Reichenbach), Erdnüssen und Röstzwiebeln (lauwarm)

- + VEGGIE MIT TOFU** **15,3**

NACHSPEISEN

Black Beauty

frittierte Wantanblätter gefüllt mit Zartbitterschokolade, dazu Vanilleeis^(*)

Honeymoon

Gebackene Bananen mit Honig, dazu Vanilleeis^(*)

VEGGIE Coconut Kiss

Milchreis gekocht in Kokosmilch, serviert mit frischen Mangostücken und Kokosraspeln



HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Alavu's Favorite	5,8
Limette, Mangogetränk, Lycheegetränk, frische Minze, Lychee, Basilikumsamen, Zucker	
Red Dragon	5,8
Erdbeerpüree, Limette, Rosmarin, frische Minze, Zucker	
Spicy One	5,8
Frischer Ingwer, Limette, frische Minze, Zucker	
Hanoi Summer	5,8
Himbeerpüree, Limette, Lycheegetränk, frische Minze, Lychee, Basilikumsamen, Zucker	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Labertaler Naturell	0,4 l	3,6
Labertaler Classic	0,4 l	3,6
Mango-, Lycheeschorle	0,4 l	4,2
Nittenauer Quasch	0,5 l	4,2
koffeinhaltige Limonade		
Fritz-kola (2)(5)	0,33 l	4,2
Fritz-kola ⁽²⁾⁽⁵⁾ , zuckerfrei ⁽⁵⁾ , bio-rhabarbersaftschorle		



BIER



Helles	0,5 l	4,6
Weizen	0,5 l	4,6
Stockenfelder Geisterbräu	0,5 l	4,6
(dunkel)		
Pils	0,5 l	4,6
Naturradler	0,5 l	4,6

KREATIV BIERE

Amanda	0,33 l	4,6
Naturtrübes Spezialpils mit weichem Malznoten und feinem intensivem Hopfenaroma 5,1% alt.		
Le Chauffeur (alkoholfrei)	0,33 l	4,6
Sein unverwechselbar fruchtiges Aroma erlangt das Bier ohne Alkohol durch die Hopfensorten Chinook, Callista, Simcoe und Mosaic. Le Chauffeur ist das Siegerbier in der Kategorie alkoholfreies Bier bei den Euro Beer Stars 2019.		

COCKTAILS & LONGDRINKS

Cuba Libre	8,6
Havana Club Rum, Fritz-Kola ⁽²⁻⁵⁾ , Limette	
Gin Tonic	8,6
Bombay Sapphire Gin ⁽³⁾ , Tonic Water	
Mango Mojito	8,6
Havana Club Rum, Mangogetränk, Limette	
Rhabarbabalua	8,6
Fritz-Spritz [®] bio-rhabarberschorle, Wodka	
Dark'n'Stormy	8,6
Thomas Henry Spicy Ginger, Limette, Kraken Blacked Spiced Rum	

LOW ALCOHOL

Aperol Spritz	6,4
Aperitivo, Prosecco, Soda, Orange	
Mango Aperol Spritz	6,4
Aperitivo, Prosecco, Soda, Mangogetränk, Orange	
Hugo	6,4
Holunderblütensirup, Prosecco, Minze	
Alavu's Wild Berry	6,4
Lil Rose, Himbeeren, Minze	

WEIN & SEKT

WEISSWEIN Zur Schwane		
Silvaner, trocken - DE	0,2 l	6,4
+ als Schorle		5,8
+ als Flasche (0,75 l)		22
ROTWEIN Lornano		
Rosso Toscana, Trocken, IT	0,2 l	6,6
Lornano, Italien-Toscana, 2016 Rosso di Toscana, trocken		
+ als Schorle		6,2
+ als Flasche (0,75 l)		24
Prosecco Frizzante	0,2 l	4,6

WARME GETRÄNKE

Ca Phe Sua	4,9
Unser Vietnamesischer Kaffee wird frisch am Tisch in einem speziellen Aufsatz gebrüht und wird in unserer Heimat meist kalt, mit Eiswürfeln und gesüßter Kondensmilch getrunken. Kann mit ODER ohne Eiswürfel serviert werden.	
Heiße Zitrone	3,9
frisch gepresst	
Heiße Minze	3,9
mit Zitrone und Honig	
Heißer Ingwer	3,9
mit Zitrone und Honig	



Reservierungen & Bestellungen
unter unserem
Alavu Mobiltelefon:
0157 34962692

Öffnungszeiten
Montag – Samstag: 17-22 Uhr
Sonntag: 11-14 Uhr | 17-22 Uhr



Unsere Speisekarte und mehr Informationen
über uns, findet ihr auf unserer
Webseite alavu-restaurant.de

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

ALAVU || Trang Vu
Am Burghof 1 | 93149 Nittenau | restaurant.alavu@gmail.com

Wenn Sie Fragen zu unseren Allergenen haben, fragen Sie bitte unser Personal nach unserem Allergenenordner.

Alle Preise inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer.
Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
Zusatzstoffe: (1) koffeinhaltig (2) mit Farbstoff (3) chininhaltig
(4) mit Süßungsmitteln (5) koffeinhaltig, erhöhter Koffeingehalt
(25mg/100ml) (6) konserviert (7) mit Geschmacksverstärker
(8) mit Phosphat (9) geschwärzt (11) mit Antioxidationsmittel

vegetarisch vegan