

MEKONG

vietnamese cuisine

MENU

BERRENRATHER STR. 359, 50937 KÖLN

TEL.: 0221 47594408

E-MAIL: INFO@MEKONG-KOELN.DE

MEKONG-KOELN.DE

Wir haben alle Allergene zu jedem Gericht auf einer separaten Karte. Fragen Sie hierfür beim Personal nach.

APPETIZER

KLEINE SUPPEN

- 1 **COCONUT SOUP**
Kokosmilchsuppe mit Champignons, Zucchini, verfeinert mit Zitronengras, wahlweise mit
- a) Garnelen 5
b) Tofu 4.8
- 2 **WAN TAN SOUP** 5
Klare Suppe mit Wan Tan Teigtaschen, gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch und Garnele, dazu Pak Choi

VORSPEISEN

- 3 **TRADITIONAL SPRING ROLL** 4.7
Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Schwein, Möhren, Kohlrabi und Morcheln, serviert mit unserer hausgemachten Soße
- 4 **VEGGIE SPRING ROLL**  4.7
Vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Tofu, Mungbohnen, Möhren, Kohlrabi und Morcheln, dazu eine vegane Limettensoße
- 5 **CRUNCHY ROLLS** 5
Südvietnamesische Netzrollen, mit einer knusprigen Ummantelung, gefüllt mit gehackten Garnelen und Taro, serviert mit unserer hausgemachten Soße
- 6 **FRESH SUMMER ROLLS**
Hausgemachte Sommerrollen, in Reispapier gerollt, gefüllt mit Reisnudeln, Salat und Frischen Kräutern, serviert mit unserer hausgemachten Soße, wahlweise mit
- a) Garnele & Schwein 5
b) Mariniertes Schwein 5
c) Tofu  4.5

- 7 **CRISPY PRAWNS** 5.5
Garnelen im Knuspermantel, serviert mit Süß-Sauer-Soße


- 8 **HA CAO DUMPLINGS** 4.9
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnele, dazu eine pikante hausgemachte Soja-Chili-Soße 


SALATE

- M 9 **MANGO SALAD** 6.9
Frischer Mangosalat mit Garnelen, frischen Kräutern und Erdnüssen, verfeinert mit unserer hausgemachten Soße
- E 10 **PAPAYA SALAD** 6.9
Frischer Papayasalat mit Garnelen, frischen Kräutern und Erdnüssen, verfeinert mit unserer hausgemachten Soße

HAUPTGERICHTE

N GROßE SUPPEN

- G 20 **TRADITIONAL PHO** 9.9
Das Nr.1 Nationalgericht Vietnams
Traditionelle Reisbandnudel-Suppe in einer herzhaften Rinder-Hühner-Brühe, serviert mit frischen Kräutern, wahlweise mit
- a) Hähnchen
b) Rinderfilet
- 21 **PHO CHAY**  9.9
Traditionelle Reisbandnudel-Suppe in einer veganen Gemüsebrühe mit Tofu, serviert mit frischen Kräutern



- 22 **BANH CANH CHAY**  **8.9**
VEGANE KLOSTERSUPPE
 Große vegane Udon Nudelsuppe in Kokosmilch mit Tofu, Sojabällchen, Mais und Sojasprossen, verfeinert mit einem Hauch Knoblauch

ZUM SELBER ROLLEN

Jedes Gericht wird mit Reispapier, Reismudeln, frischen Salat sowie frischen Kräutern serviert, dazu kommt unsere hausgemachte Chili-Limetten-Soße. Bei Fragen zur Rolltechnik, können Sie sich gerne an das Personal wenden.

- 30 **LEMONLEAF BEEF** **16.5**
 Gegrilltes Rinderfilet gefüllt mit Zitronenblättern und Ingwer
- 31 **LA LOT BEEF** **16**
 Gegrilltes Rinderhack in Betelblättern gewickelt
- 32 **GRILLED PRAWNS** **16.5**
 Gegrillte Garnelen am Spieß
- 34 **GRILLED DUCK** **16.5**
 Gegrilltes Entenbrustfilet
- 35 **GRILLED TOFU**  **13.5**
 Gegrillter Tofu
- 36 **GRILLED PLATE FOR TWO** **31**
 Gegrillte Mixplatte für 2 Personen, mit La Lot Beef, Grilled Prawns, Grilled Duck, Crispy Chicken

FRISCHE TRADITIONELLE NUDELGERICHTE

- 40 **BUN CHA GIO** **9.9**
SPRINGROLL BOWL
 Große Reismudel-Schale mit traditionellen hausgemachten vietnamesischen Frühlingsrollen, dazu Salat, frische Kräuter Erdnüssen und unserer hausgemachten Chili-Limetten-Soße
- 41 **BUN CHA GIO CHAY**  **9.9**
VEGETARIAN SPRINGROLL BOWL
 Große Reismudel-Schale mit hausgemachten vegetarischen Frühlingsrollen, dazu Salat, frische Kräuter, Erdnüssen und unsere hausgemachte vegane Chili-Limetten-Soße
- 42 **BUN THIT NUONG** **9.9**
GRILLED PORK BELLY BOWL
 Große Reismudel-Schale mit gegrilltem Schweinebauch dazu Salat, frische Kräuter, Erdnüssen und unsere hausgemachte Soße
- 43 **BUN TOM NUONG** **13.7**
GRILLED PRAWNS BOWL
 Große Reismudel-Schale mit gegrillten Garnelen, dazu Salat, frische Kräuter, Erdnüssen und unsere hausgemachte Soße
- 44 **BUN BO LA LOT** **10.5**
LA LOT BEEF BOWL
 Große Reismudel-Schale mit zartem Rinderhack in Betelblätter gewickelt und anschließend gegrillt, dazu Salat, frische Kräuter und Erdnüssen serviert mit unserer hausgemachten Soße
- 45 **BUN DAU XAO XA OT**  **9.5**
SPICY TOFU BOWL
 Große Reismudel-Schale mit gebratenem Tofu, Zitronengras und Chilis, dazu Salat, frische Kräuter, Erdnüssen, serviert mit unserer veganen hausgemachten Soße

M

E


K


O

N


G


GERICHTE VOM WOK


50 **RED CURRY** 
Kräftiges rotes Curry mit Kokosmilch
verfeinert, dazu Paprika, Zucchini,
Champignons, Brokkoli und Möhren,
serviert mit einer Schale Reis, wahlweise mit

- | | | |
|----|--|------|
| a) | Huhn | 9.5 |
| b) | Rind | 9.9 |
| c) | Garnele | 13.9 |
| d) | Ente | 13.9 |
| e) | Tofu  | 8.9 |

51 **YELLOW CURRY**
Cremiges mildes gelbes Curry mit
Kokosmilch verfeinert, mit Süßkartoffeln,
Paprika, Zucchini, Champignons, Brokkoli
und Möhren, serviert mit einer Schale Reis,
wahlweise mit


- | | | |
|----|--|------|
| a) | Huhn | 9.5 |
| b) | Rind | 9.9 |
| c) | Garnele | 13.9 |
| d) | Ente | 13.9 |
| e) | Tofu  | 8.9 |

52 **SPICY HOISIN** 
Herzhafte und Pikante Hoisinsauce mit
Paprika, Zucchini, Champignons, Möhren
und Zwiebeln, serviert mit einer Schale Reis,
wahlweise mit

- | | | |
|----|--|------|
| a) | Huhn | 9.5 |
| b) | Rind | 9.9 |
| c) | Garnele | 13.9 |
| d) | Ente | 13.9 |
| e) | Tofu  | 8.9 |

53 **ORANGE DUCK** 13.9
Knusprig gebratene Ente auf einer leicht
süß-säuerlichen Orangen-Soße, dazu Paprika,
Zucchini, Zwiebeln und Möhren, serviert mit
einer Schale Reis

54 **GEBRATENE NUDELN**
Im Wok gebratene Nudeln mit Ei
und verschiedenem Gemüse,
wahlweise mit

- | | | |
|----|---|------|
| a) | Huhn | 9.5 |
| b) | Rind | 9.9 |
| c) | Garnele | 13.9 |
| d) | Ente | 13.9 |
| e) | Tofu  | 8.9 |

M

E FEUERTOPF für 2 Personen

K

Alle Feuertopf Gerichte müssen aus organisatorischen
und zeitlichen Gründen vor Ihrer Ankunft bei uns
telefonisch vorreserviert werden. Diese Gerichte kön-
nen wir auch nicht zum mitnehmen machen.

O

Wir bitten um Verständnis.

N

60 **CLASSIC HOT POT** 35
Traditioneller vietnamesischer Feuertopf mit
einer kräftigen Hühnerbrühe, verfeinert mit
Zitronengras, serviert mit einem großen Teller
bestehend aus Rindfleisch, frischen Garnelen,
Fischbällchen und Tofu, dazu Reisnudeln,
verschiedenes Gemüse, sowie frischen
Kräutern und unsere hausgemachte Soße

G

61 **SEA & FOOD** 38
Vietnamesischer Feuertopf mit einer kräftigen
Hühnerbrühe, verfeinert mit Zitronengras,
serviert mit einem Meeresfrüchteteller aus
frischen Garnelen, Tintenfisch, Lachsfilet und
Surimi Sticks, dazu Reisnudeln und
verschiedenes Gemüse, sowie frischen
Kräutern und unsere hausgemachte Soße

DESSERT

70	HONEY SWEET BANANA Gebackene Banane mit Honig und Vanille Eis	4.5
71	LAVA & ICE Schokoladen Lavacake mit Vanille Eis und Himbeerpüree	5
72	MATCHA ICE CREAM 3 Kugeln Grüntee Eiscreme	3.5

GETRÄNKE

APERITIF

APEROL SPRITZ 0.3L	5.5
Aperol, Prosecco, Orangenscheibe	
HUGO 0.3L	5.5
Prosecco, Holunderblüte, Soda	
WHITE PEARL 0.3L	5
Weißwein, Litchi, Soda	

HOMEMADE

CLASSIC LEMONADE	4
Limetten, Rohrzucker, Soda	
LYCHEE ICED TEA	4.3
Schwarzer Tee, Vanille, Litchi	
PASSIONATE COCO	4.3
Kokos, Maracuja, Litchi	
GOLDEN MANGO	4
Mango Shake	

HEIßE GETRÄNKE

LEMONGRASS TEA	3.7
Frischer Zitronengras, Limette, Minze, Honig	
HOT GINGER	3.7
Frischer Ingwer, Limette, Minze, Honig	
FRESH MINT	3.5
Frische Minze, Limette, Honig	
JASMIN TEA	2.5
Jasmin Tee	
GREEN TEA	2
Grüner Tee	

M

VIETNAMESISCHER KAFFEE	3.2
mit süßer Kondensmilch	

E

MINERALWASSER

K

STILL 0.2L 0.75L	2.3 5.3
SPRUDEL 0.2L 0.75L	2.3 5.3

O

SOFTDRINKS

N

COCA COLA 0.2L 0.4L	2.2 3.8
COCA COLA ZERO 0.2L 0.4L	2.2 3.8
FANTA 0.2L 0.4L	2.2 3.8
SPRITE 0.2L 0.4L	2.2 3.8
SPEZI 0.2L 0.4L	2.2 3.8
MALZBIER 0.33L	2.8
GINGER ALE	2.5
BITTER LEMON	2.5
TONIC WATER	2.5
GINGER BEER	2.5

G

SÄFTE

Alle Säfte auch als Schorle bestellbar

APFEL 0.2L 0.4L	2.5 4
ORANGE 0.2L 0.4L	2.5 4
MARACUJA 0.2L 0.4L	2.6 4.2
MANGO 0.2L 0.4L	2.6 4.2
LITCHI 0.2L 0.4L	2.6 4.2

COCKTAILS

GIN TONIC	7
Gin, Tonic Water	
MOSCOW MULE	7
Vodka, Limettensaft, Gingerbeer	
MOJITO	7
Weißer Rum, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda	
MAI TAI	7.5
Weißer Rum, Limettensaft, Mandelsirup, Cointreau	
WHISKEY SOUR	7.5
Straight Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Eiweiß, Rohrzucker	

BIER

vom Fass:

GAFFEL KÖLSCH 0.2L 0.3L	2.3 3.2
------------------------------------	-----------

aus der Flasche:

SAIGON BIER 0.33L	3.7
GAFFEL KÖLSCH ALKOHOLFREI 0.33L	3.1

Weihenstephan Hefeweizen

HELL 0.5L	4.5
ALKOHOLFREI 0.5L	4.5

WEINE

Weißwein

CHARDONNEY 0.2L 0.75L	4.8 16.5
Italien	

GRAUER BURGUNDER 0.2L	4.8
Deutschland	

RIESLING 0.2L	4.8
Deutschland	

WEINSCHORLE 0.2L	4.5
---------------------------	-----

ROSÉ 0.2L 0.75L	4.8 16.5
Chile	

Rotwein

MERLOT 0.2L 0.75L	4.8 16.5
Italien	

CHIANTI 0.2L 0.75L	4.8 16.6
Italien	

WEITERE ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

LITSCHIWEIN 0.1L	3.2
---------------------------	-----

PFLAUMENWEIN 0.1L	3.2
----------------------------	-----

REISSCHNAPS NEP MOI 0.2CL	2.3
------------------------------------	-----

PROSECCO 0.1L	3.7
------------------------	-----