



BẾP NGOẠI RESTAURANT

Speisekarte



(+49) 0221 5606 4901



Venloerstraße 214, 50823 Köln

Must Try Menu

MIX-VORSPEISEN ^{A,G,L,N} 11,90 € (- AUF WUNSCH VEGAN)

2 Frühlingsrollen, 2 Sommerrollen,
2 Wan-Tan-Teigtaschen
& Saison-Salat.



CƠM BỤI ^{A,B,F,G,H,L} 15,90 €

Vietnamesisches Bento -

Kombination besteht aus: Suppe, Reis
in Curry-Soße, frischem Salat mit:

A. Knusprigem Hühnerfilet

B. Gegrilltem Lachs



CƠM CHÁO ^{A,B,C,G,I,L} 15,90 €

Reis serviert in einer heißen Pfanne, mit
gebratenem saisonalem Gemüse, Salat,
Spiegelei und Teriyaki-Pfeffer-Soße.

A. Hähnchen-Schnitzel

B. Gegrillter Lachs



BÁNH MỠ CHÁO ^{A,I} 14,90 €

Frisches vietnamesisches Bánh mì
Home made (Baguette), Hähnchen-
Pâté, Spiegelei, Rindfleisch, Pommes
in leicht scharfer Tomatensoße oder
Pfeffersoße, serviert in heißer Pfanne

Vorspeisen

1. GỎI NHIỆT ĐỐI ^{L,K}

6,90 €

Tropischer Salat - Zwiebeln, Paprika, Avocado, Karotten, Gurken, Cherrytomaten, Kräuter und Erbsen, Hühnerfleisch und Ei als Topping, Mayo-Wasabi-Dressing.

2. GỎI XOÀI ^{C,N}

6,90 €

Mangosalat - Mangosalat, Kräuter, Minze, Hühnerfleisch, süß-saures Limetten-Dressing, Erdnüsse, Krabbenchips.

3. GỎI MIỄN TRỘN ^{A,N,L}



5,90 €

Glasnudelsalat - Glasnudelsalat, Gurken, Zwiebeln, Karotten, Koriander, Erdnüsse, Sesam, Röstzwiebeln, süß-saures Limetten-Soja-Dressing.



4. GỎI CUỐN ^{A,C,G,I}

6,90 €

(- AUF WUNSCH VEGAN MIT TOFU)

Sommerrollen - Reispapierrollen, Garnelen, Ei, Gurken, Karotten, Mango, Kräuter, Sesam, Erdnuss-Dip-Sauce.

5. NEM RÁN ^{A,B}

6,90 €

Frühlingsrollen - Frittierte Röllchen, Garnelen, Hähnchenfleisch, Glasnudeln und Gemüse, mit süß-saurer Limetten-Fischsoße.

6. SÚP MIỄN GÀ

6,90 €

Glasnudelsuppe - Glasnudeln, Gemüsebrühe, Hühnerfleisch, Champignons, Mais, Koriander, Pfeffer.

7. SÚP HOÀNH THÁNH GÀ ^{A,G} 6,90 €

Wantansuppe - Hühnerbrühe-Suppe, Frühlingszwiebeln, Hühner-Garnelen Teigtaschen, Koriander, Röstzwiebeln, Sesamöl und Saté.

8. SÚP SỮA DỪA TÔM ^{A, C, G} 6,90 €

Kokossuppe - Kokossuppe mit Garnelen, Champignons, Tomaten, Zitronengras und Basilikum.

9. TÔM CHIÊN CÔM ^{A, I} 6,90 €

Knusprig frittierte Garnelen in Tempura-Reisflocken, Chili-Mayo-Dressing.

10. KHOAI LANG CHIÊN ^{A, I} 6,90 €

Frittierte Süßkartoffel, Chili-Mayo-Dressing.

11. HOÀNH THÁNH CHIÊN ^{A,L} 6,90 €

Wantan - Dreieckige Teigtaschen mit gehacktem Hühnerfleisch, Möhren, Garnelen, Pilzen und süß-scharfer Soße.

12. SÚI CÁO ^{A,L} 6,90 €

Gyoza-Teigtaschen, Soja-Dipping.

13. ĐẬU HẠT 6,90 €

Edamame - Gekochte grüne Sojabohnen mit Kristallsalz.

14. HÁ CÁO ^{A,C,L} 6,90 €

Gedämpfte Garnelen-Teigtaschen, Soja-Dipping.



Hauptspeisen



30. BÚN TRỘN ^{B, L, N}

13,90 €

Reisnudeln, Salat, Gemüse, Sojasprossen, Kräuter, Erdnüssen, Röstzwiebeln. Serviert mit Fisch-Limetten-Vinaigrette.

A. Tofu

B. Frühlingsrollen ^A

C. Gegrilltes Hähnchenfleisch ^A

D. Gebratenes Rindfleisch

31. PHỞ TRỘN ^{B, L, N}

13,90 €

Reisbandnudeln, Salat, Sojasprossen, Kräuter, Erdnüssen, Röstzwiebeln und hausgemachte Maggi-Limetten-Vinaigrette.

A. Tofu

B. Hähnchenfleisch

C. Entenfleisch

32. BÁNH CANH XÀO ^{A, G, L}

13,90 €

Würziger, leicht scharfer Tofu mit Chili und Zitronengras, saisonalem Gemüse, Teriyaki-Sojasoße, dazu gedämpfte dicke Nudeln und ein Reisflocken-Tofu-Spieß*.

33. PHỞ CÀ RI ^{A, F, L, N}

15,90 €

Reisbandnudeln in einer cremigen roten Kokos-Curry-Soße mit saisonalem Gemüse, Erdnüssen und Röstzwiebeln. Als Topping mit knusprigem Entenfleisch*.

34. BÁNH CANH GÀ GIÒN ^{A, F}

14,90 €

Dicke japanische Udon-Nudeln mit roter Curry-Soße, frischem Salat, saisonalem Gemüse und knusprigem Hähnchenfleisch*.

35. BÁNH CANH THẬP CẨM ^{A, C, I}

15,90 €

Dicke Weizennudeln in einer leicht scharfen Zitronengras-Sate-Brühe, serviert mit Garnelen, gekochtem Ei, knusprigem Wan-Tan und Rindfleischbällchen, Koriander, Frühlingszwiebeln.

36. PHỞ ^L

15,90 €

Vietnamesische Reisbandnudelsuppe in Hühnerbrühe, mit **Hühnerfleisch ODER Rindfleisch**, Zwiebeln, Koriander, Sojasprossen, Minze und Pfeffer.



Reis-Gericht

38. CƠM CÀ RI ^{A, L, N}

13,90 €

Jasminreis mit Tofu, saisonalem Gemüse in

A. Erdnuss-Soße

B. Mango-Curry

C. Rotes Curry

39. BÒ XÀO LÚC LẶ

15,90 €

Reis mit würfelig geschnittenem Rindfleisch, gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Sellerie, Paprika, Porree, Möhren, Knoblauch, Gemüse und Pommes Frites dazu. (Scharf)

40. CƠM NẤM KHO TỘ

13,90 €

Geschmorte Pilze, Knoblauch und Zwiebeln in einer hausgemachten würzigen Sauce, serviert mit gedämpftem Gemüse und Reis.

41. CƠM GÀ XÀO HÚNG QUẾ

15,90 €

Reis mit angebratenem Hähnchenfleisch, saisonalem Gemüse in einer leicht scharfen Basilikum-Knoblauchsoße und Salat.



Bun Bao & Banh mi gericht

42. BÁNH BAO BẾP NGOẠI

13,90 €

Vietnamesische Bún Bao mit frischem Salat, Zwiebeln, Mango, Gurken, Chili-Mayo, Spezialsoße und Süßkartoffel-Pommes.

A. Tofu 

B. Rinderhackfleisch

43. BÁNH MÌ BẾP NGOẠI (HOME MADE) 13,90 €

Knuspriges, warmes Baguette, frische Gurke und hausgemachter eingelegter Kohlrabi-Karotten-Salat, verfeinert mit Koriander. Zur Auswahl als Füllung:

A. Tofu und vietnamesische vegane Wurst (*Giò Chay*) 

B. Hähnchenfleisch

C. Bánh mì đặc biệt - Mix

(gefüllt mit zartem Hähnchen-Pâté, würzigem gegrilltem Hähnchen, Vietnamesischer Wurst)



Beilagen/Extras

Reis | Reisnudeln | Reisbandnudeln | Banh Mi (Home made) **2,00 €**

Kimchi-Salat **3,00 €**

* Extra Toppings nach Wahl: A. Tofu - B. Knuspriges Hähnchen
- C. Gebratenes Rindfleisch (+4,50 €) -
D. Knuspriges Entenfleisch (+5,50 €) - F. Lachs (+5,00 €)
- G. Steak (+5,00 €)

Sushi

* Alle Sushi enthalten Sesam
und glutenhaltige Soja-Soße.

ROHFISCH - VORSPEISEN

20. TATAR ^B 9,90 €

Thunfisch / Lachstatar, Avocado, Kräuter,
Tobiko und Gewürze.

21. CÁ BẦM SÔT CHANH LEO ^B 9,90 €

Gehackter roher Hamachi-Fisch, Ma-Ma-Soße,
Koriander, Basilikum, frische Mango.



MAKI SUSHI (8 Stk.)

50. LACHS MAKI ^{G,L} 5,50 €

51. AVOCADO MAKI ^{G,L} 4,90 €

CRUNCHY SUSHI (6 Stk.)

52. LACHS CRUNCHY ^{A,G,L} 10,90 €

Lachs, Avocado, Frischkäse,
Teri-Chili-Mayo-Soße.

53. VEGGIE CRUNCHY ^{A,G,L} 9,90 €

Süßkartoffel, Avocado, Tofu,
Teri-Chili-Mayo-Soße.

53A. AUBERGINE CRUNCHY ^{A,G,L} 9,90 €

Avocado, Frühlingszwiebeln, Aubergine,
Miso-Soße.



SPECIAL INSIDE-OUT (8 STK.)

54. KANI ROLL ^{A,G,L} 14,90 €

SPECIAL DES HAUSES *

Kani Tempura, Avocado, Lachs, Tobiko, Frühlingszwiebel, Sprossen, Chili-Mayo-Soße

55. GRÜNER DRACHEN ROLL ^{A,C,G,L} 12,90 €

Garnelen-Tempura, Gurke, ummantelt mit Avocado, Rösti-Porree, Sprossen, Tobiko und Teri-Mayo-Soße.

56. EBI CLASSIC ^{A,B,C,G,L} 12,90 €

Garnelen-Tempura, Frischkäse, flambierter Lachs, Frühlingszwiebeln, Yuzukosho-Zitronen, Sprossen, Tobiko und Teriyaki-Soße.

57. TUNA ROLL ^{B,G,L} 13,90 €

Lachs, Avocado, flambierter Thunfisch, Frühlingszwiebeln, Yuzu Kosho-Zitronen, Chilifäden, Sprossen, Wasabi-Tobiko und Teriyaki-Soße.

58. CRAZY SALMON ^{B,G,L} 15,90 €

SPECIAL DES HAUSES *

Gehackter Lachs, Avocado, flambierter Lachs, Shiso-Blätter, Rösti-Porree, Kimjirushi, Tobiko, Jalapeno, Teriyaki-Soße.

59. BI ROLL ^{B,C,G,L} 14,90 €

Garnelen, Avocado, Lachs, Tobiko, Gurken, Sprossen, Kimjirushi und Teriyaki-Soße.

60. BO ROLL ^{A,C,G,L} 14,90 €

SPECIAL DES HAUSES *

Garnelen-Tempura und Avocado, ummantelt mit Unagi (Aal) und Unagi-Soße, Rösti-Porree, Sprossen.

61. BEST FRIEND ^{B,C,G,L} 14,90 €

Lachs, Thunfisch, Frühlingszwiebeln, Yuzu Kosho, Garnelen ummantelt, leicht scharf.

62. HOT SPICY TUNA ^{B,G,L} 14,90 €

SPECIAL DES HAUSES *

Scharfes Thunfisch-Tatar, Avocado, Rösti-Porree, Rucola, Frühlingszwiebeln, Jalapeno, Chilifäden.

63. RAINBOW ROLL ^{B,G,L} 15,90 €

Krebsfleisch, Mayonnaise, Avocado, Garnelen, Lachs, Thunfisch, Tobiko, Rösti-Porree, Sprossen.

64. SWEET LOVER ^{G,L} 12,90 €

Süßkartoffel-Tempura, Frischkäse, ummantelt mit Avocado, Süßkartoffelspiralen, Sesam und Teri-Chili-Mayo-Soße.

65. GOLDEN SUMMER ^{A,G,L} 12,90 €

Tofu Tempura, Avocado, Frischkäse, Miso-Soße, Sprossen, Mango ummantelt.

66. PAPRIKA ROLL ^{G,L} 12,90 €

SPECIAL DES HAUSES *

Avocado, Gurken, Möhren, Jalapeno, Salat, Olive-Paste, Rösti-Porree, Teriyaki-Soße.

67. PILZE PARTY ^{A,G,L} 12,90 €

SPECIAL DES HAUSES *

Tempura von Kräuterseitlingen und Frühlingszwiebeln, Rösti-Porree, frische Sprossen und Chili-Dill-Mayonnaise

68. AUBERGINE ROLL ^{A,G,L} 12,90 €

SPECIAL DES HAUSES *

Frühlingszwiebeln-Tempura, Avocado-Tempura, Aubergine, Shiso-Blätter, Rösti-Porree, Miso-Soße

69. NGAO ROLL ^{A,G,L} 15,90 €

SPECIAL DES HAUSES *

Süßkartoffeln-Tempura, Avocado, Kräuterseitlinge-Pilze Tempura, Chilli-Mayo, Rösti-Porree, Süßkartoffel-Spiralen



NIGIRI SUSHI (2 STK.)

70. GARNELEN NIGIRI ^{G,L}	5,50 €
71. LACHS NIGIRI ^{G,L}	5,90 €
72. THUNFISCH NIGIRI ^{G,L}	5,90 €
73. UNAGI NIGIRI ^{G,L}	5,90 €
74. AVOCADO NIGIRI ^{G,L} 	4,90 €



SUSHI MENU

75. VEGGIE MENU 1 ^{A,G,L} **14,90 €**

8 St. Gurken Maki, 4 St. Veggie Crunchy,
2 St. Avocado Nigiri

76. VEGGIE MENU 2 ^{A,G,L} **14,90 €**

8 St. Avocado Maki, 4 St. Veggie Crunchy,
4 St. Veggie Inside-Out

77. LACHS MENU ^{A,B,G,L} **15,90 €**

8 St. Lachs Maki, 4 St. Lachs Crunchy,
2 St. Lachs Nigiri

78. BEP SUSHI MENU 1 ^{A,B,G,L} **15,90 €**

8 St. Avocado Maki, 4 St. Lachs Crunchy,
4 St. Thunfisch Avocado Inside-Out

79. BEP SUSHI MENU 2 ^{A,B,C,G,L} **18,90 €**

8 St. Thunfisch Maki, 8 St. Lachs Maki,
4 St. Lachs Crunchy, 4 St. Garnelen Inside-Out

80. ÜBERRASCHUNG MENU FÜR 2P. ^{A,B,C,G,L} **34,90 €**

1 Spezial Roll (8 St.), 2 Maki Roll (16 St.),
1 Crunchy Roll (6 St.), 4 St. Nigiri



Nachtisch

86. SỮA CHUA NẾP CÂM

5,90 €

Brauner Klebreis, Joghurt, Mango, Beeren

87. CHUÔI HẤP CÔT DỪA ^A

5,90 €

Gedämpfter Bananenkuchen in Kokos

Homemade Drinks

ALKOHOLFREIE DRINKS

80. CHANH ĐÁ

4,90 €

Limette, Minze, Rohrzucker

81. TRÀ ĐÀO CAM SÁ

4,90 €

Eistee, Pfirsich, Orange, Zitronengras

82. ME ĐÁ

4,90 €

Tamarinden-Limonade, Ingwer

83. EXOTIC LOVE

4,90 €

Mix Beeren, Mangosaft, Soda

84. MARACUJA MIX

4,90 €

Mango-Maracuja-Limonade

85. LYCHEE EISTEE

4,90 €

Schwarzer Tee, Lychee, Zitronensirup

ALKOHOLISCHE DRINKS

90. APEROL SPRITZ

7,50 €

Aperol, Prosecco, Soda

91. APEROL MARACUJA

7,50 €

Aperol, Prosecco, Maracujasaft

92. MOJITO

7,50 €

Limetten, Minze, Rohrzucker, Rum

93. HIMBEER MULE

7,50 €

Himbeeren, Wodka, Spicy Ginger

94. CAIPIRINHA

7,50 €

Limetten, Rohrzucker, Pitú Cachaça

95. GIN TONIC

7,50 €

96. MAI TAI

7,50 €

Braunen Rum, Mandel- und Zuckersirup, Ananassaft, Orangenlikör



Matcha

COCO MATCHA

Matcha, Kokoswasser

6,50 €

MANGO MATCHA LATTE

Matcha, Mango, Milch

6,50 €

STRAWBERRY MATCHA LATTE

Matcha, Erdbeeren, Milch

6,50 €

BANANA COCONUT MATCHA

Matcha, Banane, Kokosmilch

6,50 €



Softdrinks

WASSER STILL/ SPRUDEL (0.25l) **3,50 €**
(0.75l) **6,50 €**

COLA, COLA ZERO (0.3l) **3,50 €**

FANTA, SPRITE (0.3l) **3,50 €**

SAFTSCHORLE (0.3l) **4,50 €**

Apfel, Orange, Ananas, Mango,
Maracuja, Lychee



Tee



GRÜNTEE / JASMINTEE **3,50 €**

MINZE-INGWER-TEE **4,50 €**

ZITRONENGRAS-INGWER-TEE **4,50 €**

ORANGE-ZIMT-TEE **4,50 €**

Coffee

VIETNAM. KAFFEE **4,50 €**
MIT KONDENSMILCH

VIETNAM. EIS KAFFEE **4,50 €**
MIT KONDENSMILCH



Bier

FRÜH KÖLSCH

(0.2l) **3,90 €**

(0.4l) **5,20 €**

KÖLSCH ALKOHOLFREI

(0.33l) **4,20 €**

KIRIN / SAIGON

(0.3l) **4,50 €**

HEFEWEIZEN

(0.5l) **5,00 €**

HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI

(0.5l) **5,00 €**



Wein



	0.2l	Fl. 0.75l
GRAUBURGUNDER	6,50 €	21,00 €
RIESLING	6,50 €	21,00 €
ROSÉ	6,50 €	21,00 €
PRIMITIVO	6,50 €	21,00 €

ALLERGENLISTE

**Wegen möglicher Allergene in den Gerichten fragen Sie bitte zur
Sicherheit unser Servicepersonal**

A. Gluten, B. Fisch, C. Krebstiere, D. Schwefeldioxid und Sulphite,
E. Sellerie, F. Milch und Laktose, G. Sesamsamen
H. Nüsse, I. Eier, J. Lupinen, K. Senf, L. Soja, M. Weichtiere, N. Erdnüsse