

Ngan Tinh
Vietnamesisches Restaurant



Tel.:040/ 30386693

www.ngantinhrestaurant.de

facebook.de/ngantinhrestaurant

Instagram: ngantinh_hamburg

Mönckebergstraße 7

20095 Hamburg

1.OG Levantehaus

Öffnungszeiten:

Täglich von 11.30 – 21.00 Uhr

(Feiertags geschlossen)

Von der Imbissbude zum Spezialitätenlokal

Familie Tung aus Hanoi lebt seit 20 Jahren in Schwerin / Schwerer Anfang auf dem Großen Dreesch

Altstadt • Auf zehn Jahre Deutschland hatte sich Kim eingerichtet, als sie 1981 als Gastarbeiterin nach Schwerin ging. Sie war damals 19 Jahre und begann als Näherin im Lederwarenwerk. Zwei Jahre später lernte sie Van Nguyen Tung kennen. Die beiden heirateten, 1987 kam Sohn Duc Nguyen zur Welt. Der Junge ist mittlerweile 13 Jahre alt, spricht akzentfrei deutsch, geht in Crivitz zur Schule und spielt leidenschaftlich gern Fußball. Tungs leben gern in Schwerin. „Es ist eine wunderschöne Stadt und die Leute sind sehr freundlich“, sagt Kim. Manchmal peckt sie die Sehnsucht nach den Eltern, den alten Schulkameraden, den Freunden in Hanoi. „In Vietnam sind unsere Wurzeln“, sagt Van. „Aber unserer Kinder sind in Schwerin geboren.“ Vor allem ihrerwegen haben sich Tungs 1989 nach dem Mauerfall für Deutschland entschieden. Ihr neues Leben im vereinten Deutschland begann auf dem Berliner Platz. Tungs lebten im Wohnheim und eröffneten einen Asia-Imbiss auf dem Dreesch. „Zum Glück haben uns Gewerbeaufsichts-



Am Schlachtermarkt eröffneten Tungs das erste vietnamesische Restaurant in Schwerin.

amt und Mieterverein damals sehr unterstützt. Das war eine große Hilfe.“ Heute haben Tungs in Schwe-

rin und in Crivitz ein vietnamesisches Restaurant. „Wir wollen der Stadt was bieten“, sagt Kim. Ihr Lokal am Schlachtermark-

wird gut angenommen. „Inzwischen hat es sich herumgesprochen“, sagt Van. „Und wer einmal da war, kommt wieder.“

Liebe Gäste,

Der Name unseres Restaurants „Ngan Tinh“ steht für den Namen meiner Frau Ngan und mich Herr Tinh.

Meine Frau und ich sind im Jahr 1980 nach Deutschland gekommen und haben das Land und die Menschen kennen und lieben gelernt. Im Frühjahr 1991 hatte meine Frau Ngan die Idee ein Restaurant in Schwerin zu eröffnen, welches die traditionelle vietnamesische Küche den Gästen nahe bringen soll. Unser Konzept wurde von unseren Gästen überwältigend gut angenommen, weshalb wir auch begonnen haben, weitere Speisen und Gerichte aus der vietnamesischen Küche unserem Angebot hinzuzufügen. Unsere Familie entstand einer berühmten Kochfamilie aus Vietnam. Unser Verzicht auf Geschmacksverstärker, unsere Liebe zum Detail sowie unsere originalen Rezepturen sind der Grund, weshalb unsere Gäste immer wieder kommen.

Seit 2006 führen wir nun unter diesem Leitbild dieses „Ngan Tinh“ Restaurant im Levantehaus in Hamburg. Mutig kreierten wir eine original vietnamesische Speisekarte und führten hier unser ursprüngliches Konzept ein. Denn wir wussten, dass das Hamburger Publikum weltoffen, neugierig und vor allem anspruchsvoll ist.

Die vietnamesische Küche ist eine traditionsreiche Lebenskunst, von der traditionellen „Pho“ Suppe, welches die Vietnamesen täglich zu sich nehmen bis hin zu gegrillten Speisen, wie „Bun Cha“, welche stets frisch und ohne Geschmacksverstärker zubereitet werden.

Wir möchten Ihnen, verehrter Gast, Tag für Tag mehr Speisen aus unserer Heimat empfehlen. „Ngan Tinh“ ist ein Familienunternehmen, welches seinen Gästen ausschließlich die frischesten Zutaten in allerbesten Qualität anbietet.

Wir heißen Sie daher herzlich willkommen in unserem Restaurant! Überzeugen Sie sich selbst von unserem Leitbild und unserer jahrzehntelangen Erfahrung in der traditionellen vietnamesischen Küche. Entdecken und genießen Sie mit uns das vietnamesische Lebensgefühl.

Allergenkennzeichnung

- a. Gluten
- b. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c. Eier und Eierzeugnisse
- d. Fisch und Fischerzeugnisse
- e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f. Soja und Sojaerzeugnisse
- g. Milch und Milcherzeugnisse
- h. Nüsse
- i. Sellerie
- k. Senf
- l. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- m. Schwefeldioxid und Sulfite
- n. Lupine und Lupinenerzeugnisse
- o. Weichtiere

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss-, fisch-, weichtier- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

Wir bitten Sie um Verständnis.

Hauptkarte

Vorspeisesuppen

1. Sauer-scharf Suppe ^m 2.50 €
Spicy sour soup
2. Sup Ga 3.90 €
Kokosmilchsuppe mit Hühnchen, Bambus und Champignons (leicht scharf)
Coconut milk soup with chicken, bamboo and mushrooms
3. Sup Tom 4.90 €
Suppe mit Garnelen, Champignons und Bambus (sauer scharf) ^m
Soup with prawns, mushrooms and bamboo (spicy sour)
4. Mien Ga 3.50 €
Glasnudelsuppe mit Hähnchen ^f
Glass noodle soup with chicken
5. Sup Van Than 3.90 €
Suppe mit Teigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch, und Gemüse ^{a,1}
Wantan soup with dumplings and vegetables
6. Gemüsesuppe mit Tofu ^{f,1} 3.50 €
Soup with tofu and vegetables

Vorspeisen

7. Nem Hanoi 3.50 €
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch und Gemüse ^c
Spring rolls filled with meat and vegetables
8. Vegetarische Frühlingsrollen ^a 2.90 €
Spring rolls vegetarian
250. Van Than Chien 3,50 €
Hausgemachte gebackene Wantan-Taschen gefüllt mit Hackfleisch ^a
Crispy dumplings filled with meat
9. Nem Ca 3.90 €
Hausgemachte Fischrolle ^d
Fish rolls
10. Nem Tom 2.90 €
Hausgemachte Frühlingsrolle gefüllt mit Hackfleisch und Garnelen ^{c, o}
Spring roll filled with meat and prawns
11. Ga Sate 3.90 €
Hähnchenbrust am Spieß mit Erdnusssoße ^e
Chicken breast with Peanut sauce
12. Nem Cuon
Sommerrollen ^{d, e, m} *Summer rolls*
Rind *beef* 3.90 €
Hähnchen *chicken* 3.90 €
Tofu *tofu* 3.90 €
Garnelen *prawns* 4.90 €
Ente *duck* 4.90 €
- Salate
13. Gemischter Salat mit Eisberg, Gurken, Tomaten, Kräutern,
Glasnudeln und Erdnüssen ^{d, e} 3.50 €

	<i>Mixed salad with cucumber, tomatoes, herbs, peanuts and glass noodles</i>	
	Mit Hühnchen <i>with chicken</i>	4.50 €
	Mit Rind <i>with beef</i>	4.50 €
	Mit Garnelen <i>with prawns</i>	5.50 €
14.	Nom Xu Hao ^{d, e}	
	Kohlrabisalat	3.90 €
	<i>Kohlrabi salad</i>	
	Mit Hühnchen <i>with chicken</i>	4.90 €
	Mit Rind <i>with beef</i>	4.90 €
	Mit Garnelen <i>with prawns</i>	5.90 €
15.	Nom Xoai ^d	
	Mangosalat	3.90 €
	<i>Mango salad</i>	
	Mit Hühnchen <i>with chicken</i>	4.90 €
	Mit Rind <i>with beef</i>	4.90 €
	Mit Garnelen <i>with prawns</i>	5.90 €
160.	Ga Xe Phay	
	Hähnchensalat mit Sojasprossen, Ingwer, Gurken und Kräuter ^{d, f, l}	4.90 €
	<i>Chicken salad with bean sprouts, ginger, cucumber and herbs</i>	
161.	Bo Tai chanh ^d	
	Rindfleischsalat mit rote Zwiebeln, Paprika, Kräuter und Peperoni (scharf) ^{d, l}	5.90 €
	<i>Beef salad with red onions, peperoni and herbs (spicy)</i>	
	Reis – und Nudelgerichte	
16.	Com rang Tom	
	Gebratener Reis mit Garnelen, Ei, Gemüse und Röstzwiebeln ^{c, a}	10.90 €
	<i>Fried rice with prawns, egg, vegetables and fried onions</i>	
17.	Pho xao bo	
	Gebratene Reisbandnudeln mit Rind, Ei, Gemüse und Röstzwiebeln ^{c, i, a}	10.90 €
	<i>Fried rice noodles with beef, egg, vegetables and fried onions</i>	
18.	Pho xao Tom	
	Gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Ei, Gemüse und Röstzwiebeln ^{c, a}	12.90 €
	<i>Fried rice noodles with prawns, egg, vegetables and fried onions</i>	
19.	Gebratene Udonnudeln mit Rind, Gemüse und Röstzwiebeln ^{a, i}	10.90 €
	<i>Fried udon noodles with beef, vegetables and fried onions</i>	
190.	Gebratene Nudeln mit Huhn (oder Rind), Ei, Gemüse und Röstzwiebeln ^{a, c, f}	7.90 €
	<i>Fried egg noodles with chicken or beef, egg, vegetables and fried onions</i>	
191.	Gebratener Reis mit Huhn (oder Rind), Ei, Gemüse und Röstzwiebeln ^{c, a}	7.90 €
	<i>Fried rice with chicken or beef, egg, vegetables and fried onions</i>	
	Hähnchen	
20.	Currypfanne	
	Hähnchenbruststreifen in rotem Curry, Kokosmilch, Marktfrischem Gemüse und Koriander (leicht scharf)	8.90 €
	<i>Chicken breast in red curry, coconut milk, vegetables and coriander (spicy)</i>	
21.	Ga xao xa ot	
	Hähnchenbruststreifen mit Zitronengras, Peperoni und Gemüse (scharf) ^l	8.90 €
	<i>Chicken breast with lemon grass, peperoni, and vegetables (spicy)</i>	
22.	Knuspriges Hühnerfleisch mit Erdnusssoße und Gemüse ^a	8.90 €
	<i>Crispy chicken with peanut sauce and vegetables</i>	
23.	Knuspriges Hühnerfleisch mit Kokosmilch, rotem Curry und marktfrischem Gemüse (leicht scharf) ^a	8,90 €

Crispy chicken with red Curry, coconut milk and vegetables (spicy)

Rind

24. Bo xao rau
Rinderstreifen mit marktfrischem Gemüse¹ 9.90 €
Beef with vegetables
25. Rinderstreifen mit Kokosmilch, rotem Curry und
marktfrischem Gemüse (leicht scharf) 9.90 €
Beef with red Curry, coconut milk and vegetables (spicy)
26. Bo Luc Lac
Kurz geschwenktes Roastbeef mit Gemüse und Cashew^o 12.90 €
Roastbeef with vegetables and cashew
27. Bo xao Gung
Rinderstreifen mit Ingwer und Soisam 9.90 €
Beef with ginger and soisam

Ente

28. Vit sot xoai
Knusprige Ente mit Mangosoße und Gemüse^a 10.90 €
Crispy duck with mango sauce and vegetables
29. Knusprige Ente mit pikanter Soße und marktfrischem Gemüse^a 10.90 €
Crispy Duck with vegetables
30. Knusprige Ente mit Süß Sauer Soße^a 10.90 €
Crispy duck with sweet and sour sauce
31. Knusprige Ente mit Erdnusssoße und marktfrischem Gemüse^{a, e} 10.90 €
Crispy duck with peanut sauce and vegetables
32. Knusprige Ente mit Kokosmilch, rotem Curry und marktfrischem
Gemüse (leicht scharf)^a 10.90 €
Crispy duck with coconut milk, red curry and vegetables (spicy)

Meeresfrüchte

33. Garnelen in rotem Curry, Kokosmilch und Marktfrischem Gemüse
(leicht scharf)^o 12.90 €
Prawns in red Curry, coconut milk and vegetables (spicy)
34. Tom xao sa ot
Garnelen mit Zitronengras, Peperoni und Gemüse (scharf)^o 12.90 €
Prawns with lemon grass, peperoni and vegetables (spicy)
35. Garnelenpfanne
Garnelen mit marktfrischem Gemüse 12.90 €
Prawns with vegetables
36. Lachsfilet in rotem Curry, Kokosmilch und Marktfrischem Gemüse
(leicht scharf)^d 12.90 €
Prawns in red Curry, coconut milk and vegetables (spicy)

Vegetarische Speisen

37. Gebratene Udonnudeln mit Tofu und Gemüse^{a, f} 8.90 €
Fried udon noodles with tofu and vegetables
38. Tofupfanne
Gebratener Tofu mit marktfrischem Gemüse 8.90 €
Fried tofu with vegetables
39. Tofu Tradition
Gebratener Tofu in rotem Curry, Kokosmilch und
Marktfrischem Gemüse (leicht scharf)^f 8.90 €
Fried Tofu in red curry, coconut milk and vegetables (spicy)

40. Pho xao rau
Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse und Röstzwiebeln ^c 8.90 €
Fried rice noodles with vegetables and fried onions
41. Gebratene Nudeln mit Gemüse, Ei und Röstzwiebeln ^{a, c} 7.90 €
Fried noodles with vegetables, egg and fried onions
42. Soisam mit Pilzen und Knoblauch 8.90 €
Soisam with mushrooms and garlic
43. Bun Tron
Reisnudeln mit Salat, Tofu, Röstzwiebeln, Erdnüssen und
Fischsoße ^{d, e, f, m} 8.90 €
Rice noodles with salad, tofu, fried onions and peanuts
44. Reisbandnudelsuppe mit Tofu, Gemüse und frischen Kräutern ^f 8.90 €
Rice noodle soup with tofu, vegetables and fresh herbs
- Spezialitäten des Hauses
45. Bun Cha Hanoi
Gegrilltes Schweinefleisch mit Reisnudeln, Salat und Fischsoße(lauwarm) ^{d, m} 9.90 €
Grilled pork with rice noodles and salad
46. Bun Nem Cua Be
Reisnudeln mit Frühlingsrollen, gefüllt mit Garnelen und Fleisch, Salat und
Fischsoße (lauwarm) ^{c, d, m, o} 9.90 €
Rice noodles with springrolls, filled with meat and prawns and salad
47. Bun Bo Nam Bo
Reisnudeln mit Rindfleisch (oder Hähnchen), Salat, Röstzwiebeln, Erdnüssen
und Fischsoße ^{d, e, f, m} 9.90 €
Rice noodles with beef (or chicken), salad, fried onions and peanuts
48. Mien tron
Glasnudeln mit Rindfleisch (oder Hähnchen), Salat, Röstzwiebeln, Erdnüssen
und Fischsoße ^{d, e, f, m} 9.90 €
Glass noodles with beef (or chicken), salad, fried onions and peanuts
49. Cha Ca La Vong ^{d, e, k, m}
Reisnudeln mit gegrilltem Fisch, Salat, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Fischsoße
(lauwarm) ^{d, e, k, m} 9.90 €
Rice noodles with grilled fish, salad, onions, peanuts and fish sauce
50. Pho Ga Hanoi
Reisbandnudelsuppe mit Hähnchen und frischen Kräutern 8.90 €
Rice noodles soup with chicken and fresh herbs
- 51a. Pho Bo Hanoi
Reisbandnudelsuppe mit Rind und frischen Kräutern 8.90 €
Rice noodles soup with beef and fresh herbs
- 51b. Pho Bo Tai Dap
Reisbandnudelsuppe mit Rind (medium) und frischen Kräutern 9.90 €
Rice noodles soup with beef (medium) and fresh herbs
52. Pho Ap Chao Nuoc ⁱ
Reisbandnudelsuppe mit gebratenem Rind, Gemüse und frischen Kräutern 10.90 €
Rice noodles soup with fried beef, vegetables and fresh herbs
53. Bun Ca
Reisnudelsuppe mit Fischbällchen, Dill und Gemüse (sauer scharf) ^{d, m} 9.90 €
Rice noodles soup with fish balls, dill and vegetables (spicy sour)
54. Bun Ngan
Reisnudelsuppe mit Bambus und gekochtem Entenfleisch 9.90 €
Rice noodle soup with duck and bamboo

56. Mi Vit
Nudelsuppe mit gebratener Ente und Gemüse ^{a, c, l} 9.90 €
Noodles soup with crispy duck and vegetables
57. Mi Van Than
Nudelsuppe mit Teigtaschen, gefüllt mit Fleisch, Garnelen und Gemüse ^{a, c, l} 9.90 €
Noodles soup with dumplings, prawns and vegetables