



Quán Com

„Quan Com findest Du tatsächlich überall in Vietnam. Es bedeutet Reis-Restaurant und stärkt Dich mit leckeren Gerichten aus Reis und Nudeln“



Inhaber: Tuan Anh Do
Wendl-Dietrich-Str. 4 - 80634 München
089 - 120 22 167
www.quan-com.de

Liebe Gäste,

*ich möchte Sie herzlich in unserem Restaurant willkommen heißen
Unsere Küche bietet Ihnen authentische vietnamesische Gerichte mit den
Originalrezepten aus Hanoi, Hue und Saigon.*

*Unsere Zutaten sind stets frisch. Die offene Küche bietet Ihnen die
Möglichkeit bei der Zubereitung der Speisen „live“ dabei zu sein.*

*Ich möchte, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Falls Sie einen besonderen
Zubereitungswunsch haben, stehe ich Ihnen mit Rat und Tat gern zur
Verfügung.*

Ihr

Tuan Anh Do

Öffnungszeiten:

Montag ist Ruhetag

**Dienstag bis Sonntag: 11:00 - 15:00
17:00 - 23:30**

UNSER KLEINES GEWÜRZLEXIKON



Zitronengras

Der Geschmack von Zitronengras ist frisch und zitronenartig mit einem Hauch von Rosenduft. Es verleiht - damit zubereiteten Speisen ein besonders rundes Aroma



Ingwer

Der Geruch des Ingwers ist angenehm aromatisch, der Geschmack scharf und würzig. Als Gewürz wirkt Ingwer verdauungsfördernd, wärmend und belebt den Kreislauf.



Kurkuma

Die Kurkumawurzel schmeckt leicht bitter, sehr aromatisch und hat einen ingwerähnlichen Geruch. Kurkuma wirkt anregend auf die Magensaftproduktion und stärkt das Immunsystem.



Echter Sternanis

Sternanis gleich im Geruch und Geschmack dem Anis, jedoch mit einem feineren Aroma. Sternanis wirkt reizmindernd und hustenstillend.



Galangawurzel

Die Galangawurzel schmeckt ingwerähnlich und duftet im Geruch nach Zitrus und Kiefer. Die Wirkstoffe in der Wurzel sind verdauungsfördernd und Magenschmerzen lindernd.



Koriander

Koriander ist Vielen aus der asiatischen Küche bekannt. Das grüne Kraut und seine Samen verleihen aber nicht nur Speisen einen unverkennbaren Geschmack, sondern wird in der Medizin als natürliches Antibiotikum verwendet.

VORSPEISEN / SUPPE

- 1 Phở nhỏ** **3,90 €**
Kräftige Rindfleischsuppe mit Reisbandnudeln, feinem Rindfleisch, Koriander und Lauchzwiebeln

- 2 Súp gà nước dứa** **3,90 €**
Suppe mit Hühnerfleisch, Kokosmilch, frischen Champignons, Koriander und Zitronengras

- 3 Súp chua tôm** **4,50 €**
Suppe mit Riesengarnelen, frischen Champignons, Ananas, Zitronengras, Koriander, Cocktailltomaten (leicht scharf)

- 4 Súp miến gà** **3,90 €**
Suppe mit Hühnerbrustfilet, Glasnudeln, Frühlingszwiebeln und frischem Koriander (Auf Wunsch mit frischem Tofu)

- 5 Súp Hoàn Thánh** **3,90 €**
Maultaschen Suppe mit Hühnerbrühe, Hühnerfleisch, Shrimpsfüllung, Frühlingszwiebeln und Koriander

- 6 Chả giò chay** **3,50 €**
6 Stück vegetarische Mini-Frühlingsrollen

- 7 Wantan chiên** **3,90 €**
Gebackene Wantan mit Hühnerfleisch und Shrimps

- 8 Chả giò Việt Nam** **4,50 €**
2 Stück hausgemachte vietnamesische Frühlingsrolle mit Hühnerfleisch & Gemüse

- 9 Gỏi cuốn / Sommerrolle** **4,50 €**
2 Stück frische Glücksrolle mit Kräutern, Salat und dazu Shrimps (auf Wunsch auch mit zartem Tofu oder Hühnerfilet)

- 10 Gà sate** **3,90 €**
Gegrilltes Hühnerfleisch-Spieß mit Erdnussoße



VORSPEISEN / SUPPE

- 11 Salat bò** **6,90 €**
Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln, Sellerie, Gurken, Sojasprossen, Schalotten, Erdnüssen (leicht scharf), serviert mit Krabbenchips
- 12 Salat tôm miến** **7,50 €**
Glasnudelsalat mit Garnelen, roten Zwiebeln, Sellerie, Sojasprossen, Erdnüssen, Gurken (leicht scharf), serviert mit Krabbenchips
- 13 Gỏi vịt xoài** **7,90 €**
Knusprige Entenbruststreifen mit Sojasprossen, Schalotten, Mangostreifen, frischen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln, serviert mit Krabbenchips (leicht scharf)
- 14 Gỏi đu đủ tôm bò** **7,50 €**
Grüne Papayastreifen mit Riesengarnelen (oder zartem Rindfleisch), frischen Kräuter, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit Krabbenchips (leicht scharf)
- 16 Quán Cơm Special Mix** **8,90 €**
Spieße aus Hähnchenfilet, Tempura Garnelen, hausgemachte Frühlingssrolle, frische Glücksrolle, serviert mit verschiedenen Soßen
- 17 Bánh phồng tôm** **3,50 €**
Krabbenchips

Große Schalen-Suppe

- 71 Mỳ Wantan Tôm Suppe** **11,90 €**
Hausgemachte Hühnerfleisch- und Shrimpsfüllung in Wantanteig. Zubereitet mit Hühnerbrühe, Pak-Choi (Mangold), Riesengarnelen, frischen Eiernudeln, Lauchzwiebel, Koriander
- 72 Mỳ vịt quay Suppe** **11,90 €**
Knusprige Ente mit frischen Eiernudeln, Pak-Choi (Mangold) und Koriander, zubereitet mit Hühnerbrühe, Lauchzwiebel und Röstzwiebeln
- 73 Phở bò** **9,90 €**
Kräftige Rindfleischsuppe mit Reisbandnudeln, feinem Rindfleisch, frischen Sojakeimen, Koriander und Basilikum. Fein abgeschmeckt mit Zimt, Anissternen und Ingwer



HAUPTSPEISEN

Vegetarische Gerichte

- 21 Đậu hũ xào ớt** **9,90 €**
Gebratener Naturtofu mit verschiedenem Gemüse. Verfeinert mit Zitronengras und Chili
- 22 Đậu hũ tươi xào gừng** **9,90 €**
Pfannengerührter zart seidener Tofu mit Zitronengras, Ingwer und knackigem Gemüse fein und würzig
- 23 Rau cải xào chay** **9,50 €**
Verschiedenes Gemüse aus dem Wok fein und würzig Röstzwiebeln und Koriander
- 24 Đậu hũ Curry** **9,90 €**
Gebatener Naturtofu abgestimmt in Curry, Kokosmilch und knackigem verschiedene Gemüse (leicht scharf)

Hühnerfleisch Gerichte

- 31 Cơm chiên rau gà** **9,90 €**
Gebatener Reis mit Hühnerfilet und knackig gegartem Gemüse, Ei (auf Wunsch auch mit zartem Tofu)
- 32. Mì xào rau gà** **9,90 €**
Gebatener Nudeln mit Hühnerfilet und knackigem Gemüse, Ei (auf Wunsch auch mit zartem Tofu)
- 33 Gà chua ngọt** **10,90 €**
Knusprig gebackenes Hähnchenfilet mit Ananas, Paprika, Sojasprossen, zu einer süß-sauren Soße
- 34 Gà xào sốt đậu phộng** **10,90 €**
Zartes Hähnchenfilet, pfannengerührt mit verschiedenen frischen Gemüsesorten und Erdnusssoße. (auf Wunsch auch mit zartem Tofu)
- 35 Gà Curry** **10,90 €**
Zartes Hähnchenfilet abgestimmt in Curry, Kokosmilch und knackigem Gemüse.
- 36 Gà xào xả ớt** **10,90 €**
Zartes Hühnerfilet mit Zitronengras, knackigem Gemüse, Zwiebeln und Chilischoten (leicht scharf)



HAUPTSPEISEN

Garnelen Gerichte

- 41 Tôm curry** **13,50 €**
Riesengarnelen abgestimmt in Curry mit Kokosmilch, Knackigen Gemüse (leicht scharf)
- 42 Tôm xào xả ớt** **13,50 €**
Riesengarnelen mit Zitronengras, verschiedenen knackigen Gemüse und Chilischoten (leicht scharf)

Entenfleisch Gerichte

- 51 Vit Kanton** **11,90 €**
Knusprig gegrillte Ente mit frischem Gemüse nach kantonesischer Art, krätig und würzig, Hoisinsoße
- 52 Vit chua ngọt** **11,90 €**
Knusprig gegrillte Ente mit Ananas, Paprika, Sojasprossen und süß-sauer Soße
- 53 Vit xào rau** **11,90 €**
Knusprig gegrillte Ente mit verschiedenen knackigem Gemüse und hausgemachter Soße, fein und würzig Austernsoße
- 54 Vit Curry nước dứa** **12,50 €**
Knusprige gegrillte Ente mit Curry-Gewürze in Kokosmilch und knackigem Gemüse (leicht scharf)

Rindfleisch Gerichte

- 61 Bò xào xả ớt** **10,90 €**
Zartes Rindfleisch mit Zitronengras, Gemüse, Zwiebeln und Chilischoten (leicht scharf)
- 62 Bò xào cần tỏi** **10,90 €**
Zartes Rindfleisch mit Sellerie, Tomaten, Peperoni, knackigem Gemüse und Knoblauch
- 63 Bò xào sốt tiêu** **11,90 €**
Zartes Rindfleisch gebraten mit Gemüse in Black-Pepper-Soße (leicht scharf)

“Zu allen Hauptgerichten servieren wir Reis außer bei Nudelgerichten”



VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 80 | Bún tôm
<i>Warmer Reismudeln mit gebratene Riesengarnelen, Zitronengras, verschiedenen Kräutern, Bundsalat und gerösteten Erdnüssen. Serviert mit einem fruchtigen Limetten-Dressing.</i> | 13,50 € |
| 81 | Bò lá lốt nach Saigoner Originalrezept
<i>Marinierte und gegrillte Rinderstreifen eingewickelt in Lot-Blättern auf lauwarmen Reismudeln - dazu servieren wir einen kleinen Salat mit vietnamesischen Kräutern in einem fruchtig-sauren Dressing</i> | 12,90 € |
| 83 | Bún bò Quán Cơm
<i>Warmer Reismudelsalat mit zartem Rindfleisch, Zitronengras, gerösteten Erdnüssen und frischen Kräutern, abgeschmeckt mit einem Limetten-Ingwer-Dressing.
(oder mit zartem Tofu)</i> | 10,90 € |
| 84 | Bún chả giò
<i>Frisch gebackene vietnamesische Frühlingsrollen und lauwarmen Reismudelsalat mit gerösteten Erdnüssen, frischen Kräutern. Serviert mit einem Limetten-Dressing.
(oder bieten wir auch vegetarische Mini Frühlingsrollen und gebratenen Tofu mit Zitronengras an)</i> | 10,90 € |
| 86 | Tôm xào tiêu xanh
<i>Gebratene Riesengarnelen mit frischem grünem Pfefferstrauch und knackigem Gemüse</i> | 15,50 € |
| 87 | Tôm curry trái dứa
<i>Frische Kokosnussschale mit Riesengarnelen gebraten mit Kokosmilch, Curry und knackigem Gemüse (leicht scharf)</i> | 16,50 € |
| 88 | Bò cà tím Hội An
<i>Herzhaft gebratenes, zartes Rindfleisch mit gebackenen Auberginen und einer hausgemachten Spezialsoße</i> | 13,50 € |



VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

- 90 Cá kho tiêu** **12,50 €**
Geschmorte vietnamesische Pangasius-Scheiben mit dunklem Karamell, Ingwer und Galangawurzeln, knäckige grüne Pak-Choi (Mangold) Gemüse, serviert in einen Tontopf
- 91 Cá chiên** **18,50 €**
Gebratene Heilbuttschnitt, knäckige grüne Pak-Choi (Mangold) Gemüse und Knoblauch, serviert in einem fruchtigen Limetten Dressing
- 92 Miến xào tôm** **14,50 €**
Gebratene Glasnudeln mit Riesengarnelen, Sojasprossen, cocktail Tomaten verfeinert mit Lauchzwiebeln und Ei
- 93 Mực xào tỏi** **12,90 €**
Gebratener Riesentintenfisch in Stücke geschnitten mit knackigem Gemüse, Knoblauch, mini Tomaten, Sellerie (leicht scharf)
- 94 Vit cải xanh** **13,50 €**
Knusprige Ente gebratenen knäckige grüne Pak-Choi (Mangold) Gemüse, frischem Sojasprossen und Knoblauch
- 95 Cơm chiên hải sản** **14,90 €**
Gebratene Duftreis mit Jakobsmuschel, Garnelen, Tintenfisch, Bohnen, Karotten und Knoblauch in Würfelform. Serviert mit Salat und vietnamesische Kräutern, Limetten Dressing
- 96 Chả cá lá vọng** nach Hanoier Originalrezept **25,90 €**
Gegrilltes Seeteufelfilet mit Lauchzwiebeln, Dill, Zitronengras, Kurkumawurzel auf heißer Platte. Serviert mit frischen Kräutern, Salat, lauwarmen Reisnudeln und Limetten Dressing
- 97 Selber Rollen Quán Cơm** **17,50 €**
Als Grundlage werden Reispapier, Reisnudeln, Gurken, Salatblätter, frische vietnamesische Kräuter und Erdnuss-Hosinsoße verwendet. Als Beilage stehen zur Auswahl: Garnelen oder Rindfleisch oder Hühnerfilet

“Zu allen Hauptgerichten servieren wir Reis
außer bei Nudelgerichten”



CHÈ - TEE

Seit Jahrtausenden wird Tee aufgrund seiner vielfältigen Genuss und Heileigenschaften geschätzt. Wir von Quan Com legen sehr großen Wert auf die traditionsgerechte Zubereitung unserer Tees und möchten Sie einladen sich mit einer typischen Teeschale von unseren ausgewählten Teesorten bezaubern zu lassen.

Teeschale

- 1 Trà Hoa Hồng** Rosenknospen - Blüentee **2,90 €**
Aus der vom Vietnam-Hochland stammenden, duftenden rosafarbenen Rosenknospen-Blüte. Schmeckt elegant und zum Verlieben.

- 2 Trà Chuồn Chuồn Xanh** Blau-Butterflyblütentee **2,90 €**
Hội An - wild wachsende, wunderschön leuchtende blaue Blüten, duften feinfruchtig. Gerne bereiten wir Ihren Blau-Butterflyblütentee mit Bio-Reismilch zu.

- 3 Trà Hoa Bụt** Hibiskusblütentee **2,90 €**
Ein kostbarer und gesunder Tee aus der alten asiatischen Heilkräuter-Medizin. Schmeckt erfrischend und leicht säuerlich, wirkt verdauungsfördernd und beruhigend. Gerne bereiten wir Ihnen Hibiskusblütentee mit Zimt und Anis zu.

- 4 Trà Xả** Zitronengrastees **2,90 €**
Ein leichter Tee mit dem frischen, belebenden Aroma von Zitronengras, verfeinert mit frischem Ingwer.

- 5 Trà Gừng** Ingwertee **2,90 €**
Hausgemachter Ingwertee, Limettensaft und Bio-Honig, verfeinert mit Pfefferminze.

- 6 Teekanne** **2,90 €**
Vietnamesische Teekanne zusammen mit kleinen Teetässchen serviert. Zur Auswahl haben wir für Sie Grünen und Jasmin Tee



CHÈ - TEE

Royal Tea ist ein wertvoller Kräutertee, der aus verschiedenen königlichen Bestandteilen zusammengesetzt ist: Artischocke, Chrysantheme, Duft-Mariengras, Ginseng, getrockneter Dai Tao Apfel, Roter Apfel, Anis, Lakritze, Jasmin, Koloquinte, Nenuphar Blüten. Jedes dieser Kräuter hat einen positiven Gesundheits-Effekt auf die verschiedenen Teile und Funktionen Ihres Körpers. Die Bestandteile von Royal Tea werden von uns nach einer alten, geheimen Rezeptur komponiert. Dadurch erhalten Sie ein einzigartiges Produkt. Der Genuss von Royal Tea unterstützt ihre natürlichen Widerstandskräfte gegen viele Krankheiten und Beschwerden. Royal Tea hilft Ihnen ein glückliches, gesundes und langes Leben mit Ihrer Familie und Ihren Freunden zu führen.

Trà Cung Đình (Tee Tasse)

7 Trà Sen Long Nhãn **2,90 €**
Hauptsächlich zur Verhinderung von Schlafstörung, Gefühl von Angst und Spannung verwendet

8 Trà Dững Sĩ **2,90 €**
Stärkung des Yang verringert Rheuma, stärk die Körperfunktionen gut für übergewichtige Menschen, untergewichtige Menschen, gut bei überlasteten Gelenken, bei Knieschmerzen, bei Rückenschmerzen

9 Vũ Di Cung Đình **2,90 €**
Stärkt das Blut, spirituell nahrhaft. Kämpft gegen des Altem entgiftet / entschlackt, harntreibend, stärkt das Herz



GETRÄNKE

Kalte Getränke

Coca Cola ^{1,2,3} , Fanta ^{1,3} , Sprite ³	0,3 l	2,40 €
Spezi ^{1,2,3}	0,3 l	2,40 €
Apfelschorle	0,3 l	2,40 €
Wasser	0,3 l	1,90 €
Wasserflasche St. Pellegrino Classic oder Natural	0,75 l	5,20 €
Orangensaft	0,2 l	2,20 €
Orangensaft (frisch gepresst)	0,2 l	3,50 €
Bionade Holunder oder Ingwer Orange	0,33 l	2,90 €
Johannisbeer	0,2 l	2,20 €

Asiatische Getränke

Nước đá chanh <i>Frisch gepresster Limettensaft mit Braunzucker auf Eiswürfel</i>	0,4 l	3,90 €
Mangosaft	0,2 l	2,20 €
Lycheesaft	0,2 l	2,20 €
Maracujasaft	0,2 l	2,20 €
Alle Saftschorlen	0,3 l	2,80 €

Bier

Herzogliches
Bräustüberl

Tegernsee

Tegernseer Helles	0,5 l	3,40 €
Paulaner Helles (Alkoholfrei)	0,5 l	3,40 €
Radler	0,5 l	3,40 €
Erdinger Weissbier Hell	0,5 l	3,60 €
Erdinger Weissbier (Alkoholfrei)	0,5 l	3,60 €
Erdinger Weissbier (leicht)	0,5 l	3,60 €
Saigon Bier (Flasche)	0,33 l	3,40 €

1. Farbstoff - 2. Antioxidationsmittel - 3. Koffeinhaltig



GETRÄNKE

Cocktails

Pina Colada <i>Rum, Ananassaft, Kokoscreme</i>	5,90 €
Lemon Grass <i>Frisches Zitronengrass, Limettensaft, brauner Zucker, Wodka</i>	5,90 €
Mai Tai <i>Rum, Red Orange, Mandelsirup, Limettensaft, Orangensaft</i>	5,90 €
Mojito <i>Rum, frische Limetten, brauner Zucker, Soda, Minz</i>	5,90 €
Telquila Sunrise <i>Telquila, Orangensaft, Grenadine</i>	5,90 €



Aperitif

Hugo	0,2 l	4,50 €
Campari orange	0,2 l	4,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	4,50 €
Lycheewein	4 cl	2,90 €
Japanischer Pflaumenwein	4 cl	2,90 €
Karaffe Sake <i>Warmer japanischer Reiswein</i>	8 cl	4,50 €
Ramazotti	4 cl	3,20 €
Jägermeister	4 cl	3,20 €



WEINE

Rotwein

Merlot (trocken)	0,2 l	4,20 €
<i>Veneto Italien</i>	0,75 l	14,50 €
Chianti	0,2 l	4,50 €
<i>Vecchia Cantina</i>	0,75 l	16,50 €
D' Aumelas (mittelkräftig)	0,2 l	5,80 €
<i>Chateau Bas</i>	0,75 l	19,00 €
Bordeaux (mittelkräftig)	0,2 l	5,80 €
<i>Chateau Franc Beausejour</i>	0,75 l	19,00 €

Weißwein

Pinot Bianco (trocken)	0,2 l	4,20 €
<i>Veneto Italien</i>	0,75 l	14,50 €
Chadonay	0,2 l	4,20 €
<i>Vin de Francs (Dalac)</i>	0,75 l	14,50 €
Sauvignon Blanc (elegant)	0,2 l	5,50 €
<i>Haut Poitou</i>	0,75 l	19,00 €

Rosé

Rosé Vin	0,2 l	4,20 €
<i>Francois Dulac</i>	1,0 l	17,90 €
Weinschorle	0,2 l	3,80 €



GETRÄNKE

Spirituosen

Whiskey 40% Chivas	2 cl	2,80 €
Cognac 40% Hennessy	2 cl	2,80 €
Wodka 40% Absolut	2 cl	2,50 €
Bambusschnaps 45%	2 cl	2,50 €
Lúa mới Wodka Vietnam	2 cl	2,50 €

Champagner & Sekt

Prosecco Picolo Henkel	0,2 l	4,50 €
Prosecco Henkel	0,75 l	16,90 €
Prosecco Picolo Valdo	0,2 l	6,90 €
Prosecco Valdo	0,75 l	22,00 €
Moët & Chandon	0,75 l	69,00 €



Heisse Getränke

Kaffee Segafredo		2,10 €
Cappuccino		2,40 €
Latte Macchiato		3,40 €
Espresso		2,10 €
Doppelter Espresso		3,40 €
Kaffee Hanoi mit weißem Karamell		2,90 €



NACHTISCH

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 102 | Chuối chiên
<i>In Teig gebackene Banane mit Honig</i> | 4,50 € |
| 104 | Kem chiên
<i>Knusprig gebackener Teigmantel mit Eisfüllung</i> | 4,50 € |
| 105 | Lychie
<i>Asiatische Lychiefrucht (leicht gezuckert)</i> | 3,90 € |
| 106 | Panacota Xoài Dừa
<i>Mango Panacota mit Kokosmilch</i> | 3,50 € |

