



THE TASTE OF FAMILY



AUTHENTISCHE VIETNAMESISCHE KÜCHE

NAMPAN ist das neueste Herzensprojekt der Phoco-Familie und steht für die Vielfalt und Raffinesse der vietnamesischen Küche. Mit großer Hingabe kreieren wir Gerichte, die auf traditionellen Rezepten basieren und durch den Einsatz der frischesten und hochwertigsten Zutaten bestechen. Von aromatischen Suppen und Reisgerichten bis hin zu vielfältigen Spezialitäten - jedes Gericht spiegelt die Leidenschaft und den Respekt für die kulinarischen Wurzeln Vietnams wider.

EIN ORT ZUM WOHLFÜHLEN UND GENIESSEN

Unser stilvolles, modernes Ambiente lädt Sie ein, Momente des Genusses in entspannter Atmosphäre zu erleben. Ob für ein gemütliches Essen zu zweit, ein Treffen mit Freunden oder eine Feier im größeren Kreis - NAMPAN ist der perfekte Ort für jede Gelegenheit. Lassen Sie sich von unserer Leidenschaft für vietnamesische Kulinarik begeistern und genießen Sie ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Das NAMPAN-Team freut sich darauf, Sie bei uns willkommen zu heißen!

VORSPEISEN

MÓN KHAI VỊ ▪ APPETIZER



Bitte beachten Sie, dass alle unsere Gerichte Erdnüsse und Lauchzwiebeln enthalten. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, informieren Sie unser Personal gerne. Wir kümmern uns um Ihre Bedürfnisse!

1. NEM CUỐN^{3,5}

2x Reispapierrollen mit Salat, knusprige Kartoffelstreifen, Ei, frischen Kräutern, mit Erdnusssoße, wahlweise mit:

2x summer rolls with salad, knusprige Kartoffelstreifen, egg, fresh herbs, peanuts sauce, optional with:

- A. GARNELEN² *prawns* 7,50
- B. TOFU⁶ 5,50
- C. RINDFLEISCH *beef* 6,90



2. NEM HÀ NỘI³ 6,90

2x knusprige Frühlingsrollen mit Reispapier, Schweinehack, Glasnudeln & Gemüse, Süß-Sauer-Soße

2x crispy spring rolls wrapped in rice paper with minced pork, glass noodles & vegetables, sweet sour sauce

3. NEM CHAY^{1,6} 6,90

2x knusprige Frühlingsrollen mit Reispapier, Glasnudeln & Gemüse, Süß-Sauer-Soße

2x crispy spring rolls wrapped in rice paper with glass noodles & vegetables, sweet sour sauce

4. GOLDEN WONTON¹ 6,90

5x knusprige Teigtaschen mit Süß-Sauer-Soße und wahlweise mit:

5x crispy dumplings served with sweet-sour dipping sauce, optional with:

- A. TOFU⁶
- B. HUHN & GARNELEN² *chicken & prawns*



5. NỘM ĐU ĐỦ^{2,5} 10,90

Papayasalat mit Garnelen ODER Tofu nach Hanoi Art mit Erdnüssen und Röstzwiebeln

Hanoi-style papaya salad with prawns OR tofu with peanuts and fried onions

6. TÔM CHIÊN HOÀNG BÀO^{1,3} 7,90

2x knusprig frittierte Garnelen in einer feinen goldenen Teighülle

2x crispy fried prawns in a delicate golden batter

7. CÁNH GÀ CHIÊN BƠ¹ 10,00

*Gebratene Hähnchenflügeln mit Butter
fried chicken wings with butter*

8. CÁNH GÀ CHIÊN MẮM^{1,4} 10,00

*Gebratene Hähnchenflügeln mit Fischsauce
fried chicken wings with fish sauce*



9. HÀU NƯỚNG PHÔ MAI^{7,9,14} 5,00/STK.

Gegrillte Austern mit Käse (bestellbar ab 4 Stk.)

Grilled oyster with cheese (can be ordered from 4 pieces.)

10. HÀU NƯỚNG MỠ HÀNH^{5,14} 5,00/STK.

*Gegrillte Austern mit Frühlings-zwiebeln und Erdnüssen
(bestellbar ab 4 Stk.)*

*Grilled oyster with scallions and peanuts
(can be ordered from 4 pieces.)*



11. VORSPEISENPLATTE FÜR 2^{1,3,5} 19,90

*Eine gemischte Platte mit
2× Reispapierrollen,
2× knusprigen Frühlingsrollen und
5× knusprigen Teigtaschen.*

*Mixed platter with
2 rice paper rolls,
2 crispy spring rolls, and
5 crispy dumplings.*

HAUPTSPEISEN

MÓN CHÍNH ▪ MAIN DISHES



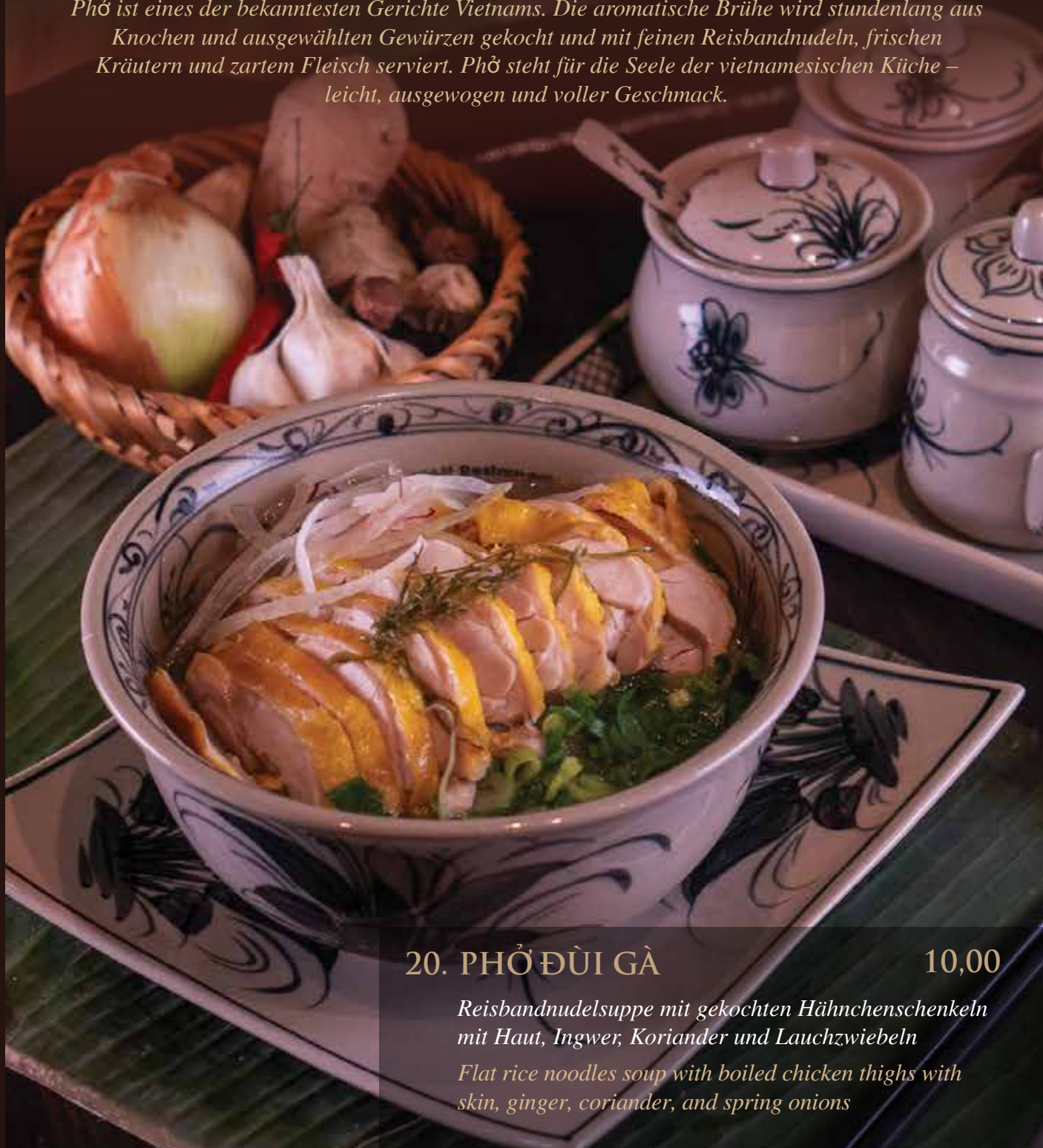
NUDELN & SUPPEN

MÓN NƯỚC & SÚP ▪ NOODLES & SOUP

PHỞ

Quintessenz der vietnamesischen Kultur und Küche

Phở ist eines der bekanntesten Gerichte Vietnams. Die aromatische Brühe wird stundenlang aus Knochen und ausgewählten Gewürzen gekocht und mit feinen Reisbandnudeln, frischen Kräutern und zartem Fleisch serviert. Phở steht für die Seele der vietnamesischen Küche – leicht, ausgewogen und voller Geschmack.



20. PHỞ ĐÙI GÀ

10,00

Reisbandnudelsuppe mit gekochten Hähnchenschenkeln mit Haut, Ingwer, Koriander und Lauchzwiebeln

Flat rice noodles soup with boiled chicken thighs with skin, ginger, coriander, and spring onions

21. PHỞ BÒ CHÍN 10,00

Reisbandnudelsuppe mit gekochtem Rindfleisch, Ingwer, Koriander und Lauchzwiebeln

Flat rice noodles with cooked beef, ginger, coriander, and spring onions



22. PHỞ ĐẬU PHỤ 10,00

Reisbandnudelsuppe mit Tofu, Ingwer, Koriander und Lauchzwiebeln

Flat rice noodles soup with Tofu, ginger, coriander, and spring onions



23. PHỞ NAMPAN BEST SELLER 20,00

Reisbandnudelsuppe mit 200g gegrilltem argentischen Entrecôte Rinderfilet, Lauchzwiebeln, Koriander

Flat rice noodles soup with 200gr grilled argentinian Entrecote beef slices, spring onions, coriander

24. PHỞ TÁI LĂN ĐẶC BIỆT⁵ 20,00

Reisbandnudelsuppe mit 200 g argentinischem Entrecôte-Rinderfilet, gebraten mit Sojasprossen, chinesischem Senfkohl, Lauchzwiebeln und Koriander

Flat rice noodle soup with 200 g of Argentinian entrecôte beef, stir-fried with soybean sprouts, Chinese mustard greens, spring onions, and coriander



25. PHỞ XÀO^{1,5}

Gebratene Reisbandnudeln mit versch. Gemüse im Wok, Lauchzwiebeln, Erdnüssen und Röstzwiebeln und wahlweise mit:

Flat rice noodles with different vegetables fried in a wok, and with spring onions, peanuts and fried onions and optional with:

- | | |
|--|-------|
| A. TOFU ⁶ | 14,90 |
| B. HUHN <i>chicken</i> | 14,90 |
| C. RINDFLEISCH <i>beef</i> | 15,90 |
| D. DOPPELT-GEBACKENEM HÄHNCHEN <i>double-baked chicken</i> | 17,90 |
| E. ENTE <i>duck</i> | 21,90 |



26. BÚN CÁ^{1,4,9}

18,00

Reisnudelsuppe mit knusprig gebratenem Fisch, vietnamesischer Sellerie, Kräutern

Rice noodle soup with crispy fried fish, vietnamese celery, herbs



27. BÚN RIÊU CUA BẮP BÒ^{1,2,3,14} 18,00

Reisnudelsuppe mit Krabbenpaste, Rindfleischbrust, knusprigen Schweinespeckwürfel, frittiertem Tofu und frischen Kräutern, Frühlingszwiebeln

Rice noodle soup with crab paste, beef brisket, crispy pork cracklings, fried tofu, fresh herbs, and spring onions

28. BÚN BÒ HUẾ^B

BEST SELLER

18,00

Vietnamesische Reisnudelsuppe mit Rindfleisch, gekochtem Eisbein, vietnamesischer Schweinewurst und Kräutern

Vietnamese rice noodle soup with beef, boiled pig's trotters, vietnamese pork sausage and herbs



29. MÌ VĂN THẨN^{1,3}

14,90

Wonton-Nudelsuppe mit Gemüse, Koriander, Lauchzwiebeln, Tofu oder Wan-Tan mit fein gehacktem Hähnchen & Garnelen.

Wonton noodle soup with vegetables, coriander, spring onions, tofu or minced chicken & shrimp wontons.

A. TOFU⁶

B. WAN-TAN MIT FEIN GEHACKTEM HÄHNCHEN & GARNELEN²

Finely minced chicken & shrimp wontons

30. **BÚN NAM BỘ**^{1,5} *lauwarm* **14,90** BEST SELLER

Reisnudelsalat mit Minze, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Ingwer-Limetten-Dressing und wahlweise mit:

Rice noodle salad with mint, coriander, peanuts, fried onions, ginger-lime dressing and optional with:

A. TOFU⁶

B. ZITRONENGRAS- KNOBLAUCH-
HÜHNERFLEISCH *Lemongrass garlic chicken*

C. ZITRONENGRAS- KNOBLAUCH-
RINDFLEISCH *Lemongrass garlic beef*



31. **NỘM MIÊN**^{1,5} *lauwarm* **13,90**

Glasnudelsalat mit Minze, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Ingwer-Limetten-Dressing und wahlweise mit:

Glass noodle salad with mint, peanuts, fried onions, ginger-lime dressing and optionally with:

A. TOFU⁶

B. HUHN *chicken*

32. **BÚN NEM**^{1,3,5} *lauwarm* **14,90**

Reisnudeln und Frühlingsrollen mit Gemüse-Schweinefleischfüllung, Salat, Minze, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln, dazu Ingwer-Limetten-Dressing

Rice noodles with spring rolls filled with vegetables & pork, salad, mint, coriander, peanuts, fried onions and ginger-lime dipping sauce



33. BÚN THỊT NƯỚNG^{1,5} lauwarm 15,90

Nach Hanoier Art gegrillte Schweinefleischstreifen mit Reismudeln, Salat, Minze, Koriander und Röstzwiebeln dazu Ingwer-Limetten-Dressing

Hanoi-style grilled pork with rice noodles, salad, mint, coriander and fried onions & ginger-lime dipping sauce



34. BÁNH HỜI HEO QUAY¹ lauwarm 17,90

Zarte Reisfadennudeln, serviert mit knusprig gebratenem Schweinefleisch, frischen Kräutern, Reispapier und Fische

sauce Delicate rice vermicelli served with crispy roasted pork, fresh herbs, rice paper and fish sauce

35. CHÁO HẢI SẢN^{1,2,14} 18,00

Vietnamesisches Congee mit Tintenfisch, Muscheln, Oktopus und Garnelen, Röstzwiebeln

Vietnamese congee with squid, cockles, octopus and shrimps, fried onions

36. CHÁO HẬU^{1,14} 18,00

Vietnamesisches Austern-Congee, serviert mit Kräutern, Röstzwiebeln

Oyster congee, served with herbs, fried onions

37. CHÁO GÀ¹ 14,90

Vietnamesisches Congee mit Hühnerfleisch, serviert mit Kräutern, Röstzwiebeln

Chicken congee, served with herbs, fried onions



MÂM CƠM GIA ĐÌNH

Ein Stück Heimat - Ein Gefühl von Zuhause

Mâm cơm gia đình ist ein kostbarer Schatz der vietnamesischen Kultur: Er steht für Liebe, Nähe und das tiefe Band zwischen den Generationen. Am gemeinsamen Tisch wird nicht nur gegessen - dort werden Erinnerungen geteilt, Geschichten erzählt und Herzen verbunden. Für viele Vietnamesen: innen fern der Heimat ist Mâm cơm gia đình ein vertrauter Trost, ein Stück Zuhause in der Ferne. Denn egal wo man lebt - die Seele kehrt immer an den Familientisch zurück.



DAS FAMILIENMENÜ

MENU CƠM NHÀ SẼ THAY ĐỔI THEO TUẦN
Das Familienmenü wird wöchentlich wechselnd
The family menu changes weekly

HAUPTGERICHT / MAINCOURSE

1. THỊT BA CHỈ RANG CHÁY CẠNH BEST SELLER
Karamellierter Schweinebauch
Caramelized Pork Belly
2. ĐẬU HŨ SỐT CÀ CHUA
Tofu mit Tomatensoße
Tofu with Tomato Sauce
3. THỊT HEO QUAY GIÒN BEST SELLER
Knuspriger Schweinebraten
Crispy Roasted Pork
4. CANH CUA
Krabbensuppe
Crab Soup
5. RAU MUỐNG XÀO TỎI
Gebratenes Wasserspinat mit Knoblauch
Stir-fried Water Spinach with Garlic

BEILAGEN / SIDE DISHES

6. CÀ PHÁO MUỐI
Eingelegte Viet-Auberginen
Pickled Viet Eggplants
7. DƯA CẢI MUỐI
Eingelegter Senfkohl
Pickled Mustard Greens
8. LẠC RANG KIỂU VIỆT NAM
Geröstete Erdnüsse
Vietnamesischer Stil
9. NƯỚC MẮM TỎI ỚT
Fischsauce mit Knoblauch und Chili
Fish sauce with Garlic and Chili
10. CƠM
Reis
Steam rice



PREISE / PRICE

CƠM NHÀ Familien-Menü für 2 - Family Menu for 2 45,00€

Jede weitere person +20 € - Each additional guest +20 €

Zusätzliches Hauptgericht: 10 € / Portion - Extra main dish: 10 € per portion

Zusätzliches Beilage: 3 € / Portion - Extra side dish: 3 € per portion



EVENTS ORGANISIEREN

Unser Restaurant ist auf die Ausrichtung besonderer Veranstaltungen wie Geburtstage, Babypartys, Hochzeiten sowie Familien- oder Firmenfeiern spezialisiert. Mit einer gemütlichen Atmosphäre, ansprechender Dekoration und aufmerksamem Service bieten wir ein rundum gelungenes Erlebnis – von vielfältiger Küche bis hin zu professionellem Event-Setup – und machen jede Feier unvergesslich.

TỔ CHỨC EVENT SỰ KIỆN

Quán ăn của chúng tôi chuyên tổ chức các sự kiện đặc biệt như sinh nhật, đầy tháng, tiệc cưới và các buổi họp mặt gia đình hay công ty. Với không gian ấm cúng, trang trí đẹp mắt và dịch vụ tận tình, chúng tôi mang đến trải nghiệm trọn vẹn, từ ẩm thực đa dạng đến setup sự kiện chuyên nghiệp, giúp mỗi dịp kỷ niệm của bạn trở nên đáng nhớ.

ORGANIZE EVENTS

Our restaurant specializes in hosting special events such as birthdays, baby's first-month celebrations, weddings, and family or corporate gatherings. With a cozy atmosphere, beautiful decorations, and attentive service, we provide a complete experience—from diverse cuisine to professional event setup—making every celebration memorable.

GRILLGERICHTE

MÓN NƯỚNG ▪ GRILL DISHES

50. CÁ HỒI NƯỚNG⁴ 21,90

Gegrillter Lachs auf gemischtem Gemüse mit Reis
Grilled salmon on vegetables with rice

51. BÒ NƯỚNG 27,90

200g Argentinische Rinder-Entrecôte mit versch. Gemüse, dazu Süßkartoffeln
200 gr argentinian Entrecôte beef with various vegetables and sweet potatoes

52. TÔM NƯỚNG² 25,90

Gegrillte Garnelen mit versch. Gemüse, dazu Süßkartoffeln
Grilled prawns with various vegetables and sweet potatoes



53. BÒ & TÔM NƯỚNG^{2,B} 31,90

Argentinische Rinder-Entrecôte & 2x gegrillte Garnelen mit versch. Gemüse, dazu Süßkartoffeln
Argentinian beef entrecôte & 2x grilled prawns with various vegetables and sweet potatoes

54. MỰC NƯỚNG¹⁴ 45,00

Großer Tintenfisch von ca. 800g bis 1kg gegrillt und mit Nampan-Sauce beträufelt
A large squid of approx. 800gr to 1kg grilled and drizzled with Nampan sauce

55. MỰC CHIÊN MẮM^{B,14} 49,00

großer Tintenfisch von etwa 800g bis 1kg, gebraten mit Fischsauce
A large squid of approx 800gr to 1kg fried with fish sauce





56. CƠM TẤM SÀI GÒN ^{B,1,3} 17,90

*Schweinerippchen, Spiegelei, Salat, Reis, dazu Spezielsauce
Pork chop, fried egg, salad, rice, and special sauce*

57. NAMPAN HOT PLATTE ^{B,1,3} 24,90

*Rindfleisch, Spiegelei, Gemüse, Pommes frites, Spezielsauce
Beef, fried egg, vegetables, French fries, special sauce*



58. BÁNH XÈO SÀI GÒN ^{1,2,6,7} 14,90

*Vietnamesischer Pfannkuchen mit Schweinefleisch, Garnelen,
Sojasprossen, Gemüse, und Fischsauce
Vietnamese pancake with pork, shrimps, bean sprouts,
vegetables and fish sauce*

59. CHẢ CÁ LÃ VỌNG ^{1,4,5} 20,90

*Würziges, knuspriges Lachsfilet mariniert mit Kurkuma,
Zitronengras und Kaffirblättern, dazu Gemüse, Dill &
Frühlings-zwiebeln, Erdnüsse, Röstzwiebeln, serviert mit
Reisnudeln
Crispy salmon marinated with turmeric, lemongrass and
kaffir leaves vegetables, dill and onions, peanuts, fried
onions, and rice noodles*



60. VUA CHẢ CÁ (FÜR 2) ^{1,4,5} 55,00

*Würziges, Störfilet, mariniert mit Kurkuma, Zitronengras
und Kaffirblättern, in der Pfanne gebraten. Dazu spezielle
Sauce, Gemüse, Dill und Frühlingszwiebeln, Erdnüsse und
Röstzwiebeln, serviert mit Reisnudeln
Marinated Sturgeon fillet with turmeric, lemongrass, and
kaffir lime leaves, pan-fried to perfection. Served with a
special sauce, vegetables, dill, spring onions, peanuts,
crispy fried onions, and rice noodles*

FEUERTOPF

LÀU ▪ HOT POT

61. LÀU BÒ, GÀ
NHÚNG GIÂM^{B,1,6}
(Für 2 Pers.)

50,00

Hot Pot mit Rindfleisch, Huhn, Tofu, Gemüse, süß-saurer Brühe, serviert mit Reismudeln

Hot pot with beef, chicken, tofu, vegetables, sweet and sour broth, served with rice noodles



62. LĀU HẢI SẢN 60,00
NAMPAN^{B,2,4,6,14}

(Für 2 bis 4 Pers.)

Hot Pot mit Störfish, Garnelen, Tintenfisch, Tofu, gefüllten Teigtaschen, Gemüse und der speziellen süß-sauren NamPan-Sauce.

Zusätzliche Beilagen für den Hot Pot:

Hot Pot with sturgeon, prawns, squid, tofu, stuffed dumplings, vegetables and the special sweet and sour NamPan sauce.

Additional side dishes for the hot pot:

- | | |
|--|-------|
| A. RINDFLEISCH ^{beef} | 20,00 |
| B. TOFU ⁶ | 4,00 |
| C. GEMÜSE ^{vegetables} | 15,00 |
| D. REISNUDELN ¹ ^{rice noodles} | 5,00 |



REISGERICHTE

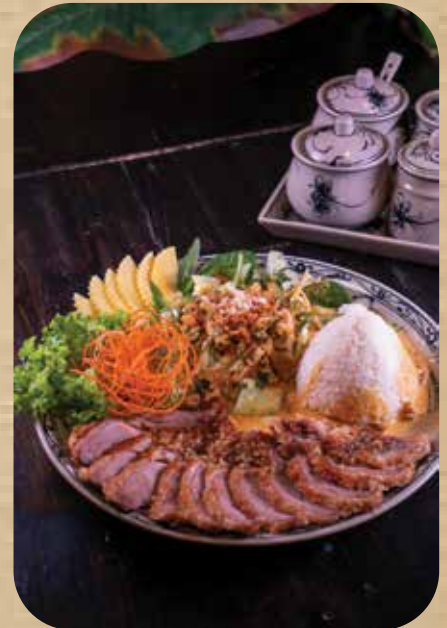
MÓN KÈM CƠM ▪ RICE DISHES

70. MANGO SAUCE ^{1,5,7,L} lauwarm

(leichtscharf) Mango-Curry, Jasmin-Reis, frischer Salat, dazu Röstzwiebeln & Erdnüssen und wahlweise mit:

(mildly spicy) Mango curry with jasmine rice, fresh salad, fried onions, peanuts and optional with:

- | | |
|---|-------|
| A. TOFU ⁶ | 13,90 |
| B. HUHN <i>chicken</i> | 15,90 |
| C. KNUSPRIGEM HÄHNCHEN
<i>crispy fried chicken</i> | 17,90 |
| D. KNUSPRIGER ENTENBRUST
<i>crispy duck breast</i> | 20,00 |



71. CÀ RI ĐỎ ^{1,5,7,L} lauwarm BEST SELLER

(leichtscharf) Rotes Kokos-Curry mit roten pürierten Süßkartoffeln, Jasmin-Reis, frischer Salat, dazu Röstzwiebeln & Erdnüssen, wahlweise mit:

(mildly spicy) Red coconut curry with red puréed sweet potatoes, jasmine rice, fresh salad, fried onions, peanuts and optional with:

- | | |
|---|-------|
| A. TOFU ⁶ | 14,90 |
| B. HUHN <i>chicken</i> | 14,90 |
| C. KNUSPRIGEM HÄHNCHEN
<i>crispy fried chicken</i> | 17,90 |
| D. KNUSPRIGER ENTENBRUST
<i>crispy duck breast</i> | 20,00 |

72. VỊT SÔT ME ^{1,5} lauwarm 20,00

(leichtscharf) Knusprige Entenbrust in Süß-Sauer-Tamarindensoße, frischer Salat, Röstzwiebeln, Erdnüssen und warmer Duftreis

(mildly spicy) crispy duck breast in sweet sour tamarind sauce, fresh salad, fried onions, peanuts and warm jasmine rice





73. UDON XÀO ^{1,5} BEST SELLER

*(leichtscharf) Udonnudeln und Gemüse im Wok, dazu Erdnüsse, Röstzwiebeln und wahlweise mit:
(mildly spicy) Udon noodles and vegetables in wok, served with peanuts, fried onions and optional with:*

- | | |
|--|-------|
| A. TOFU ⁶ | 15,90 |
| B. HUHN <i>chicken</i> | 15,90 |
| C. DOPPELT GEBACK.
HAHNCHEN <i>double-baked chicken</i> | 17,90 |
| D. KNUSPRIGER ENTENBRUST
<i>crispy duck breast</i> | 21,90 |

74. CƠM XÀO RAU ¹

*(leichtscharf) Gebratenes Gemüse und Spezial-Dunkel-Soße, serviert mit Reis. Wahlweise mit:
(mildly spicy) stir-fry vegetables with dark sauce, warm jasmin rice, optional with:*

- | | |
|---|-------|
| A. RINDFLEISCH <i>beef</i> | 16,00 |
| B. KNUSPRIGEM HÄHNCHEN
<i>crispy fried chicken</i> | 17,90 |
| C. ENTE <i>duck</i> | 20,00 |
| D. GARNELEN ² <i>prawns</i> | 20,00 |

75. ĐÙI GÀ NƯỚNG ^{1,4,5,L} lauwarm 17,90

*gegrillte und knusprig gebackene Hähnchenkeule (ohne Knochen) mit Honigsoße, frischer Salat und Reis. Dazu Fischsoße, Erdnüsse und Röstzwiebeln
Crispy chicken leg (boneless) with honey sauce on rice and fresh salad. Served with fish sauce, peanuts and roasted onions.*

76. TEMPURA CHICKEN ^{1,4,5,L} lauwarm 17,90

*Gebackene Hühnerbrust mit Erdnusssoße, frischer Salat und Reis. Dazu Fischsoße, Erdnüsse und Röstzwiebeln.
Baked chicken breast with peanut sauce, fresh salad and rice. Served with fish sauce, peanuts and roasted onions.*



BEILAGE

MÓN ĂN KÈM ▪ SIDE DISHES

REIS <i>rice</i>	3,00
REISNUDELN <i>rice noodles</i>	3,00
REISBANDNUDELN <i>flat rice noodles</i>	3,00
POMMES <i>french fries</i>	5,00
SÜSSKARTOFFELPOMMES <i>sweet potato fries</i>	5,00

KINDERGERICHTE

MÓN CHO TRÈ ▪ KIDS MENU *bis 12 Jahre alt*

MENÜ 1 ^{1,A} 10,90

*gebratene Hähnchenflügel, Pommes, Gurke, 1 drink
fried chicken wings, french fries, cucumber, 1 getränke*

MENÜ 2 ^{1,A} 10,90

*Hähnchen-Nuggets, Pommes, Gurke, 1 drink
chicken nuggets, french fries, cucumber, 1 getränke*

MENÜ 3 ^{1,A} 10,90

*7x vegetarische Frühlingsrollen, Pommes, Gurke, 1 drink
7x vegetarian spring rolls, french fries, cucumer and 1 getränke*



DESSERT

MÓN TRÁNG MIỆNG

80. XÔI XOÀI^{1,5,7} 7,90

FrISChe Mango auf schwarzem Klebreis, serviert mit Kokossauce und Erdnüssen
Fresh mango on dark sticky rice, served with coconut sauce and peanut

81. CHUÔI NƯỚNG^{1,5,7} 7,90

Gegrillte Banane im Klebreis-Mantel & Bananenblätter, serviert mit Kokossauce und Erdnüssen
Grilled banana in a sticky rice coating and banana leaves, served with coconut sauce and peanuts

82. MOCHI EIS^{1,5,7} 7,90

Reiskuchen mit Kokoseis oder Mangoeis-Füllung
Rice cake with coconut or mango ice cream filling



83. MANGO GÂTEAU^{1,3,7} 7,00

Fruchtiger Mangocake mit Maracuja
Fruity mango cake with passion fruit

84. ERDBEER CRÊPE CAKE^{1,3,7} 8,00

Gefüllt mit Erdbeeren und einer leichten Creme
Filled with strawberries and a light cream



85. PISTACHIO CRÊPE CAKE^{1,3,7} 8,00

Gefüllt mit Pistazien und einer leichten Creme
Filled with pistachio and a light cream

GETRÄNKE

NƯỚC ▪ DRINKS

ALKOHOLFREI ▪ NON-ALCOHOLIC

	0,2 L	0,4 L	0,75 L
MINERALWASSER STILL/SPRITZIG <i>Still or sparkling mineral water</i>	3,20	4,90	7,00
COLA/COLA ZERO/FANTA^{A,D} SPRITE/SPEZI	3,20	4,90	
SÄFTE <i>Juices</i> <i>Apfel (naturtrüb) apple (naturally cloudy)</i> <i>Ananas pineapple</i> <i>Mango</i> <i>Maracujasaft passion fruit juice</i>	4,20	5,50	
SAFTSCHORLEN <i>Juice spritzers</i>	4,20	5,50	

TEE

TRÀ ▪ TEA

	0,3 L
TRÀ XANH <i>Grüntee / Green tea</i>	5,00
NAMPAN Ô LONG <i>Oolong-Limetten Tee mit frischem Ingwer & Honig</i> <i>Oolong-lime tea with fresh ginger & honey</i>	6,50
TRÀ HOA NHÀI <i>Jasmintee / Jasmine tea</i>	5,90
TRÀ Ô LONG <i>Oolong Tee / Oolong tea</i>	5,90
TRÀ GỪNG <i>Frischer Ingwertee mit Limettensaft & Honig</i> <i>Fresh ginger tea with lime juice & honey</i>	5,90
TRÀ BẠC HÀ GỪNG <i>Frischer Minz-Ingwer Tee mit Honig</i> <i>Fresh mint ginger tea with honey</i>	5,90





KAFFEE

CÀ PHÊ ▪ COFFEE



CÀ PHÊ MUỐI ^{A,7}

6,50

Kräftiger vietnamesischer Kaffee mit einer leicht salzigen, cremigen Schaumschicht
Strong Vietnamese coffee topped with a lightly salted, creamy foam

CÀ PHÊ TRỨNG ^{A, 3,7}

6,50

Intensiver Kaffee, verfeinert mit einer luftigen, süß-cremigen Schicht aus Eigelb und Milch.
Intense coffee refined with a light, sweet and creamy layer made from egg yolk and milk.



CÀ PHÊ SỮA DỪA ^{A,7}

6,50

Aromatischer Kaffee kombiniert mit cremiger Kokosmilch
Aromatic coffee combined with creamy coconut milk

NAMPAN CÀ PHÊ ^{A,7}

6,50

Vietnamesischer Filterkaffee mit Kondensmilch
Vietnamese espresso with condensed milk

CÀ PHÊ SỮA ĐÁ ^{A,7}

6,50

Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch
Vietnamese ice coffee with condensed milk



HAUSGEMACHT

ĐỒ UỐNG NHÀ LÀM ▪ **HOMEMADE**

NAMPAN SINH TÔ

*Mango-Erdbeer-Milchshake
Mango strawberry milkshake*

SINH TÔ XOÀI DỪA

*Mango-Kokosmilch-Shake
Mango coconut milk shake*

SINH TÔ HÚNG

*Minze-Ananas Shake mit Ananassaft, wahlweise mit Kokosmilch
Mint & pineapple shake with pineapple juice, optional with coconut milk*

ALOHA ALOE

*Aloe Vera, Limetten, Chiasamen
Aloe vera, lime, chia seeds*

CORIANDER MULE

*Ingwer, Limetten, frischer Koriander
Ginger, lime, fresh coriander*

RED MORNING

*Frisches Erdbeerpüree, Limetten, Minze, Litschifrucht,
Chiasamen, Sodawasser
Fresh strawberry puree, lime, mint, lychee fruit, chia seeds, soda water*

WASSERMELONE (NUR IM SOMMER)

Watermelon (only in summer)

DỪA TƯƠI

frisches Kokonuss / fresh coconut

NƯỚC MÍA

Rohrzuckersaft / sugarcane juice

CHANH LEO

*Frischer hausgemachter Maracujasaft
Fresh homemade passion fruit juice*

NAMPAN TRÀ ĐÁ^A

*Hausgemachter Eistee mit Grüntee, Apfelsaft,
Holunder und frischer Minze
Homemade ice tea with green tea, apple juice, elderflower syrup, fresh mint*

CHANH ĐÁ^A

*Hausgemachter Eistee mit Limetten & Grüntee
Homemade ice tea with lime*

MATCHA LATTE

*Cremiger grüner Tee Latte mit feinem Matcha-Pulver
Creamy green tea latte with fine matcha powder*

6,90



6,90

6,90

6,90



6,90

6,90



6,90

7,00

7,00



7,00

6,90



6,90

6,00



MOCKTAIL

COCKATAIL KHÔNG CỒN

SPORTMAN 6,90

*mit Ananassaft, Grenadine & Maracuja-Nektar
with pineapple juice, grenadine & passion fruit nectar*

VIRGIN COLADA⁷ 6,90

*mit Ananassaft, Sahne und Kokos-Sirup
with pineapple juice, cream and coconut syrup*

STRAWBERRY COLADA⁷ 6,90

*Creamiger Cocktail mit Ananassaft, Sahne, Zitrone,
Erdbeeren- & Kokos-Sirup
creamy cocktail with pineapple juice, cream, lemon,
strawberry & coconut syrup*

ALKOHOL

ĐỒ UỐNG CÓ CỒN ▪ ALCOHOL

BIER VOM FASS / DRAFT BEER

WARSTEINER 0,3L 4,20 0,5L 5,50

TIGER 0,3L 4,20 0,4L 5,50

RADLER / DIESEL 0,3L 4,20 0,4L 5,50

FLASCHENBIERE / BEER BOTTLES

BERLINER KINDL 0,33L 4,00

HEFE-WEISSBIER 0,5L 5,90

DUNKLES BIER 0,5L 5,90

ALKOHOLFREIES BIER 0,5L 5,90

ANDERE / OTHERS

VODKA 4,50

NEP MỚI 4,50

*vietnamesicher Reisschnaps
vietnamese rice schnapps*

APEROL SPRITZ 7,90

WHISKEY COLA 8,90

COCKTAIL

TROPICAL CREAM 7,90

*Ananassaft, Erdbeeren, Wodka
Pineapple juice, strawberry, vodka*

LIME SOUR 7,90

*Frischer Limettensaft, Grüntee, Holunder Syrup, frische Minze, Wodka
Fresh lime juice, green tea, elderflower syrup, fresh mint, vodka*

HANOI MULE 7,90

*Reis Wodka, Angosturabitter, frische Ingwer,
Ingwerbier, frischer Limettensaft, Gurke
Rice vodka, angostura bitter, fresh ginger,
ginger beer, fresh lime juice, cucumber*

SWIMMING POOL⁷ 7,90

*mit Rum, Wodka, Ananassaft, Sahne, Blue Curacao & Kokos-Sirup
with pineapple juice, cream, rum, vodka, blue curacao & coconut syrup*

ZOMBIE 7,90

*mit weißem Rum, Orangen- & Ananassaft, Apricot Brandy,
Grenadine-, Maracuja-, Mandel- & Wallnussextrakt
with orange and pineapple juice, white rum, apricot brandy,
grenadine, passion fruit, almond & walnut syrup*

PINA COLADA⁷ 7,90

*mit Ananassaft, Sahne, karibischem weißem Rum,
Kokos- & Haselnussextrakt
with pineapple juice, cream & karribbean white rum,
coconut syrup and hazelnut syrup*

MAI TAI 7,90

*mit Orangensaft, braunem Zucker, Limettensaft, Mandel-
und Walnuss-Sirup
with orange juice, brown sugar, lime juice, almond & walnut syrup*

SEX ON THE BEACH 7,90

*mit Wodka, Orangensaft, Ananassaft, Cranberry-, Maracuja-,
Pfersichsirup
with vodka, orange juice, pineapple juice, cranberry syrup,
passion fruit syrup & peach syrup*

BIO ROTWEINE

VANG ĐỎ ▪ BIO RED WINES

CABERNET SAUVIGNON-MERLOT QW-KESSELRING 0,2L 7,90

Wärmende, mediterrane Noten, aus der Pfalz, von dunklen Beeren und reifen Pflaumen. Würze von Sandelholz, Wacholder und etwas Kakao, im Gaumen rund, vollmundig, sanfte Struktur

Warming Mediterranean notes that remind of the Palatinate, dark berries and ripe plums; Flavours of sandalwood, juniper and some cocoa, round and full-BODIED on the palate with a gentle structure

LA CROIX SIMON BORDEAUX ROUGE AOP 0,2L 7,90

Traumhafter Duft von dunklen Kirschen, intensiven schwarzen Johannisbeeren und feinsten Vanille. Rote Früchte wie Cassis, Sauerkirsche und Brombeere dominieren ganz klassisch den kräftigen Geschmack des Rotweins. Der Bordeaux Rouge besitzt eine schöne Säurestruktur und ausgesprochen seidige Tannine

Aroma of dark cherries, intense blackcurrants and the finest vanilla. Red fruits such as cas-sis, sour cherries and blackberries dominate the powerful flavour of this CLASSIC red wine; The Bordeaux Rouge has a NICE acidity structure and exceptionally silky tannins.

CASTILLO DE ENGUERA' RESERVA VALENCIA DO ENGUTERA 0,75L 32,00

Die Reserva zieht bereits durch ihre dunkelrote Farbe die Blicke auf sich. Der Ausbau in neuer französischer und amerikanischer Eiche mit anschließender Flaschen-reife verleiht dem Wein eine besonders angenehme Textur. Am Gaumen feine Würze, gepaart mit intensiver Mineralität, ein kräftiger, vollmundiger Wein

The Reserva already attracts attention by its dark red color. The expansion in new French and American oak with subsequent bottle maturation gives the wine a particularly plea-sant texture; On the palate, fine spice paired with intense minerality, a strong, full-bodied wine.

BIO WEISSWEINE

VANG TRẮNG ▪ BIO WHITE WINES

BECCO CHARDONNAY 0,2L 7,90

Sehr sortentypisch, ausdrucksvoll, gefällig, viel Frucht von Pfirsich und Mango, ein stilvoller Genusswein mit und ohne Essen. Sehr frisch mit den rebsortentypischen, exotischen Früchten

Very TYPICAL OF THE VARIETY, expressive, pleasing, lots of peach and mango AROMA, a stylish pleasuring wine with and without food; Very fresh with the varietal exotic fruit flavors

SAUVIGNON BLANC 0,2L 7,90 QW-WEINGUT KETH

Feine Aromen von Stachelbeere, Litschi und Cassisblätter. Im Gaumen knackig, gleichzeitig cremig, exotischer Nachhall von Maracuja.

Fine aromas of gooseberry, lychee and cassis leaves; Crisp on the palate, creamy at the same time, exotic reverberation of passion fruit.

KESSELRING RIESLING 0,2L 7,90

Am Gaumen schmeckt der Kesselring Riesling saftig, mineralisch, trocken, elegant mit feinen Pfirsicharomen und zitrusischen Noten

On the palate, the Kesselring Riesling tastes juicy, mineral, dry, elegant with fine peach FLAVOURS and citrus notes.

WEISSBURGUNDER GUTSWEIN 0,75L 35,00 MOHR-GRAUBURGUNDER 1001

Aus der beliebten Traube Grauburgunder wird dieser feinfruchtige Weißwein gewonnen. Der Geruch ist fruchtig und würzig zugleich. Ein leichter, eleganter Wein mit einem harmonischen Zusammenspiel der verschiedenen Aromen. Der Wein ist frisch und fruchtig, mit wenig Säure

This delicately fruity white wine is made from the popular Pinot Gris grape. The flavour is fruity and spicy at the same time. A light, elegant wine with a harmonious interplay of flavours. The wine is fresh and fruity, with low acidity

ALLERGENE ▪ ALLERGENS

1. *Glutenhaltiges Getreide / Containing gluten*
2. *Krebstiere / Crustacean*
3. *Eier / Eggs*
4. *Fisch / Fish*
5. *Erdnüsse / Peanuts*
6. *Sojabohnen / Soybeans*
7. *Milch / Milk*
8. *Schalenfrüchte / Nuts*
9. *Sellerie / Celery*
10. *Senf / Mustard*
11. *Sesamsamen / Sesame*
12. *Schwefeldioxid & Sulfite / Sulfur dioxide & sulfites*
13. *Lupinen / Lupins*
14. *Weichtiere / Shellfish*

ZUSATZSTOFFE ▪ ADDITIVES

- A. *Koffein / Caffeine*
- B. *Beta-Carotin / Beta-carotene*
- C. *Chininhaltig / Quinine*
- D. *Farbstoffe / Colorants*
- E. *Konservierungsstoffe / Preservative*
- F. *Süßstoff / Sweetener*
- G. *Sorbinsäure / Sorbic acid*
- H. *Taurin / Taurine*
- I. *Phosphat / Phosphate*
- J. *Antioxidationsmittel / Antioxidants*
- K. *Sulfiten / Sulfites*
- L. *Geschmacksverstärker / Flavour enhancer*



TELEFON

030 280 472 00

ADRESSE

Oranienburger Str. 66,
10117 Berlin

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Sonntag
11:30 - 23:00 Uhr

www.nampan-restaurant.de