



# HOA THOA

## GRILL & WOK

Wir heißen Sie herzlich willkommen!

Das HOA THOA Restaurant ist ein Familienbetrieb, das Ihnen eine Vielfalt an Gerichten vom Grill, aus dem Smoker und aus der fernöstlichen Küche anbietet. Dabei werden ausgewählte frische Zutaten aus der Region verwendet. Entdecken Sie hausgemachte Spezialitäten wie unsere Frühlingsröllchen, Vietnams berühmteste Reismüslgerichte, Sushi sowie Steaks / Spareribs aus dem Smoker mit einzigartigem Rub und herzhaften Saucen.

Gerne können Sie unser Restaurant auch für eine geschlossene Gesellschaft anmieten. Sprechen Sie uns dazu einfach an. Wir beraten Sie gerne.

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website:

[www.hoathoa.de](http://www.hoathoa.de)

Für Reservierungen erreichen Sie uns unter folgender Telefonnummer:

**089 - 51299699**

Oder unter folgender E-Mail-Adresse:

[info@hoathoa.de](mailto:info@hoathoa.de)

### Öffnungszeiten:

Mo: Ruhetag

Di - Fr: 11:30 - 14:30 und 17:30 - 23:00

Sa, So, Feiertag: 17:30 - 23:00

---

Über positive Rezensionen auf Google, TripAdvisor, Facebook und Yelp freuen wir uns.

# Mittagsmenü

Dienstag bis Freitag von 11:30 bis 14:30

alle Gerichte werden mit Tagessuppe und Jasmin-Reis serviert

M1	<b>Pho Bo:</b> Vietnamesische Reisbandnudel-Suppe mit Rinderlendenstreifen, Frühlingszwiebeln und Kräutern <sup>3</sup>	10,50 EUR
M2	<b>Bun Nem:</b> Lauwarme Reisnudeln mit vietnamesischen Frühlingsrollen, Salat, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Kräutern und dazu verfeinerte Chili-Knoblauch-Fischsauce <sup>2,3,8</sup>	10,50 EUR
M3	<b>Pad Thai:</b> Gebratene Reisbandnudeln in Tamarindensauce mit Hühnerfleisch, Gemüse, Tofu, Frühlingszwiebeln, Sojabohnensprossen, Erdnüsse und Röstzwiebeln <sup>3,6,8</sup>	10,50 EUR
M4 )	Hähnchenbruststreifen mit Gemüse, frischer Ananas und Kirschtomaten in rotem Thai-Curry <sup>3</sup>	10,00 EUR
M5	Gebackenes Hähnchen auf verschiedenem Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Sauce <sup>8,9</sup>	10,50 EUR
M6 )	Hähnchenbruststreifen mit Gemüse, Frühlingszwiebeln, Pilze, Peperoni und Cashewnüsse in Chili-Knoblauch-Sauce <sup>5,6</sup>	10,50 EUR
M7 )	Knusprig gebackene Ente auf verschiedenem Gemüse, frischer Ananas und Kirschtomaten in rotem Thai-Curry <sup>3</sup>	11,00 EUR
M8	Knusprig gebackene Ente mit Gemüse, frischer Ananas, Zwiebeln und Kirschtomaten in Süß-Sauer-Sauce <sup>6</sup>	11,00 EUR
M9 ✓	Wok-Gemüse mit Tofu, Pilzen, Zwiebeln in Teriyaki-Sauce <sup>6</sup>	9,50 EUR

# Mittagsmenü

Dienstag bis Freitag von 11:30 bis 14:30

alle Gerichte werden mit Tagessuppe und Jasmin-Reis serviert

M10 )	Gebratene Rinderlendenstreifen mit Gemüse, Peperoni und Thai-Basilikum in Soja-Austern-Sauce <sup>3</sup>	11,00 EUR
M11 )✓	Gemischtes Gemüse und Tofu in rotem Thai-Curry <sup>3</sup>	9,50 EUR
M12	Gebackene marinierte Rotbarschfilet-Würfel auf verschiedenem Gemüse in Soja-Austern-Sauce <sup>3</sup>	11,00 EUR
M13 )	Gebratene Garnelen mit Paprika, Frühlingszwiebeln, Peperoni, Gemüse und Zitronengras <sup>3</sup>	11,50 EUR
M14 )	Gebratene Udon-Nudeln mit Rinderlendenstreifen und verschiedenem Gemüse in Soja-Austern-Sauce <sup>5,6</sup>	11,00 EUR
M15	Knusprig gebackene Ente auf gebratenen Eiernudeln mit Frühlingszwiebeln, Sojabohnensprossen und Gemüse <sup>5,6</sup>	11,00 EUR
M16 )	<b>Xao Thap Cam:</b> Gebratene Black Tiger Garnelen und Hähnchen mit verschiedenem Gemüse, Cashewnüsse in Chili-Knoblauch-Sauce	11,50 EUR
M17 ✓	<b>Vegetarische Sushi:</b> 6 Big Crunchy Vegi Röllchen, 6 Avocado Röllchen, 8 i-out Gurke Phila Röllchen <sup>9</sup>	12,50 EUR
M18	<b>Sushi Mix :</b> 3 Nigiri (Lachs, Thunfisch und Garnele), 14 Maki Röllchen (3 Lachs, 3 Thunfisch, 4 i-out California, 4 i-out Mexican) <sup>3,9</sup>	16,50 EUR

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen möglich (ohne Tagessuppe) -

## Suppen & Salate

---

### 1. Wan Tan Suppe <sup>5</sup>

Klare Hühnerbrühe mit Wan-Tan-Taschen gefüllt mit Hühnchen und Garnelen dazu Pak Choi, Pilze und Frühlingszwiebeln  
6,90 EUR

### 2. Tom Yum Gung <sup>3</sup> )

Würzig, pikant-scharf-saure Suppe mit Black Tiger Garnelen, Zitronengras, Galanga, Kirschtomaten und Pilze  
7,90 EUR

### 3. Tom Kha Gai <sup>3,b</sup> )

Thailändische Kokossuppe mit Hühnerfleisch, Zitronengras, Galanga und Pilze  
6,90 EUR

### 4. Goi Cuon – Sommerrollen (2 Stück - Serviert mit Hoisin-Sauce) <sup>3,6,8,b</sup>

Reispapierblätter gefüllt mit frischen Kräutern, Reisnudeln, Garnelen, gegrilltem Hühnerfleisch, Gurken, Paprika und Salat (nach Wunsch auch vegetarisch)  
7,90 EUR

### 5. Salat Mien <sup>3</sup> )

Lauwarmer Glasnudelsalat mit Black Tiger Garnelen, Kirschtomaten, Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Gurken und Kräutern in Limetten-Chili-Knoblauchmarinade  
9,90 EUR

### 6. Salat Bo <sup>3,8</sup> )

Lauwarmer Rindfleisch-Salat mit Gurken, Sellerie, Kirschtomaten, Paprika, Kräutern, Sojabohnensprossen, Erdnüsse und Zwiebeln nach vietnamesischer Art  
9,90 EUR

### 7. Spicy Lachs-Avo-Tatar <sup>3</sup> )

Pikant angemachter Lachs mit Avocado, Sesam, Fischrogen, Frühlingszwiebeln an Algensalat, serviert mit Krabbenchips  
12,50 EUR

## Warme Vorspeisen

---

### 20. Cha Gio Chay <sup>6</sup> ✓

4 Stück hausgemachte Frühlingsrollen mit Glasnudeln, Morcheln, Karotten, Zwiebeln und Weißkraut, serviert mit Sweet-Chili-Sauce  
6,90 EUR

### 21. Nem <sup>2,3</sup>

3 Stück hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen im Reisblättermantel mit Bio-Schweinehackfleisch, Morcheln, Karotten, Glasnudeln, Weißkraut und Frühlingszwiebeln, serviert mit verfeinerter Chili-Knoblauch-Fischsauce  
6,90 EUR

### 22. Satay Gai <sup>8,b</sup>

5 Stück würzige Hähnchenspieße mariniert mit verschiedenen Kräutern in Curry-Kokosmilch-Sauce serviert mit Erdnuss-Sauce  
7,50 EUR

### 23. Ebi Fry <sup>1,b</sup>

5 Stück japanische Garnelen im Pankomantel knusprig gebacken, serviert mit Sweet-Chili-Sauce  
8,50 EUR

### 24. Spicy Chicken Wings <sup>1,2,6,b</sup> )

5 Stück leicht-scharf gebackene Hühnerflügel mit hausgemachter Sweet-Chili-Sauce  
6,90 EUR

### 25. Gemischte Platte (ab 2 Personen) <sup>1,2,3,6,8,b</sup>

Eine Kombination aus Cha Gio Chay, Nem, Satay Gai, Ebi Fry, Chicken Wings und Glasnudelsalat, serviert mit verschiedenen hausgemachten Saucen  
12,50 EUR pro Person

## Grill & Smoker

---

Genießen Sie unsere Fleisch- und Fisch-Spezialitäten vom Grill mit asiatischen Akzenten und feiner Rauchnote

### 30. Vit Sot Me <sup>3</sup> )

Gegrillte Barbarie-Entenbrust auf Wok-Gemüse mit Zwiebeln und Peperoni in leichter Süß-Sauer-Tamarindensauce, serviert mit Jasmin-Reis  
20,50 EUR

### 31. Rumpsteak (ca. 250 g) <sup>9</sup>

Bestes Roastbeef vom argentinischen Angus-Rind (zart und fettarm)  
Serviert mit Kräuterbutter, Salat aus der Saison und Kartoffel-Wedges  
22,50 EUR

### 32. Bo Nuong Tieu <sup>6,9</sup> )

Das saftig zarte Stück Roastbeef vom Grill in Streifen geschnitten auf Wok-Gemüse mit jungem grünem Pfeffer in Chili-Knoblauch-Sauce serviert mit Jasmin-Reis  
20,50 EUR

### 33. Surf & Turf <sup>4,6</sup>

Roastbeef und Black Tiger Garnelen am Spieß vom Grill auf Wok-Gemüse  
Serviert mit Jasmin-Reis  
23,50 EUR

### 34. Lachssteak Teriyaki <sup>5,6</sup>

Vom Grill auf Wok-Gemüse in Teriyaki-Austern-Sauce, serviert mit Jasmin-Reis  
19,50 EUR

### 35. Zander Chu Chi <sup>5,6</sup> ))

Vom Grill auf Gemüse mit Ananas, Kirschtomaten und fein geschnittenen Zitronenblätter in Curry-Paste-Sauce, serviert mit Jasmin-Reis  
18,50 EUR

## Wok-Spezialitäten (serviert mit Jasmin-Reis)

---

### 40. Ga Xao Hat Dieu <sup>5,6</sup> )

Hähnchenfiletstreifen mit verschiedenem Gemüse, Peperoni, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen in Chili-Knoblauch-Sauce  
16,50 EUR

### 41. Ga Sot Dau Phong <sup>8,b</sup>

Knusprig gebackenes Hühnchen auf Wok-Gemüse mit Erdnuss-Kokosmilch-Sauce  
16,50 EUR

### 42. Bo Chu Chi Tieu <sup>3,6</sup> ))

Rinderlendenstreifen mit jungem grünem Pfeffer, Paprika, Zucchini, Champignon, Bambussprossen, Bohnen und Thai-Basilikum im Curry-Paste-Sauce  
17,50 EUR

### 43. Bo Xao Hung Que <sup>3</sup> )

Rinderlendenstreifen mit Marktgemüse und Thai-Basilikum in Austern-Fisch-Sauce  
17,50 EUR

### 44. Vit Chua Ngot <sup>6</sup>

Knusprig gebackene Ente auf Gemüse und frischer Ananas in Süß-Sauer-Sauce  
17,50 EUR

### 45. Vit Rau Xao <sup>6</sup>

Knusprig gebackene Ente auf verschiedenem Gemüse mit Soja-Austern-Sauce  
17,50 EUR

### 46. Tom Chu Chi <sup>3</sup> ))

Gebratene Black Tiger Garnelen mit frischer Ananas, Kirschtomaten, Zucchini, Bambussprossen, Bohnen und Paprika in Curry-Paste-Sauce dazu fein geschnittene Zitronenblätter  
18,50 EUR

### 47. Tom Sa Ot <sup>5,6</sup> )

Gebratene Black Tiger Garnelen mit Zitronengras, Peperoni, Zwiebeln und verschiedenem Gemüse in Chili-Knoblauch-Sauce  
18,50 EUR

### 48. Cá Chien Rau Xao <sup>3</sup> )

Gebackene Rotbarschfilet-Würfel mariniert mit Galanga, Zitronengras und Kurkuma auf Marktgemüse und Peperoni in Soja-Austern-Sauce  
17,50 EUR

### 49. Rau Xao Thap Cam <sup>6</sup> ✓

Knackiges Marktgemüse vom Wok mit Tofu, Pilzen, Paprika, Bambussprossen und Frühlingszwiebeln in Teriyaki-Sauce  
15,50 EUR

## Rote Thai-Curry )

(serviert mit Jasmin-Reis)

Das rote Thai-Curry zählt wohl zu eines der besten Currys der Welt. Die Zubereitung machen wir nach traditionell thailändischem Rezept mit Kokosmilch, frischer Ananas, Kirschtomaten, Gemüse und Thai-Basilikum

- 50. Gebackene Ente 17,50 EUR
- 51. Hähnchenfiletstreifen 16,50 EUR
- 52. Black Tiger Garnelen 18,50 EUR
- 53. Rinderlendenstreifen 17,50 EUR
- 54. Gemüse und Tofu 15,50 EUR ✓

✓ = vegetarisch    ) = leicht scharf    )) = mittel scharf    ))) = sehr scharf

## Nudeln Spezial

### 60. Pho Bo <sup>3</sup>

Vietnams berühmteste Reisbandnudel-Suppe, bei uns nach altem Familienrezept frisch zubereitet mit Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Sojabohnensprossen und Kräutern  
14,90 EUR

### Bun <sup>3,5,8</sup>

Vietnamesische lauwarm feine Reisnudelschale mit Salat, Gurken, frischen Kräuter, Erdnüsse und Röstzwiebeln. Serviert mit verfeinerter Chili-Knoblauch-Fisch-Sauce.

### 61. Bun Nem - La Lot 17,50 EUR

Rindfleisch mit Kräutern im Wild-Pfefferblattmantel vom Grill und Frühlingsrollen

### 62. Bun Ca Hanoi 17,50 EUR

Mariniertes Rotbarschfilet gebraten mit Dill und Frühlingszwiebeln

### 63. Bun Thap Cam 17,50 EUR

Mit vietnamesischen Frühlingsrollen und gebratene Rinderlendenstreifen

### 64. My Xao Vit

Knusprig gebackene Ente auf gebratenen Eiernudeln mit verschiedenem Gemüse  
17,50 EUR

### 65. Pad-Thai <sup>3,6,8</sup>

Gebratene Reisbandnudeln mit Eiern, Tofu, Sojabohnensprossen, Karotten und Frühlingszwiebeln in leichter Süß-Sauer-Tamarindensauce. Wahlweise mit:  
**Garnelen:** 18,50 EUR / **Hähnchenbrust:** 16,50 EUR / **Vegetarisch:** 15,50 EUR

### 66. Banh Canh Xao Bo <sup>3,6</sup> )

Gebratene Udon-Nudeln mit Rinderlendenstreifen, Gemüse und Soja-Austern-Sauce  
17,50 EUR

## Extras

---

90. Portion Jasmin-Reis	2,50 EUR	93. Krupuk (Krabbenchips)	4,00 EUR
91. Portion Sushi-Reis	4,00 EUR	94. Beilagensalat	4,00 EUR
92. Portion Pommes	3,50 EUR	95. Extra Sauce nach Wahl	2,00 EUR

## Dessert

---

80. Hausgemachtes Schokoküchlein an Mangosorbet <sup>2,9</sup>  
8,00 EUR

81. Lemongras Crème brûlée <sup>2,9</sup>  
7,50 EUR

82. Hausgemachte Schoko oder Mango Mousse  
an Obstragout und Kokos-Eis <sup>9</sup>  
7,50 EUR

83. Drei verschiedene japanische Mochi mit Obstragout  
8,00 EUR

84. Frische Mango mit lauwarmen Kokosklebreis  
7,50 EUR

85. Gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis <sup>9</sup>  
7,00 EUR

86. Gemischtes Eis <sup>9</sup>

(drei Kugeln nach Wahl: Vanille, Schoko, Erdbeere, Mango, Pistazie, Kokosnuss)

6,00 EUR

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen ein Gläschen Sweet Sherry oder Pflaumenwein (je 5cl)

5,00 EUR