

# Restaurant



**Ho Guom**  
*Vietnamese Kitchen*




**069-74308920**



Ostendstr. 49,  
60314 Frankfurt am Main



Mo.-Fr.: 11:00-15:00 — 17:00-22:00  
Sa.-So.: 17:00-22:00



**Ho Guom** – ein Ausdruck aus dem altvietnamesischen Kaiserreich – illustriert den berühmten See, der Alt-Hanoi vom einstigen französischen Kolonialviertel trennt. Mit dem Namen Ho Guom Restaurant verbunden, werden Sie bei uns die vielseitigen kulinarischen Traditionen der vietnamesischen Küche, vom Street-Food bis hin zu kaiserlichen Köstlichkeiten, erleben.

**Bei uns im Ho Guom Restaurant wird durch eine harmonische Verschmelzung aus traditionellen und innovativen Elementen und Werten die Atmosphäre eines Ortes am Ufer des Ho Guom-Sees geweckt.** Die Harmonie dieser Mischung von **"Tradition trifft Moderne"** wird nochmals in unserer Speisekarte widerspiegelt. Die geschmacklichen Variationen von lieblich-süß bis hin zur scharf-herzlichen entfachen gemeinsam mit dem heimatlichen Flair die Anziehung der fernöstlichen Küche.

**Um Ihnen mit höchstem Qualitätsanspruch servieren zu können, bedürfen unsere Speisen viel Hingabe bis ins kleinste Detail und natürlich längerer Zubereitungszeit.** Tauchen Sie ein in die kulinarische Welt des Ho Guom Restaurants und erleben Sie die geschichtsträchtige Atmosphäre, die der See seit dem altvietnamesischen Kaiserreich vermittelt.



# VORSPEISE



*vegetarisch*

- BANH TOM** 7,50  
gebratene Garnelen auf  
2 gebackenen Süßkartoffel  
Reibekuchen mit Spicy-Mayo.
- BANH TOM CHAY** 6,90  
gold-gebackene Seitan auf 2 Süß  
kartoffel-Reibekuchen.  
Serviert mit Spicy-Mayo.
- NEM RAN** <sup>C,D</sup> 7,50  
2 gold-gebackene Rollen mit  
Rinderhack, Morcheln, Weißkohl,  
Glasnudeln, Möhren.  
Dazu Fischsauce.
- NEM RAN CHAY** <sup>E,F</sup> 6,90  
2 gold-gebackene Rollen mit  
Seitan-Hack, Morcheln, Glasnudeln,  
Mungobohnen. Dazu Erdnüsse  
und Soja-Soße.
- GOI CUON** <sup>E,F</sup> 7,50  
2 Sommerrollen mit Lachsfilet oder  
Garnelen in Reispapier ummantelt,  
gefüllt mit Salat.  
Serviert mit Fischsauce.
- GOI CUON CHAY** <sup>F</sup> 6,90  
2 Sommerrollen mit Bio Tofu  
in Reispapier, gefüllt mit frischem  
Salat. Dazu Soja-Soße.
- GYOZA** <sup>A1,F</sup> 7,50  
5 Stk, Teigtaschen mit Hühner-  
fleisch und Gemüsefüllung.  
Serviert mit Soja-Soße.
- EDAMAME** 6,90  
gedämpfte grüne Sojabohnen.  
Verfeinert mit Meersalz.

9. **HO GUOM MIX** 22,50  
2 Sommerrollen, 2 Nem Ran,  
2 gebratene Panko-Garnelen, 5 Gyoza,  
Edamame, Süß-Sauer-Soße, Soja-Soße.





# SUPPEN



11. **SUP WANTAN** <sup>A1,K</sup> 6,70

3 goldene Teigtaschen mit Garnelen und Hühnerfleischfüllung in herzhafter Kräuterbrühe abgeschmeckt mit Sesamöl, Pak Choi und Koriander.



13. **SUP KOKOS** 6,70

Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Champignons, Babytomaten, Gemüse und Koriander

12. **SUP HA CAO CHAY** <sup>A1,K</sup> 6,50

3 Teigtaschen mit Gemüse-Tofufüllung in herzhafter Kräuterbrühe, Brokkoli, Zucchini, Möhren, abgeschmeckt mit Sesamöl.



14. **SUP KOKOS CHAY** 6,50

Tofu mit Champignons, Babytomaten, Gemüse, Zitronengras und Koriander

# SALAT



15. **GOI DU DU** <sup>D,E</sup> 7,50

grüne Papaya Streifen, gedämpften Garnelen oder Hühnerfleisch, Chili, gerösteten Erdnüssen mit Fischsauce- Limetten.



17. **SO DIEP** <sup>F,J</sup> 7,90

3 gegrillte Jakobsmuscheln in Wasabi-Soja-Reduktion. Garniert mit Lauchpesto und Koriander.

16. **GOI XOAI CHAY** <sup>E,F</sup> 7,30

frische Mango Streifen. Vermengt mit Möhren, Minze, Bio Tofu, Chili, gerösteten Erdnüssen und Soja-Soße.



# HAUPTGERICHTE

## Pho

### - Reisbandnudeln Suppe -

19. **PHO BO** 15,90  
gegrillte feine Rindfleischstreifen oder gekochtes Rindfleisch. Reisbandnudeln und frische vietnamesische Kräuter, abgeschmeckt mit Zimt, Anis und Koriander.
21. **PHO GA** 15,90  
gedämpftes Hühnerfleisch, Reisbandnudeln mit frischen Koriander und Zwiebelnstreifen.



20. **PHO CHAY** <sup>F</sup> 15,90  
mit 5 Kräuterbrühe. Serviert mit Chinakohl, Rouladen mit Tofu-, Pilze-, Zwiebeln-Füllung, Seitan, abgeschmeckt mit Koriander.

## Bun

### - Reisnudeln -

23. **BUN NEM** <sup>D,E</sup> 15,90  
3 Frühlingsrollen mit Reisnudeln, Sojasprossen, Salat, Gurken, Basilikum, Röstzwiebeln, Erdnuss und Fischsauce Dressing.
25. **BUN BO NAM BO** <sup>D,E</sup> 16,20  
gebratenes Rindfleisch mit BBQ, Reisnudeln, grünem Salat, Gurken, vielen Kräutern und Sojasprossen. Serviert mit gerösteten Erdnüssen und Fischsauce.
26. **BUN CHA NUONG** <sup>D</sup> 15,90  
Reisnudeln mit knackigem Salat und gegrillten Schweinefleischstreifen nach traditioneller vietnamesischer Art. Dazu Fischsauce.

24. **BUN NEM CHAY** <sup>F</sup> 15,50  
2 Frühlingsrollen, Tofu, Reisnudeln, Garnelen, mit frischem Salat, Röstzwiebeln, Erdnuss und Soja-Honig Dressing.



# HAUPTGERICHTE

*vegetarisch*

27. **BAO BURGER** 16,90  
200g gegrilltes Rindfleisch-Patty, Mango-Coleslaw, Koriander, liebe-liche Mango-Chili Creme in gedämpftem Banh Bao, Süß- kartoffel-Stäbchen, Kimchi.
28. **BAO CHAY BURGER** 16,20  
sautiertes Seitanpatty, Mango- Coleslaw, Koriander, Sojareduk- tion, liebeliche Mangochili-Creme in gedämpftem Banh Bao, Süß- kartoffel-Stäbchen, Kimchi.
29. **COM BO XAO BBQ** <sup>F</sup> 16,20  
medium Wok-sautierte Rind- fleischstreifen mit BBQ Sauce, Babymais, Paprika, Brokkoli, mit Reis oder Reisbandnudeln.
30. **COM CHAY XAO** <sup>F</sup> 16,20  
sautierte Seitan-Tofu Streifen mit Babymais, Brokkoli, Blumenkohl, Pilzen, Paprika mit lieblicher Sojareduktion, Reis oder Reis- bandnudeln.
31. **MUC XAO SATÉ** 16,50  
sautierte Tintenfisch, Zucchini, Paprika, Brokkoli, mit pikanter Saté-Sauce.  
Serviert in heißen Reispott.
32. **COM CHAY XAO SATÉ** 16,50  
gold Seitan, Tofustreifen, Brokkoli, Paprika, Blumenkohl, mit pikanter Saté-Sauce. Jasminreis als Beilage.
33. **COM BO XOAI** <sup>E</sup> 16,20  
medium geschwerkte Rindspit- zen mit frischem Mango, Korian- der, Erdnuss, Mango-Dressing, auf Jasminreis (Lauwarm)
34. **COM CAI XAO** <sup>F</sup> 16,20  
Gemüsetopf mit Pakchoi, Bio-Tofu, Shiitake, Möhren. Garniert mit Sesamöl, lieblicher schwarzen Soja- Bohnen-Sauce. Dazu Jasminreis.
35. **COM CURRY** <sup>G</sup> 16,90  
knuspriges Entenfilet oder Hühnersteak in goldener Kokos- Curry Creme, Süßkartoffeln.  
Serviert mit Jasminreis.
36. **COM CURRY TOFU** <sup>F,G</sup> 16,20  
Bio-tofu in goldener Kokos-Curry Creme, Hokkaido Kürbis, Süß- kartoffeln, Möhren, Kartoffeln.  
Serviert mit Jasminreis.



# HAUPTGERICHTE

## Nuong - Grill -

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 37. | <b>LACHS NUONG</b> <sup>F</sup>   | 17,90 |
|     | Grill-Lachsfilet auf grünen Kaiserschoten, Paprika, Bohnen, Möhren, Ingwer, Knoblauch. Verfeinert mit karamellisierter Sojasoße.  |       |
| 38. | <b>VIT PHAP NUONG</b> <sup>F</sup>  | 23,50 |
|     | medium gegrilltes Barbarie Entenfilet, mit Thaibasilikum (pesto). Serviert auf sautierten Paprika, Babymais, Mohren, Kaiserschoten und Pakchoi. Dazu knusprige Süßkartoffeln. Verfeinert mit Whiskey-BBQ Sauce. |       |
| 39. | <b>TOM NUONG</b> <sup>F</sup>   | 23,50 |
|     | Grill-Großgarnelen in Honigmarinade, Wok sautierte Cherrytomaten, Paprika, Babymais. Serviert mit knuspriger Süßkartoffel-Stäbchen, BBQ-Whiskey-Soße.   |       |
| 40. | <b>BO TOM NUONG</b>   | 25,50 |
|     | medium gegrillte Rind-Entrecote, Großgarnelen, Wok, sautierte Paprika, Kaiserschoten, Babymais. Serviert mit Süßkartoffeln-Stäbchen. BBQ-Whiskey-Soße.  |       |
| 41. | <b>CA THU NUONG</b> <sup>J</sup>  | 25,50 |
|     | medium gegrilltes Thunfischfilet in Szechuanpfeffer-Marinade Wasabi-Creme. Gebettet auf sautiertem grünspargel Pakchoi. Serviert mit knusprigem Rettich-Reiskuchen.   |       |



# Com Gia Dinh

## - Familiengerichte -



Für das gemütliche Familienessen stellen  
Ihnen 3 Familienmenü zur Auswahl.

### 43. GA -HÜHNER

- Frühlingsrollen
- Wantan Suppe
- Hühnersteak mit Curry
- Hühnerfilet mit Gemüse
- Jasminreis

2 Personen	34,50
3 Personen	49,50

### 44. CHAY -VEGETARISCH

- Frühlingsrollen
- Hacao Suppe
- Gebackene Tofu mit Gemüse
- Seitan mit Gemüse
- Jasminreis

2 Personen	34,00
3 Personen	49,00

### 45. VIT -ENTE

- Frühlingsrollen
- Wantan Suppe
- Gebackene Ente mit Curry
- Rindfleisch mit Gemüse
- Jasminreis

2 Personen	35,50
3 Personen	50,50



### 46. KINDERGERICHT

Hühnerfleisch oder Tofu mit  
Gemüse und Süßkartoffeln und  
Stangenbohnen oder Reis.

- 5,90 -





# Beilagen



- |                      |      |
|----------------------|------|
| 1. Jasminreis        | 3,50 |
| 2. Kimchi Salat      | 3,50 |
| 3. Süßkartoffeln     | 3,50 |
| 4. Gedämpftes Gemüse | 5,90 |
| 5. Gebackene Ente    | 7,50 |
| 6. Hühnersteak       | 6,90 |



# Nachtisch

**NEP CAM SUA DUA** 5,90  
schwarzer Klebreis in Mango-Kokos-  
creme und frische Mango-Würfel.

**BANH CHUOI** 6,20  
frische gebackene Bananen mit karamel-  
lisiertem Topping, Erdnüsse, Honig.

**PANNA COTTA** 5,90  
vietnamesische Panna Cotta verfeinert  
mit Kokosmilch und frischen Obst.



# GETRÄNKE



## SOFT DRINKS

GLAS	0,3l	3,70
	0,5l	5,70
FLASCHE	0,75l	6,60

COCA COLA  
COCA COLA LIGHT  
FANTA  
SPRITE  
TONIC  
BITTER LEMON  
MINERALWASSER

## BAUER FRUCHT SÄFTE

0,3l  
3,70

ORANGE  
APFEL  
MARACUJA  
KIRSCH  
BANANE  
MANGO  
ANANAS  
ALOHA ALOE

## BIER VOM FASS

0,3l      0,5l

BITBURGER	3,70	4,70
RADLER	3,70	4,70
DIESEL	3,70	4,70

## BIER-FLASCHEN

0,3l      0,5l

SAIGON BIER	3,70	—
TIGER BIER	3,70	—
BECKS	3,70	—
HEINEKEN	3,70	—
ALKOHOLFREI	4,40	—
WEIZENBIER	—	5,10
WEIZENBIER ALKOHOLFREI	—	5,10

## KAFFEE

4,90

50. **CAFE HANOI**  
vietnamesischer Kaffee mit gesüßte  
Kondensmilch.  
(auch als Espresso möglich)

## TEE - TRADITIONEN

51. **TRA DAM BUT** 5,40  
Bio-Hibiskusblüten Tee mit Zimt,  
frischer Minze und Honig.
52. **HO GUOM TEE** 5,70  
Bio-Grüntee mit frischen Ing-  
werstreifen, Zitronengras, Minze,  
Limetten und Süßholz.
53. **TRA HOA HONG** 5,40  
Bio-Grüntee mit Rosenblüten,  
jungen Rosenknospen, Süßholz  
und Honig.
54. **TRA NHAI** 5,40  
Bio-Grüner-Sencha Tee mit  
Jasminblüten und Süßholz.
55. **TRA HOA CUC** 5,40  
Bio-Chrysanthemenblüten- (aus  
kontrolliertem Anbau) Grüner  
Tee mit Honig und Süßholz.
56. **TRA OLONG** 5,70  
sanfter Tee mit Chrysanthemen-  
kugel in grünen Sencha-Blättern.
57. **TRA XA DA** 6,40  
Eistee aus Zitronengras,  
Limettensaft und Zuckerrohr.

## COOLE - TRADITIONEN

61. **SINH TO XOAI** 6,40  
frische Mango mit Kokosmilch und  
Mangopüree.
62. **TRA CHANH DA** 6,40  
klassische Limonade -Grüntee mit  
frischem Limettensaft, Zuckerrohr  
und Holunderblüten.
63. **SINH TO DAU** 6,40  
frische Erdbeerpüree, Limetten.
64. **CHANH MUOI** 6,40  
Zitronensaft aus Zitronen mit Salz  
getränkt, Zuckerrohr.
65. **SINH TO MANG CAU** 6,40  
frischen Soursop mit Reismilch.
66. **SAIGON KAFFEE** 6,40  
vietnamesischer Eiskaffee ge-  
schüttelt mit karamellisierter Milch.
67. **SINH TO CAM** 6,40  
frische Orange mit Bio-Milch &  
Honig.
68. **TRA CHANH GUNG** 6,40  
vietnamesischer Eistee verfeinert  
mit Ingwer und Limettensaft.

## COCKTAILS

70. **MOJITO** 7,40  
Weißrum, Limetten, Limettensaft, brauner Zucker und Minze.

71. **LONG ISLAND ICE TEA** 7,70  
Wodka, Rum, Gin, Tequila. Triple Sec, Zitronensaft und Cola.

72. **MAI-TAI** 7,70  
Brauner Rum, Triple Sec, Zitronensaft, Mandelsirup, Orangen-Ananassaft.

73. **SEX ON THE BEACH** 7,70  
Wodka, Melonenlikör, Pfirsichlikör, Maracujasirup, Orangen-Ananassaft.

74. **TROPICAL HEAT** 7,70  
Weißrum, Passoa, Pfirsichsirup, Limettensaft, Orangen-Ananassaft.

75. **PINA COLADA** 7,20  
Weißrum, Wodka, Curacao Blue, Kokossirup, Ananassaft, Sahne.

76. **SWIMMING POOL** 7,70  
Weißrum, Wodka, Curacao Blue, Kokossirup, Ananassaft, Sahne.

77. **LATIN LOVER** 7,70  
Tequila, Cachaca, Limesaft, Zitronensaft, Orangen-Ananassaft.

## WEIN

**WEINSCHORLE** 0,2l 4,50

**APFELWEIN** 0,25l 0,5l  
- Pur 3,00 4,50  
- Süß  
- Sauer

**APEROL SPRITZ** 0,2l 6,00

## SCHAUMWEINE- SPRITZ

**PROSECCO** 0,75l 0,1l  
**PONTE SPUMANTE** 28,50 4,50

**SCHLOSS KOBLENZ** 0,75l 0,1l  
**JAHRGANGSSEKT** 24,50 4,00

**PFLAUMENWEIN** 10% 2cl 2,70

## WEISSWEIN

	Glas	Flasche
	0,2l	0,75l
<b>RAFALE CHARDONNAY</b>	6,50	17,00

**IGP DOC LANGUEDOC-ROUSSILLON FRANKREICH**

feine und zarte Aromen von weißen Früchten und Zitrus definieren diesen bekannten Weißwein aus Südfrankreich. Am Gaumen ausgewogen, deutlich frisch und klar im Abgang.

<b>ANSELMANN</b>	6,50	17,00
<b>GRAUBURGUNDER TROCKEN</b>		
<b>HERZENSLUST PFALZ</b>		

fruchtiger und saftiger Grauburgunder aus der Pfalz mit harmonischem Charakter und mineralischen Tönen, typisch Pinot Gris.

<b>WEINGUT NIK WEIS</b>	7,90	22,00
<b>OCHFENER RIESLING</b>		
<b>VDP ORTSWEIN - MOSEL</b>		

ein bekannter Ortswein aus Großer Lage. Angenehm trocken mit Biss, schlank und elegant, dennoch kraftvoll & ausdrucksstark.

<b>WEINGUT KARL MAY</b>	7,50	21,00
<b>WEISSBURGUNDER BIO WEIN</b>		
<b>RHEINHESSEN</b>		

bekanntes Weißburgunder mit verführerischen Aromen von reifer Honigmelone und Zitrusfrüchten, am Gaumen ein cremiger Schmelz verbunden mit charmantem Fruchtkörper und lebendiger Spritzigkeit.



*Guten Appetit*

## ROTWEIN

	Glas 0,2l	Flasche 0,75l
<b>RAFALE MERLOT, IGP DOC LANGUEDOC-ROUSSILLON FRANKREICH</b> Vollmundig, dabei frisch und schmackhaft nach roten Früchten und Gewürzen, weich und reich am Gaumen mit eleganten Tanninen. Ein leichter Hauch von Lakritze und Vanille rundet das perfekt balancierte Gesamtbild ab.	6,50	17,00
<b>PRIMITIVO PUGLIA, IGP CANTINE SAN MARZANO APULIEN ITALIEN</b> unkompliziert, voller fröhlicher Fruchtaromen, viel von saftiger Brombeere und dem kräutrigen Mönchspfeffer. Dazu Anklänge von getrockneter Pflaume, Wacholder und Tabak. Am Gaumen ist der Primitivo fruchtig-rund mit weichen Tanninen. Er trinkt sich lange nicht satt und verlangt nach mehr.	6,50	17,00
<b>RIOJA CASTROVIEJO TEMPRANILLO D.O. SPANIEN</b> dieser leckere, trockene Rioja überzeugt mit einem bunten Bouquet von Kirschen und Veilchen. Er zeigt eine feine, ausbalancierte Frucht und bringt den beliebten spanischen Tempranillo-Geschmack unverfälscht zum Ausdruck.	6,90	19,00

## ROSÉ

	Glas 0,2l	Flasche 0,75l
<b>"HASE" ROSÉ TROCKEN</b> dieser Rosé ist eine edle Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah und kann bereits mit einer zarten Frucht und feinen Kräuternoten in der Nase begeistern. Auch am Gaumen ist er von herrlicher Frische mit viel beeriger Frucht und den typischen Aromen roter Trauben. Unglaublich saftig, trinkanimierend und lebendig.	6,50	17,00





### **Allgemeine Zusatzstoffe:**

- 1) Stabilisator
- 2) Säuerungsmittel
- 3) Emulgator
- 4) Antioxidationsmittel
- 5) Geschmacksverstärker
- 6) Konservierungsmittel
- 7) Farbstoff
- 8) Gelier- & Verdickungsmittel
- 9) Geschwärzt
- 10) Geschwefelt
- 11) Rauch
- 12) Koffeinhaltig
- 13) Süßungsmittel

### **Allergene:**

- A1 Weizen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A2 Roggen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A3 Gerste und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A4 Hafer und daraus gewonnene Erzeugnisse

- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

- H1 Mandeln und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H2 Haselnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H3 Walnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H4 Kaschunüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H5 Pecannüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H6 Paranüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H7 Pistazien und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H8 Macadamia- oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite, ab einer Konzentration von 10 mg/kg
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse





*Vielen Dank!*



