



MAKI

6st



U1. Kapa Maki _{a,k} 4,90

Gurke, Sesam
Cucumber, Sesame



U6. Tekka Maki _{a,f,k} 5,90

Thunfisch, Sesam
Tuna, Sesame



U2. Avocado Maki _{a,k} 4,90

Avocado, Sesam
Avocado, Sesame



U7. Surimi Maki _{a,f,k} 4,90

Surimi, Sesam
Imitation Crab, Sesame



U3. Mango Maki _{a,k} 4,90

Mango, Sesam
Mango, Sesame



U8. Yaki Sake Maki _{a,c,f,j,k} 5,50

gekochter Lachs, Sesam
Cooked Salmon, Sesame



U5. Sake Maki _{a,k} 5,50

Lachs, Sesam
Salmon, Sesame



U9. Maguro Maki _{a,c,f,j,k} 5,50

gekochter Thunfisch, Sesam
Cooked Tuna, Sesame

MAKI MIX

U15. Veggie Mix _{a,k} 8,90

3 St. Kapa maki
6 St. Avocado maki
3 St. Mango maki

U16. Sea Mix _{a,c,f,j,k} 10,50

3 St. Lachs maki
3 St. Tekka maki
3 St. Yaki Sake maki
3 St. Marugo maki





NIGIRI

2st



U20. Sake Nigiri _{a,d} 6,50

Lachs
Salmon



U24. Unagi Nigiri _{a,d,f} 6,90

Abgeflämmtem Aal
Flame-Seared Eel



U21. Maguro Nigiri _{a,d} 6,90

Thunfisch
Tuna



U25. Avocado Nigiri _a 5,90

Avocado
Avocado



U23. Ebi Nigiri _{a,d} 6,90

Gekochte Garnele
Shimps

SASHIMI



U30. Sake Sashimi _{d,k} 16,50

6 St. Frische Lachsscheiben,
Seetangsalat, Avocado, Ingwer
6 slices of fresh Salmon,
Sesame Salad, Avocado, Ginger



U31. Maguro Sashimi _{d,k} 17,50

6 St. Frische Thunfischscheiben,
Seetangsalat, Avocado, Ingwer
6 slices of fresh Tuna,
Sesame Salad, Avocado, Ginger

U32. Cloud Sashimi _{b,d,k}

20,90

4 St. Frische Lachsscheiben, 4 St. Frische Thunfischscheiben,
2 St. Garnelen, Seetangsalat, Avocado, Ingwer
4 Fresh Salmon Slices, 4 Fresh Tuna Slices, 2 Shrimps, Seaweed
Salad, Avocado, Ginger





INSIDE OUT ROLLS

8st



U40. Alaska Rolls _{a,d} 11,90

Lachs, Avocado, Tobiko
Salmon, Avocado, Tobiko



_{a,b,c,f,j,k}
U43. Ebi Goma Roll 11,90

Gebackene Garnelen, Avocado, Sesam
Tempura Shrimp, Avocado, Sesame



U41. California Rolls _{a,b,d} 11,50

Surimi, Avocado, Tobiko
Imitation Crab, Avocado, Tobiko



U44. Veggie Rolls _{a,f,d} 10,90

Gurke, Avocado, Mango, Sesam,
Teriyaki sauce
Cucumber, Avocado, Mango, Sesame,
Teriyaki sauce



U42. Maguro Rolls _{a,d} 12,50

Thunfisch, Avocado, Gurke, Tobiko
Tuna, Avocado, Cucumber, Tobiko

CLOUD SPECIAL ROLL

8st



U45. Aburi Sake Roll _{a,c,d,f,g,j} 14,50

Tempura-Lachs, Gurken, Frischkäse, flambiertem Lachs oben drauf, Teriyaki und Cocktail sauce
Tempura Salmon, Cucumber, Cream Cheese, Flambéed Salmon on Top, Teriyaki Sauce, Cocktail Sauce



U46. Green Dragon Roll _{a,b,c,f,g,j} 14,90

Tempura-Garnelen, Gurken, Frischkäse, Avocado oben drauf, Teriyaki und Cocktail sauce
Tempura Shrimp, Cucumber, Cream Cheese, Avocado on Top, Teriyaki Sauce, Cocktail Sauce



U47. Black Dragon Roll _{a,b,c,f,g,j} 16,90

Tempura-Garnelen, Gurken, Frischkäse, gegillterm Aal oben drauf, Teriyaki und Cocktail sauce
Tempura Shrimp, Cucumber, Cream Cheese, Grilled Eel on Top, Teriyaki Sauce, Cocktail Sauce



FUTOMAKI

6st



^{a,d,g,k}
U50. Sake Futomaki 11,50

Avocado, Gurke, Frischkäse, Lachs, Sesam
Avocado, Cucumber, Cream cheese, Salmon, Sesame



^{a,d,g,k}
U51. Maguro Futomaki 11,90

gekochte Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Sesam, Rucula
Cooked Tuna, Cucumber, Cheese, Sesame, Arugula



^{a,d,g,k}
U52. Yaki Sake Futomaki 11,50

gergartem Lachs, Gurke, Frischkäse, Sesam, Rucula
Cooked Salmon, Cucumber, Cream Cheese,
Sesame, Arugula



^{a,b,c,f,j,g,k}
U53. Ebi Futomaki 11,90

Knusprigen Tempura-Garnelen,
Gurke, Frischkäse, Sesam, Teriyaki
und Cocktail sauce

Crispy Tempura Shrimp, Cucumber,
Cream Cheese, Sesame, Teriyaki
and Cocktail Sauce



^{a,c,f,k}
U54. Veggie Futomaki 10,90

Avocado, Mango, Gurke, Rucula, Eier,
Sesam, Teriyaki sauce
Avocado, Mango, Cucumber, Arugula,
Egg, Sesame, Teriyaki Sauce

CRUNCHY ROLLS

6st



^{a,c,d,f,g,j,k}
U60. Sake Crunchy 12,50

Avocado, Gurke, Frischkäse, Lachs, Sesam,
Teriyaki und Cocktail sauce
Avocado, Cucumber, Cream cheese, Salmon,
Sesame, Teriyaki and Cocktail sauce



^{a,c,d,f,g,j,k}
U61. Maguro Crunchy 12,90

gergartem Thunfisch, Gurke, Sesam,
Frischkäse, Teriyaki und Cocktail sauce
Cooked Tuna, Cucumber, Cheese, Sesame,
Cream Cheese, Teriyaki and Cocktail sauce



^{a,c,d,f,g,j,k}
U62. Yaki Sake Crunchy 12,50

gergartem Lachs, Gurke, Frischkäse, Sesam,
Teriyaki und Cocktail sauce
Cooked Salmon, Cucumber, Cream Cheese,
Sesame, Teriyaki and Cocktail Sauce



^{a,b,c,f,g,j,k}
U63. Ebi Tempura 12,90

Knusprigen Tempura-Garnelen,
Gurke, Frischkäse, Sesam, Teriyaki
und Cocktail sauce

Crispy Tempura Shrimp, Cucumber,
Cream Cheese, Sesame, Teriyaki
and Cocktail Sauce



^{a,c,f,g,j,k}
U64. Veggie Crunchy 11,90

Avocado, Mango, Gurke, Rucula,
Teriyaki und Cocktail sauce
Avocado, Mango, Cucumber, Arugula,
Teriyaki and Cocktail Sauce



POKE BOWL

Donburi sind Reisgerichte, die anders als sonst in nur einer Schale serviert werden.
Mit Avocado, Salat-Mix, Wakame, Edamame, Mais, Cherrytomaten, Sushi Reis und Sesam.

Donburi are rice dishes that, unlike usual, are served in just one bowl.
With Avocado, Salad Mix, Wakame, Edamame, Corn, Cherry Tomatoes, Sushi Rice and Sesame.

U100. Sake Bowl a,c,d,f,j,k 15,90

mit rohem Lachs, Teriyaki und Cocktail sauce
With Raw Salmon, Teriyaki and Cocktail Sauce

U101. Tuna Bowl a,c,d,f,j,k 16,90

mit rohem Thunfisch, Teriyaki und Cocktail sauce
With Raw Tuna, Teriyaki and Cocktail Sauce

U102. Ebi Tempura Bowl a,b,c,f,j,k 14,90

mit Tempura-Garnelen, Teriyaki und Cocktail sauce
Tempura shrimp, Teriyaki and Cocktail Sauce

U103. Sake Tatar Bowl a,c,d,f,j,k 15,50

mit Lachswürfel in Chilli-Teriyaki sauce
With Salmon Cubes, Chili Teriyaki Sauce

U104. Samurai Bowl a,f,k 14,90

mit japanischen Hähnchenspießen, Teriyaki sauce
With Japanese Chicken Skewers, Teriyaki Sauce

U105. Sate Bowl a,e,f,k 14,90

mit Hähnchen-Saté-Spießen, Erdnussauce, Teriyaki sauce
With Chicken Satay Skewers, Peanut Sauce, Teriyaki Sauce

U106. Chicken Bowl a,c,f,j,k 13,90

mit Knusprigem Hähnchen, Teriyaki und Cocktail sauce
With Crispy Chicken, Teriyaki Sauce, Cocktail Sauce

U107. Duck Bowl a,c,f,j,k 14,90

mit Knusprigem Enter, Teriyaki und Cocktail sauce
With Crispy Duck, Teriyaki Sauce, Cocktail Sauce

U110. Tofu Bowl a,e,f,k 13,90

mit frittiertem Tofu, Erdnussauce, Teriyaki sauce
With Fried Tofu, Peanut Sauce, Teriyaki Sauce





MITTAGSMENÜ

MONTAG BIS FREITAG VON

11:00 – 14:30 UHR

Außer Feiertag

M1. Mango Ga 9.90

DE Hähnchenbrustfilet mit Gemüse in Mango-Kokos-Sause, dazu Reis.

EN *Chicken breast fillet with vegetables in mango-coconut sauce, served with rice.*



M2. Mango Tofu 9.90

DE Gemüse, Tofu in Mango-Kokos-Sause, dazu Reis.

EN *Vegetables, tofu in mango-coconut sauce, served with rice.*

M3. Curry Can Tho Ga ^e 9.90

DE Gelber Curry mit Gemüse und Hähnchenbrustfilet, dazu Reis.

EN *Yellow curry with vegetables and chicken breast fillet, served with rice.*



M4. Curry Can Tho Tofu ^{e, f} 9.90

DE Gelber Curry mit Gemüse und Tofu, dazu Reis.

EN *Yellow curry with vegetables and tofu, served with rice.*

M6. Ga Xao Rau ⁿ 9.90

DE Gebratenes Hähnchenbrustfilet im Wok mit Gemüse der Saison, Würzsauce und Knoblauch, dazu Reis

EN *Chicken breast fillet in the wok with seasonal vegetables, seasoning sauce and garlic, served with rice.*





MITTAGSMENÜ

MONTAG BIS FREITAG VON
11:00 – 14:30 UHR



- M7. Bun Tofu** *a, e, f* 10.50
- DE Gebratener Tofu in Chilli-Zitronengras, gerösteten Zwiebeln mit Reismudeln, Salat, gerösteten Erdnüssen, dazu Chili-Limetten- Sojasauce.
- EN *Fried tofu in chilli-lemongrass, roasted onions with rice noodles, salad, roasted peanuts, with chili-lime soy sauce.*
- M8. Vit Xao Rau** *a, n* 11.50
- DE Gebratene Ente im Wok mit Gemüse der Saison, Würzsauce und Knoblauch, dazu Reis.
- EN *Roast duck in the wok with seasonal vegetables, seasoning sauce, and garlic, served with rice.*
- M9. Bun Ga Nuong** *a, d, e* 10.50
- DE Reismudeln mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Salat, Erdnusssauce und Cloud's Sauce.
- EN *Rice noodles with grilled chicken breast, salad, peanut sauce, and Cloud's Sauce.*
- M10. Bun Nem** *a, b, c, d, e* 10.50
- DE Reismudeln mit Knusprig frittierte Frühlingsrollen, Salat und Röstzwiebeln, dazu Chili- Limetten- Vinaigrette.
- EN *Rice noodles with spring-rolls, salad, peanut, and Cloud's Sauce.*

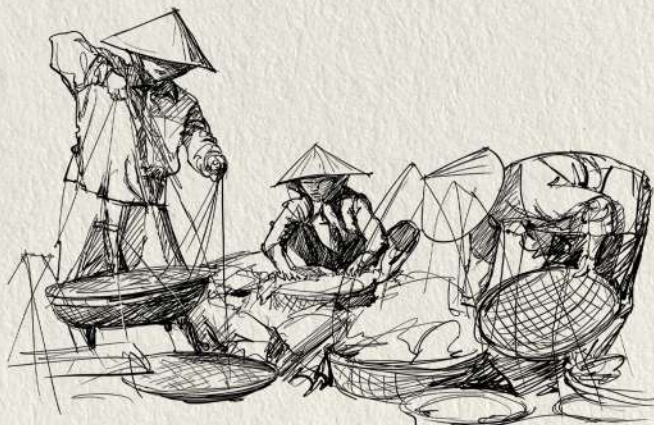




THỰC ĐƠN

VORSPEISEN

- 1. Frühlingsrollen** (a), c, d, f 5.90
- DE Knusprig frittierte Frühlingsrollen mit Hähnchenfleischgemisch, Glasnudeln, Morcheln, Gemüse und hausgemachter Dip.
- EN Crispy deep-fried spring rolls with chicken meat mixture, glass noodles, morel mushrooms, vegetables and homemade dip.
- 2. Sommerrollen** (a), b, c, d, e 6.50
- DE Reispapier gerollt mit Garnelen, Ei, Gurke, Salat, Kräutern, Reisnudeln und hausgemachter Dip.
- EN Rice paper rolled with shrimp, eggs, cucumber, salad, herbs, rice noodles and homemade dip.
- 4. Dimsum** a, b, f, k 5.90
- DE Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit gehackten Garnelen und Gemüse.
- EN Dumplings made with rice flour filled with minced shrimp and vegetables.
- 5. Garnelen Mit Zuckerrohr** a, b, k, f 6.50
- DE Frisches Zuckerrohr vom Grill, umhüllt mit gehackten Garnelen, verfeinert mit süß-saurer Sauce.
- EN Sugar cane wrapped with minced shrimps, served with Sweet sour sauce.





THỰC ĐƠN

VORSPEISEN

- 6. Sate Gai** *e, f(a)* 6.50
DE Hähnchenbrustspieße, Ingwer, Zitronengras und Erdnusssauce.
EN *Chicken breast skewers, ginger, lemongrass, and peanut sauce.*
- 7. Green Shrimps** *b, f(a)* 6.90
DE Frittierte Garnelen in einem Mantel aus grünem Jungreis mit süß-saurer Sauce.
EN *Fried shrimp in a coat of green young rice with sweet and sour sauce.*
- 8. Hao Xanh Hap** *e, n* 6.90
DE Gedämpfte Muscheln mit ChilliLemongrass, Lauchzwiebeln, gerösteten Erdnüssen, Knoblauch und Cloud's Sauce.
EN *Steamed mussels with Chilli Lemon- grass, spring onions, roasted peanuts, garlic and Cloud's sauce.*

SUPPE

- 15. Sup Mi Viet** 5.90
DE Vietnamesische Nudeln Suppe mit Rindfleisch und Vietnamesischen Kräutern.
EN *Vietnamese Noodles Soup with Beef and Vietnamese Herbs.*





THỰC ĐƠN

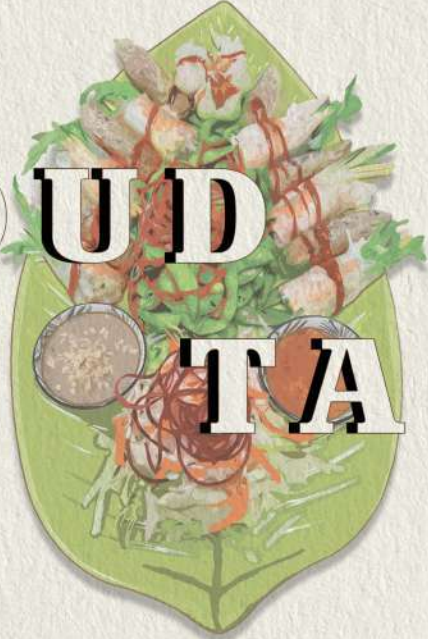
SUPPEN

- 16. Tom Kha** *g* 5.90
DE Hähnchenbrustfilet, Brokkoli, Paprika, Bohne, Lauchzwiebeln, Kokosmilch, Vietnamesischen Kräutern.
EN Creamy Soup with Cocount milk, Broccoli, Capsicum, Beans, Spring Onions, Vietnamese Herbs.
- 17. Tom Yum** *b* 6.20
DE Garnelen, Bohne, Zwiebeln, Ananas, Zitronengras, Brokkoli, Paprika, Vietnamesischen Kräutern.
EN Spicy sour soup with Shimps, Onions, Pineapple, Lemongrass, Broccoli, Capsicum, Vietnamese Herbs.
- 18. Sup Mien** 6.20
DE Glasnudeln, Hühnerbrust, Launchzwiebeln, Vietnamesischen Kräutern.
EN Glass Noodles, Chicken Breast, Onions, Vietnamese Herbs.

SALATE

- 25. Salat Bo** *d, j, e* 6.90
DE Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Möhren, Kohlrabi Vietnamesischen Basilikum, Erdnüssen, dazu Chilli-Limetten-Vinaigrette.
EN Stir-fried beef with onions, carrots, Vietnamese Salat basil, peanuts, served with chili-lime vinaigrette.





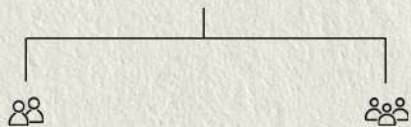
CLOUD TAPAS

CLOUD'S TAPAS

a, b, c, d, e, f, g, k

DE Eine Platte mit verschiedenen kalten und warmen Vorspeisen: Frühlingsrollen, Sommerrollen Dim Sum, Edamame.

EN A plate with various cold and hot appetizers: Spring Rolls, Summer Rolls, Dim Sum, Edamame.



12. Für 2 Personen
16.90

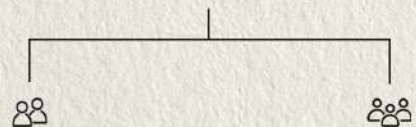
13. Für 3 Personen
22.90

VEGGIE TAPAS

a, e, f, g

DE Eine Platte mit verschiedenen kalten und warmen Vorspeisen: Vegetarische Frühlingsrollen, Sommerrollen, Veggie Balls, Edamame.

EN A plate with various cold and hot appetizers: Vegetarian Spring Rolls, Summer Rolls, Veggie Balls, Edamame.



608. Für 2 Personen
16.90

609. Für 3 Personen
22.90



THỰC ĐƠN

NUDELN-SUPPE

♥ PHO HA NOI *d, f*

DE Pho Ha Noi ist eine kräftige Suppe mit Reisbandnudeln und Kräutern, gewürzt mit Kardamon, Sternanis, Zimt und geröstetem Ingwer. Dies ist das Originalrezept wie es heute noch in Ha-Noi Straßenküchen serviert wird.

EN *Pho Ha Noi is a vietnamese traditional soup with rice noodles and herbs, flavored with cardamom, star anise, cinnamon and roasted ginger. This is the original recipe in Ha-Noi.*



31. Hühnerfleisch
Chicken
13.90



32. Rindfleisch
Beef
14.90



33. Hühnerfleisch
und Rindfleisch
Chicken and Beef
15.90

36. Mien Ga *f* 13.90

DE Traditionelle vietnamesische Suppe mit Hühnerbrustfilet, Glasnudeln und Sojasprossen Vietnamese Kräutern.

EN *Traditional Vietnamese soup with chicken breast fillet, glass noodles, bean sprouts and Vietnamese herbs.*





THỰC ĐƠN

GREBRATENE NUDELN

PHO XAO SAI GON *c, d, e, f, n, (a)*

DE Gebratene Reisbandnudeln mit Eiern,
Karotten, Weißkohl, Bohne, Lauchzwiebeln,
Röstzwiebeln, Vietnamesischen Kräutern :

EN *Stir-Fried rice noodles with eggs, carrots,
white cabbage, bean, spring onions,
crispy onions, Vietnamese herbs:*

- | | | | |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| 41. Hähnchenfilet
Chicken Fillet
13.90 | 42. Rindfleisch
Beef
14.90 | 43. Knusprige Ente
Crispy Duck
16.90 | 44. Garnelen
Shrimps
15.90 |

UDON XAO *b, f, n, (a)*

DE Gebratene Udon-Nudeln, (Pak Choi),
Weißkohl, Karotten, Zwiebeln, Vietnamesischen
Kräutern und Röstzwiebeln mit :

EN *Stir-Fried Udon noodles, (Pak Choi), White
cabbage, carrots, onions, Vietnamese herbs,
and crispy onions with:*

- | | | | |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| 51. Hähnchenfilet
Chicken Fillet
13.90 | 52. Rindfleisch
Beef
14.90 | 53. Knusprige Ente
Crispy Duck
16.90 | 54. Garnelen
Shrimps
15.90 |





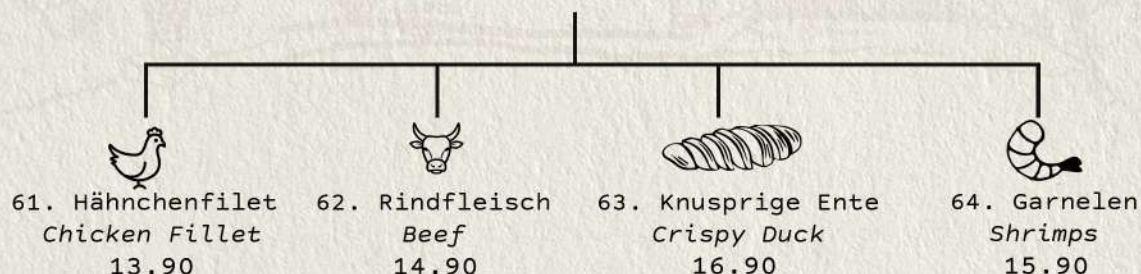
THỰC ĐƠN

GREBRATENE NUDELN

GLASNUDELN XAO *b, c, f, n, (a)*

DE Gebratene Glasnudeln, Eier, Weißkohl,
Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln,
Karotten Vietnamesischen Kräutern :

EN *Stir-Fried glass noodles, eggs, white cabbage,
spring onions, crispy onions, Carrots
Vietnamese Herbs :*



70.

Bun Bo Nam Bo *a, d, e, f*

14.90

DE

Reisnudeln und gebratenes Rindfleisch in Chili-Zitronengras, Salat, Vietnamesischen Kräutern, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen, dazu Chili-Limetten-Vinaigrette.

EN

Rice noodles and stir-fried beef in chili lemongrass sauce, served with salad, Vietnamese herbs, crispy onions, roasted peanuts, and chili lime fish sauce.

71.

Bun Nem *a, c, d, e*

13.90

DE

Reisnudeln mit Knusprig frittierten Frühlingsrollen, Salat, Vietnamesischen Kräutern und Röstzwiebeln, dazu Chili-Limetten-Vinaigrette.

EN

Rice noodles with crispy deep-fried spring rolls, salad, Vietnamese herbs and crispy onions, served with chili-lime fish sauce.



THỰC ĐƠN

72. Bun Cha Hanoi *a,d,e,k* 18.90

DE

Reisnudeln mit frischem Kräutersalat vom Lavastein würzig gegrillten Schweinefleisch in Zitronengras - Honing - Marinade. Dazu Chili-Limetten-Vinaigrette, Röstzwiebeln und Erdnüssen.

EN

Rice noodles with fresh herb salad from lava stone, spicy grilled pork in lemongrass-honey marinade. Served with chili-lime vinaigrette, fried onions and peanuts.

REISGERICHTE

CURRY SOUTHSIDE *e*

DE

Hausgemachter gelber Curry in Kokosmilch mit Erdnüssen, Zwiebeln, Grüne Bohnen, Broccoli, Paprika, Vietnamesischen Kräutern mit:

EN

Homemade yellow curry in coconut milk with peanuts, onions, green beans, broccoli, bell peppers, Vietnamese herbs with:



81. Hähnchen
Chicken
13.90



82. Rindfleisch
Beef
14.90



83. Knusprige Ente
Crispy Duck
16.90



84. Garnelen
Shrimps
15.90



85. Lachs
Salmon
16.90

ROTER CURRY TOPF

DE

Hausgemachter roter Curry in Kokosmilch mit Grüne Bohnen, Zwiebeln, Broccoli, Paprika, Vietnamesischen Kräutern mit :

EN

Homemade Red Curry in Coconut Milk with green beans, onions, broccoli, bell peppers, Vietnamese herbs with:



91. Hähnchen
Chicken
13.90



92. Rindfleisch
Beef
14.90



93. Knusprige Ente
Crispy Duck
16.90



94. Garnelen
Shrimps
15.90



95. Lachs
Salmon
16.90



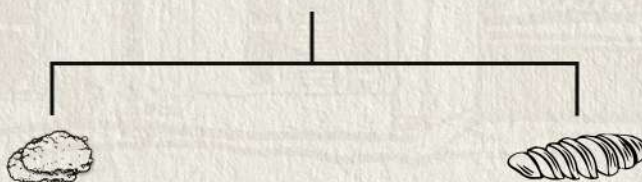
THỰC ĐƠN

REISGERICHTE

HOMEMADE MANGO - KOKOSSAUCE

DE Eine fruchtig-cremige Sauce mit zarter orientalischer Würzung mit Gemüse, Vietnamesischen Kräutern

EN A fruity-creamy sauce with delicate oriental seasoning, with vegetables and Vietnamese herbs.



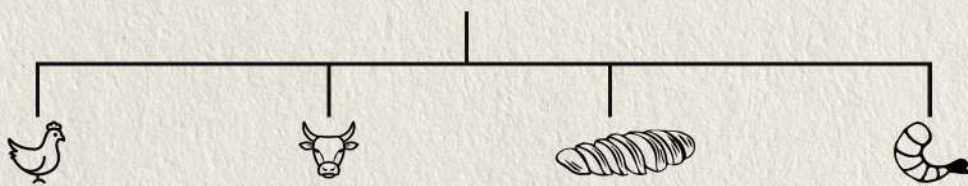
101. Knuspriges Hähnchen
Crispy Chicken
14.90

103. Knusprige Ente ^a
Crispy Duck
16.90

XAO LA QUE ⁿ

DE Gebratenes Fleisch mit Knoblauch, frischem Gemüse der Saison, vietnamesischem Basilikum und Cloud's Sauce mit gekochten Reis.

EN Stir-fried meat with garlic, fresh seasonal vegetables, Vietnamese basil and Cloud's sauce served with white rice.



201. Hähnchen
Chicken
13.90

202. Rindfleisch
Beef
14.90

203. Knusprige Ente
Crispy Duck
16.90

204. Garnelen
Shrimps
15.90

406. | **Vit Erdnuss** ^{a,d,e} 16.90

DE Knusprige Ente mit Gemüse der Saison in Erdnuss-Sauce, dazu Reis.

EN Crispy duck with seasonal vegetables in peanut sauce, served with rice.



THỰC ĐƠN

REISGERICHTE

XAO XA OT *f, n*

DE Mit Chilli-lemongrass, Kokosmilch, frischem Gemüse der Saison, Knoblauch, Zwiebeln zubereitet mit :

EN Stir-fried meat with chili lemongrass, coconut milk, fresh seasonal vegetables, garlic, and onions with:



301. Hähnchen
Chicken
14,90



302. Rindfleisch
Beef
15,90



303. Knusprige Ente
Crispy Duck
17,90

COM DAP CHAO *c, n*

DE Gebratener Reis mit Ei, Weißkohl und Vietnamesischen Kräutern mit:

EN Stir-Fried rice with egg, cabbage and Vietnamese herbs with:



401. Hähnchen
Chicken
13,90



402. Rindfleisch
Beef
14,90



403. Knusprige Ente
Crispy Duck
16,90





THỰC ĐƠN

SPEZIALITÄTEN

★ 500. **Vietnamese Shaking Beef and Shrimps** *b,d,e,f,k,n* 19,90

DE Geschnittenes Rinderfilet, Garnelen im Wok mit Paprika, Blumenkohl, Sojasprossen, Bohne, Broccoli, dazu Süßkartoffelpommes, **serviert auf heißer Platte.**

EN Sliced beef, shrimp stir-fried with bell peppers, bean sprouts, broccoli, **served on a hot plate** with sweet potato fries.

♡ 501. **Bun Bo Hue** *b,d* 16,90

DE Bun Bo Hue ist eine Lieblingssuppe von vielen Vietnamesischen. Das Rindfleisch Knochen wird mit den Zitronengras stundenlang gekocht, um eine hausgemachte Brühe zu erhalten, die dann mit Garnelen-paste, Zucker und Chili gewürzt wird, was dieser Suppe einen unglaublichen Geschmack gibt. Die Suppe wird mit gekochtem Rindfleisch, Vietnamesische wurst, sojaprossen und frischen Kräutern serviert.

EN Bun Bo Hue is a favorite soup of many Vietnamese people. The beef is simmered for hours with bones and lemongrass to create a homemade broth, which is then seasoned with shrimp paste, sugar, and chili to give this soup an incredible flavor. The soup is served with cooked beef, Vietnamese sausage, onion and fresh herbs.



SPEZIALITÄTEN

502. Bun Thap Cam *a, b, c, d, e* 15,90

- DE Reismudeln mit Frühlingsrollen und gebratene Rindfleisch mit Zitronengras, Salat, Vietnamesischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen, dazu Chili-Limetten-Fischsauce.
- EN Rice noodles with spring rolls and grilled lemongrass beef, salad, Vietnamese herbs, crispy onions, peanuts, served with chili-lime fish sauce.

★ 503. Bo Ba Fleisch *a, n* 19,90

- DE Die Kombination von drei verschiedenen Fleischarten, Rindfleisch, Hähnchenfilet, Ente mit Gemüsesorten, **serviert auf heißer Platte.**
- EN The combination of three different types of meat, beef, chicken fillet, duck, with vegetables, **served on a hot plate.**

504. Mi Lac Vit Gion *a, n* 16,90

- DE Vietnamesische gebratene Nudeln mit Knuspriger Ente, vietnamesischen Kräutern.
- EN Vietnamese Stir-fried Noodles with Crispy Duck, Vietnamese Herbs.





THỰC ĐƠN

SPEZIALITÄTEN



505.

Vit Dot Ruou *a, d, n*

17,90

DE

Knusprige Ente mit Gemüse und Basilikum flambiert, verfeinert mit Cloud's Sauce **serviert auf heißer Platte.**

EN

*Crispy duck with vegetables and basil, flambéed and Cloud's sauce **served on a hot plate.***

510.

Banh Xeo Vietnam *a, b, c, d, f, n, k*

15,90

DE

Dünner Plannekuchen aus Reismehl verfeinert mit Kurkuma und Kokosmilch, Hähnchen und Garnelen gefüllt dazu Salat, Vietnamesischen Kräutern und Fischesauce.

EN

Vietnamese Pancake (mixture of flour, Crocus and coconut milk) filled with chicken, shrimps, vietnamese Salat and herbs, served with fish sauce.

XAO ME *e, j, n*

DE

Dazu Reis oder Süßkartoffeln.

Fleisch mit saisonalem Gemüse in einer süß-sauren Tamarindensauce, **serviert auf heißer Platte.**

EN

Rice or sweet potatoes

*Meat with seasonal vegetables in a sweet and sour tamarind sauce, **served on a hot plate.***



507. Knuspriges Hähnchen
Crispy Chicken
15,90



508. Garnelen
Shrimps
16,90



509. Knusprige Ente
Crispy Duck
17,90



THỰC ĐƠN

VEGGIE VORSPEISEN

- | | | | |
|-------------|---|-------------------|-------------|
| 600. | Veggie Frühlingsrolle | <i>a, e, f</i> | 5.50 |
| DE | Knusprig frittierte Frühlingsrollen mit Tofu, Glasnudeln, Gemüse und hausgemachtem Dip aus Limettensaft, Chilli, Sojasauce. | | |
| EN | <i>Crispy deep-fried spring rolls with tofu, glass noodles, vegetables and homemade dip made with lime juice, chili, and soy sauce.</i> | | |
| 601. | Veggie Sommerrollen | <i>(a), e, f</i> | 5.90 |
| DE | Reispapier gerollt mit Tofu, Gurke, Salat, Kräutern, Reissfadennudeln, dazu hausgemachter Dip. | | |
| EN | <i>Rice paper rolled with tofu, cucumber, herbs, rice vermicelli, served with homemade dip.</i> | | |
| 602. | Veggie Dumpling | <i>(a), f</i> | 5.90 |
| DE | Gefüllte Teigtaschen mit Tofu. | | |
| EN | <i>Stuffed tofu dumplings.</i> | | |
| 604. | Veggie Green Dragon | <i>a, f, l, j</i> | 6.50 |
| DE | Frittierter Tofu in einem Mantel aus grünem Jungreis mit hausgemachter Dip. | | |
| EN | <i>Fried tofu in a coat of green young rice with sweet sauce.</i> | | |





THỰC ĐƠN

VEGGIE SUPPEN & SALATE

- 700. Sup Chua *f* 5.50**
DE Tom-Yum Paste, Brokkoli, Ananas, Zwiebeln, Zitronengras, Kräutern und mit Tofu.
EN Tom-Yum paste, broccoli, pineapple, onions, lemongrass, Vietnamese herbs and tofu.
- 706. Mango Salat *e* 6.90**
DE Mangostreifen, Karotten, Salat, Lauchzweibeln, Vietnamesischen Kräutern, Erdnüsse und hausgemachte sause.
EN Mangostrips, carrots, salad, spring onions, Vietnamese herbs, peanuts and homemade sause.
- 708. Edamane *g* 6.50**
DE Gesalzene Bohnen in Knoblauchbutter verfeinert.
EN Salted beans refined in garlic butter.





THỰC ĐƠN

VEGGIE HAUPTGERICHT

- 800. Pho Ha Noi Chay** *f* **13.50**
- DE Pho Ha Noi Chay ist eine kräftige Suppe mit Reisbandnudeln, Gemüse, Tofu und Kräutern. Dies ist das Originalrezept wie es heute noch in Ha-Noi's Straßenküchen serviert wird.
- EN *Veggie Pho Soup served with tofu and vegetables is a hearty soup with rice noodles, tofu and herbs. This is the original recipe as it is still served in Ha Noi's street kitchens today.*
- 801. Bun Nam Bo Chay** *e,f,a* **12.90**
- DE Gebratener Tofu in Chilli - Zitronengras, gerösteten Zwiebeln mit Wildkräutern, Salat, gerösteten Erdnüssen, dazu Chili-Limetten Sojasauce.
- EN *Stir-fried tofu in chili lemongrass, roasted onions with wild herbs, salad, roasted peanuts, served with chili-lime-soy sauce.*
- 802. Bun Nem Chay** *a,e,f* **12.90**
- DE Reisnudeln mit knusprig frittierten vegetarischen Frühlingsrollen (gefüllt Tofu) und Salat, Vietnamesischen Kräutern, Röstzwiebeln, dazu Chili-Limetten-Sojasauce.
- EN *Rice noodles with veggie spring rolls, salad, roasted onions and Vietnamese herbs, roasted peanuts, served with chili-lime-soy sauce.*





THỰC ĐƠN

VEGGIE HAUPTGERICHT

- 803. Bun Thap Cam Chay** *a, e, f* 13.90
- DE Reismudeln mit Veggie Frühlingsrollen und gebratem Tofu mit Zitronengras, Salat, geröstetem Zwiebeln und Vietnamesischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, dazu Chili-Limetten-Sojasauce.
- EN Rice noodles with Veggie spring rolls and stir-fried tofu with lemongrass, salad, roasted onions, Vietnamese herbs, roasted peanuts, served with chili-lime soy sauce.
- 807. Curry Sai Gon Tofu** *e, f* 12.90
- DE Hausgemachter gelber Curry in Kokosmilch mit Erdnüssen, Zwiebeln, Broccoli, Paprika mit Tofu.
- EN Homemade Yellow Curry in Coconut Milk with peanuts, onions, broccoli, bell peppers with tofu.
- 808. Roter Curry Topf** *f* 12.90
- DE Hausgemachter roter Curry in Kokosmilch mit Zwiebeln, Broccoli, Paprika mit Tofu.
- EN Homemade Red Curry in Coconut Milk with onions, broccoli, bell peppers with tofu.
- 809. Com Chay** *f* 13.50
- DE Gebratener Reis mit Tofu in Wok, Weißkohl, Junge Erbsen Karotte und Vietnamesischen Kräutern.
- EN Stir-fried rice with tofu in wok, white cabbage, young peas, carrots, and Vietnamese herbs.

VEGGIE GEBRATENE NUDELN *f*

- DE Gebratene Nudeln, Gemüse, Bohne, Karotten, Zwiebeln, Tofu mit:
- EN Stir-Fried noodles, vegetables, bean, carrots, onions, tofu with:

804. Udon
Udon
12.90

805. Reisbandnudeln
Rice noodles
12.90

806. Glasnudeln
Glass noodles
13.90



THỰC ĐƠN

TOFU MIT REIS

- 901. Tofu Xao Toi** *f* 12.90
- DE Gebratener Tofu mit Gemüse, Knoblauch, dazu Reis.
- EN *Tofu with vegetables, garlic, served with rice.*
- 902. Tofu Om Gung** *f* 12.90
- DE Gebratener Tofu mit Gemüse, Ingwer, dazu Reis.
- EN *Tofu with vegetables, ginger, served with rice.*
- 903. Tofu Xao La Que** *f* 12.90
- DE Gebratener Tofu mit Gemüse, vietnamesischem Basilikum, dazu Reis.
- EN *Tofu with vegetables, Vietnamese basil, served with rice.*
- 904. Tofu Xao Me** *e, j, f* 13.90
- DE Gebratener Tofu mit Gemüse und hausgemachter Tamarindensauce.
- EN *Tofu with Vegetables and Homemade Tamarind Sauce.*
-  **905. Tofu Xao Xa Ot** *f* 14.50
- DE Gebratener Tofu, Kokosmilch, Chili-Lemongrass, frisches Gemüse aus der Saison und Zwiebeln.
- EN *Tofu, coconut milk, chili lemongrass, fresh seasonal vegetables and onions.*



CLOUD VIETNAM RESTAURANT

Vietnam & Asian Cuisine

Wichtiger Hinweis :

Keine Abgabe von Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren.

Keine Abgabe von Spirituosen, Likören und Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren. Im Zweifel werden wir vor Verkauf von Alkohol den Ausweis vorlegen lassen. §9 Jugendschutzgesetz (JuSchG)

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Euro.

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst
- 14 Säuerungsmittel
- 15 enthält eine Phenylalaninquelle
- 16 Stabilisatoren
- 17 Taurin

Deklarationspfl ichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide(Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel).
- 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 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- h Schalenfrüchte i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- l Schwefeldioxid und Sulphite.
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugniss
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.