



feine vietnamesische Küche

Wir verwöhnen Sie mit einer traditionellen und authentischen vietnamesischen Küche, sowie mit kulinarischen Genüssen nach eigener Kreativität, die mit Sicherheit Ihren Gaumen erfreuen lassen.

Für welche Speise Sie sich auch immer entscheiden – wir garantieren, dass jedes Gericht Ihrer Wahl sorgfältig und mit qualitativ hochwertigen Zutaten, sowie ausgewählten natürlichen Aromen zubereitet wird.

Ob Sie nun zum Lunch vorbeikommen, sich abends mit einem Drink entspannen oder einfach gemütlich mit Ihrer Familie dinieren wollen.

Das *Quán TRE* strebt nach der Erfüllung eines simplen Gedanken “ich bin in Vietnam”.

Lassen Sie sich von unserer vietnamesischen Küche inspirieren und verwöhnen. Wir freuen uns auf Sie.

TRE - Bambus Anders als viele Leute denken, ist Bambus kein Baum sondern eine Grassorte. Bambus ist zu 100 % abbaubar und somit nicht umweltverschmutzend. Da Bambus eine sehr schnell wachsende Grassorte ist und öfters geerntet werden kann, ist es ein ökologisch vertretbares Produkt. Jedes Jahr produziert die Mutterpflanze neue Stämme, die in kurzer Zeit zur vollen Größe heranwachsen.

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine Schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

About the allergenic ingredients and processing aids contained in our products, we like to give you information verbally. A written documentation can always be viewed

Vorspeisen

- | | | |
|------------------------------|---|--------|
| 1. Nem
(thịt hoặc chay) | Gebackene Frühlingsrolle mit Hackfleisch oder vegetarisch
<i>Fried springrolls filled with minced pork or vegetarian</i> | 4,00 € |
| 2. Bánh tôm | Knusprig gebackenes Süsskartoffelrösti mit Schrimps
<i>Crispy fried hash brown sweetpotato with shrimps</i> | 4,50 € |
| 3. Gỏi cuốn
tôm thịt | Sommerrollen gefüllt mit Garnelen und
Schweinefleisch oder vegetarisch
<i>Summerrolls filled with shrimps and pork or vegetarian</i> | 4,50 € |
| 4. Bánh Xèo | vietnamesische Crêpes gefüllt mit Garnelen,
Schweinefleisch und Sojasprossen
<i>vietnamese crêpe with prawns, bacon and soybean</i> | 5,50 € |
| 5. Gỏi đu đủ
gà/bò/cá hồi | Grüner Papaya Salat mit Hühnerbrust oder
Rinderstreifen oder Lachs
<i>Green papaya salad with chicken breast or
beef stripes or salmon</i> | 8,50 € |
| 6. Đùi ếch xào | Froschschenkel, gebraten mit Zitronengras,
rotem Pfeffer und Paprika
<i>Pan-fried frog-legs with lemon grass, red and bell pepper</i> | 9,50 € |
| 7. Canh chua | Tamarinden Suppe, Cherrytomaten, Dill und
Frühlingszwiebeln, abgeschmeckt mit einem
Schuss Limettensaft
<i>Vietnamese soup with fish bouillon, cherry tomatoes,
dill, green onions and a shot lime juice</i> | 5,50 € |

Business Lunch (11:30-14:30)

8. Business Lunch Täglich wechselnde Spezialitäten aus Vietnam. 12,00 €
(gedünstet, gebacken, geschmort...)
Daily changing menu with 3-4 different specialities
(sautéed, fried, braised...)

Hauptgerichte

9. Phở bò Vietnamesische Rinder-Nudelsuppe
vietnamese beef noodle soup
- als Vorspeise (*as appetizer*) 7,50 €
als Hauptgericht (*as main dish*) 14,50 €
10. Phở gà Vietnamesische Hühner-Nudelsuppe
vietnamese chicken noodle soup
- als Vorspeise (*as appetizer*) 7,50 €
als Hauptgericht (*as main dish*) 14,50 €
11. Phở xào vietnamesische Reisbandnudeln gebraten mit
Rind **oder** Huhn **oder** Garnelen 14,50 €
vietnamese flat rice noodles pan-fried
with beef or chicken or shrimps
12. Bún chả BBQ Schweinehackbällchen und Schweinebauch
in warmen Dip serviert mit Reisnudeln 15,50 €
und frischen Kräutern
BBQ pork meatballs and pork meat belly in a warm
dip served with rice noodles and fresh herbs

13. Bánh tráng bún thịt nướng	Reispapier zum Selberrollen mit Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern und Dip, dazu gegrillte Spezialitäten (Schwein oder Huhn oder Tofu, mit Gemüse) <i>Roll your own sommer roll with rice paper, rice noodles, salad, fresh herbs, dip, available with porkmeat or, chicken or tofu, with vegetarian skewer</i>	16,00 €
14. Cà ri gà	Rotes Kokonuss-Curry mit Hühnerflügeln & Keulen oder Hühnerbrust zubereitet nach spezieller Art Saigons, dazu Reis <i>Red coconut curry with chicken drumsticks and wings, or chicken breast Saigon-art prepared, served with rice</i>	13,00 €
15. Bánh bao burger	gedämpfte Banh Bao (vietnamesischer Hefeteig) mit Rind oder gegrillter Schweinebauch, eingelegtes Gemüse, eingelegte Zwiebeln, Koriander, Sojakeime, frische Mango und hausgemachte Soßen, serviert mit Süßkartoffel-Chips. <i>steamed Banh Bao (vietnamese leavened dough), beef patty or grilled pork, vietnamese pickled vegetables, pickled red onions, fresh coriander, soy bean, fresh mango and homemade sauces, served with crispy deep-fried sweet potato</i>	12,00 €
16. Món chay hai loại	Vegetarisches Zweierlei: gebratener Tofu mit Zitronengras und rotem Pfeffer sowie Gemüse im knusprigen Teigmantel <i>Vegatarian combo: crispy deep fried tofu in lemon grass and red pepper, combined with vegetables in crispy pastry</i>	12,00 €
17. Vịt quay sốt cà ri	Knusprige Entenbrust auf cremigem Kokos-Curry und Gemüse, verfeinert mit Koriander und gerösteten Erdnüssen. <i>Crispy duck breast on coconut curry with vegetable, coriander and peanuts</i>	15,50 €

18. Sò điệp xào đậu đũa	Jakobsmuscheln gebraten mit Princess Bohnen und Pilzen <i>Stir-fried scallop with princess snaps and mushrooms</i>	19,50 €
19. Cá nướng sốt cà chua	Gegrillter Mekong Süßwasserfisch mit Soße aus frischen Tomaten und Kräutern <i>Grilled Mekong fish with sauce made of fresh tomatoes and herbs</i>	16,50 €
20. Bún bò Nam Bộ	Medium Wok-geschwenkter Rinder-Filetstreifen mit frischen Kräutern, Sojakeimen, Salat, serviert mit dünnen Reismudeln <i>Medium wok-grilled beef stripes with fresh herbs, Soy seeds, salad, served with rice noodles</i>	14,50 €
21. Bò lúc lắc	Feine Rinder-Filetwürfel gebraten mit Zwiebeln und Paprika, serviert auf heißer Platte, Beilage Süßkartoffel-Chips oder Reis <i>Cubed fine stir-fried beef with onions and bell pepper, served on hot plate, available with sweet potatoes-chips or rice</i>	17, 50 €

Dessert

22. Xôi xoài	Vietnamesischer, schwarzer Klebreis mit süßer Mango, verfeinert mit Kokosmilch und gerösteten Erdnüssen. <i>vietnamese, sweet blackrice with mango, coconut milk and roasted peanuts</i>	7,00 €
23. Chuối và táo rán	Gebratene Bananen und Äpfel in knusprigen Teig mit Honig. <i>Fried Banana and apple in crispy paste and honey</i>	5,50 €

- | | | |
|--------------------------|--|--------|
| 24. Chè long nhãn | Lotuskerne und Litschi mit Kokossoße,
verfeinert mit Mandeln.
<i>Lotus seeds and Lychee with coconut sauce,
refined with almonds</i> | 5,50 € |
| 25. Thạch dừa
hoa quả | Kokos-Jelly mit saisonalem frischen Obst
<i>Coconut-jelly with seasonal fresh fruits</i> | 7,00 € |

Getränke

Fruchtiger Erfrischungsmix

- | | | |
|--------------------------|---|--------|
| 26. TRE's
Special Mix | Frisch gepresster Limettensaft, Erdbeermark
und frischer Pfefferminze auf Eis.
verfeinert mit Litschi und süßem Basilikum
<i>This shake contains fresh pressed limejuice,
strawberries and fresh peppermint on the
rocks refined with lychee and sweet basil seeds</i> | 6,00 € |
| 27. Rau má | Süßlich-aromatisches vietnamesisches
Tigerkraut und frische Ananas
<i>Leaves of the delicious and
healthy vietnamese Pennywort plant
(centella Asiatica) and fresh pineapple</i> | 6,50 € |
| 28. Xoài | Mango Shake mit Kokosmilch und
schwarzem Grass Jelly
<i>Mango shake with coconut milk and
black-grass jelly</i> | 6,50 € |

Cocktails

29. TRE's Sling	Black Wood Gin, Rosen Liqueur, Limette, Ginger Beer	9,00 €
30. Nha Trang Crushed	Kumquat, Hendricks Gin, Lime, Thai-Basilikum	9,00 €
31. Hanoi Mule	Grey Goose Wodka, Hanoi Nep Moi, Lime, Thomas Henry Spicy Ginger	10,00 €
32. TRE's Greentea Sour	Belebender Hauscocktail - naturtrüber Apfelsaft, grüner Tee mit frischer Pfefferminze, Holunderblütensirup und Reis-Wodka	8,50 €
33. Saigon Mint Julep	Bulleit Bourbon Whiskey, grüner Tee, Minze, frischer Ingwer, Zitronengrass	9,00 €
34. Fire Maki Mule	Hendricks Gin, Wasabi, Lime, Pfeffer, Ginger Beer	10,00 €

Kühl und Frisch

35. Đá Chanh	Frisch gepresste Limetten, Kumquats, Rohrzucker	0,4 l	6,00 €
36. Đá chanh muối	gepresste, in Salz eingelegte Limetten	0,3 l	6,00 €
37. Ailaike Ice Tea	Bio handgemachter Eistee mit Pfirsich-Mango, Zintronen-Minze oder Ingwer-Orange Geschmack	0,3 l	4,10 €

Tee

38. Trà xanh	Grüntee / Greentea	3,50 €
39. Trà gừng	Ingwertee / Gingertea	4,00 €
40. Trà ướp hoa lài	Jasmintee / Yasmintea	3,50 €

Kaffee

Unser typisch vietnamesischer Kaffee wird auf traditionelle Weise geröstet und nach alten Rezepten mit kondensierter Milch zubereitet
Our typical vietnamese coffee is roasted and prepared according to traditional recipes with rice, soy or condensed milk

41. Cà phê đen nóng ⁴	Schwarzer vietnamesische Kaffee, am Tisch gebrüht <i>Black vietnamese coffee, brewed at table</i>	4,00 €
42. Cà phê sữa nóng ⁴	Schwarzer vietnamesische Kaffee mit kondensierter Milch <i>Black vietnamese coffee with condensed milk</i>	4,50 €
43. Cà phê sữa đá ⁴	Vietnamesischer Kaffee auf Eis und kondensierter Milch <i>Vietnamese coffee on the rocks and condensed milk</i>	4,50 €

44. Kaffee ⁴		3,50 €
45. Espresso ⁴		3,50 €
46. Cappuccino ⁴		3,50 €

Flaschenbiere

47. Tiger Bier	0,33 l	3,90 €
48. Saigon Bier	0,33 l	3,90 €
49. Hanoi Beer	0,33 l	3,90 €
50. Warsteiner herb	0,33 l	2,80 €
51. Warsteiner herb alkoholfrei	0,33 l	2,80 €
52. König Ludwig Weizenbier hell	0,5 l	3,80 €
53. König Ludwig Kristallweizen	0,5 l	3,80 €
54. König Ludwig alkoholfrei	0,5 l	3,80 €

Shots

55. Grey Goose Vodka	2 cl	4,50 €
56. Hendriks Gin	2 cl	4,00 €
57. Monkeys 47 Gin	2 cl	4,50 €
58. Dalwhinnie 15 Years Single Malt	2 cl	5,00 €

Longdrinks

Gin Tonic

59. Monkey 47 Gin - Ventiman's Tonic		8,50 €
60. Blackwood Gin - Goldberg Tonic		8,50 €
61. Hendricks Gin - Dr. Poledoris		8,50 €
62. Grey Goose Wodka	Orangensaft	9,00 €
	Red Bull	9,00 €

Softdrinks

63. Cola (normal ^{2,4} , light ^{2,4,6} , Zero ^{2,4,6})	0,33 l	3,50 €
Fanta ^{1,2} , Sprite ¹ , MezzoMix ^{1,2,4}		
64. Apfelsaftschorle	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,80 €
65. Bionade Hollunder	0,33 l	3,70 €
Bionade Litschi	0,33 l	3,70 €

Säfte

66. Mango	0,2 l	3,20 €
67. Litschi	0,2 l	3,20 €
68. Maracuja	0,2 l	3,20 €
69. Guava	0,2 l	3,20 €
70. Orange	0,2 l	3,20 €
71. Banane	0,2 l	3,20 €
72. Kirsche	0,2 l	3,20 €

Wasser

73. Gerolsteiner Gourmet still	0,25 l	2,40 €
	0,75 l	5,50 €
74. Gerolsteiner Gourmet medium	0,25 l	2,40 €
	0,75 l	5,50 €

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = koffeinhaltig, 5 = chininhaltig, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = mit Taurin

Offene Weine 0,2 l

Weissweine

75. Baden Grauburgunder, Wasenweiler 4,20 €
Ein goldgelbfahrbener, voller, kräftige, saftiger Wein mit feinen Aromen von Steinobst und Kräutern.
76. Rheingau Riesling, trocken, Weingut Sohns 4,50 €
Feingliedriger, trockener, feinfruchtiger und frischer Riesling mit dezenter Säure.
77. Frankreich Chardonnay, trocken, Pierre & Rémy Gauthier 4,20 €
Helles Grüngelb, klassischer Burgunderduft, feine, spritzig, leichte Mandeltöne.

Rotweine 0,2 l

78. Spanien Tempranillo, Merlot, Syrah, Lopez Mecier Cal y Canto, 4,20 €
Ein Wein für jeden Tag. Fruchtig, frisch und weich im Geschmack. Beerig im Aroma. Durch seine wunderschöne frische Frucht ist er auch leicht gekühlt ein toller Hochgenuss.
79. Frankreich, Merlot, Syrah & Cabernet Chavel Rouge, Vin de Pays d'Oc 4,20 €
Fruchtiger, gefälliger, harmonischer und leicht trockener Rotwein aus Südfrankreich.

80. Chile Cabernet Sauvignon, Tocornal Cono Sur, 4,90 €
Central Valley Chile
*Waldfrüchte und etwas Paprika in der Nase,
kräftig am Gaumen, harmonische Struktur, reifes Tannin.*

Roséwein_{0,2 l}

81. Frankreich Chavel Rosé, Chinsault und Syrah 4,10 €
Reizvolle, frische, saftige Frucht und lebendige Art.

Flaschenweine Weiss_{0,75 l}

82. Weissburgunder QbA trocken, 19,50 €
Weingut Bischel, Rheinhessen
*Intensive Ananasaromen verbunden mit
gelben Früchten. Im Geschmack vollmundig,
Aromen von Quitte und Birnen mit viel Frische.*
83. Grauburgunder QbA trocken Basis, 19,00 €
Weingut Weinreich, Rheinhessen
*Exotischer Duft, kandierte Früchte, lebendige Säure.
Elegant und wunderbar mineralisch.
Der Name des Weinguts ist hier Programm.*
84. Riesling SE trocken, Weingut Sohns, Rheingau 17,90 €
*Klassischer, sehr schöner Rheingauriesling von
einem jungen Winzer. Sehr elegante Säure,
Aprikosen- und Weinbergspfirsicharomen, klar und saftig.*

- | | | |
|-----|--|---------|
| 85. | <p>Lugana DOC Ca' de' Rocchi, Gardasee, Italien
 <i>Intensives und anhaltendes Bukett mit Nuancen von grünem Apfel und frischen Kräutern, zart mit fruchtigen Komponenten.</i></p> | 19,90 € |
| 86. | <p>Weißburgunder Anderseits
 Weingut Selsam & Schneider, Franken
 <i>Andere Perspektiven - andere Weine. Durch eine lange kühle Standzeit auf den Schalen werden wertvolle Aromen aus den Beerenhäuten gelöst. Anderseits wird in Stückfässern von 1200 Litern Inhalt mit natürlich vorhandenen Hefen vergoren und erfährt ein ausgedehntes Hefelager.</i></p> | 19,90 € |
| 87. | <p>Sauvignon Blanc Weingut Paul Cluver, Südafrika
 <i>In der Nase viel Mineralität, Stachelbeere vermischt sich mit Paprikaschoten, Passionsfrucht und etwas Kiwi. Hat nichts mit der tropischen Art mancher Übersee-Sauvignons gemeinsam, stilistisch zwischen Loire und Marlborough einzuordnen.</i></p> | 29,50 € |
| 88. | <p>Diel de Diel Weissweincuvée Weingut.
 Schlossgut Diel, Nahe
 <i>Extravagantes Weincuvée von weissen Burgundersorten und Riesling. Feinrassige Frucht, eleganter Nachhall.</i></p> | 33,00 € |

Flaschenweine Rot 0,75 l

- | | | |
|-----|---|---------|
| 89. | <p>U Passimientto Nero D'Avola & Frappato
 Baglio Gibellina, Terre Siciliane
 <i>Wer Ripasso oder Amarone mag, wird diesen Roten lieben! Passimientto wird auch so gekeltert, was ihm Duft von Rosinen verleiht. Am Gaumen ist er seidig und schmelzig mit Aromen von Beeren und Schokolade, weich mit viel Substanz</i></p> | 19,90 € |
|-----|---|---------|

90. Terre di Montelusa Reserva 18,50 €
 Casa Vinicola Calatrasi, Apulien
Satte Farbe, üppige Nase und ein reifer, weicher und von einer dezenten Holznote gekrönter Geschmack sind die inneren Werte dieser Riserva aus der sonnenverwöhnten apulischen DOC-Region Brindisi.
91. Château La Freynelle, Bordeaux AOC, Frankreich 19,50 €
Der Kalkstein-Lehmboden von Château La Freynelle verleiht diesem Wein seinen Charakter. Komplexe Tannine und Aromen von reifen, roten Früchten (schwarze Johannisbeere, Brombeere) zeichnen ihn aus. Wunderbar fruchtig.
92. Rotweincuvée « Einstieg » rot, 18,50 €
 Weingut Winter, Rheinhessen
Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Frühburgunder. Tiefrot mit violetten Reflexen, Im Duft betörende Beerenaromen nach reifen Waldhimbeeren. Im Geschmack bezaubern saftige Kirsch-und Beerenaromen um die Wette.
93. Dimonios Cannonau di Sardegna 33,00 €
 DOC Riserva Cantine Sella&Mosca
Eine Riserva mit warmen und beerigem Geschmack und angenehmen Gewürzaromen. Am Gaumen folgt schliesslich ein intensives und gut strukturiertes Geschmackserlebnis. Hier werden die fruchtigen Nuancen der Nase aufgegriffen und von gut entwickelten Tanninen erstklassig in ein schönes Finale begleitet.

Flaschenweine Rosé 0,75 l

94. Réserve du Cochonnet Rosé, Südfrankreich 18,50 €
Kommt mit einer frisch spritzigen Aromatik mediterraner Kräuter, Gewürze und Südfrüchten ins Glas. Am Gaumen ist der Wein ebenfalls feinfruchtig und leicht würzig.
95. Rosé Cru Classé | Château De L' Aumerade Rosé 29,90 €
Côtes de Provence
Ein fruchtiger, süffiger nach Himbeeren duftender Provencewein. Dieser Wein hat alles, was man von einem klassischen Rosé der Provence erwartet. Einfach der „perfekte Rosé“.

Champagner

96. Champagner Charles Mignon Premier Cru 65.00 €
Ein wunderbar zarter, feinfruchtiger und ausgesprochen harmonischer Champagner, der nach Pfirsich, taufrischen Rosen und feinstem Toast duftet.