



Mũi Né

Restaurant

Original vietnamesische Küche

Hamelner Str. 8
30952 Ronnenberg
Tel.: 05 109 51 55 55

Mui Ne, das neue vietnamesische Restaurant in Ronnenberg. Unsere Philosophie ist es, die Gerichte mit frischen Zutaten, schonend und nach traditioneller Art zuzubereiten, so dass die Aromen voll zur Geltung kommen. Daher verzichten wir auf künstliche Aromen und Glutamat in unserer Küche.

Das Team von Mui Ne wünscht Ihnen eine angenehme Zeit im Mui Ne!

Öffnungszeiten:

Dienstag – Sonntag

12:00 bis 15:00 Uhr

17:30 bis 22:00 Uhr

Montags Ruhetag

Mittagskarte

Dienstag bis Samstag von 12:00 – 15:00 Uhr

Außer Feiertage

Vorspeise: wahlweise eine Suppe oder Mini – Rollen

M1	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei und Gemüse	6,50 €
M2	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Ei und Gemüse	6,50 €
M3	Gebratene Reismudeln mit Rindfleisch, Gemüse und Kräuter	7,90 €
M5	Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse und Kräuter	7,80 €
M6	Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse, Zitronengras und Kräuter	8,80 €
M7	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Ingwer und Kräuter	7,80 €
M8	Knusprige Hühnerbrustfilet mit Mango und Ananas „süß-sauer“	7,80 €
M9	Knusprige Ente mit Gemüse, Kräuter und Ingwer „pikant“	8,90 €
M10	Knusprige Ente mit Mango und Ananas „süß-sauer“	8,90 €
M11	Gebackene Lachsstreifen mit Gemüse, Zitronengras und Kräuter	8,80 €
M12	Gemüseplatte mit frischem Gemüse und Ingwer	7,50 €

Als Beilage reichen wir Duftreis

Suppen

1	Wan-Tan-Suppe mit Pak-Choi und Koriander	3,50 €
2	Gemüsesuppe mit Eierblume „sauer-scharf“	3,00 €
3	Tofu-Suppe mit Tomate und Koriander	3,00 €
5	Curry-Suppe mit Hühnerbrustfiletstreifen und Basilikum	3,50 €
6	Fischsuppe mit Basilikum und Koriander „sauer-scharf“	5,90 €
7	Hühnersuppe mit Kokosmilch, Champignon, Zitronengras und Koriander „sauer-scharf“	3,50 €

Vorspeisen

10	Gebackene Wan-Tan mit Schweinefleisch und Kräuterfüllung	4,00 €
11	Frühlingsrollen vegetarisch „knusprig“	3,90 €
12	Vietnamesische Frühlingsrollen mit Fleischfüllung „knusprig“	4,00 €
13	„Goi Coun Tom“ – Sommerrollen, Reispapierrolle mit Garnelen, Rindfleisch, Gemüse, Ei und Kräuterfüllung „kalt“	4,50 €
15	„Goi Coun Rau“ – Herbstrollen, vegetarisch, Reispapierrolle mit Gemüse, Ei und Kräuterfüllung „kalt“	3,90 €
25	3 gegrillte Hühnerbrustfiletspieße in einer Zitronengras Kräuter Marinade, Sesam und Erdnüssen mit einem gemischten Salat	5,50 €
26	3 gegrillte Rindfleischspieße in einer Zitronengras Kräuter Marinade, Sesam und Erdnüssen mit einem gemischten Salat	5,90 €
28	3 gegrillte Garnelenspieße in einer Zitronengras Kräuter Marinade, Sesam und Erdnüssen mit einem gemischten Salat	6,90 €
29	Gemischter Salat mit Erdnüssen und Sesam	5,00 €

Zu allen Vorspeisen reichen wir die traditionelle vietnamesische Sauce

Nudelsuppe – Pho Viet-Nam

- | | | |
|----|---|--------|
| 30 | Reisbandnudeln mit blanchiertem Rindfleisch, Sojasprossen und frischen Kräutern (Koriander und Basilikum) im mildem Fleischfond | 8,90 € |
| 31 | Reisbandnudeln mit Hühnerbrustfilet, Sojasprossen und frischen Kräutern im mildem Fleischfond | 7,90 € |
| 32 | Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen, Sojasprossen und frischen Kräutern im mildem Fleischfond | 9,80 € |

Nudelgerichte – Bun Mui Ne

- | | | |
|----|--|--------|
| 35 | Reisnudeln „Bun“ – mit in Zitronengras mariniertem Rindfleisch, Sojasprossen, Zitronengras, Erdnüssen, Sesam und frischen Kräutern | 8,50 € |
| 36 | Reisnudeln „Bun“ – mit in Zitronengras marinierten Hühnerfleisch, Sojasprossen, Zitronengras, Erdnüssen, Sesam und frischen Kräutern | 8,50 € |
| 37 | Reisnudeln mit vietnamesischen Frühlingsrollen, Sojasprossen, Erdnüssen, Sesam und frischen Kräutern | 8,50 € |

Die Nudelgerichte werden lauwarm serviert und dazu reichen wir die traditionelle vietnamesische Sauce

Bratnudeln und Bratreis

50	Reisnudeln mit Garnelen, Tofu, Ei, Erdnüssen, Gemüse und frischen Kräutern „pikant“	13,50 €
51	Eiernudeln mit Hühnerfleisch, Gemüse, Sojasprossen und frischen Kräutern	8,90 €
52	Reisnudeln mit Rindfleisch, Pak Choi, Gemüse, Sojasprossen und frischen Kräutern	10,80 €
55	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Gemüse und frischen Kräutern	8,50 €

Ente

60	Knusprige Ente mit Mango, Ananas und Paprika in einer „süß-sauer“ Sauce	13,50 €
61	Gebratenes Entenfleisch mit Gemüse und Basilikum mit einer „grünen-Pfeffer“ Sauce	13,50 €
62	Knusprige Ente mit Pak Choi, Gemüse, frischer Ingwer und Koriander in einer „pikanten“ Sauce	13,80 €

Rind

70	Gebratenes Rindfleisch „Bo Xao Rau Cai“ mit Gemüse, eingelegtem Ingwer und frischen Kräutern in einer „pikanten“ Sauce	11,80 €
71	Gebratenes Rindfleisch „Bo Xao Curry“ mit Sesam, Zitronengras, Kokosmilch, frischen Kräutern und Curry Paste	11,80 €
72	Gebratenes Rindfleisch mit Pak Choi, frischen Ingwer und Koriander	12,80 €

Schwein

- 73 Gebratenes Schweinefilet „Heo Xao Rau Cai“ mit Gemüse, eingelegtem Ingwer und frischen Kräutern in einer „pikanten“ Sauce 10,50 €
- 75 Gegrillter Schweinenacken auf einem Salatbett mit Zitronengras, Ingwer, Sesam, Erdnüssen und frischen Kräutern mit der vietnamesischen Sauce lauwarm serviert 10,50 €

Huhn

- 76 Gebratene Hühnerbrustfilets „Ga Xao Rai Cai“ mit Gemüse, eingelegtem Ingwer und frischen Kräutern in einer „pikanten“ Sauce 10,80 €
- 77 Gebratene Hühnerbrustfilets „Ga Xao Curry“ mit Sesam, Zitronengras, Kokosmilch, frischen Kräutern und Curry Paste 10,80 €
- 78 Gebackene Hühnerbrustfilets „Ga Chien Xoai“ mit Mango, Gemüse, eingelegtem Ingwer und frischen Kräutern in einer „süß-sauer“ Sauce 11,80 €

Fisch

- 80 Leicht gebackene Garnelen „Tom Cari Xoai“ mit Mango, Zwiebeln, Stangensellerie, Karotten, Kokosmilch, frischen Kräutern, Sesam und Curry Paste 17,50 €
- 81 Saison Fisch mit Gemüse, Ingwer und frischen Kräutern in einer „süß-sauer“ Chili Sauce 14,90 €
- 82 Leicht gebackenes Lachsfilet mit Mango, Ananas, Paprika, Karotten und eingelegtem Ingwer in einer „süß-sauer“ Chili Sauce 13,90 €
- 83 Leicht gebackener und gebratener Tintenfisch mit Tomaten, Stangensellerie, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischen Kräutern in einer „pikanten“ Sauce 13,90 €

Vietnamesische Spezialitäten Mui Ne

- V1 „Bo Ne“ – Rindfleisch mit Zwiebeln, Karotten, Paprika, Porree, Zitronengras, Chili und frischen Kräutern in einer „grünen Pfeffer“ Sauce flambiert 14,80 €
- V2 „Ga Chien Ron“ – gebackene und im Wok gebratene Hühnerbrustfiletstreifen mit Zwiebeln, Karotten, Paprika, Porree, Limettenblätter und frischen Kräutern in einer „Zitronengras“ Sauce flambiert 13,80 €
- V3 Knusprige Ente mit Zwiebeln, Karotten, Paprika, Porree, eingelegtem Ingwer und frischen Kräutern in einer „pikanten Knoblauch“ Sauce flambiert 14,80 €
- V5 „Tom Chien Xu“ – Gebackene Garnelen mit Zwiebeln, Stangensellerie, Karotte, Limettenblätter und Zitronengras in einer „Ingwer“ Sauce flambiert 18,80 €
- V6 „Thit de Cari“ – Lamm Curry mit Gemüse, Sesam, Erdnuss, Ingwer, Sternanis und Zimt in einer „pikanten Kokosmilch Curry“ Sauce flambiert 15,80 €

Vegetarische Gerichte

85	Gebratene Bandnudeln mit Tofu, Gemüse und frischen Kräutern in einer „pikanten“ Sauce	8,50 €
87	Gebratenes Gemüse – Champignon, Karotten, Paprika, Sojasprossen, Stangensellerie und Ingwer mit „Hoisin“ Sauce	8,50 €
88	Gebratenes Gemüse – Tofu, Champignon, Karotten, Paprika, Sojasprossen, Stangensellerie und Ingwer in einer „Austern“ Sauce	9,50 €
89	Gebackener Tofu mit Chili, Ingwer, Zitronengras, Knoblauch, gerösteten Erdnüssen und frischen Kräutern	9,50 €

Kinder Gerichte

(Kinder bis 12 Jahre)

91	Hähnchen „süß-sauer“ oder „pikant“ (Reis oder Pommes als Beilage)	5,90 €
92	Ente „süß-sauer“ oder „pikant“ (Reis oder Pommes als Beilage)	6,90 €
93	Bratnudeln mit Hühnerfleisch	5,50 €

Beilagen

501	Gebratener Reis mit Gemüse und Ei	3,00 €
502	Gebratene Nudeln mit Gemüse und Ei	3,00 €
503	Hausgemachte Pommes Frites	3,00 €

Dessert

601	Bananen flambiert in braunem Zucker, Erdnüssen und Sesam	5,00 €
602	FrISChe Ananas flambiert in braunem Zucker, Erdnüssen und Sesam	5,00 €
603	Gebackene Bananen mit Honig, Erdnüssen und Sesam	4,00 €

Getränke

Bier vom Fass

Gilde Ratskeller	0,30l	2,30 €
	0,40l	2,90 €
Alsterwasser	0,30l	2,30 €
	0,40l	2,90 €

Flaschenbiere

Franziskaner Weizen	0,50l	3,70 €
Franziskaner Weizen ^{alkoholfrei}	0,50l	3,70 €
Krombacher Dunkel	0,33l	2,60 €
Becks -alkoholfrei-	0,33l	2,30 €
Malzbier	0,33l	2,20 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{2, 3}	0,33l	2,60 €
Coca Cola Light ^{2, 3, 4, 5}	0,33l	2,60 €
Fanta ²	0,33l	2,60 €
Sprite	0,33l	2,60 €
Mezzo mix ^{1, 2, 5}	0,33l	2,60 €
Bitter Lemon ¹	0,20l	2,20 €
Mineralwasser	0,25l	2,00 €
	0,75l	4,90 €

Säfte

Orangensaft	0,20l	2,20 €
Traubensaft -rot-	0,20l	2,20 €
Apfelsaft	0,20l	2,20 €
Apfelschorle	0,30l	2,50 €
	0,40l	3,50 €

Warme Getränke

Vietnamesischer Kaffee		2,50 €
Schwarzer Tee	Glas	2,00 €
Jasmin Tee	Kännchen	2,50 €
Ingwer Tee	Kännchen	2,50 €
Grüner Tee	Kännchen	2,50 €

Offene Weine -weiß-

Silvaner trocken	0,20l	4,40 €
Pinot Grigio	0,20l	4,40 €
Chardonnay	0,75l	13,90 €
Gutedel	0,75l	14,90 €
Weinschorle	0,20l	3,80 €

Offene Weine -rot-

Muntpulciano	0,20l	4,40 €
	0,75l	14,90 €
Trollinger	0,20l	4,40 €

Offene Weine -rosé-

Portugieser	0,20l	4,40 €
-------------	-------	--------

Aperitifs

Aperol Spritz ¹	0,20l	4,40 €
Wodka Lychee	5 cl	3,00 €
Bommie Lychee	5 cl	3,00 €
Pflaumenwein kalt	5 cl	3,00 €
Pflaumenwein heiß	5 cl	3,00 €

Spirituosen

Vietnamesischer Wodka	2 cl	2,20 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,20 €
Bommerlunder	2 cl	2,20 €
Fernet Branca	2 cl	2,20 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,20 €
Johnnie Walker	2 cl	4,00 €
Kaoliang – Reisschnaps	2 cl	2,50 €
Rosenlikör	2 cl	2,50 €
Whisky Cola	2 cl	4,00 €

1) chininhaltig 2) mit Farbstoff 3) koffeinhaltig 4) mit Süßungsmitteln (enthält Phenylalanin) 5) mit Konservierungsstoff

Hinweise für Allergiker

Nach VO (EG) 1169/2011

<u>Allergenkennzeichnung</u>	<u>Enthalten in Speise (Nummer auf der Speisekarte)</u>
Glutenhaltiges Getreide	M8, M9, M10, 1, 10, 11, 12, 51, 60, 61, 62, 78, V2, V3, 91, 92, 93, 502, 601, 602, 603
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	13, 32, 50
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	M1, M2, M3, 1, 2, 13,15, 50, 51, 52, 55, 501, 502
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Alle Gerichte (ausgenommen Dessert)
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	25, 26, 28, 29, 35, 36, 37, 50, 75, V6, 89, 601, 602, 603
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6, 7, 30, 31, 32, 35, 36, 37, 50, 51, 52, 85, 87, 88, 89
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	5, 7, 71, 77, 80, V6
Schalenfrüchte	---
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	1, 2, 61, 80, 81, 83, V5, 87, 88
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	---
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	25, 26, 28, 29, 35, 36, 37, 71, 75, 77, 80, V6, 87, 601, 602, 603
Schwefeldioxid und Sulfite	---
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	---
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	88

<u>Zusatzstoffe</u>	<u>Enthalten in Speise (Nummer auf der Speisekarte)</u>
E621	5, 6, 7

Hinweise zur Allergenkennzeichnung und Zusatzstoffen die in unseren Speisen und Getränken Verwendung finden entnehmen Sie bitte den letzten Seiten unserer Speisekarte.