

HUBERTHA

Café / Restaurant



HERZLICH WILLKOMMEN IM HUBERTHA.

Vietnam ist ein Land, welches die Natur reich mit duftenden Blumen und schmackhaftem Obst beschenkt hat.

Durch die schöpferischen Hände der Einwohner werden die unzähligen Naturprodukte zu einzigartigen Gerichten verarbeitet.

In jedem Landesteil, selbst kleinsten Orten, finden sich Spezialitäten, die sich von der Art ihrer Zubereitung bis zu den Bräuchen des Genießens von den anderen unterscheiden und kulturelle Eigenheiten aufweisen.

In unserem Restaurant finden Sie diese Vielfältigkeit an originalen vietnamesischen Speisen aus ganz Vietnam - mit frischem Gemüse und Fleisch, und originalen Gewürzen und Kräutern.

Wir achten natürlich auf eine gesunde Ernährung und verwenden deshalb kein Glutamat.

Die meisten unserer Gerichte können auch vegetarisch oder vegan zubereitet werden.

An Wochenenden bieten wir ein abwechslungsreiches Brunch mit ausgesuchten Spezialitäten.

Wir freuen uns Ihnen unsere kulinarische Kultur näher bringen zu können und wünsche Ihnen viel Spaß beim Eintauchen in die Kunst des vietnamesischen Essens und Trinkens.

Ihr HUBERTHA Team.

OFFEN AM MO. AB 16 UHR SOWIE DI. BIS SO. VON 11:30 BIS 22 UHR

open Monday from 4 pm and Tuesday until Sunday from 11.30 am until 10 pm

GETRÄNKE / DRINKS

KAFFEE / COFFEE SPECIALTIES

Espresso (7)	2,00
doppelter Espresso (7) / double espresso	3,00
Espresso Macchiato (7)	2,20
Kaffee (7) / coffee americano	2,20
Milchkaffee (7) / milk coffee	3,00
Latte Macchiato (7)	3,00
Cappuccino (7)	2,50

TEE / TEAS

Ingwer / ginger	2,90
Ingwer-Minze-Limette / ginger, mint and lime	2,90
Ingwer-Minze-Orange / ginger, mint and orange	2,90
Jasmin (7) / jasmine tea	2,90
Grüntee (7) / green tea	2,90
Schwarztee / black tea (Ceylon, Earl Grey)	2,90

HEISSGETRÄNKE / HOT BEVERAGES

heiße Milch mit Honig / hot milk with honey	2,90
heiße Schokolade / hot chocolate	2,90
heiße Zitrone / hot lemon drink	2,90

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE / FRESH JUICES

Orangensaft (0,3l) / freshly squeezed orange juice	3,90
Huberthas Tropical Karotte-Orange-Ananassaft (0,3l) carrot-orange-pineapple juice	3,90
Huberthas Paradise Ingwer-Apfel-Limettensaft (0,3l) ginger-apple-lime juice	3,90
Huberthas Indian Summer Apfel-Karotten-Limettensaft (0,3l) apple-carrot-lime juice	3,90

HUBERTHA
Café / Restaurant



GETRÄNKE / DRINKS

LIMONADEN / REFRESHER

Chanh Da	3,90
Limette, Rohrzucker und Mineralwasser mit Eis lime, brown sugar, sparkling water, ice	
Che Xanh	3,90
Grüner Tee mit Limette, Rohrzucker und Eis iced green tea with lime and brown sugar	
Saftschorle (Apfel, Orange) (0,4l)	3,40
fruit juice spritzer (apple, cherry)	
Minzlimonade / homemade mint lemonade	3,90
Mango Lassi (0,3l)	3,90

SOFTDRINKS

Fritz Kola (0,33l)	2,80
Fritz Kola (0,33l) zuckerfrei / sugar free	2,80
Fitz Limo Orange (0,33l) / orange lemonade	2,80
Fritz Limo Zitrone (0,33l) / lemon lemonade	2,80
Mineralwasser (0,25l) / still or sparkling water	2,80
Mineralwasser (0,75l) / still or sparkling water	5,90

BIER / BEER

Radeberger vom Fass (0,33l / 0,5l) / draft beer	2,80 / 3,80
Büble Hefeweizen vom Fass (0,33l / 0,5l) / white draft beer	2,80 / 3,80
Alkoholfreies Hefeweizen (0,5l) / non-alcoholic white beer	3,80
Becks alkoholfrei (0,33l / 0,5l) / non-alcoholic wheat beer	3,00 / 3,80
Saigon	3,00
Tiger	3,00

WEINE | WEINE

Grauburgunder trocken (0,1l / 0,2l) / dry white wine	3,10 / 4,90
Merlot trocken (0,1l / 0,2l) / dry red wine	3,10 / 4,90

HUBERTHA
Café / Restaurant



SPEISEN / MEALS

*bis 21.30 Uhr / until 9.30 pm

KLEINE SUPPEN

- 1. Sup Sua Dua** **3,90**
Kokossuppe mit Hühnchen, Zucchini, Cherry Tomaten, Kaiserschoten, Okra, Galgant, frischen Zitronenblättern und Thaibasilikum
coconut soup with chicken, zucchini, cherry tomatoes, fresh lemon leaves, galangal and thai basil
- 2. Sup Chay** **3,90**
aromatische vegetarische Brühe mit Glasnudeln, Tofustreifen, Morcheln, Shiitake Pilzen und Frühlingszwiebeln
light vegetarian broth with glass noodles, tofu morels, shiitake mushrooms and scallions
- 3. Sup Ca** **3,90**
erfrischend-säuerliche Zitronengrassuppe mit Lachs, Tomaten, Zucchini & Frühlingszwiebeln und Dill (pikant)
refreshing tangy lemongrass soup with salmon, tomatoes, zucchini, scallions and dill (mildly spicy)

VORSPEISEN / APPETIZER

- 10. Edamame** **3,90**
gesalzene, gedämpfte Sojaschoten / salty, steamed soy bean
- 11. Ha Cao (c, m)** **3,90**
gedämpfte Teigtaschen / steamed dumplings
*mit Garnele / with shrimps
*mit Tofu / with tofu
*mit Huhn / with chicken

HUBERTHA
Café / Restaurant



VORSPEISEN / APPETIZER

- 15. Xoi** **3,90**
Klebreiskugel mit Schweinehackfleisch und Mungbohnenfüllung und Röstzwiebeln / sticky rice ball filled with minced pork meat and mungo beans
- 16. Banh Bao (a, c)** **3,90**
gedämpfter Hefeknödel gefüllt mit Glasnudeln, Shiitake Pilzen und Ei / steamed bun, glass noodles, shiitake mushrooms and egg

*mit Schweinefleisch / with pork
*mit Soya Geschnetzeltem / with water chestnut and minced soya
- 20. Nem Ha Noi (a)** **3,90**
Frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Morcheln und Shiitake Pilzen
(2 Stk.) / fried spring rolls filled with glass noodles, morels and shiitake mushrooms (2 pcs.)

*mit Schweinefleisch / with minced pork
*mit Tofu / with tofu
- 22. Nem Sai Gon (b)** **3,90**
Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Eisbergsalat, Sojasprossen, frischen Kräutern und Erdnüssen (2 Stk.)
summer rolls filled with rice noodles, lettuce, bean sprouts, fresh herbs and roasted peanuts (2 pcs.)

*mit Huhn / with chicken
*mit Tofu / with tofu
- 24. Ga Xien Sa Te (b)** **3,90**
Hühnchen Sate Spieße mit Erdnusssauce (3 Stk.)
fried chicken skewers served with peanut sauce (3 pcs.)



SALATE / SALADS

- 30. Nom Du Du (b)** **7,50**
Papaya Salat mit hausgemachtem Dressing, frischen Kräutern und Erdnüssen
green papaya salad with home made dressing, fresh herbs and roasted peanuts

*mit getrockneten Garnelen / with dried shrimps
*mit Tofu / with tofu
- 32. Nom Xoai (b)** **7,50**
grüner Mangosalat mit Gurke, Sojasprossen, Karotten, frischen Kräutern und Erdnüssen
green mango salad with cucumber, bean sprouts, carrots, fresh herbs and roasted peanuts

*mit Huhn / with chicken
*mit Tofu / with tofu
- 34. Nom Xu Hao (b)** **6,50**
Kohlrabi-Karotten Salat mit hausgemachtem Dressing, frischen Kräutern und Erdnüssen
kohlrabi-carrot salad with home made dressing, fresh herbs and roasted peanuts
- 35. Nom Rong Bien (h)** **6,50**
Seetangsalat mit weißen Morcheln und Sesam
seaweed salad Salad with white morels, sesame
- 36. Nom Bo (b, h)** **7,50**
gegrilltes, mariniertes Rindfleisch auf buntem Pflücksalat mit Zitronengrass, Chili, Erdnüssen und hausgemachtem Limettendressing
grilled, marinated beef on a mixed salad with lemongrass, chili, peanuts and homemade lime dressing



HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

50. Bun Nem (a, b) 8,90

zwei Frühlingrollen mit Reisnudeln, gemischtem Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und hausgemachtem Dressing
two fried spring rolls with vermicelli noodles, mixed salad, fresh herbs, roasted peanuts and homemade dressing

51. Bun Bo Nam Bo (b) 8,90

Reisnudeln auf frischem Salat, dazu mit Zitronengras angebratenes Rindfleisch, asiatische Kräuter, Erdnüsse und hausgemachtes Dressing
vermicelli noodles, stir-fried lemongrass, beef, mixed salad, fresh herbs, roasted peanuts and homemade dressing

*mit Huhn / with chicken

*mit Tofu / with tofu

53. Hubertha Bo Luc Lac (a, b) 9,90

gebratenes Rindfleisch mit Tomate, Gurke, Zwiebel, Chili, Zitronengras und Knoblauch, dazu Duftreis
roasted beef with tomatoes, cucumbers, onions, chili, lemongrass and garlic, served with fragrant rice

54. Vit Dac Biet Chao Nong (a) 14,90

auf heißer Platte serviert: knusprig gebackene Ente auf gebratenem Hähnchen, Rind und unterschiedlichem Gemüse
served on a sizzling platter: crispy duck on stir-fried vegetables, chicken and beef

55. Tom Can Tay (g) 9,90

Garnelen mit buntem Gemüse gebraten mit Sellerie, Tomaten, Knoblauch und Ingwer
stir fried shrimps, vegetables with celery, tomatoes, garlic and ginger



HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

56. Ca Hoi Xot (h) 11,90

gegrilltes Lachsfilet mit Teriyaki Sauce, frischem Salat, eingelegtem Ingwer und Sesam, dazu Duftreis
grilled salmon filet with teriyaki sauce, fresh salad, served with ginger and sesame, fragrant rice

57. Ga Nuong La Chanh 8,90

gegrillte, marinierte Hähnchenbrust mit frischen Zitronenblättern auf buntem Gemüse, dazu Duftreis
marinated chicken breast in fresh lemon leaves, grilled and served with stir-fried vegetables, fragrant rice

58. Dau Sot Ca Chua (j) 8,90

Tofu in frischer Tomatensauce, Frühlingszwiebeln und Koriander, Duftreis
tofu with fresh tomatoe sauce, spring onion and coriander, fragrant rice

59. Pho

Kräftige, hausgemachte Reisbandnudelsuppe mit Sojasprossen, Ingwer, frischem Koriander & Frühlingszwiebeln
homemade broth with ribbon noodles, fresh ginger, bean sprouts, cilantro and scallions

*mit Rind / with tender beef 8,90

*mit Huhn / with chicken 8,90

*mit Tofu / with tofu 8,90

62. Sot Me

Pak Choi mit Tamarindensauce, dazu Duftreis
Pak choi with tamarind sauce, with fragrant rice

*mit Rind / with beef 8,90

*knusprige Ente / with crispy duck 9,90



64. Udon Xao

gebratene Udonnudeln mit buntem Gemüse
fried udon noodles with mixed vegetables

*mit Rind / with beef	8,90
*mit Huhn / with chicken	8,90
*mit Tofu / with tofu	8,90

67. Kaeng Masaman

gelbes Thai Curry mit Kokosmilch, Erdnüssen und buntem Gemüse
yellow Thai curry with coconut milk, peanuts and mixed vegetables

*mit Ente / with duck	9,90
*mit Garnelen / with shrimps	9,90
*mit Rind / with beef	8,90

70. Vit Peking

knusprig gebackene Ente mit eingelegtem Ingwer in Teriyaki Sauce und buntem Gemüse, dazu Duftreis
crispy baked duck with pickled ginger in teriyaki sauce and mixed vegetables, with fragrant rice

9,90

71. Bun Bo La Lot

gegrilltes, in Betelblätter gewickeltes, mariniertes Rinderhack, Reisnudeln mit buntem Salat, Erdnüssen und hausgemachtem Dressing
grilled, marinated minced beef, wrapped in betel leaves, with vermicelli noodles, mixed salad, roasted peanuts and homemade dressing

8,90

NACHTISCH / DESSERT

80. Bánh Rán (h)

frittierte Sesambällchen mit süßer Mungobohnenfüllung und Mochi Eis
fried sesame balls with sweet mung bean filling and Mochi ice

4,50

81. Chuoi Chung (b,h)

gedämpfte Banane in gesüßter Kokosnussmilch, belegt mit Sesam und Erdnüssen
steamed banana in sweetened coconut sauce and sesame-peanut topping

3,90

HUBERTHA
Café / Restaurant



WIR EMPFEHLEN / WE RECOMMEND

- 90. Vit Om Nam (a)** **9,90**
geschmorte Ente mit Shitake Pilzen, Champignons, Ingwer und grünen Zwiebeln, dazu Glasnudeln
fried crispy duck with Shitake, champignons, ginger and green onions, glass noodles
- 91. Bo Sot Tieu Den (j)** **9,90**
gegrilltes Rindfleisch mit Paprika und Champignons, grünen Zwiebeln, schwarzem Pfeffer, dazu Duftreis
stir-fried beef, red pepper, champignons, green onions, black pepper and aromatic rice
- 92. Tom Xao Hat Dieu (j, m)** **10,90**
gebratenes Garnelen, Cashew Nüsse mit buntem Gemüse, scharf dazu Duftreis
stir fried shrimps with cashew nuts, mixed vegetables, spicy, with aromatic rice
- 93. Mi Udon (j)** **8,90**
Udonnudelsuppe mit Lachs, Shitake Pilzen, Sojasprossen, Koriander und Kim Chi
udon nuddle soup with salmon, Shitake soja sprouts, coriander and Kim Chi
- 94. Vit Curry (b)** **9,90**
gebackene Ente in gelbem Thai Curry mit buntem Gemüse, dazu Duftreis
backed crispy duck, yellow Thai curry, mixed vegetables, aromatic rice
- 95. Dorade Teriyaki (a, h)** **10,90**
gegrilltes Doradenfilet in schmackhafter, hausgemachter Teriyaki Sauce, mit buntem Salat, eingelegtem Ingwer, Sesam, dazu Duftreis
grilled bream in homemade savoury Teriyaki sauce, mixed salad, pickled ginger and sesame, with aromatic rice
- 96. Hubertha Dorade (h)** **10,90**
gebackenes Doradenfilet, mit buntem Gemüse in gelbem Curry, Kokosmilch, dazu Duftreis
backed bream in yellow curry, mixed vegetables and aromatic rice



ALLERGIE INFORMATIONEN / NUTRITIONAL INFORMATION

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

- 1= Konservierungsstoff / preservative
- 2= Geschmacksverstärker / flavor enhancer
- 3= Antioxidationsmittel / anti-oxidant
- 4= Farbstoff / dye
- 5= Phosphat / phosphate
- 6= Süßungsmittel / artificial sweetener
- 7= Koffeinhaltig / caffeine
- 8= Chininhaltig / quinine

ALLERGENE / FOOD ALLERGENS

- a= Ei / egg
- b= Erdnuss / peanuts
- c= Gluten / gluten
- d= Lupine / lupin
- e= Milchprodukte / dairy
- f= Schalenfrüchte / nuts
- g= Sellerie / celery
- h= Sesam / sesame
- j= Soja / soy
- m= Krebstiere / shellfish

VEGANE ALTERNATIVEN / VEGAN ALTERNATIVES

veganes Hähnchen / mock chicken

Sojaweiß, Zucker, Salz, Sojasauce, natürliche Gewürze
soy protein, sugar, salt, soy sauce, natural spices

vegane Ente / mock duck

Weizenprotein, Zucker, Sojasauce, Salz, natürliche Gewürze
wheat protein, sugar, salt, soy sauce, natural spices

Druckfehler und Änderungen vorbehalten. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

HUBERTHA
Café / Restaurant



MITTAGSMENÜ / LUNCH MENU

von 12 bis 16 Uhr
Dienstag bis Freitag

M1 / GA XAO OT 6,90

im Wok geschwenktes Huhn mit buntem Gemüse, Knoblauch, Chili
Zitronengras, grünem Pfeffer, serviert mit Duftreis
wok-sautéed chicken with garlic, chilli
lemongrass, green pepper, served with fragrant rice

M2 / BO XAO CURRY 6,90

im Wok geschwenktes Rind mit Curry Sauce
buntem Gemüse, Süßkartoffeln, serviert mit Duftreis
wok-sautéed beef with curry sauce, vegetables, sweet potatoe,
served with fragrant rice

M3 / TOFU XAO CAI 6,90

gebratener Tofu mit Pak Choi, frischer Ingwer-Knoblauch Sauce,
serviert mit Duftreis
fried tofu wit Pak Choi, fresh inger-garlic sauce, served with fragrant rice

M4 / PHO 6,90

kräftige hausgemachte Reisbandnudelsuppe mit Sojasprossen, Ingwer,
frischem Koriander & Frühlingszwiebeln
homemade broth with flat rice noodles, fresh ginger, bean sprouts,
cilantro and scallions

*mit Huhn / with chicken

*mit Tofu / with tofu

HUBERTHA
Café / Restaurant

