

Mama Luu's

Kitchen



HANOI SINCE 1960

Schön, dass Du da bist!

In unserer Familie dreht sich seit Generationen alles um gutes Essen – mit Liebe gekocht, mit Hingabe serviert.

In Mama Luu's Kitchen möchten wir dir nicht nur authentische vietnamesische Küche bieten, sondern auch ein Gefühl von Zuhause.

Jedes Gericht auf unserer Karte ist inspiriert von traditionellen Familienrezepten, wie sie unsere Mama Luu in ihrer Heimat zubereitet hat: mit frischen Kräutern, aromatischen Gewürzen und einer Prise Herzlichkeit. Ob du uns mit deiner Familie besuchst, mit Freunden lachst oder einfach eine kleine Auszeit suchst.

Lass es dir schmecken – und fühl dich wie zu Hause.

Deine Familie von Mama Luu's Kitchen

VORSPEISEN

Ein kleiner Gruß aus Mama Luu's Küche – liebevoll zubereitet,
voller Aromen und perfekt zum Teilen.

- 1) **NEM RÁN - Knusprige Frühlingsrolle - 1 | 2 St.** 5 | 8
Knusprig, herzhaft, traditionell: Unsere goldbraun frittierten Frühlingsrollen sind mit Garnelen, Schweinehack, Shiitake, Glasnudeln, Möhren und Frühlingszwiebeln gefüllt. Dazu Mama Luu's Fischsauce. (auch 🌱)
- 2) **NEM CUÓN - Frische Sommerrollen - 1 | 2 St.** 5 | 8
Ein Fest der Frische: Reispapierrollen mit knackigem Salat, zartem Hähnchenbrustfilet, saftigen Garnelen, Reissnudeln, Minze und Koriander – handgerollt, serviert mit Mama Luu's Fischsauce. (auch 🌱)
- 3) **SÚP TÔM SỮA DỪA - Garnelen-Kokos-Currysuppe 🍲** 8
Cremig, exotisch, wärmend: Diese duftende Suppe kombiniert Shrimps, Auberginen und Gemüse in einem harmonischen Sud aus Kokosmilch, roter Currypaste, Zitronengras und Thai-Basilikum.
- 4) **NỘM XOÀI - Grüner Mango-Salat 🍲** 8
Fruchtig, knackig, überraschend: Mango, Lotuswurzel, Möhren, geröstete Erdnüsse und Röstzwiebeln bilden die Basis dieses erfrischenden Salats – abgeschmeckt mit Fischsauce und vietnamesischen Kräutern. (auch 🌱)
- 5) **XỦI CẢO CHIÊN - Wan-Tan im Knuspermantel** 7
Kross und voller Umami: Hausgemachte Wan-Tan mit einer würzigen Füllung aus Schweinefleisch, Garnelen, Porree und Holzohrpilzen – goldbraun frittiert, serviert mit einem süß-sauren Dip.
- 6) **TÔM CHIÊN GIÒN - Crunchy Shrimps** 8
Knusprig und raffiniert: Saftige Garnelen in knusprigem Reispapiermantel frittiert. Serviert mit einem süß-sauren Dip.
- 7) **ĐẬU CHIÊN - Knusprige Tofuwürfel 🌱** 7
Kross trifft cremig: Tofuwürfel, außen knusprig frittiert, innen samtig und mild. Serviert mit einem würzigen Mayo-Chili-Dip auf Basis von Sriracha und Limettensaft.



MAMA LUU'S SPEZIALITÄTEN

Hier steckt Geschichte drin: Diese Gerichte stammen aus den Familienrezepten unserer Mama Luu – überliefert, verfeinert und mit ganz viel Liebe gekocht.

Ein Stück Hanoi für dich.

- 13) PHỞ TÁI LẤN - Vietnamesische Pho mit Zimt und Sternanis** 16
Ein aromatischer Klassiker mit Tiefe: Mama Luu's Signaturgericht – zarte Rindfleischstreifen, mit Knoblauch im Wok scharf angebraten, serviert in einer kräftigen Brühe aus Zimt, Kardamom, Sternanis, gerösteten Ingwer und Zwiebeln. Dazu gibt's Reisbandnudeln und frische Kräuter – authentisch wie in den Garküchen Hanois.
- 14) PHỞ ÁP CHẢO - Gebratene Pho-Nudeln mit Rind und Pak Choi** 17
Knusprig trifft herzhaft: Reisbandnudeln werden in der Pfanne goldbraun gebraten und mit Rindfleisch, Pak Choi, Chinakohl und Lauchzwiebeln serviert – ein intensives Geschmackserlebnis mit angenehmer Röstaromatik.
- 15) GÀ ƯỚP LÁ CHANH - Limettenblatt-Hähnchen auf Reisfadennudeln** 17
Frisch, zitronig, knusprig: Zartes Hähnchenfleisch, mariniert in duftendem Limettenblatt und Zitronengras, goldbraun ausgebacken. Dazu feine Reisfadennudeln, frische Kräuter und geröstete Erdnüsse – leicht, vollmundig und voller Textur.
- 16) BÚN BÒ NAM BỘ - Rindfleisch aus dem Wok mit Reisnudeln** 17
Vietnamesische Leichtigkeit in einer Schale: Zart gebratene Rindfleischstreifen auf lauwarmen Reisnudeln, begleitet von Röstzwiebeln, knackigem Salat, frischen Kräutern und gerösteten Erdnüssen – abgerundet mit einer aromatischen Limetten-Fischsauce.
- 17) BÁNH CUỐN THẬP CẨM - Gedämpfte Reisnudelrollen mit Füllung und Garnelen-Topping** 18
Ein Highlight der Hanoier Straßenküche: Frisch gedämpfte Reismehlrollen, gefüllt mit würzigem Hackfleisch und Holzohrpilze, garniert mit Röstzwiebeln und saftig gebratenen Garnelen – serviert mit Limetten-Fischsauce. (auch 🌱)
- 18) BÚN CHẢ - Gegrilltes Schweinefleisch mit Reisnudeln** 17
Herzhaft, rauchig, typisch Hanoi: Dünn geschnittener Schweinebauch und marinierte Hackbällchen vom Grill – serviert mit Reisnudeln, frischen Kräutern, eingelegtem Gemüse und hausgemachter Fischsauce.



HAUPTSPEISEN

Herzhaft, aromatisch und vielfältig – unsere Hauptgerichte bringen dir die Seele der vietnamesischen Küche direkt auf den Teller.

Rind

- 8) **BÒ XÀO RAU -** **Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse und Jasminreis** 16
Kräftig, würzig, ausgewogen: Zarte Rindfleischstreifen, scharf angebraten mit Knoblauch, Chili und Austernsauce, kombiniert mit Gemüse und Röstzwiebeln. Dazu servieren wir duftenden Jasminreis.
- 9) **BÒ KHOAI LANG CHIÊN -** **Rindfleischstreifen mit knusprigen Süßkartoffel-Pommes** 16
Würzig trifft karamellig: Zart angebratene Rindfleischstreifen, mit Chili, Knoblauch, Zwiebel, Tomaten, Sellerie, Porree, Zuckerschoten und herzhafter Fischsauce. Dazu servieren wir knusprig frittierte Süßkartoffel-Pommes.

Geflügel

- 10) **GÀ XÀO - Hähnchen in Kokos-Gemüse-Sauce** 15
Wärmend und exotisch: Angebratenes Hähnchenfilet mit Gemüse in einer aromatischen Currysauce auf Kokosmilchbasis. Dazu Beilage nach Wahl.
- 11) **GÀ CHIÊN - Mama Luu's Crispy Chicken** 16
Goldbraun mit Crunch: Knusprig paniertes Hähnchenfilet – goldene Kruste, zarte Fülle. Dazu Beilage und Soße nach Wahl.
- 12) **VỊT CHIÊN - Knusprige Entenbrust** 18
Knusperhaut trifft Aroma: Knusprig frittierte Ente im Gemüsebett – außen goldbraun, innen saftig. Dazu Beilage und Soße nach Wahl.

Hier sind unsere würzigen Soßen und leckeren Beilagen zur Auswahl:

Beilagen: Jasminreis · Bratreis · Bratnudeln · Süßkartoffel-Pommes

Soßen: Erdnuss · Pikant 🌶️ · Thai-Curry 🌶️

Fisch | Meeresfrüchte

- 19) **BÚN CÁ - Fischsuppe mit Lachsfilet** 20
Herzhaft und aromatisch: Eine kräftige Brühe auf Basis von Fischfond – verfeinert mit Tomaten, Ananas und vietnamesischen Kräutern. Dazu: zart gegarter Lachsfilet und Reisnudeln.
- 20) **TÔM XÀO - Garnelen mit Gemüse in Curry Soße** 🌶️ 19
Leicht und exotisch mild: Zarte Garnelen und buntes Wok-Gemüse in einer sanft-cremigen Curry-Kokos-Sauce. Dazu duftender Jasminreis.

VEGETARISCH

Leicht, kreativ und voller Geschmack. Unsere vegetarischen Gerichte zeigen, wie bunt und aromatisch fleischlose Küche sein kann – inspiriert von vietnamesischer Gemüsekunst.

- 21) **PHỞ XÀO ĐẬU -** 15
Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu und Gemüse 🌱
Herzhaft-vegetarisch: Gebratene Reisbandnudeln mit mariniertem Tofu, Brokkoli, Möhre, Pak Choi und einer aromatischen Soja-Sauce.
- 22) **ĐẬU THÁI - Tofu-Curry in Kokos-Sauce** 🌶️🌱 15
Würzig und cremig: Knusprig gebratener Tofu in einer samtigen Currysauce auf Kokosmilchbasis – verfeinert mit Thai-Basilikum, Auberginen, Möhren und einem Hauch Chili.

DESSERTS

Zum Schwelgen, Lächeln und Genießen: Süße Highlights mit asiatischem Twist – mal cremig, mal fruchtig, aber immer ein runder Abschluss deines Menüs.

- 23) **BÁNH FLAN -** 6
Vietnamesische Crème Caramel mit Vanille und Karamell
Samtig, französisch inspiriert: Unser vietnamesischer Flan – zart und cremig – verbindet französische Dessertkunst mit vietnamesischer Herzlichkeit. Nach Mama Luu's Familienrezept hausgemacht, mit goldener Karamellsauce und Vanilleeis serviert.
- 24) **KEM BƠ - Avocado-Eis mit Kokosmilch** 8
Cremig, fruchtig, überraschend: Cremige Avocado mit Kokosmilch und Milchmädchen – serviert auf Eis mit Vanilleeis und Kokosraspeln.
- 25) **CHUÓI CHIÊN -** 7
Frittierte Banane mit Vanilleeis, Honig und Pistazien
Knusprig und süß – wie früher: Reife Banane in einem zarten Teigmantel goldbraun frittiert, serviert mit Vanilleeis, Honig und gerösteten Pistazien.

Unsere Beilagen- Kleine Extras, große Freude

Jasminreis	2
Bratreis	3
Bratnudeln	3
Süßkartoffel-Pommes	5
Pak Choi (gedünstet gebraten)	6

Wissenswertes rund um unsere Speisen

🌶️ **Chili:** Du magst es scharf? Die Schärfe unserer Gerichte kannst du ganz nach deinem Geschmack anpassen.

🌱 **Grünes Blatt:** Vegetarisch – für alle, die fleischlos genießen. Viele Gerichte gibt es auch in einer vegetarischen Variante.

Allergene & Zusatzstoffe: Du hast Fragen zu Zusatzstoffen oder möglichen Allergenen? Sprich uns einfach an. Wir haben immer eine Zusatzkarte mit allen relevanten Informationen für dich bereit.

GETRÄNKE

Mama Lulu's

— Kitchen —



Von traditionellen vietnamesischen Limonaden bis hin
zu feinen Weinen und Teespezialitäten –
hier findest du die perfekte Begleitung zu deinem Essen.

MAMA LUU'S HAUSGETRÄNKE



MAMA LUU'S SPRITZ	9
Fruchtig und mit asiatischer Note: Martini, Prosecco, Wild Berry, Ingwer und Limette	
HANOI VIRGIN SPRITZ	9
Alkoholfreier Genuss mit Martini Floreale, Wild Berry, Ingwer und Limette	
HAUSGEMACHTE LIMETTEN-LIMONADE	5,5
Erfrischend, spritzig und leicht: Mit frischer Limette und Minze	
MANGO-SMOOTHIE	6
Samtig, exotisch, pur: Aus reifer Mango, mit einem Hauch Minze	
VIETNAMESESISCHER EIS-KAFFEE	5
Kräftig, süß, eiskalt: Langsam gebrühter Robusta-Kaffee mit Milchmädchen auf Eiswürfeln	

SOFTDRINKS & SÄFTE

COLA FANTA SPRITE (0,2 0,4)	3 4
MAGNUS WASSER (0,25 0,75)	3 6
APFEL- MANGOSAFT (0,2 0,4)	3,5 4,5

BIERE

BITBURGER PILS (0,3 0,5)	4 5,5
KÖSTRITZER KELLERBIER (0,3 0,5)	4 5,5
SAIGON BIER (FL. 0,33)	5
BITBURGER PILS ALKOHOLFREI (FL. 0,33)	4
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN (FL., 0,5)	5,5
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI (FL. 0,5)	5,5

HEISSGETRÄNKE

FRÜCHTETEE mit würzigem Ingwer und Kardamomkapzeln	4,5
DATTELTEE Vietnamesisch. Tee mit getrockn. Datteln und Goji-Beeren	5
KRÄUTERTEE Kräutertee mit Anis-Honig-Geschmack	4,5
INGWER-MINZE-TEE Frischer Ingwer-Minze-Tee	4,5
VIETNAMEISCHER KAFFEE	5
AMERICANO	3
ESPRESSO (SINGLE DOUBLE)	2,5 4
CAPPUCCINO	3,5

WEINE / CRÉMANT

Für unsere Weinkarte arbeiten wir exklusiv mit einem familiengeführten Weingut aus dem sonnigen Süden Frankreichs zusammen. Die feinen Tropfen kommen direkt vom Winzer auf unsere Tische – ohne Zwischenhändler, ohne Schnickschnack, dafür mit ganz viel Charakter.

So entsteht ein einmaliges Genusserlebnis, das perfekt zu unseren Speisen passt. Probier's aus – wir schenken dir Frankreich ins Glas.

Glas 0,1l | 0,2l

- | | |
|--|--|
| CRÉMANT DE LOIRE BRUT 6 10
Feinperlig & elegant: Fruchtige Frische mit Aromen von Apfel, Zitronenzeste & Brioche. Klassisch Französisch. | ROSÉ „TRADITION“ 4 7,5
Zartfruchtig & herrlich frisch: Ein charmanter Rosé mit Aromen von roten Beeren und Blüten. |
| BLANC „TRADITION“ 4 7,5
Frisch, leicht, zugänglich: Ein spritziger Weißwein mit Zitrusnoten und floralen Nuancen. | ROUGE „TRADITION“ 4 7,5
Fruchtig & frisch: Ein leichter Rotwein mit leuchtendem Rubinrot – duftet nach roten Beeren. |

Flasche 0,75l

- CRÉMANT DE LOIRE BRUT - LOUIS DESPAS** 42
Feinperlig, frisch und elegant: Ein traditionell hergestellter Crémant aus dem Loiretal mit Noten von grünem Apfel, Zitronenzeste, weißen Blüten und einem Hauch Brioche. Die cremige Struktur, gepaart mit feiner Säure und lebendiger Frucht, macht ihn zum perfekten Aperitif oder Essensbegleiter.
Passt zu: Sommerrollen, Garnelen, Limettenblatt-Hähnchen, Mango-Salat, knusprigem Tofu oder als prickelnder Start vor dem Menü.

- | | |
|---|---|
| BLANC „TRADITION“ 26
Frisch, lebendig und unkompliziert: ein spritziger Weißwein mit Zitrusfrucht, feinen floralen Noten und dezenter Mineralität. Seine Leichtigkeit macht ihn zum perfekten Einstieg oder Begleiter an warmen Tagen. Ideal für alle, die es aromatisch, elegant, aber nicht aufdringlich mögen.
<i>Passt zu: Sommerrollen, Mango-Salat oder leichten Tofu-Gerichten.</i> | BLANC „LES GRESSANNES“ 36
Charaktervoll, elegant, mit Tiefgang: Dieser ausdrucksstarke Weißwein vereint feine Kräuternoten mit Aromen von Pfirsich, weißen Blüten und einem Hauch Gewürz. Am Gaumen vollmundig und harmonisch mit feiner Frische im Abgang – ideal für alle, die es mineralisch und komplex mögen.
<i>Passt zu: Crunchy Shrimps, Limettenblatt-Hähnchen oder gebratene Pho-Gerichte.</i> |
|---|---|

- | | |
|---|---|
| ROSÉ „TRADITION“ 26
Zartrosa, herrlich frisch und rund im Geschmack: dieses elegante Rosé begeistert mit Aromen von roten Beeren, floralen Noten und einem Hauch Bonbon. Am Gaumen weich und ausgewogen mit feiner Fruchtsäure – der perfekte Wein für sonnige Momente und entspannte Abende.
<i>Passt zu: Mango-Salat, Sommerrollen, Rind-Nudelsalat oder frittiertem Tofu.</i> | ROSÉ „LES ESSAREAUX“ 35
Strukturiertes Rosé mit Tiefgang: Dieser elegante Wein zeigt Aromen von weißen Pfirsichen, roten Johannisbeeren und einem Hauch Aprikose. Am Gaumen saftig, würzig und angenehm vollmundig – mit Balance und Charakter.
<i>Passt zu: Fischsuppe, Ente, gegrilltem Schweinefleisch, Pho oder Wan-Tan.</i> |
|---|---|

- | | |
|--|--|
| ROUGE „TRADITION“ 36
Fruchtig, weich und mit Würze: Ein ausgewogener Rotwein mit Aromen von dunklen Beeren, Pfeffer und einem Hauch Lakritz. Am Gaumen rund und saftig, mit feiner Frische und wenig Tannin – ideal für alle, die Rotwein ohne Schwere genießen wollen.
<i>Passt zu: Rind, Ente, gegrilltem Schweinefleisch, gebratenem Tofu.</i> | ROUGE „LA LAUZERETTE“ 33
Kräftig & elegant zugleich: Dieser Rhône-Rotwein überzeugt mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Oliven und Wildkräutern. Am Gaumen kraftvoll, mit feinen Tanninen und schöner Länge – ein Wein mit Tiefe für besondere Gerichte.
<i>Passt zu: Hähnchen in Kokos-Gemüse-Sauce, Ente, gebratenen Pho-Gerichte.</i> |
|--|--|



FOLLOW US ON IG

MAMA LUU'S KITCHEN

Eppendorfer Weg 280 | 20253 Hamburg

Tel.: 040 37613125 | info@mamaluu.de

www.mamaluu.de