



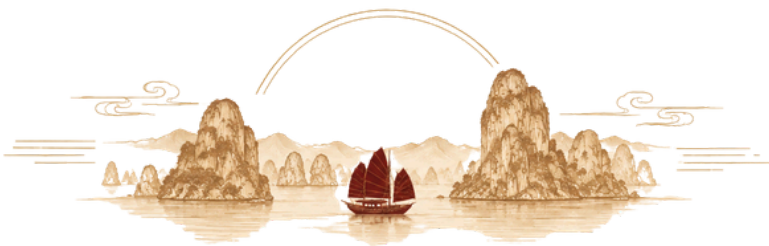
ABENDKARTE

ÜBER UNS

Willkommen bei Bao Ngoc.

Wir verbinden die traditionellen Aromen Vietnams mit einer modernen Interpretation der vietnamesischen Küche. Mit frischen Zutaten, authentischen Rezepten und viel Leidenschaft schaffen wir ein besonderes Geschmackserlebnis für unsere Gäste.

Genießen Sie vietnamesische Gastfreundschaft und kulinarische Vielfalt in einer stilvollen Atmosphäre mitten in München.



BÀO NGOC
Vietnamese Restaurant & Bar

VORSPEISEN

FRITTIERTES

- 10 Mini-Frühlingsrollen^A** 5,00 €
Gemüsefüllung
Vegetable filling
- 11 Crispy Dumplings^A** 6,50 €
Knusprig frittiert / Gemüsefüllung
Crispy deep-fried
- 12 Chicken Karaage^{A,F}** 6,50 €
Knusprig frittiertes Hähnchen
Crispy fried chicken
- 13 Nem Chay^A** 6,50 €
Vietnamesische Gemüse-Rollen
Crispy veggie rolls
- 14 Ebi Tempura^{A,B}** 6,50 €
Knusprig panierte Garnelen
Crispy breaded prawns

SOMMEROLLEN

- 15 Goi Cuon Bo^{A,E,F}** 7,90 €
Rind / Reismnudeln / Salat / Kräuter
Beef / rice noodles / salad / herbs
- 16 Goi Cuon Ga^{A,E,F}** 7,90 €
Hähnchen / Reismnudeln / Salat / Kräuter
Chicken / rice noodles / salad / herbs
- 17 Goi Cuon Tofu^{A,E,F}** 7,90 €
Tofu / Reismnudeln / Salat / Kräuter
Tofu / rice noodles / salad / herbs
- 18 Goi Cuon Tom^{A,B,E,F}** 7,90 €
Garnelen / Reismnudeln / Salat / Kräuter
Prawns / rice noodles / salad / herbs

VORSPEISEN

GEDÄMPFTES

- 20 Edamame^F** 5,50 €
Gedämpfte Sojabohnen / Salz
Steamed green soybeans / salt
- 21 Gyoza Chicken^{A,F}** 6,50 €
Teigtaschen / Hähnchen / Gemüse
Dumplings / chicken / vegetables
- 22 Gyoza Vegan^{A,F}** 6,50 €
Teigtaschen / Gemüse
Dumplings / vegetables
- 23 Hakao^{A,B,F}** 6,50 €
Teigtaschen / Garnelen
Dumplings / prawns
- 24 Siu Mai^{A,B,F}** 6,50 €
Teigtaschen / Garnelen / Schweinefleisch
Dumplings / prawns / pork

SALATE

- 25 Nom Du Du^{B,D,E}** 9,90 €
Papaya / Karotten / Kräuter / Erdnüsse / Garnelen
Papaya / carrots / herbs / peanuts / crispy breaded prawns
- 26 Nom Xoài^{D,E}** 9,90 €
Mango / Karotten / Kräuter / Erdnüsse / Garnelen/Ente
Mango / carrots / herbs / peanuts / crispy breaded prawns
- 27 Nom Dau Hu Ki^{D,E,F}** 9,90 €
Papaya / Tofuhaut / Karotten / Kräuter / Erdnüsse
Papaya / tofu skin / carrots / herbs / peanuts



VORSPEISEN

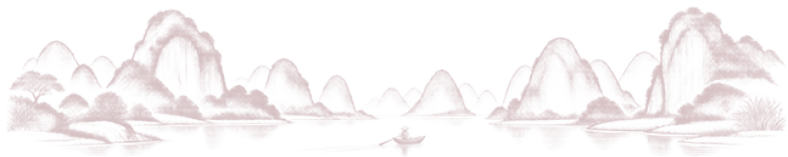
SPEZIALITÄTEN

- 30 Crispy Nem**^A **6,90 €**
Fleisch / Ei / Glasnudeln / Gemüse
Meat / egg / glass noodles / vegetable
- 31 Yakitori**^{K,F} **6,50 €**
Hähnchenspieße / Teriyaki-Sauce
Chicken skewers / teriyaki sauce
- 33 Sò Diệp Bơ**^{G,N,F} **9,00 €**
Jakobsmuscheln / Butter
Scallops / butter
- 34 Tako Karaage**^{A,C,F} **9,00 €**
Knusprig frittierte Oktopus
Crispy fried octopus
- 37 Dim Sum Selection**^{A,B,F} **6,50 €**
Har Gow / Siu Mai / Gyoza / Dumplings
Har Gow / Siu Mai / Gyoza / Dumplings
- MIX SHARED**^{A,B,C,D,E,K,N,F}
- 35 BAO NGOC Sumo** **19,90 €**
Große Vorspeisenplatte
Large mixed starter platter
- 36 BAO NGOC Vegan** **17,00 €**
Vegane Vorspeisenplatte
Vegan starter platter
- 36 Vietnamese Bites** **17,00 €**
Vegane Vorspeisenplatte
Vegan starter platter

VORSPEISEN

WARME SUPPE

- 40 Wantan Suppe** ^{A,B} **6,90 €**
Würzige Suppe, Hähnchen, Zitronengras
Spicy soup, shrimp, lemongrass
- 41 Tom Yum Suppe** ^{B,D,F} **6,90 €**
Würzige Suppe, Garnelen, Zitronengras
Spicy soup, shrimp, lemongrass
- 42 Miso Tofu Suppe** ^{D,F} **6,90 €**
Mild soup with tofu, seaweed
Milde Suppe mit Tofu, Algen
- 43 Canh Cai Tom** ^B **6,90 €**
Leichte Suppe mit Pak Choi & Garnelen
Light soup with pak choi & shrimp.
- 44 Hühnersuppe** ^C **6,90 €**
Hähnchen / Ei / Pilze / Karotten / Koriander
Chicken / egg / mushrooms / carrots / coriander



HAUPTGERICHTE

BAONGOC SIGNATURES

- 90 Black Pepper Beef** ^{A,F,N} **19,00 €**
Rindfleisch / Spargel / rote & grüne Paprika / Zwiebeln
/ Babymais / Reis
Beef / asparagus / red & green bell peppers / onions / baby corn / rice
- 91 Teriyaki Lachs** ^{A,D,F,K} **18,90 €**
Gebratener Lachs / Wok-Gemüse / Teriyaki-Sauce
Jasminreis
Pan-seared salmon / wok vegetables / teriyaki sauce / jasmine rice
- 92 Bún Chả** ^{D,F} **18,90 €**
Gegrilltes Schweinefleisch / Reisnudeln / frische
Kräuter / Salat / hausgemachte Fische Sauce
Grilled pork / rice noodles / fresh herbs / salad / Vietnamese fish sauce
- 93 Vịt Nướng Riêng** ^{D,F} **18,90 €**
Gegrillte Ente / Galgant / Bánh Hủ-Reisnudeln / Salat
/ frische Kräuter
Grilled duck / galangal / Bánh Hủ rice noodles / salad / fresh herbs
- 94 Gà Nướng** ^{D,F} **15,90 €**
Gegrilltes Hähnchen / Reisnudeln / Salat / frische
Kräuter / hausgemachte Sauce
Grilled chicken / rice noodles / salad / fresh herbs / homemade sauce

HAUPTGERICHTE

BAONGOC SIGNATURES

- 95 Tôm Nướng**^{B,D} **19,90 €**
Gegrillte Garnelen / Bánh Hủi-Reisnudeln / Salat
frische Kräuter / hausgemachte Sauce
Grilled prawns / Bánh Hủi rice noodles / salad / fresh herbs homemade
sauce
- 96 Tôm Sò Diệp**^{B,D,N} **20,90 €**
Gegrillte Garnelen / Jakobsmuscheln / saisonales
Grillgemüse / vietnamesisches Chili-Salz-Baguette
Grilled prawns / scallops / seasonal grilled vegetables / Vietnamese chili-
salt baguette
- 97 Mực Nướng**^{B,D,N} **18,90 €**
Gegrillter Tintenfisch / saisonales Grillgemüse / Chili-
Salz-Baguette / hausgemachte Sauce
Grilled squid / seasonal grilled vegetables / chili-salt baguette
homemade sauce
- 98 Maracuja Lachs**^D **18,90 €**
Gebratener Lachs / Passionsfruchtsauce / Wok-
Gemüse / Jasminreis
Pan-seared salmon / passion fruit sauce / wok vegetables / jasmine rice
- 98 Cua Lột Chiên Giòn**^{A,B,C} **19,00 €**
Knusprige Softshell-Krabbe / hausgemachte
Tamarindensauce / Wok-Gemüse / Jasminreis
Crispy soft-shell crab / homemade tamarind sauce / wok vegetables /
jasmine rice

HAUPTGERICHTE

VIETNAMESE TABLE ROLLS

Frisch serviert zum Selberrollen – mit Reispapier, Kräutern, Salat, Reisnudeln & hausgemachter Sauce

Freshly served for rolling at the table – with rice paper, herbs, salad, rice noodles & homemade sauce.

- | | | |
|----|---|---------|
| 50 | Knusprige Ente ^{A,D,E,F} | 20,90 € |
| | Crispy Duck | |
| 51 | Hähnchen – gegrillt ^{A,D,E,F} | 20,90 € |
| | Chicken breast fillet | |
| 52 | Garnelen – gegrillt ^{A,B,D,E,F} | 20,90 € |
| | Praws | |
| 53 | Tofu Gebraten ^{A,D,E,F} | 15,90 € |
| | Fried Tofu | |

CURRY

Aromatisches Curry mit Kokosmilch, Galgant, Zitronengras & saisonalem Gemüse – leicht pikant, serviert mit Jasminreis

Fragrant curry with coconut milk, galangal, lemongrass & seasonal vegetables – mildly spicy, served with jasmine rice

- | | | |
|----|--|---------|
| 54 | Knusprige Ente ^{A,D,F} | 15,90 € |
| | Crispy Duck | |
| 55 | Hähnchenbrustfilet ^{A,D,F} | 15,90 € |
| | Chicken breast fillet | |
| 56 | Garnelen ^{B,D} | 15,90 € |
| | Praws | |
| 57 | Tofu ^{D,F} | 13,00 € |
| | Tofu | |

HAUPTGERICHTE

VIETNAMESE WOK

- 60 Basil Beef** ^{A,D,F,N} **16,90 €**
Rind / schwarzer Pfeffer / Wok-Gemüse / Jasminreis
Beef / black pepper / wok vegetables / jasmine rice
- 61 Beef Noodles Pan** ^{A,D,F,N} **15,90 €**
Rind / schwarzer Pfeffer / Wok-Gemüse / Jasminreis
Beef / black pepper / wok vegetables / jasmine rice
- 62 Mi Xao Bo** ^{A,C,D,F,N} **15,90 €**
Rind / schwarzer Pfeffer / Wok-Gemüse / Jasminreis
Beef / black pepper / wok vegetables / jasmine rice
- 63 Tamarind Beef** ^{A,D,F,N} **16,90 €**
Rind / schwarzer Pfeffer / Wok-Gemüse / Jasminreis
Beef / black pepper / wok vegetables / jasmine rice
- 64 Crispy Chicken Erdnuss** ^{A,D,E,F} **15,90 €**
Rind / schwarzer Pfeffer / Wok-Gemüse / Jasminreis
Beef / black pepper / wok vegetables / jasmine rice
- 65 Chicken Teriyaki** ^{A,F} **15,90 €**
Rind / schwarzer Pfeffer / Wok-Gemüse / Jasminreis
Beef / black pepper / wok vegetables / jasmine rice



HAUPTGERICHTE

VIETNAMESE WOK

- 66 Duck Fried Rice**^{A,C,D,F,N} **15,90 €**
Rind / schwarzer Pfeffer / Wok-Gemüse / Jasminreis
Beef / black pepper / wok vegetables / jasmine rice
- 67 Crispy Duck Udon**^{A,D,F,N} **15,90 €**
Rind / schwarzer Pfeffer / Wok-Gemüse / Jasminreis
Beef / black pepper / wok vegetables / jasmine rice
- 68 Tamarind Duck**^{A,D,F,N} **15,90 €**
Rind / schwarzer Pfeffer / Wok-Gemüse / Jasminreis
Beef / black pepper / wok vegetables / jasmine rice
- 69 Duck Mango**^{A,D,F,N} **15,90 €**
Rind / schwarzer Pfeffer / Wok-Gemüse / Jasminreis
Beef / black pepper / wok vegetables / jasmine rice
- 70 Basil Prawns**^{A,B,D,F,N} **16,90 €**
Rind / schwarzer Pfeffer / Wok-Gemüse / Jasminreis
Beef / black pepper / wok vegetables / jasmine rice
- 71 Tofu Sả Ớt**^{A,D,F} **13,00 €**
Rind / schwarzer Pfeffer / Wok-Gemüse / Jasminreis
Beef / black pepper / wok vegetables / jasmine rice

HAUPTGERICHTE

PHO - Vietnamese Noodle Soup

Traditionelle vietnamesische Nudelsuppe mit aromatischer Brühe, Reisbandnudeln und frischen Kräutern.

Traditional Vietnamese noodle soup with aromatic broth, rice noodles and fresh herbs.

- | | | |
|----|--|---------|
| 72 | Phở Bò ^{A,D,F}
Rindfleisch | 15,00 € |
| 73 | Phở Gà ^{A,D,F}
Hähnchenbrustfilet | 15,00 € |
| 74 | Phở Tofu ^{A,D,F}
Gebratener Tofu | 13,00 € |

BUN BOWL

Vietnamesische Reisnudel-Bowl mit frischem Salat, knackigem Gemüse, aromatischen Kräutern und hausgemachter Sauce.

Vietnamese rice noodle bowl with fresh salad, crisp vegetables, aromatic herbs and homemade sauce.

- | | | |
|----|---|---------|
| 75 | Bun Bò La Lot ^{A,C,D,E}
Rind in Betelblättern / Schweinefleisch / Frühlingsrolle
Betel beef / pork / spring roll | 15,00 € |
| 76 | Bun Bo Nam Bo ^{A,C,D,E}
Rindfleisch / Frühlingsrolle / Erdnüsse / Röstzwiebeln
Beef / spring roll / peanuts / crispy onions | 15,00 € |
| 77 | Bún Tofu ^{A,D,E}
Gebratener Tofu / Erdnüsse / Röstzwiebeln
Stir-fried tofu / peanuts / crispy onions | 13,90 € |
| 78 | Bún Gà ^{A,C,D,E}
Gebratenes Hähnchen / Erdnüsse / Röstzwiebeln
Stir-fried chicken / peanuts / crispy onions | 15,00 € |

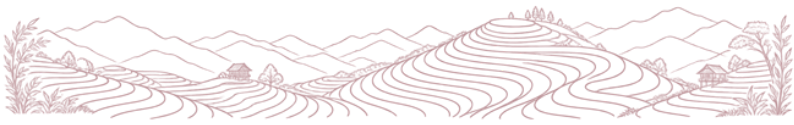
HAUPTGERICHTE

VEGAN-WOK

- 80 Vegan Crispy Chicken**^{A,F} **15,00 €**
Knuspriges veganes Hähnchen / Wok-Gemüse / Jasminreis
Crispy vegan chicken / wok vegetables / jasmine rice
- 81 Vegan Crispy Duck**^{A,F} **15,00 €**
Knusprige vegane Ente / Wok-Gemüse / Jasminreis
Crispy vegan duck / wok vegetables / jasmine rice
- 82 Vegan Tofu**^{A,F} **13,00 €**
Gebratener Tofu / Wok-Gemüse / Jasminreis
Stir-fried tofu / wok vegetables / jasmine rice

BEILAGEN-EXTRAS

- 83 Knusprige Hähnchen**^A **9,90 €**
Crispy Chicken
- 84 Knusprige Ente**^A **9,90 €**
Crispy Duck
- 85 Gebratener Lachs** **10,90 €**
Pan-seared salmon
- 86 Jasminreis** **4,90 €**
Jasminreis



HAUPTGERICHTE

KINDER-MENÜ

- 87 Mini Chicken Rice** ^{A,D,F,N} **9,90 €**
Gebratenes Hähnchen / Wok-Gemüse / Jasminreis
Stir-fried chicken / wok vegetables / jasmine rice
- 88 Mini Wok-Nudeln** ^{A,D,F,N} **9,90 €**
Gebratene Nudeln / Wok-Gemüse / Hähnchen
Stir-fried noodles / wok vegetables / chicken
- 89 Mini Fried Rice** ^{A,D,F,N} **9,90 €**
Gebratener Reis / Hähnchen / Wok-Gemüse / Ei
Fried rice / chicken / wok vegetables / egg

DESSERTS

- 101 Fried Ice Cream** ^{A,C,G} **9,00**
Knusprig frittierte Eiscreme / Früchte / Schokoladensauce
- 102 Mochi Eis** ^G **8,50 €**
Mochi-Reiskuchen / Eiscremefüllung / Früchte
- 103 Crispy Coconut** ^{A,G} **6,50 €**
Kokosbällchen / Karamellfüllung / Kokosflocken
- 104 Golden Banane** ^{A,G} **6,50 €**
Knusprig frittierte Banane / Honig
- 105 Mango Klebreis** ^{A,K} **12,90 €**
Klebreis / Mango / Kokosmilch / gerösteter Sesam
- 106 Bao Ngoc Sweet Experience** ^{A,C,G,K} **19,90 €**
Dessertauswahl des Küchenchefs.

GETRÄNKE & BAR

SOFT DRINKS

Wasser Still / Sprudel	0,75L	4,50 €
Cola/Cola Zero/Fanta/Sprite/Spezi	0,3L	4,50 €
Schweppes Ginger Ale/Ginger Beer	0,2L	3,90 €
Tonic Water/Bitter Lemon/Wildberry	0,2L	3,90 €

SAFT & NEKTAR

Mango / Lychee / Majacuja / Apfel	0,3L	4,50 €
Als Saftschorle	0,3L	4,20 €
Aloe Vera	0,3L	4,50 €
Kokoswasser	0,3L	3,90 €

TEE

Sencha Jasmin Tee	4,90 €
Ingwer Tee	4,50 €

KAFFEE

Viet Filter Coffee Mit Kondensmilch	5,50 €
Espress	3,90 €

GETRÄNKE & BAR

MOCKTAIL

Mr VIP

Ananas / Maracuja / Mango / Blue-Curaçao-Sirup

7,90 €

Lime Fizz

Limette / Minze / Zucker / Soda

7,90 €

Lychee Bae

Limette / Litschi / Cranberry / Wild Berry

7,90 €

Fresh Garden

Limette / Kumquat / Ginger Ale

7,90 €

Toxic Lover

Limette / Orange / Ananas / Grenadine / Soda

7,90 €

BIER^{A,L}

Saigon Vietnam

0,33L

4,90 €

Kirin

0,33L

5,20 €

Ha noi

0,33L

4,90 €

Singha

0,33L

5,20 €

Helles Augustiner

0,5L

3,90 €

GETRÄNKE & BAR

APERITIF & SPRITZ

Aperol Spritz ^L 8,90 €
Aperol, Prosecco, Soda

Passion Fizz ^L 8,90 €
Lilet Blanc, Majacuja, Prosecco

Lychee Cooler ^L 8,90 €
Lychee, Vodka, Prosecco

Prickle Berry 8,90 €
Lilet Rose, Wild Berry

Sarti Spritz ^L 8,90 €
Sarti rosa, Prosecco

Rhabarber Spritz ^L 8,90 €
Rhabarber Likör, Prosecco

GIN TONIC

Bombay London 9,90 €
Bombay Sapphire London Dry Gin

Hendricks Scotland 10,90 €
Hendrick's Gin

Malfy Italy 10,90 €
Malfy Gin Italy

Roku Japan 10,90 €
Roku Japan

GETRÄNKE & BAR

COCKTAIL

Classic Mojito

Limetten, Minze, Rum, Zucker, Soda

10,50 €

Maitai ^{H,L}

Limetten, Rum, Orgeat, Ananas

10,90 €

Bombay Crush

Frische Kumquat, Limetten, Gin, Ingwer, Soda

10,90 €

Moscow Mule

Vodka, Limetten, Ingwer, Ginger Beer

10,90 €

Negroni ^L

Campari, Gin, Roter Vermouth

10,90 €

Hanoi Mule

Hanoi Vodka, Limetten, Ingwer, Ginger Beer

10,90 €

ASIA SPRITZ

Choya Ume Original

10 % vol

0,2L

8,90 €

Choya Sake

14,5 % vol

0,2L

8,90 €

Nep Moi Vodka

40 % vol

0,2L

8,90 €

Mekong Wishkey

35 % vol

0,2L

8,90 €

Shinobu Pure Malt

Whiskey

43 % vol

0,04L

8,90 €

GETRÄNKE & BAR

Bao Ngoc Cocktail Selection

Espresso Martini

11,90 €

Vodka / Kahlúa / Espresso / Zuckersirup

Margarita

11,90 €

Tequila / Triple Sec / Limette / Salzrand

Cosmopolitan^L

11,90 €

Zitronen-Vodka / Cointreau / Limette / Cranberry

Pornstar Martini

11,90 €

Vanille-Vodka / Passoã / Maracuja / Limette

Serviert mit einem Shot Prosecco

Caipirinha

10,90 €

Cachaça / Limette / Rohrzucker

Whiskey Sour

10,90 €

Bourbon Whiskey / Zitrone / Zuckersirup

Auf Wunsch mit Eiweiß

White Russian

10,90 €

Vodka / Kahlúa / Sahne

Whiskey Cola

9,90 €

Whiskey / Coca-Cola

Sex on the Beach

10,90 €

Vodka / Peach Schnapps / Orange / Cranberry

Mexicana

10,90 €

Tequila Blanco / Ananas / Limette / Grenadine

GETRÄNKE & BAR

SEKT & PROSECCO

Borgo SanLeo Prosecco Frizzante ^L	0,1L	5,90 €
Venetien, Italien	0,75L	29,90 €

Geldermann Grand Carte Blanche ^L	0,,75L	42,00 €
Deutscher Sekt / sec		

WEIßWEIN

2024 Riesling – Markus Schneider ^L	0,2L	8,90 €
Pfalz / Deutschland / trocken	0,75L	32,00 €

2025 Grauburgunder – Markus Schneider ^L	0,2L	8,90 €
Pfalz / Deutschland / trocken	0,75L	32,00 €

2025 Sauvignon – Cantina Tramin ^L	0,2L	8,90 €
Südtirol / Italien / trocken	0,75L	32,00 €

2025 Chardonnay – Louis Latour ^L	0,2L	8,90 €
Bourgogne / Frankreich / trocken	0,75L	32,00 €

ROSEWEIN

Rosa dei Frati – Cà dei Frati ^L	0,2L	8,50€
Italien / trocken	0,75L	30,00 €

GETRÄNKE & BAR

ROTWEIN

2022 Win Win Rot – von Winning ^L Pfalz / Deutschland / trocken	0,75L	30,00 €
2023 Pinot Noir – Louis Latour ^L Bourgogne / Frankreich / trocken	0,75L	38,00 €
2022 Poggio Valente – Fattoria Le Pupille ^L Toscana / Italien / trocken	0,75L	65,00 €

VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH

Schön, dass Sie unser Gast sind.

Bei Bao Ngoc verbinden wir authentische vietnamesische Aromen mit frischen Zutaten und einer modernen Handschrift.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit und freuen uns, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

BAO NGOC RESTAURANT

 **Bruderstraße 6**

80538 München

☎ 0176 87883225

 **info@baongoc.de**

 **www.baongoc.de**

ALLERGENE & HINWEISE ZUR SPEISEKARTE

Unsere Gerichte werden mit natürlichen Zutaten und – falls notwendig – mit natürlichem Geschmacksverstärker zubereitet. Bei jedem Gericht geben wir mögliche Allergene anhand folgender

Kürzel an:

Allergene Übersicht:

A = Gluten

B = Krebstiere (z.B. Garnelen, Krabben)

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Milch (inkl. Laktose)

H = Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Haselnüsse)

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesam

L = Sulfite

M = Lupinen

N = Weichtiere (z.B. Muscheln, Tintenfisch)