BIG BUDDHA-Restaurant

BIG BUDDHA-Restaurant verwendet nur die natürlichen und frischesten Zutaten, Kräuter und Gewürze. Zitronengras, Tamarinde, Galgant, Kaffir-Limette, Koriander und Chili etwa werden frisch verarbeitet. Unsere Speisen, Suppen und Soßen sind hausgemacht.

Typisch für die vietnamesische Küche ist die unendliche Kombination der fünf Geschmacksrichtungen scharf, süß, salzig, bitter und sauer. Die Kunst besteht darin, diese auf immer neue, aufregende Art zu kombinieren.

BIG BUDDHA-Team versucht mit seiner Speisekarte die authentische, südostasiatische Kochkunst darzustellen. Die Gerichte werden nach eigenen sowie geheim traditionellen Rezepturen raffiniert gewürzt und verfeinert. Durch saisonal wechselnde Gerichte können unsere Gäste Stück für Stück die Vielfältigkeit der originalen Asien-Küche kennenlernen. Ebenso finden Sie bei uns ein paar vegane Gerichte, die wir mit kennzeichnen. Darum haben wir unser Lokal BIG BUDDHA als "Tempel der Köstlichen Harmonie" benannt. Lassen Sie sich entführen und genießen Sie im BIG BUDDHA-Restaurant einen Hauch von Exotik und asiatischer Lebenskunst!

BIG BUDDHA-Restaurant uses only the most natural and fresh ingredients, herbs and spices. Lemon grass, tamarind, galangal, kaffir lime, coriander and chili are processed fresh. Typical for the Vietnamese cuisine is the infinite combination of the five flavors, sharp, sweet, salty, bitter and sour. The art is to combine them in ever new, exciting ways.

BIG BUDDHA-Team tries to present the authentic South-East Asian cookery with its menu. The dishes are refined according to their own and secret traditional recipes. Seasonally changing dishes allow our guests to learn the diversity of the original Asian cuisine.

Likewise, you will find a few vegan dishes, which we point out with $\, {
m V} \, . \,$

That is why we named our restaurant BIG BUDDHA as a 'Temple of delicious Harmony'.

Let yourself be abducted and enjoy a breath of exoticism and Asian lifestyle by BIG BUDDHA!

Warme Küche

Montag Ruhetag Dienstag - Freitag & Sonntag 11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 21:30 Uhr Samstag 17:00 - 21:30 Uhr

Warm cuisine

Monday closing day Tuesday - Friday & Sunday 11:00 am - 2:00 pm & 5:00 pm - 9:30 pm Saturday 5:00 pm - 9:30 pm



MIT BESONDERER EMPFEHLUNG DES HAUSES

With special compliments from Big Buddha-Restaurant

E1. PHO BO SAIGON | 8,50

→ Bandreisnudel-Suppe mit Rindfleisch, Fleischklöße, serviert mit Zimt, Sternanis, Ingwer und Kräutern

Rice noodle soup with beef, meatballs, seasoned with cinnamon, star anise, ginger and herbs

E2. BANH XEO | 11,50

→ Vietnamesischer Pfannkuchen, hauchdünn und knusprig, aus Reismehl und Kokosmilch mit Füllung aus Shrimps, mariniertem Schweinebauch, Mungbohnen, Sojabohnen und frischen Kräutern, dazu hausgemachter Fischsoße

Vietnamese Crêpes filled with shrimps, pork, mung beans, soya sprouts, fresh herbs and homemade fish sauce

E3. HU TIEU XAO **V** | 8,50

- → Gebratene Reisbandnudeln mit/ohne Ei, Tofu, Sojabohnen, Sellerie, Petersilie, Schnittlauch Vegetarian stir fried noodle with Tofu, soya sprouts, celery, parsley, chives
- → Wahlweise mit Hühner-, Rindfleisch oder Krabben und Hühnchen | 8,50 Optional with chicken, beef or crabs and chicken

E4. DAU HU CHIEN XA OT (BEILAGEN REIS & PAPAYASALAT) 🗸 | 8,50

→ Gebr. Tofu mit Chili und Zitronengras in dunkler und pikanter 'Big Buddha-Soße' (Kreation aus Hoisin- und Erdnuss-Soße) | 8,50
Fried tofu with chilies and lemongrass in dark and savoury 'Big Buddha-Sauce', rice and papaya-salad

E5. RAU MUONG XAO TOI | PAK CHOI XAO TOI (JE NACH VERFÜGBARKEIT) 🗸 | 8,50

→ Gebr. Wasserspinat oder milder Blätterkohl mit Sojasoße, Knoblauch, Pfeffer (Beilage Reis) Water spinach with black soya sauce, garlic, pepper (with rice)

to cook

→ Wahlweise mit Rindfleisch oder Großgarnelen gebraten (Beilage Reis) | +4,00 Optional with beef or king prawns (with rice)

E6. BUN BO NAM BO SAIGON | 8,50

★ Reisnudelsalat mit Zwiebeln, Salat und frischen Kräutern, Erdnüsse, mariniertem Rindfleisch, Garnelen oder beides, abgeschmeckt mit hausgemachter Fischsoße Rice noodle salad with onions, salad and fresh herbs, peanuts, beef, shrimps or both, seasoned with fish sauce

E7. BUN BO HUÉ | 8,50

→ Mit Zitronengras und aromatisch scharfer Paste gewürzte Rindfleischsuppe mit runden Reisnudeln

Spicy Beef noodle soup with using copious amounts of lemongrass and rice noodles

Aufgrund frischer Zubereitung ist Änderung möglich! Because of fresh preparation is some changes possible! Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. All prices inclusive VAT. Alle Speisen auch zum Mitnehmen (ausgenommen E1 & E7). All meals also to take away (expect soups E1 & E7).





VORSPEISEN

STARTERS

S.1 VO DAO SUPPE V | 3,10

→ Gemüsesuppe mit Glasnudeln und Tofu Vegetable Soup with glass noodle and tofu

S.2 HOANH THANH SUPPE 3,10

→ Suppe mit Huhn gefüllten Teigtaschen^B
Soup with chicken dumplings

S.3 TOM KHAI GAI | SCHARF | 3,50

→ Suppe mit Huhn, Kokosmilch, Zitronengras und Limettenblätter Spicy coconut chicken soup with lemongrass and lime leaves

S.4 TOM YAM GUNG | SCHARF | 4,50 =

→ Garnelensuppe mit Kokosmilch, Zitronengras und Limettenblätter Spice soup with shrimps, coconut milk, lemongrass and lime leaves

S.5 CURRY-KOKOS-SUPPE V SCHARF | 4.50

★ Curry-Suppe mit Gemüse Allerlei, Ingwer, Zitronengras, Limettenblätter und Kokosmilch

Spice soup with vegetable, ginger, coconut milk, lemongrass and lime leaves

V1. CURRY SAMOSA* **V** | 3,10

★ Kleine, dreieckige Curryecken mit pikanter Füllung (6 Stück)^B Curried vegetable Samosa (6 pieces)

V2. BIG BUDDHA FRÜHLINGSROLLE* 3,10

→ Große, knusprige Teigrolle mit zart gewürzter Füllung aus Rinderhackfleisch und Gemüse^B Big, crispy spring roll filled with minced beef and various fresh vegetables

V3. GEBACKENE HOANH THANH* 3,10

★ Knusprige Taschen aus Weizennudelteig mit Hühnerfleischfüllung (6 Stück) Crispy chicken dumplings (6 pieces)

V4. CHA GIO TOM* | 6,80

★ Knusprige Frühlingsrolle gefüllt mit Garnelen und Huhn (4 Stück)^B Crispy spring roll filled with prawns and chicken (4 pieces)

V5. CHA GIO VIETNAM* 3,10

★ Knusprige Vietnamesische Frühlingsrolle gefüllt nur mit Hühnerfleisch (2 Stück)^B Crispy Vietnamese spring roll only with chicken (2 pieces)



V6. GOI CUON** **V** | 4,50

→ Vietnamesische Sommerrolle aus Reispapier mit Garnele und Hühnchen oder nur Tofu, frischen Kräutern und Reisnudeln (2 Stück)

Vietnamese rice naner roll stuffed with

Vietnamese rice paper roll stuffed with shrimps and chicken or only tofu, fresh herbs and rice noodles (2 pieces)

V7. GOI DU DU | 5,50

- ★ Knackiger vietnamesischer (gemischter) Papaya Salat mit frischen Kräutern
- → Wahlweise mit Rind oder Garnele und Huhn, abgeschmeckt mit Fischsoße | +1,50 Mixed salad from green papaya only with fresh herbs or with beef or shrimp and chicken, tasted with fish sauce | +1,50

REIS- UND NUDELGERICHTE

FRIED RICE AND NOODLES

21. COM CHIEN TRUNG $\sqrt{|5,50|}$

→ Gebratener Reis mit/ohne Ei und Gemüse Fried rice with(-out) egg and vegetable

22. **COM CHIEN GA** 6,50

→ Gebratener Reis mit Ei, Huhn und Gemüse Fried rice with egg, chicken and vegetable

23. **COM CHIEN BO** 6,50

→ Gebratener Reis mit Ei, Rind und Gemüse Fried rice with egg, beef and vegetable

24. **COM CHIEN TOM** 7,50

 ◆ Gebratener Reis mit Ei, Krabben, Huhn und Gemüse
 Fried rice with egg crabs chicken and

Fried rice with egg, crabs, chicken and vegetable

25. COM CHIEN GA GION 7,50

→ Gebratener Reis mit knusprigem Huhn und Gemüse

Fried rice with crispy chicken and vegetable

26. COM CHIEN VIT GION 8,50

→ Gebr. Reis mit knuspriger Ente und Gemüse Fried rice with crispy duck and vegetable

27. NASI GORENG | 7.50

→ Gebratener Curry-Reis mit Krabben, Huhn und Gemüse| scharf

Fried rice with curry, crabs, chicken and vegetable

31. MI XAO TRUNG $\sqrt{5,50}$

Gebratene Nudeln mit/ohne Ei & Gemüse^B Fried noodles with(-out) egg and vegetable

32. MI XAO GA 6,50

→ Gebratene Nudeln mit Ei, Huhn & Gemüse^B Fried noodles with egg, chicken and vegetable

33. MI XAO BO 6,50

+ Gebratene Nudeln mit Ei, Rind und Gemüse Fried noodles with egg, beef and vegetable^B

34. MI XAO TOM | 7,50

→ Gebratene Nudeln mit Ei, Krabben, Huhn und Gemüse^B

Fried noodles with egg, crabs, chicken and vegetable

35. MI XAO GA GION | 7,50

★ Gebratene Nudeln mit knusprigem Huhn und Gemüse^B

Fried noodles with crispy chicken and vegetable

36. MI XAO VIT GION 8,50

→ Gebr. Nudeln mit knuspriger Ente, Gemüse^B Fried noodles with crispy duck and vegetable

37. BAMI GORENG | 7,50

→ Gebratene Curry-Nudeln mit Krabben, Huhn und Gemüse^B | scharf Fried noodles with curry, crabs, chicken and vegetable^B



^{*} mit Süßsauer-Dip oder Erdnuss-Dip

^{**} mit pikantem Asia-Dip oder Fischsoße

KNUSPRIGE GERICHTE MIT GEMÜSE UND REIS***

CRISPY DISHES WITH VEGETABLE AND RICE

41. KARMA 7,50

→ Hühnerbällchen mit Süßsauer-Soße^B Satay chicken balls with sweet and sour sauce

42. DHARMA | 7,50

→ Hühnerbällchen mit Erdnuss-Soße^B Satay chicken balls with peanut sauce

43. GAUTAMA 7,50

→ Hühnerbällchen mit roter Curry-Soße und Kokosmilch^B | scharf Satay chicken balls with red curry sauce and coconut milk

44. LOTUS 8,10

★ Knuspriges Hühnchen mit Süßsauer-Soße^B Crispy chicken with sweet and sour sauce

45. BODHI | 8,10

★ Knuspriges Hühnchen mit Erdnuss-Soße^B Crispy chicken with peanut sauce

46. BODDHISATTVA 8,10

★ Knuspriges Hühnchen mit roter Curry-Soße und Kokosmilch^B | scharf Crispy chicken with red curry sauce and coconut milk

47. HOAI 8,10

 ★ Knuspriges Hühnchen mit Bambus, Sojakeimen und Pilze in Sojasoße^B
 Crispy chicken with bamboo, soy sprout and mushrooms in soy sauce

51. DUKKHA 8,50

★ Knusprige Ente mit Süßsauer-Soße^B Fried crispy duck with sweet and sour sauce

52. SAMSARA | 9,10

★ Knusprige Ente mit Erdnuss-Soße^B Fried crispy duck with peanut sauce

53. NIRWANA 9,10

★ Knusprige Ente mit roter Curry-Soße und Kokosmilch^B | scharf Fried crispy duck with red curry sauce and coconut milk

54. YEN 9,10

 Knusprige Ente mit Bambus, Sojakeimen und Pilze in Sojasoße^B
 Fried crispy duck with bamboo, soy sprout and mushrooms in soy sauce

61. SANGHA 7,50

 → Gebackene Fischfiletstreifen mit Süßsauer-Soße^B
 Crisp fried fish filet strips with sweet and sour sauce

62. AMITABHA 7,50

→ Gebackene Fischfiletstreifen mit Erdnuss-Soße^B

Crisp fried fish filet strips with peanut

63. SIDDHARTHA 7,50

→ Gebackene Fischfiletstreifen mit roter Curry-Soße und Kokosmilch^B | scharf Crisp fried fish filet strips with red curry sauce and coconut milk



IM WOK GEBRATEN MIT REIS

FRIED IN WOK WITH RICE

70. BUDDHA THOM $\sqrt{|6,50|}$

→ Tofu mit frischem Gemüse der Saison und Erdnuss-Soße

Tofu with fresh seasonal vegetables and home-made sauce

71. BUDDHA CHAY **V** | 6,50

→ Tofu mit frischem Gemüse der Saison und hausgemachter Soße

Tofu with fresh seasonal vegetables and home-made sauce

72. BUDDHA NGON $\sqrt{|6,50|}$

→ Tofu mit Aubergine, Zucchini, Bambus, Paprika, Champignons und roter Curry-Soße | scharf

Tofu with aubergine, zucchini, bamboo, pepper, mushrooms and red curry sauce

73. GA XAO 7,10

→ Gebratenes Huhn SPECIAL mit frischem Gemüse der Saison und hausgemachter Soße

Roast chicken with fresh seasonal vegetables and home-made sauce

74. GA XAO 7,10

→ Gebratenes Huhn HOT mit verschiedenen Gemüse und roter Curry-Soße | scharf Roast chicken with various vegetables and red curry sauce

CPN5P

75. BO XAO 7,10

 Gebratenes Rind SPECIAL mit frischem Gemüse der Saison und hausgemachter Soße

Roast beef with fresh seasonal vegetables and home-made sauce

76. BO XAO 7,10

→ Gebratenes Rind HOT mit verschiedenen Gemüse und roter Curry-Soße | scharf Roast beef with various vegetables and red curry sauce

77. TOM XAO 10,00

→ Gebratene Großgarnelen SPECIAL mit frischem Gemüse der Saison und hausgemachter Soße Fried king shrimps with fresh seasonal vegetables and home-made sauce

78. TOM XAO 10,60

→ Gebratene Großgarnelen HOT mit verschiedenen Gemüse und roter Curry-Soße | scharf Fried king shrimps with various vegetables and red curry sauce

81. MUC XAO | 7,50

 → Gebratener Tintenfisch CLASSIC mit Süßsauer-Soße Fried squid with sweet and sour sauce

82. MUC XAO 7,50

→ Gebratener Tintenfisch SPECIAL mit frischem Gemüse der Saison und hausgemachter Soße Fried squid with fresh seasonal vegetables and home-made sauce

83. MUC XAO | 7,50

→ Gebratener Tintenfisch HOT mit verschiedenen Gemüse und roter Curry-Soße | scharf

Fried squid with various vegetables and red curry sauce

- Auf Wunsch als Beilage gebratene Nudeln (ohne Ei) oder gebratener Reis (ohne Ei) oder extra Schälchen Süßsauer-Soße, Erdnuss-Soße, hausgemachte Sojasoße, rote Curry-Soße oder Portion gekochter Reis gegen 1,50 € Aufpreis
- Außer Haus: Chili-Dip oder Sojasoße-Dip 0,50 €



NACHTISCH

DESSERT

N.1 GEBACKENE BANANEN MIT HONIG* UND GERÖSTETEM SESAMB 3,50

* CHILI- ODER INGWER-HONIG | +0,50

V Gebackene Bananen mit Sesam und Vonig - die vegane Honig Alternative | 4,00 Baked banana with honey and roasted sesame

N2. GEBACKENE HONIG-ANANAS MIT GERÖSTETEM SESAM^B 3,50

* CHILI- ODER INGWER-HONIG | +0,50

V Gebackene Ananas mit Sesam und Vonig - die vegane Honig Alternative | 4,00 Baked pineapple with honey and roasted sesame

N3. BANH CAM * KNUSPRIG-ZÄHE TEIGHÜLLE MIT SESAM UND MUNGBOHNEN^B 2,50

 $m{V}$ Deep fried rice ball filled with Mung bean

Unsere Speisen werden frisch und sorgfältig zubereitet.

Alle Gerichte können Spuren von Geschmacksverstärker enthalten. Auf Wunsch auch ohne Geschmacksverstärker möglich!

Sonderwünsche müssen berechnet werden. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir je Verpackung 0,50 € berechnen, wenn Sie die Reste der im Restaurant verzehrten Speisen mitnehmen möchten.

Our dishes are fresh and carefully prepared.

All dishes are also available without glutamate.

Special request must be computed. We will charge 0,50 € per doggy bag if you take away the leftovers.

Allergene (allergens):

A Milch (milk)
B Weizen (wheat)
C Eier (eggs)
D Fisch (fish)



Zusatzstoffe (additives):

1 mit Konservierungsstoffe (with preservative), Antioxidationsmittel

(with antioxidant)

2 mit Farbstoff (with colorant)

3 mit Koffein (with caffeine)

4 mit Süßungsmitteln (with sweetener)

5 chininhaltig (quinine)

6 Glutamat (glutamate)

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungsstoffe geben wir Ihnen gerne mündliche Auskunft. Eine schriftliche bzw. mündliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.











Kartenzahlung ab 15,00 € möglich | Card payment from 15,00 € accepted



Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks

Coca Cola ¹³⁴ Coca Cola Light ¹⁴ Fanta ¹²³ Sprite ⁴ Spezi ¹²⁴ Apfelsaft apple juice Apfelschorle apple fizz Orangensaft orange juice Ginger Ale ²⁴ Bitter Lemon ¹²⁴⁵	0,3L 0,5L 2,10 3,10 2,50 3,20 2,50 3,20 2,60 3,30 2,60 3,30
Guavensaft guave juice ¹⁴ Lychee-Saft lychee juice ¹⁴ Mango-Saft mango juice ¹⁴	0,25L 0,5 L 2,60 € 3,60 2,60 € 3,60 2,60 € 3,60
Wasser still spritzig water still-sparkling	0,25L 0,75L 2,00 5,50
Hausgemachte Limonade frische Zutaten & gesund	
House-made lemonade fresh ingredients & healthy	0,4L
Nuoc Da Chanh Limetten & Minze V Fresh sweet limes lemonade	3,90
Nuoc Cam Gung Orangen & Ingwer V Fresh Orange-Ginger lemonade	3,90
Nuoc Oi Tao Guaven & Apfel 🗸	3,90
Fresh guave and apple lemonade Nuoc Vai Gung Lychee & Ingwer	3,90
Fresh lychee and ginger lemonade	
Nuoc Le Que Cranberry & Thai Basilikum V Fresh Cranberry and Thai Basil	4,90
Heiße Getränke Hot drinks	
Kaffee crema ³	2,20
Cappuccino ³ A, Espresso Macchiato ³ A	2,40
Latte Macchiato ³ A	2,80
Espresso Single ³	1,90
Espresso Double ³	2,90
Glas Grüner Tee, Jasmin Tee, Pfefferminz Tee, Ingwer Tee	2,20
Glas Bambus Tee (mit Aroma Granatapfel)	2,20



Bier | Beer

VELDENSTEINER	0,3L 0,5L
Pils vom Fass draught beer	2,20 3,50
Radler Shandy, beer with lemonade	2,20 3,50
Cola-Bier Cola beer	2,20 3,50
Bier (alkoholfrei) non-alcoholic beer	2,90
Kellerbier Zwick'l natural cloudy beer	3,50
Kristall-, Hefe-, Dunkel-Weizen (auch alkoholfrei) wheat beer (or non-alcoholic)	3,50
SOMMERWEISSE, fruchtig, Mandarina Bavaria-Aromahopfen fruity beer	3,50
SAIGON Bier, vietnamesisches Bier Vietnamese bottle beer	3,60
SINGHA, thailändisches Bier Thai bottle beer	3,60
Aperitif Appetizer Ariza' - Premium Lychee Sekt von Stassen, Belgien Lychee sparkling wine	0,2 L 4,50
,Pháp' - Wild Hibiskus trifft Melone-Sekt Melon sparkling wine	4,50
Glas Sekt Glass sparkling wine	0,1 L 2,90

Spirituosen

Spirituous	2cl 4cl
NEP MOI rice spirit	1,90
Schnaps aus Klebreis, vietnamesische Spezialität 🖯 🛴 🔲 🔲 🗀 🤘	
Jägermeister, Ramazotti, Ouzo	1,80 2,80
Kirschwasser, Obstwasser, Fernet, Willi-Brand	1,80
Kaffee-Likör Vegablum	1,80
Ingwer-Likör Vegablum	1,80
Chili-VET Vegablum	1,80
Gewürze-VET Vegablum	1,80



Weine

Wine

	0,25L 0,50L
KRÄMER Apfelwein (auch gespritzt) Apple wine	2,20 3,20
WEIßWEIN White wine	0,20L 0,75L
Ingelheimer Weißwein (trocken oder feinherb) dry or semi-dry	3,90
Grauburgunder harmonisch mit dezenter Säure (trocken) dry	4,50 14,50
Riesling kräftig & aromatisch (trocken) dry	4,50 14,50
Blanc de Noir Spätburgunder (feinherb) semi-dry	4,50 14,50
ROTWEIN Red wine	
Ingelheimer Rotwein (trocken) dry	3,90
Dornfelder herzhaft & markant (trocken) dry	3,90 13,50
Spätburgunder vollmundig (feinherb) semi-dry	4,50 14,50
Portugieser Rosé (trocken) dry	3,90 13,50

Hochklassige Weine 'Keller-Schweikhard' aus unserer Region Rheinhessen bekannt für ihre Sortenreinheit, Bekömmlichkeit und Qualität mit ökologischem Weinbau

High-class local wines Keller-Schweikhard are known for their varietal purity, wholesomeness and quality with organic viticulture



