



TALK TO US

Trống Restaurant
Johannesallee 20, 04317 Leipzig
kontakt@trangrestaurant.de

VORSPEISEN

1. NEM CUON - SOMMERROLLEN ^{a, b, d, e, f}

*Reispapierrollen gefüllt mit Salat und Reisnudeln
mit hausgemachtem Dip (2 Stück)*

a. Tofu 5,50
b. Garnelen 6,50

2. NEM - FRÜHLINGSROLLEN ^{a, b, d, l}

*Knusprig gebackene Reispapierrollen mit Schweinefleisch und
verschiedenem Gemüse, dazu hausgemachter Dip (2 Stück)*

6,00

3. VEGANE FRÜHLINGSROLLEN ^{a, f, l}

*Knusprig gebackene Reispapierrollen mit Tofu, Bohnen, Glasnudeln
und verschiedenem Gemüse, dazu süß-saurer Dip (2 Stück)*

5,50

4. CRUNCHY WAN TAN ^{a, b, f, l}

*Handgemachte, knusprig gebackene Teigtaschen mit Schweinefleisch
und Garnelen gefüllt, dazu Salat und süß-saurer Dip (4 Stück)*

6,00

5. VEGANE CRUNCHY WAN TAN ^{a, f, l}

*Handgemachte, knusprig gebackene Teigtaschen mit Tofu, Pilzen und
Bohnen gefüllt, dazu süß-saurer Dip (4 Stück)*

5,50

6. CRISPY GYOZA ^{a, f, l}

*Knusprig gebackene, japanische Teigtaschen mit Hähnchen gefüllt,
dazu süß-saurer Dip (4 Stück)*

6,00

7. DUMPLING (VEGAN) ^{a, f}

Gefüllte gedämpfte Teigtaschen mit Teriyaki-Sauce (4 Stück)

6,00

8. EDAMAME (VEGAN) ^h

Knackig gekochte Sojabohnen mit Meersalz

6,00



9. SUP COT DUA - KOKOSSUPPE ^{b, f, g, l}

mit Kokosmilch, saisonalem Gemüse, Zitronengras und Kräutern

a. Tofu	6,00
b. Huhn	6,00
c. Garnelen	6,00

10. TOM YANG GUNG ^{b, f, l}

Sauer-scharfe Thai Suppe mit saisonalem Gemüse, Zitronengras und Kräutern

a. Tofu	6,00
b. Huhn	6,00
c. Garnelen	6,00

11. WANTAN SUPPE (VEGAN) ^{f, h, i, l}

Hausgemachte Wantan Teigtaschen mit Tofu, Pilzen und Bohnen gefüllt in einer Suppe mit Glasnudeln, Gemüse, Lauchzwiebeln und Kräutern

5,50

12. WANTAN SUPPE ^{b, f, i}

Hausgemachte Wantan Teigtaschen mit Schweinefleisch und Garnelen gefüllt in einer Suppe mit Glasnudeln, Gemüse, Lauchzwiebeln und Kräutern

6,00

13. GLASNUDELSUPPE ^{a, f, l}

Glasnudeln mit Gemüse, Lauchzwiebeln und Kräutern

a. Tofu	6,00
b. Huhn	6,00

14. MANGO SALAT ^{d, e, h, l}

mit Karotten, Salatmix, Kräutern, Erdnüssen, dazu hausgemachtes Limetten-Dressing

a. Tofu	6,00
b. Huhn	6,00

15. AVOCADO SALAT ^{e, f, h, l}

mit Karotten, Salatmix, Kräutern, Erdnüssen, dazu hausgemachtes Limetten-Dressing

a. Tofu (vegan)	6,00
b. Huhn	6,00



HAUPTSPEISEN

WOKGERICHTE

alle Gerichte werden mit Jasminreis serviert

16. CURRYSAUCE ^{a, f, l}

mit Gemüse, Kräutern, Salat

a. Tofu	11,00
b. Hühnerfleisch gebraten	12,00
c. Hühnerfleisch gebacken	13,50
d. Ente knusprig	16,50
e. Garnelen	17,50

17. MANGOSAUCE ^{a, b, c, l, f, h}

mit Gemüse, Salat, Kräutern

a. Tofu	11,00
b. Hühnerfleisch gebraten	12,00
c. Hühnerfleisch gebraten	13,50
d. Ente knusprig	16,50
e. Garnelen	17,50

18. ERDNUSSSAUCE ^{a, b, c, e, f, h, k, l}

mit Gemüse, Salat, Kräutern

a. Tofu	11,00
b. Hühnerfleisch gebraten	12,00
c. Hühnerfleisch gebacken	13,50
d. Ente knusprig	16,50
e. Garnelen	17,50

19. TERIYAKISAUCE ^{a, b, c, f, h, k, l}

mit Gemüse, Salat, Kräutern

a. Tofu	11,00
b. Hühnerfleisch gebraten	12,00
c. Hühnerfleisch gebacken	13,50
d. Ente knusprig	16,50
e. Garnelen	17,50

20. THAISAUCE ^{a, b, c, f, h, l}

mit Gemüse, Salat, Kräutern

a. Tofu	11,00
b. Hühnerfleisch gebraten	12,00
c. Hühnerfleisch gebacken	13,50
d. Ente knusprig	16,50
e. Garnelen	17,50

NUDELGERICHTE

21. MIEN TRON ^{d, e, f, h}

Glasnudeln mit Salat, Kräutern, Erdnüssen und hausgemachtem Limetten-Dressing

a. Tofu	13,50
b. Huhn	15,00

22. MI TRON ^f

Mie-Nudeln mit Gemüse, Salat, Kräutern

a. Tofu	13,50
b. Huhn	15,00
c. Schweinefleisch gebraten	15,00

23. PHO CURRY ^{f, g, l}

Reisbandnudeln mit leicht scharfer Currysauce, verschiedenem Gemüse und Kräutern

a. Tofu	11,50
b. Huhn	13,50
c. Rind	15,50

24. UDON XAO ^{a, c, f, h, k}

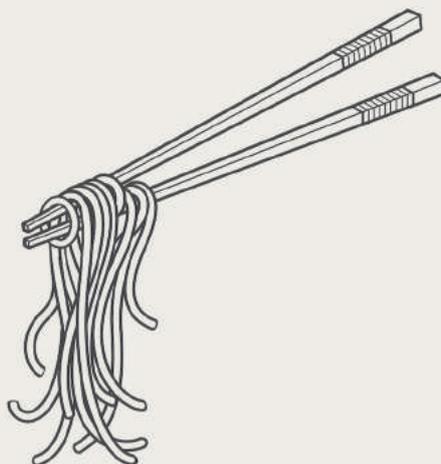
Gebratene Udonnudeln mit Ei, verschiedenem Gemüse, Röstzwiebeln, Kräutern und Erdnüssen

a. Tofu	12,00
b. Huhn	14,00
c. Rind	16,50

25. MI TOM XAO ^{c, e, f, h, k}

Gebratene Mie-Nudeln mit Ei, verschiedenem Gemüse, Röstzwiebeln, Kräutern und Erdnüssen

a. Tofu	11,50
b. Huhn	13,50
c. Rind	15,50



VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN



26. PHO ^f

Traditionell vietnamesische Brühe mit Zwiebeln, Ingwer, Reisbandnudeln und Kräutern

a. Tofu	12,00
b. Huhn	13,50
c. Rind	15,50
d. Huhn und Rind	17,00

27. BUN NEM ^{d, e, f, h}

Frühlingsrollen mit Reisnudeln, Salat, Röstzwiebeln, Kräutern und hausgemachter Sauce

14,50

28. BUN CHA THIT NUONG ^{d, f, k}

Traditionell vietnamesisches Nudelgericht mit gegrilltem Schweinefleisch, Salat, Kräutern, Sesam und hausgemachter Sauce

14,50

29. BUN CHA LA LOT ^{d, f}

Schweinehack gewickelt in Lotblättern mit Reisbandnudeln, Salat, Röstzwiebeln, Kräutern und hausgemachter Sauce

14,50

30. BUN BO NAM BO ^{d, f, l}

Im Wok geschwenktes Rindfleisch mit Zwiebeln, Reisbandnudeln, Salat, Kräutern, Röstzwiebeln und hausgemachter Sauce

15,50

31. BO XAO SA OT ^{d, f}

Sehr scharf - gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, Chili, Gemüse, serviert mit Reis

17,00

32. TOM XAO SA OT ^{b, d, f}

Sehr scharf - gebratene Garnelen mit Zitronengras, Chili, Gemüse, serviert mit Reis

17,00





FISCHGERICHTE

alle Gerichte werden mit Jasminreis serviert

- 33. CA HOI CURRY** ^{d, f, g, l}
Knuspriges Lachsfilet mit Currysauce und Gemüse
18,00
- 34. CA HOI NUONG** ^{d, f, k}
Knuspriges Lachsfilet mit Teriyakisauce und Gemüse
18,00
- 35. CA HOI SOT CAY** ^{d, f}
Scharf - knuspriges Lachsfilet mit Gemüse, Dill, Lauchzwiebeln und Zitronengras
18,00
- 36. CA XAO RAU** ^{d, f, l}
Knuspriges Zanderfilet mit Teriyakisauce, Gemüse und Dill
16,00
- 37. CA SOT CA CHUA** ^{d, f,}
Knuspriges Zanderfilet in hausgemachter Tomatensauce, Lauchzwiebeln und Kräuter
16,00

VEGANE GERICHTE

- 38. BUN SA OT** ^{e, f, h}
Leicht scharf - Reismudeln mit Zitronengras, Chili, Salat, Kräutern, Sojasprossen, Erdnüssen in hausgemachter Sauce
a. Tofu **12,00**
b. Seitan-Huhn **13,00**
- 39. BUN DAU CHIEN GION** ^{e, f, h}
Knuspriges Tofu mit Reismudeln, Salat, Erdnüssen, Kräutern in hausgemachter Sauce
12,00
- 40. DAU XAO SA OT** ^f
Scharf - gebratener Tofu mit Gemüse, Zitronengras, Chili, serviert mit Reis
13,50

41. RAU XAO SOT TERIYAKI ^{f, k}

Verschiedenes Gemüse in Teriyakisauce, serviert mit Reis

a. Tofu	13,00
b. Seitan-Huhn	14,50
c. Seitan-Ente	16,00

42. RAU XAO SOT CAY ^f

Verschiedenes Gemüse in hausgemachter Sauce, serviert mit Reis

a. Tofu	13,00
b. Seitan-Huhn	14,50
c. Seitan-Ente	16,00

KINDERGERICHTE

43. CHICKEN NUGGET ^{a, i}

mit Pommes

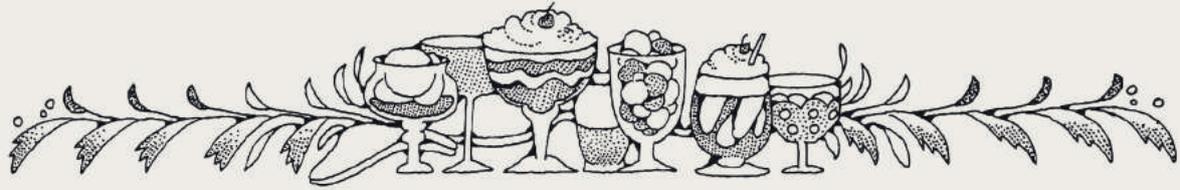
8,00

44. CHICKEN WINGS ^{a, i}

mit Pommes

8,00





DESSERT

BANH RAN ^{a, f, k}

Frittierte Sesambällchen mit süßer Füllung (4 Stück)

5,50

CHUOI CHIEN ^{a, c, g}

Gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis

6,00

OBSTTELLER

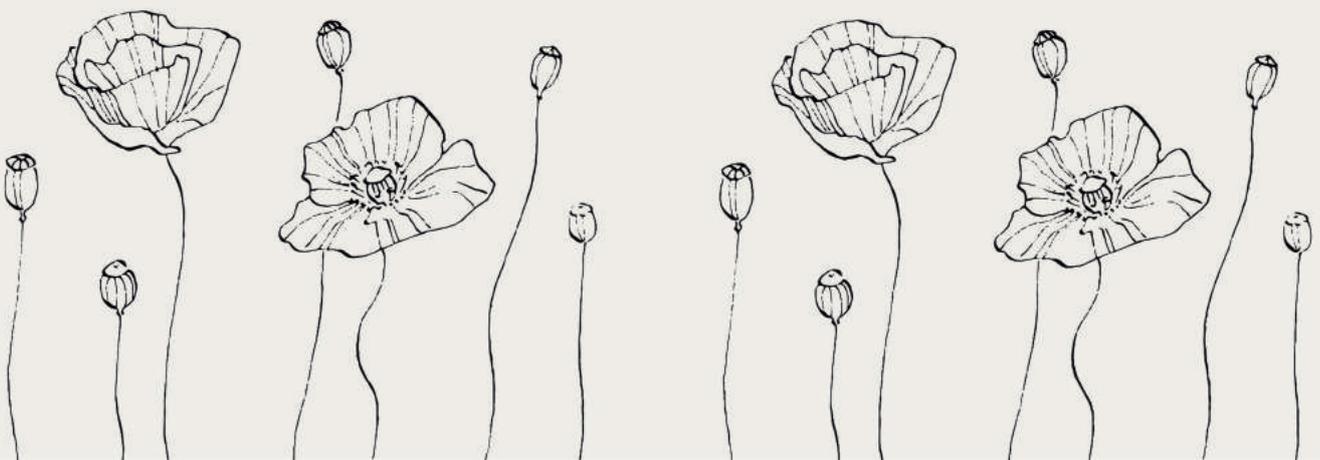
Verschiedenes, frisches Obst

6,00

MOCHI EIS ^g

Verschiedenes Mochi Eis mit frischem Obst (2 Stück)

5,50



MOCKTAILS

BLUE SEA

Sprite, Ananassaft, Blue Curaçao

6,00

IPANEMA

Limetten, Brauner Zucker, Ginger Ale, Minze

6,00

BERRY LOVE

Himbeere, Erdbeersirup, Wild Berry

6,00

COCONUT DREAM

Kokosnusswasser, Ananassaft, Grapefruitssaft

6,00



COCKTAILS

PINACOLADA

Rum (weiß), Ananassaft, Cream of Coconut, Sahne

9,00

MOJITO

Rum (weiß), Limetten, Brauner Zucker, Minze

9,00

APEROL SPRITZ

Aperol, Soda, Prosecco, Orange

7,50

TEQUILA SUNRISE

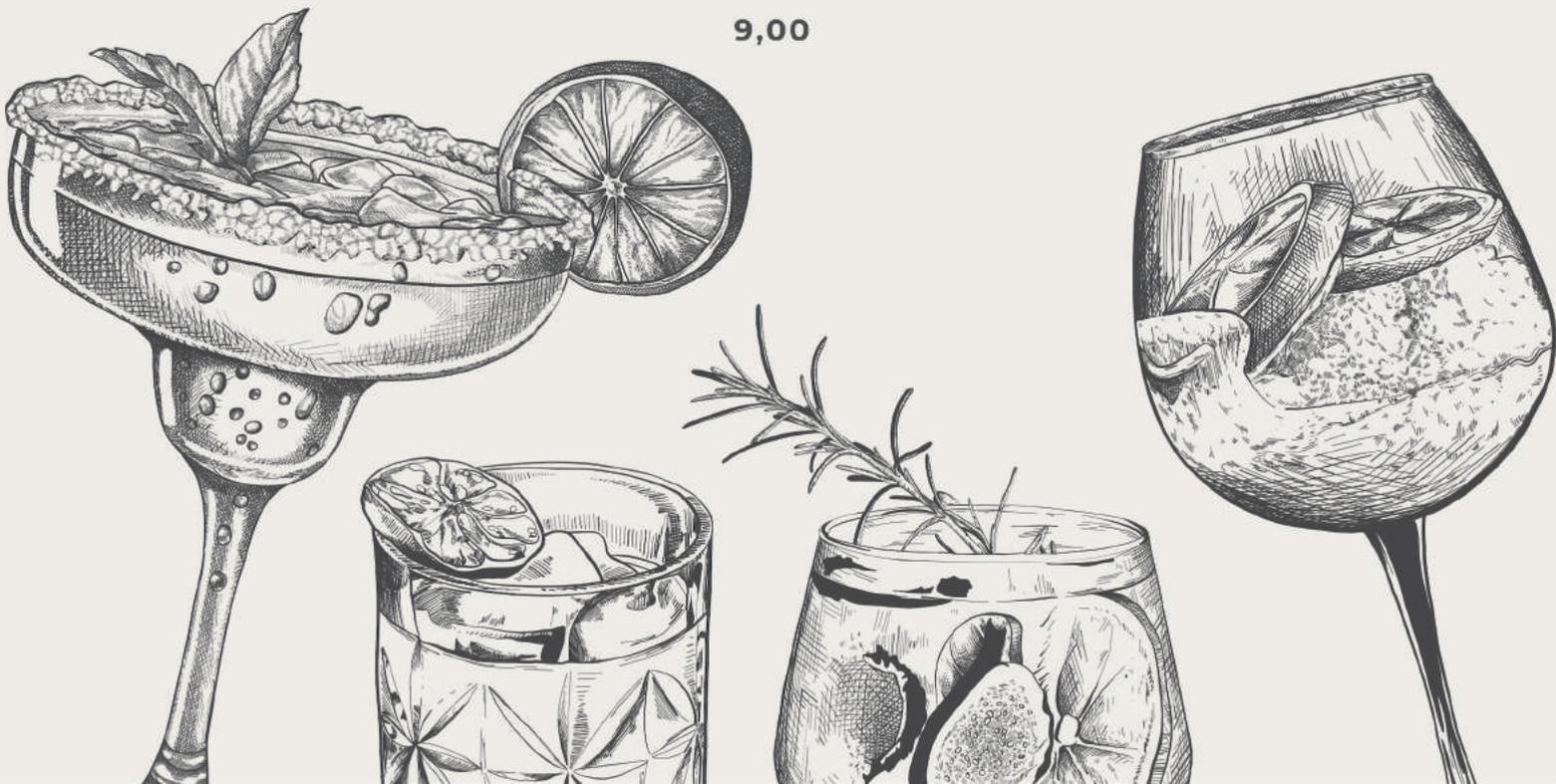
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadinesirup

9,50

GIN TONIC

Gin, Tonic Water

9,00



GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

SOFTDRINKS

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola <i>auch Light, Zero</i> 1, 4, 6, 7	2,20	3,90
Sprite <i>auch Zero</i> 6	2,20	3,90
Fanta <i>auch Zero</i> 1, 2, 6	2,20	3,90
Spezi 1, 2, 6	2,20	3,90
Apfelschorle	2,20	3,90
Gerolsteiner <i>Still oder Medium</i>	2,20	3,90
Tonic 2, 3, 6	2,50	3,80
Ginger Ale 1, 6	2,50	3,80
Bitter Lemon 2, 3, 6	2,50	3,80

SÄFTE

	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	2,70	4,90
Kirschnektar	2,70	4,90
Bananennektar	2,70	4,90
Apfelsaft	2,70	4,90
Mangosaft	2,70	4,90
Ananassaft	2,70	4,90
Erdbeersaft	2,70	4,90
Grapefruitsaft	2,70	4,90
Mango Lassi		5,50
Lychee Lassi		5,50
Erdbeer Lassi		5,50
Kokos Lassi		5,50



LIMONADEN

Chanh Da	3,00
<i>Limette, Rohrzucker, Eis</i>	
Chanh Leo Da	3,00
<i>Maracuja, Rohrzucker, Eis</i>	

WARMER GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,80
Espresso	2,50
Cappuccino	3,00
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	3,50
Heiße Schokolade	3,00
versch. Teesorten	2,20
<i>Pfefferminz, Kräuter, Kamille, Grüner Tee</i>	
Che Chanh	2,20
<i>Limette, Honig</i>	



GETRÄNKE

ALKOHOLHALTIG

FLASCHENBIER

	0,33 l	0,5 l
Paulaner Hefeweizen		4,50
Paulaner Kristallweizen		4,50
Paulaner Alkoholfrei		4,50
Krostitzer Schwarzbier		4,50
Astra	3,50	
Clausthaler Alkoholfrei		4,50
Singha Bier <i>Thailändisches Bier</i>	5,00	
Chang Bier <i>Thailändisches Bier</i>	5,00	

BIER MIX

	0,2 l	0,4 l
Radler	3,00	3,50
Diesel	3,00	3,50
Krefelder	2,50	4,00
Altbierbowle	2,50	4,00
Potsdamer	3,00	3,50
Paulaner hell <i>mit Sauerkirschsaft</i>		4,50

WEIN & SEKT

	0,1 l	0,2 l
Müller Thurgau <i>trocken / lieblich</i>		5,50
Chardonnay <i>trocken</i>		5,50
Merlot <i>trocken</i>		5,50
Cabernet Sauvignom		5,50
Rotkäppchen <i>trocken / mild</i>	3,50	

SPIRITUOSEN

WHISKY

2 cl 4 cl

Jim Beam

3,00 4,50

Dimple

3,00 4,50

Charles House

3,00 4,50

Mekong

3,00 4,50

OBSTBRÄNDE

2 cl 4 cl

Williams Birne

3,00 4,50

Zwetschge

3,00 4,50

Himbeer

3,00 4,50

Grappa Chianti

3,00 4,50

Baileys

3,00 4,50

KLARE

2 cl 4 cl

Fischer Geist

3,00 4,50

Moskovskaya

3,00 4,50

Weizenkorn

3,00 4,50

Malteser

3,00 4,50

RUM

2 cl 4 cl

Havana Club

3,00 4,50

Stroh 80

3,00 4,50

Songsom

Thailändisch

3,00 4,50

LIKÖRE

2 cl 4 cl

Becherovska

3,00 4,50

Jägermeister

3,00 4,50

Underberg

3,00 4,50

Ramazotti

3,00 4,50

Kümmerling

3,00 4,50

Wilthener

3,00 4,50



ALLERGENE

- a - Gluten
- b - Krebstiere
- c - Ei
- d - Fisch
- e - Nüsse
- f - Soja
- g - Milch
- h - Schalenfrüchte
- i - Sellerie
- j - Senf
- k - Sesam
- l - Schwefeldioxid / Sulfit
- m - Lupine
- n - Weichtiere

ZUSATZSTOFFE (SOFTDRINKS)

- 1 - mit Farbstoffen
- 2 - mit Antioxydationsmittel
- 3 - chininhaltig
- 4 - mit Süßungsmittel
- 5 - enthält eine Phenylaninquelle
- 6 - Säuerungsmittel
- 7 - koffeinhaltig

