

ĐỒNG QUÊ

VIETNAMESE FUSION



Ludwigstraße 73
67059 Ludwigshafen am Rhein
Tel.: 06216 856 9956

Öffnungszeiten:
11:30 - 14:30 und 17:00 - 22:00 Uhr täglich
Küche schließt 30 Minuten früher

SUPPEN - SOUPS

1. SÚP HOÀNH THÁNH / WANTAN SOUP 6,5€

Hackfleisch Bällchen Suppe mit Pak Choi und Pilze

Minced meatball soup with pak choi and mushroom

2. SÚP HẢI SẢN / SEAFOOD SOUP ^{B,D,N} 9,5€

Riesengarnelen, Lachs, Muscheln,

Octopus, Shimeji

King prawns, salmon, shell,

Octopus, shimeji

3. SÚP CÀ RI / CURRY SOUP ^{F,G}

Curry Suppe mit frischem Gemüse. Wahlweise mit

Curry soup with fresh vegetables. Optional with

a. Tofu 5,5€

b. Hähnchen / Chicken 6,5€

c. Riesengarnelen ^B / King prawns 8,9€

4. NỘM / SALAT ^{E,K,T}

Salat mit Rindfleisch, Mango, Gurken,

Zwiebeln, Karotten und frischen Kräutern,

Erdnüsse. Wahlweise mit

Salad with chicken, mango, cucumber, onion,

carrot and fresh herbs, peanuts. Optional with

a. Hähnchen / Chicken 8,9€

b. Rindfleisch / Beef 10,9€

c. Garnelen / Prawns 13,9€

5. MIXED SALAD

Gemischte Salatteile der Saison mit

hausgemachte Joghurt Dressing. Wahlweise mit

a. Hähnchen / Chicken 8,5€

b. Rinderhüftsteak Streifen / Beef rump steak strips 10,5€

c. Thunfisch / Tuna 9,5€

d. Garnelen / Prawns 13,5€





TAPAS

10. **EDAMAME** 5,9€
grüne Sojabohnen mit Meersalz
Green soybeans with sea salt
11. **CHẢ GIÒ CHIÊN (HOME-MADE)**
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt. Wahlweise mit
Homemade spring rolls filled. Optional with
- a. Gemüse / Vegetables 5,5€
 - b. Garnelen^B, Hähnchen, Gemüse 6,5€
Prawns^B, chicken, vegetables
12. **BÁNH TRÁNG CUỐN**
Frische Sommerrollen in Reispapier mit Gurke,
Reisnudeln und frischen Kräutern. Wahlweise mit
*Fresh summer rolls in rice paper with cucumber,
rice noodles and fresh herbs. Optional with*
- a. Tofu 5,5€
 - b. Hähnchen / Chicken 5,9€
 - c. Riesengarnelen^B / King prawns^B 6,9€
13. **BÒ LÁ LỐT** 7,5€
Gegrilltes zartes Rindfleisch mit La Lot Blätter umwickelt
Grilled tender beef wrapped in La Lot leaves
14. **TÔM CHIÊN GIÒN^{A,B,C}** (3 Stk. - 3pcs.) 8,5€
Knusprige Riesengarnelen im Tempura Teigmantel
Crunchy king prawns in tempura batter
15. **HA CAO^B** 7,9€
Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit gehackten Garnelen
Rice flour dumplings filled with chopped shrimp
16. **HOT GYOZA^{A,1}** 7,5€
Gebratene Teigtaschen, wahlweise gefüllt mit
Fried dumplings, optional filled with
- a. Gemüse / Vegetables
 - b. Hühnerfleisch und Gemüse / Chicken and vegetables
17. **ĐẬU HŨ CHIÊN GIÒN SỐT CHUA NGỌT** 7,5€
Tempura Tofu mit Süßsauer sauce
Tempura tofu with sweet and sour sauce

TAPAS

18. **ĐẬU HŨ CHIÊN GIÒN SỐT SATE** (scharf) 7,5€
Tempura Tofu mit Sate Soße
Tempura tofu with satay sauce
19. **GÀ XIÊN** ^E 7,9€
Gegrillte Mais Hähnchenspieße mit Erdnusssoße
Grilled chicken skewers with peanut sauce
20. **SÒ ĐIỆP NƯỚNG** 14,9€
Jakobsmuschel mit Knoblauch Sauce
Scallop with garlic sauce
21. **CARPACCIO** ^{A,F,1} 14,9€
Feinstes Rinderfilet mit Rucola, Zwiebeln,
Kräutern, Trüffelöl, Ponzusoße
Top quality beef fillet, arugula, herbs, truffle oil, ponzu sauce
22. **GRILLED AVOCADO** 7,5€
Gegrillte Avocado mit Cherry Tomaten, Mango,
Gurken, Olivenöl und hausgemachtem Salsa Dressing
Grilled avocado with cherry tomatoes, mango,
cucumber, olive oil and homemade salsa dressing
23. **GRILLED AVOCADO WITH KING PRAWNS** ^B 9,5€
Gegrillte Avocado mit Riesengarnelen,
Cherry Tomaten, Mango, Gurken, Olivenöl
und hausgemachtes Salsa Dressing
Grilled avocado with king prawns, cherry tomatoes,
mango, cucumber, olive oil and homemade salsa dressing
24. **DONG QUE PLATE** ^{A,B,C} (für 2 Personen) 27,5€
Frühlingsrolle, Ebi Tempura, Gyoza, Prawns in Silk,
Edamame, Sommerrollen, Bo La Lot
Spring rolls, crunchy ebi tempura, dumplings, rice flour
dumplings, edamame, summer rolls, La Lot leaves



HAUPTGERICHTE

30. PHỞ - REISBANDNUDELSUPPE

Vietnamesische Traditionelle Reisbandnudelsuppe
mit einer Kräftigen Rinderbrühe und frischen Kräutern
*Vietnamese traditional flat rice noodle soup
with a strong beef broth and fresh herbs*
wahlweise mit / optional with

- a. Tofu (vegetarisch) 15,5€
- b. Hähnchen / Chicken 16,5€
- c. Rindfleisch / Beef 17,9€
- d. Rinderrippchen und Rindfleisch / Beef ribs and beef 22,5€
- e. Phở Đặc Biệt 30,0€
Garnelen, Rinderrippchen und Rindfleisch
Shrimp, beef ribs and beef

31. BÚN BÒ HUẾ ^{FD} (scharf) 18,0€

Vietnamesische traditionelle Nudelsuppe
mit Rindfleisch, Schweinefleisch,
Hackfleischbällchen & frischen Kräutern
*Vietnamese traditional noodle soup
with beef, Meatballs and fresh herbs*

32. BÚN BÒ HUẾ ĐẶC BIỆT (scharf) 31,0€

Vietnamesische traditionelle Nudelsuppe mit
Großgarnelen, Beef-Schälrippchen, Schweinefleisch,
Hackfleischbällchen & Frischen Kräutern.
*Vietnamese traditional noodle soup with king prawns,
beef back ribs, Meatballs and fresh herbs*



33. PHỞ TRỘN

Vietnamesische traditionelle Reisbandnudelsuppe mit einer hausgemachte Sauce und frischen Kräutern,

Vietnamese traditional rice noodle soup with a homemade sauce and fresh herbs, wahlweise mit / optionally with

- | | |
|----------------------------|-------|
| a. Hähnchen / Chicken | 15,0€ |
| b. Rib - Eye | 19,0€ |
| c. Meeresfrüchte / Seefood | 19,0€ |

34. BÚN

Reisnudeln mit frischen Kräutern, Gurken, Salat und Erdnüsse, wahlweise mit

Rice noodles with fresh herbs, cucumber, lettuce and peanuts, optionally with

- | | |
|--|-------|
| a. Gegrilltes Schweinefleisch / Grilled pork | 15,9€ |
| b. Frühlingsrollen / Spring rolls | 14,9€ |
| c. Gegrillte Hähnchen / Chicken | 9,0€ |
| d. Gegrilltes Rindfleisch mit La Lot Blätter
<i>Grilled beef with La Lot leaves</i> | 18,0€ |
| e. Kross Ente / Crispy duck | 18,5€ |
| f. Bún Thập Cẩm - Mixed Topping
<i>Frühlingsrollen, gegrilltes Rindfleisch, gegrilltes Schweinefleisch, gegrillte Garnelen</i>
<i>Spring rolls, grilled beef, grilled pork, grilled shrimp</i> | 23,9€ |

35. DONG QUE CURRY ^{E,K}

Kokos-Currysoße mit Gemüse, serviert mit Kurkumareis

Coconut curry sauce with pumpkin, vegetables, served with Turmeric Rice wahlweise mit / optional with

- | | |
|--|-------|
| a. Tofu (Vegetarisch) | 15,9€ |
| b. Grill Hähnchen / Chicken | 16,9€ |
| c. Bò Nướng / Rib - Eye | 19,0€ |
| d. Knuspriges Entenbrustfilet / Crispy duck fillet | 19,9€ |
| e. Riesengarnelen / King prawns | 19,9€ |





36. **DONG QUE OCEAN** ^{B,D,I,N,K}

27,0€

Riesengarnelen, Jakobsmuschel, Tintenfisch, Tofu mit Gemüse und frischer Ananas gebraten

dazu Sesamreis, serviert in einer halben Ananas

King prawns, scallops, squid, and tofu fried

with vegetables and fresh pineapple,

served with sesame rice in a pineapple half.

37. **XÀO CHUA NGỌT**

Gebratener Gemüse mit Knoblauch

und Süßsauer sauce service mit Kurkumareis

Fried vegetables with garlic and sweet

and sour sauce served with turmeric rice

wahlweise mit / optional with

a. Dau Hu / Tofu

14,9€

b. Muc / Tintenfisch

18,5€

c. Tom / Garnelen

19,9€

38. **XÀO SẢ ỚT** *(scharf)*

Gebratener Gemüse mit hausgemachte

scharfe Sate sauce service mit Kurkumareis

Fried vegetables with homemade spicy

Sate sauce, served with turmeric rice

wahlweise mit / optional with

a. Dau Hu / Tofu

14,9€

b. Muc / Tintenfisch

18,5€

c. Tom / Garnelen

19,9€



41. UDON ^{F,K}

**Japanische Udon Nudeln gebraten mit Gemüse
in hausgemachter Sauce. Wahlweise mit**
*Japanese Udon noodles fried with vegetables
in a homemade sauce. Optional with*

a. Tofu	14,9€
b. Hähnchen / Chicken	16,9€
c. Bò Nướng / Rib - Eye	19,0€
d. Knusprige Ente / Crispy duck	19,9€
e. Garnelen ^B / Prawns ^B	20,9€

42. UDON SATE sehr scharf

**Japanische Udon Nudeln gebraten mit Gemüse
in hausgemachter Sate-Sauce. Wahlweise mit**
*Japanese Udon noodles fried with vegetables
in a homemade Sate-sauce. Optional with*

a. Tofu	14,9€
b. Hähnchen / Chicken	15,9€
c. Bò Nướng / Rib - Eye	19,0€
d. Knusprige Ente / Crispy duck	19,9€
e. Garnelen ^B / Prawns ^B	20,9€

43. UDON CURRY (scharf)

**Japanische Udon Nudeln gebraten mit Gemüse
in hausgemachter Thaiändische Curry- Sauce.
Wahlweise mit**
*Japanese Udon noodles fried with vegetables
in homemade Thai curry sauce. Optional with*

a. Tofu	14,9€
b. Hähnchen / Chicken	16,9€
c. Bò Nướng / Rib - Eye	19,0€
d. Knusprige Ente / Crispy duck	19,9€
e. Garnelen ^B / Prawns ^B	20,9€





DONG QUE GRILLSPEZIALITÄTEN

GRILLED SPECIALS

- 50. CÁ HỒI NƯỚNG / GRILLED SALMON ^{D,F,K}** **23,0€**
Gegrilltes Lachsfilet mit gebratenem Gemüse der Saison in Yakinikusoße, serviert mit frischem Salat und Rosmarinkartoffeln
Grilled salmon fillet with roasted seasonal vegetables in soy balsamic dressing, served with fresh salad and Rosemary Potatoes
- 51. CÁ HỒI VÀ TÔM NƯỚNG / GRILLED SALMON WITH KING PRAWNS** **29,0€**
Gegrilltes Lachsfilet mit gebratenem Gemüse der Saison in Yakinikusoße, serviert mit frischem Salat und Rosmarinkartoffeln
Grilled salmon fillet with roasted seasonal vegetables in soy balsamic dressing, served with fresh salad and Rosemary Potatoes
- 52. CÁ TRAP NƯỚNG SẢ / DORADE GRILL** **26,9€**
Gegrillte Dorade mit gebratenem Gemüse der Saison serviert mit frischem Salat und Rosmarinkartoffeln
Grilled Dorade with roasted seasonal vegetables served with fresh salad and Rosemary Potatoes
- 53. TÔM NƯỚNG / GRILLED KING PRAWNS ^{B,F,K}** **29,0€**
Gegrillte Riesengarnelen mit gebratenem Gemüse der Saison in Yakinikusoße, serviert mit frischem Salat und Rosmarinkartoffeln
Grilled king prawns with roasted seasonal vegetables in soy balsamic dressing, served with fresh salad and Rosemary Potatoes

DONG QUE GRILLSPEZIALITÄTEN

GRILLED SPECIALS

54. BÒ NƯỚNG / RIB-EYE-STEAK ^F

28,0€

Entrecote ca. 250g, medium gegrillt, serviert mit gebratenem Gemüse der Saison in Yakinikusoße, verfeinert mit Wildkräutersalat, dazu Rosmarinkartoffeln

Entrecote ca. 250g, medium grilled, served with roasted seasonal vegetables in yakiniku sauce, finished with wild herb salad, served with Rosemary Potatoes

55. CỪU NƯỚNG / GRILLED RACK OF LAMB ^F

31,9€

Gegrilltes Lammnackenkarrée, serviert mit gebratenem Gemüse der Saison in Yakinikusoße, verfeinert mit Wildkräutersalat, dazu Rosmarinkartoffeln

Grilled rack of lamb, served with roasted seasonal vegetables in yakiniku sauce, finished with wild herb salad, served with Rosemary Potatoes

56. CỪU VÀ TÔM NƯỚNG

GRILLED RACK OF LAMB WITH KING PRAWNS 29,9€

Gegrilltes Lammnackenkarrée, serviert mit gebratenem Gemüse der Saison in Yakinikusoße verfeinert mit Wildkräutersalat, dazu Rosmarinkartoffeln

Grilled rack of lamb, served with roasted seasonal vegetables in yakiniku sauce, finished with wild herb salad, served with Rosemary Potatoes

57. CỪU VÀ BÒ NƯỚNG /

GRILLED BEEF FILLET WITH RACK OF LAMB 35,9€

Rinderfilet ca. 220g, medium gegrillt, serviert mit gebratenem Gemüse der Saison in Yakinikusoße, verfeinert mit Wildkräutersalat, dazu Rosmarinkartoffeln

Beef filet ca. 220g, medium grilled, served with roasted seasonal vegetables in yakiniku sauce, finished with wild herb salad, served with Rosemary Potatoes





- 58. BÒ NƯỚNG / KUH AUF DER WEIDE ^F** **30,9€**
Rinderfilet ca. 220g, medium gegrillt, serviert mit
gebratenem Gemüse der Saison in Yakinikusoße,
verfeinert mit Wildkräutersalat, dazu Rosmarinkartoffeln
*Beef filet ca. 220g, medium grilled, served with
roasted seasonal vegetables in yakiniku sauce,
finished with wild herb salad, served with Rosemary Potatoes*
- 59. BÒ VÀ TÔM NƯỚNG / SURF AND TURF ^{B,F}** **35,9€**
Rinderfilet ca. 220g, medium gegrillt, und gegrillte
Riesengarnele. Serviert mit gebratenem Gemüse
der Saison in Yakinikusoße, verfeinert mit
Wildkräutersalat, dazu Rosmarinkartoffeln
*Beef filet ca. 220g, grilled medium, with grilled king prawn,
Kracke served with roasted seasonal vegetables in yakiniku sauce,
finished with wild herb salad, served with Rosemary Potatoes*
- 60. GRILLTELLER** **39,0€ 2 Person 76,0€**
Rinderfilet, Lammnackendarree, Riesengarnele,
Hähnchenspieße serviert mit gebratenem Gemüse
der Saison in Yakinikusoße, verfeinert mit
Wildkräutersalat, dazu Rosmarinkartoffeln
*Beef filet, rack of lamb, king prawn, chicken skewers served
with roasted seasonal vegetables in yakiniku sauce,
finished with wild herb salad, served with Rosemary Potatoes*
- 61. FISCHTELLER** **39,0€ 2 Person 76,0€**
Garnelen, Lachs, Tintenfisch, Jakobsmuschel, serviert
mit gebratenem Gemüse der Saison in Yakinikusoße,
verfeinert mit Wildkräutersalat, dazu Rosmarinkartoffeln
*Shrimp, salmon, squid, scallops, served with fried
seasonal vegetables in yakiniku sauce, refined with
wild herb salad, and rosemary potatoes*

KID MENUS

71. **TEMPURA SHRIMPS** ^{A,B,C,G} (3 Stk) 11,9€

Tempura Garnelen mit Süß-sauer Soße und Pommes frites

Tempura shrimp with sweet and sour sauce and french fries

72. **GRILLED CHICKEN SKEWERS** ^E 11,9€

Gegrillte Hähnchenspieße mit Erdnusssoße und Pommes frites

Grilled chicken skewers with peanut sauce and french fries

DESSERT

80. **CHE CHUỐI** 7,9€

Banane - Pudding mit Tapiokaperlen und Kokos

Banana pudding with tapioca pearls and coconut

81. **BÁNH CAM** Sesam Bällchen - Sesame balls 5,9€

82. **MOCHI ICE CREAM** ^{A,G} 3 Stück 7,0€

Japanischer Reiskuchen gefüllt mit Eis (verschiedene Sorten)

Japanese rice cake filled with ice cream (various flavours)

83. **MATCHA TEA ICE CREAM** 7,0€

Grüntee Eis, serviert mit Mango-Püree, Haselnuss und frischen Mango Würfel

Green tea ice cream served with mango puree, hazelnut and fresh mango cubes

84. **GRILLED PINEAPPLE** 7,5€

Gegrillte Ananas mit Kokosmilch und Vanilleeis

Grilled pineapple with coconut milk and vanilla ice cream

85. **KUGEL EIS** 2,5€

Vanille, Schoko, Erdbeer, Matcha Tea Portion Sahne



Drinks



SOFTDRINKS

Coca Cola ⁸ / Coca Cola zero ⁸ /	0,2l	3,0€
Fanta / Sprite / Mezzo Mix,	0,4l	4,5€

Goldberg Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water ^{1,9}	0,2l	3,0€
--	------	------

MINERALWASSER	0,25l	0,75l
Taunusquelle Naturelle	3,0€	6,5€
Taunusquelle Medium	3,0€	6,5€

NEU'S SÄFTE	0,2l	0,4l
Apfel Naturtrüb, Traube Weiss, Orange, Sauerkirsche, Maracuja, Ananas, Banane, Cranberry, Kiba	3,0€	4,5€
RAPP'S Mango	0,2l	0,4l
	3,0€	4,5€

SAFTSCHORLEN	0,2l	0,4l
Apfel Naturtrüb, Traube Weiss, Orange, Sauerkirsche, Maracuja, Ananas, Banane, Cranberry, Mango	3,0€	4,5€

BIER

WARSTEINER

	0,3l	0,5l
Pils vom Fass	3,5€	5,0€
Radler	3,5€	5,0€

Warsteiner Herb, Alkoholfrei	0,33l Fl.	3,0€
Warsteiner Radler, Alkoholfrei	0,33l Fl.	3,0€
Saigon Bier <i>vietnamesische Bier</i>	0,33l Fl.	4,0€

KÖNIG LUDWIG

Hefeweizen ⁷ vom Fass	0,5l	5,0€
Kristallweizen, Dunkelweizen,	0,5l	4,0€
Alkoholfreies Weizen	0,5l	4,0€

WARMER GETRÄNKE

TEE verschiedene Sorten 4,0€

HAUSGEMACHTER ZITRONENGRASSTEE 4,5€
mit frischem Zitronengras, Ingwer,
Limette und Honig

HAUSGEMACHTER MINZTEE 4,5€
mit frischer Minze, Limette, Honig

HAUSGEMACHTER INGWERTEE 4,5€
mit frischem Ingwer, Orange und Honig

KAFFEE ⁸ 3,0€

ESPRESSO ⁸ 2,5€

DOPPELTER ESPRESSO ⁸ 4,0€

ESPRESSO MACCHIATO ^{8,G} 3,0€

CAPPUCCINO ^{8,G} 4,0€

LATTE MACCHIATO ^{8,G} 4,0€

MILCHKAFFEE ^{8,G} 4,0€

KAFFEE (vietnamesischer Filterkaffee) ^{8,G} 4,5€
mit süßer Kondensmilch





HOMEMADE DRINKS

EISTEE Padanus, Ginseng & Limette 5,5€

LIMETTEN LIMONADE 5,9€

Frischer Limettensaft, Soda, Rohrzucker und Minze

MANGO LIMONADE 6,5€

Frischer Limettensaft Soda,
Mangosaft, Sirup und Rohrzucker

LITSCHI LIMONADE 6,5€

Frischer Limettensaft, Soda,
Litschisaft und Sirup

JOHANNISCHBEERE LIMONADE 6,5€

Frischer Limettensaft, Soda,
Johannisbeersaft, Sirup und Rohrzucker

ANANAS LIMONADE 6,5€

Frischer Limettensaft, Soda, Ananassaft,
Sirup und Rohrzucker

ERDBEER LIMONADE 6,5€

Frischer Limettensaft, Soda,
Erdbeersaft, Sirup und Rohrzucker

MARACUJA LIMONADE 6,5€

Frischer Limettensaft, Soda,
Maracuja Sirup, Rohrzucker

INGWER LIMONADE 6,5€

Frischer Ingwer, Soda, Ingwer Sirup,
Ginger Ale, Rohrzucker

THAI BASILIKUM LIMONADE 6,5€

Frischer Limettensaft, Soda,
Kirschsaft, Rohrzucker

MESELD'S BRÄNDE

HASELNUSS

2 cl 4,0€

Außergewöhnlich aromatisch und intensiv.
Der Renner!

WILLIAM CHRIST

2 cl 3,5€

Schmeckt wie reife Williams Christ Birne
als Frucht, nur besser

PFÄLZER APFELBRAND

2 cl 4,0€

Mehrjährige Holzfasslagerung,
mit reifer Apfelnote

BUDDHA'S TEARS KRÄUTER LIKÖR

2 cl 4,0€

Für China Kreiert bei Mesel zu Hause

LONGDRINKS

Bacardi Cola

4 cl 6,5€

9 Mile Vodka Orange, oder Tonic

4 cl 6,5€

Jack Daniels Cola ⁸

4 cl 6,5€

Mesel's Winzer Gin & Tonic

4 cl 6,5€

APERITIF

Aperol Spritz

7,0€

Hugo

7,0€

Campari Orange / Soda

6,0€

Japanische Sake *kalt / warm*

0,2l 5,0€



OFFENE WEIN

vom Weingut Hauer Bad Dürkheim

WEISSWEIN

Gutsriesling <i>trocken oder halbtrocken</i>	0,25l	4,5€
Weißburgunder trocken	0,25l	6,0€
Chardonnay trocken	0,25l	6,0€

ROSÉWEIN

Spätburgunder Rosé trocken	0,25l	6,0€
Gutsrosé mild	0,25l	4,5€

ROTWEIN

Dornfelder trocken	0,25l	6,5€
Spätburgunder halbtrocken	0,25l	6,0€
Cabernet Sauvignon trocken	0,25l	7,5€

WEINSCHORLE

	0,25l	0,5l
Gutsriesling <i>trocken & halbtrocken</i>	3,0€	5,5€
Gutrosé mild	3,0€	5,5€

FLASCHE WEIN

vom Weingut Hauer Bad Dürkheim

WEISSWEIN

Steinberg Riesling trocken	23,0€
Weißburgunder trocken	18,0€
Chardonnay trocken	20,0€

ROTWEIN

Schwarzriesling trocken	22,0€
Spätburgunder trocken	24,0€
Barbarossa trocken	24,0€
Saustark Cabernet Mitos trocken	26,0€

ROSÉWEIN

Cabernet Sauvignon Rosé trocken	25,0€
Rosé Sschwarzriesling trocken	21,0€