



Vietnamesische Küche

Mäm Mäm ist seit 2016 in Bonn ein Ort, der den vertrauten Klang vietnamesischer Hausküche in sich trägt.

In Vietnam bedeutet eine Mahlzeit weit mehr als Essen – sie ist der Moment, an dem die Familie zusammenkommt, Wärme teilt und den Alltag eines langen Arbeitstages hinter sich lässt.

Für Vietnamesinnen und Vietnamesen bewahren Gerichte Erinnerungen und kulturelle Identität; sie erzählen von Schlichtheit, Feinheit und einer Herzlichkeit, die tief im Herzen verankert ist.

Diese Werte möchten wir mit unseren Gästen hier in Bonn teilen, damit jeder Besuch im Mäm Mäm ein wenig von jenem Heimatgefühl und jener Zuneigung vermittelt, die in einer vietnamesischen Mahlzeit lebendig bleiben.





**Phở xào - Gebratene
Reisbandnudeln**
Nordvietnam - Hanoi



**Phở bò - Reisbandnudelsuppe
mit Rindfleisch**
Nordvietnam - Hanoi / Nam Dinh



**Phở gà - Reisbandnudelsuppe
mit Hühnerfleisch**
Nordvietnam - Hanoi

Măm Măm, có mặt tại Bonn từ năm 2016, mang tên gọi gợi nhớ âm thanh quen thuộc của những bữa cơm nhà.

Ở Việt Nam, bữa ăn luôn là lúc gia đình quây quần, mang hơi ấm và tình thương đến những tâm hồn vừa trải qua một ngày dài làm việc.

[...]

[...]
Với người Việt, món ăn không chỉ để thưởng thức mà còn chứa đựng những ký ức và bản sắc văn hoá. Những món ăn này mang trong mình sự giản dị, tinh tế và ấm áp.

Chúng tôi mong muốn lan toả những giá trị ấy đến bạn bè địa phương, để mỗi thực khách tại Măm Măm cảm nhận được phần nào hương vị và tình cảm quê nhà.

Chả giò - Frühlingsrolle
Südvietnam



Bún - Reisnudelsalat
Südvietnam



Gỏi cuốn - Sommerrolle
Südvietnam

Paracel Archipelagos (Islands)
Quần đảo Hoàng Sa

Spratley Archipelagos (Islands)
Quần đảo Trường Sa



Vietnamesische Küche

Mittagstisch

Set Lunch

gültig nur montags - freitags von 12:00 Uhr - 15:00 Uhr (außer Feiertag)

1 Vorspeise + 1 Hauptgericht + 1 Softdrink Ihrer Wahl

17,90 €

Vorspeise / Starters

Veg. Gyoza

(gilt für M1 & M3 & M5)



Gyoza

(gilt für M2 & M4 & M6)

Hauptgericht / Main Dishes

M1. Bún chả giò chay

Reisnudelsalat mit veg. Frühlingsrollen.
Rice noodle salad with veg. spring rolls.

Einzelpreis 12,90 €



M2. Bún chả giò

Reisnudelsalat mit rühlingsrollen.
Rice noodle salad with pring rolls.

Einzelpreis 12,90 €

M3. Miến xào tofu

Gebr. Glasnudeln mit Gemüse und Tofu.
Fried noodles with vegetables and tofu.

Einzelpreis 12,90



M4. Miến xào bò

Gebr. Glasnudeln mit Gemüse und Rindfleisch.
Fried noodles with vegetables and beef.

Einzelpreis 12,90 €

M5. Tofu in Süß-Sauer Sauce

Gebr. Tofu mit Gemüse in einer würzigen süß-sauer Sauce. Serviert mit Reis und frischen Kräutern.
Fried tofu with vegetables in a sweet sour sauce. Served with rice and fresh herbs.

Einzelpreis 12,90 €



M6. Chicken Tempura in Süß-Sauer Sauce

Chicken Tempura mit Gemüse in einer würzigen süß-sauer Sauce. Serviert mit Reis und frischen Kräutern.
Chicken tempura with vegetables in a sweet sour sauce. Served with rice and fresh herbs.

Einzelpreis 12,90 €

Softdrink Ihrer Wahl / Softdrink of choice

Coca-Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite

Proviant Apfelschorle

Elephant Bay Ice Tea Passion Fruit

Gerolsteiner medium / naturell

Proviant Rhabarberlimonade

Elephant Bay Ice Tea Mango Pineapple

Vitamalz

*Legende: = vegetarisch = scharf



Vietnamesische Küche

Special Menu

Vorspeise / Starters

- 80. Spargel Tempura** 7,50 €
Knusprig frittiertes Spargel im leichten Tempurateig, serviert mit würziger Dip-Sauce. *Spicy and sour Crispy fried asparagus in a light tempura batter, served with a savory dipping sauce.*
- 81. Spargel Salat mit Ebi Fry**  9,50 €
Frischer Spargel mit knusprig frittierten Garnelen, serviert mit aromatischem Dressing. *Fresh asparagus with crispy panko-fried shrimp, served with a flavorful dressing.*
- 82. Spargel Salat mit Tofu**  8,50 €
Frischer Spargel mit gebratenem Tofu, feinem Dressing und asiatischen Aromen. *Fresh asparagus with crispy pan-fried tofu, delicate dressing, and asian flavors.*

Hauptgericht / Main Dishes

Mam-Mam Süß-Sauer Sauce

Wok-Gemüse in wützigen süß-sauer-Sauce. Serviert mit Reis und frischen Kräutern.
Wok vegetables in spicy sweet-sour sauce. Served with rice and fresh herbs.

- 83. mit Chicken Tempura** 16,90 €
- 84. mit Tofu**  15,90 €
- 85. Bún thịt nướng** 17,90 €
Vietnamesischer Reismudelsalat mit gegrilltem Schweinefleisch, frischen Kräutern, knackigem Gemüse und aromatischer Fischsauce. *Vietnamese rice noodle salad with grilled pork, fresh herbs, crunchy vegetables, and a fragrant fish sauce dressing.*
- 86. Bò lúc lắc** 16,90 €
Zartes Rindfleisch in Würfeln, im Wok geschwenkt mit Zwiebeln und Paprika, serviert mit aromatischer Sauce. *Tender diced beef stir-fried with onions and bell peppers, served with a savory sauce.*
- 87. Cơm cá hồi sốt tiêu đen**  19,90 €
Gebratener Lachs auf Reis mit schwarzer Pfeffersauce und Spargel. *Fried salmon on rice with black pepper sauce with fresh asparagus*
- 88. Udon xào bò sốt tiêu đen**  17,90 €
Gebratene Udon-Nudeln mit Rindfleisch, Spargel und würziger schwarzer Pfeffersauce. *Stir-fried udon noodles with beef, asparagus, and a bold black pepper sauce.*
- 89. Udon xào tofu sốt tiêu đen**  16,90 €
Gebratene Udon-Nudeln mit Tofu, Spargel und würziger schwarzer Pfeffersauce. *Stir-fried udon noodles with tofu, asparagus, and a bold black pepper sauce.*

*Legende:  = vegetarisch  = scharf



Vietnamesische Küche

Vorspeise / Starters

1. **Chả giò / Frühlingsrolle** 6,90 €
knusprige Reisrolle, gefüllt mit Glasnudeln, Ei, Hackfleisch, Zwiebeln, Karotte und Shiitake-Pilzen. Dazu Limetten-Fischsauce (2 Stück).
Crispy rice paper roll filled with glass noodles, egg, minced meat, onions, carrot and shiitake mushrooms. Served with lime-fish sauce (2 pieces).
2. **Chả giò chay / veg. Frühlingsrolle**  6,90 €
knusprige Reisrolle, gefüllt mit Glasnudeln, Bohnen, Zwiebeln, Karotten und Shiitake-Pilzen. Dazu Limetten-Sojasauce (2 Stück).
Crispy rice paper roll filled with glass noodles, beans, onions, carrots and shiitake mushrooms. Served with lime-soy sauce (2 pieces).
3. **Tôm chiên xù / Ebi Fry** 6,90 €
2 knusprig frittierte Garnelen in Tempurapanade. Dazu Mayo-Chili Sauce.
2 crispy deep fried prawns in tempura. Served with mayo chili sauce.
- Gỏi cuốn / Sommerrolle**
frische Reispapierrolle, gefüllt mit Salat, Mango, Karotten, Erdnüssen und frischen Kräutern. Dazu Erdnuss-Hoisin-Sauce (2 Stück).
Fresh rice paper roll filled with salad, mango, carrots, peanuts and fresh herbs. Served with peanut-hoisin sauce (2 pieces).
Wahlweise mit / Optional with ...
4. **Garnelen-Tempura / Ebi Fry** 7,90 €
5. **mit Tofu**  6,50 €
6. **Chicken Tempura** 7,50 €
- Gỏi xoài / Mangosalat**
Mangostreifen mit Salat, Karotten, Erdnüssen, Röstzwiebeln und frischen Kräutern. Dazu ein Chili-Limetten-Dressing.
Mango strips with salad, carrots, peanuts, fried onions and fresh herbs. Served with a chili-lime dressing..
Wahlweise mit / Optional with ...
7. **Garnelen-Tempura / Ebi Fry** 8,90 €
8. **mit Tofu**  7,50 €
9. **Hühnerfleisch / Chicken** 7,90 €
10. **Süßkartoffel-Pommes / Sweet Potato Fries** 6,90 €
dazu mit Mayo-Chili Sauce.
with mayo chili sauce.

Unsere spezielle Vorspeisenvariation / Our special starter variation:

11. **Eine kleine Reise durch Măm-Măm / A little trip through Măm-Măm** 21,90 €
12. **Veggie Reise durch Măm-Măm / Măm-Măm's Veggie Trip**  21,90 €

*Legende:  = vegetarisch  = scharf





Vietnamesische Küche

Măm-Măm Signatures

Măm-Măm Signature Curry



gebr. Gemüse-Mix in cremiger Măm-Măm Kokos-Curry Sauce. Serviert mit Reis sowie frischen Kräutern.
Fried vegetables in creamy măm-măm coconut sauce. With rice and fresh herbs.vv

- | | |
|---|---------|
| 41. Tofu | 15,90 € |
| 42. Knuspr. Hähnchen Tempura / Chicken Tempura | 16,90 € |
| 45. knusprige gebr. Entenbrust / Crispy Duck Breast | 18,90 € |

Măm-Măm Signature Bowl

Roter & brauner Reis | Edamame | Mango | Süßkartoffel | eingelegte Karotten | Erdnüsse | Kräuter
Sesam Dressing oder Mango Vinaigrette
Red & brown rice | edamame | mango | sweet potato | pickled carrots | peanuts | fresh herbs
sesame dressing or mango vinaigrette

- | | |
|--|---------|
| 61. Tofu | 15,90 € |
| 62. knuspr. Hähnchen Tempura / Chicken Tempura | 16,90 € |
| 64. Garnelen Tempura / Crispy Ebi Fry | 17,90 € |

Măm-Măm Signature Salad

Wildkräutersalat | Mango | Avocado | Kirschtomaten | Röstzwiebeln | eingelegte Karotten | Erdnüsse
Wild herb salad | mango | avocado | cherry tomatoes | roasted onions | pickled carrots | peanuts

Sesam-Dressing | Mango-Vinaigrette | Soja-Chili-Limette
Sesame dressing | Mango vinaigrette | Soy-chili-lime

- | | |
|--|---------|
| 70. ohne Extras / no extras | 14,90 € |
| 71. Tofu | 16,90 € |
| 72. knuspr. Hähnchen Tempura / Chicken Tempura | 17,90 € |
| 77. Frühlingsrollen / Spring Rolls | 18,90 € |
| 78. veg. Frühlingsrollen / veg. Spring Rolls | 18,90 € |

= vegetarisch = scharf



Vietnamesische Küche

Hauptgericht / Main Courses

Bún / Reisnudelsalat / Fresh Rice Noodle Salad

frische Reisnudeln mit Salat, eingelegte Möhren, Gurken, Röstzwiebeln, Erdnüsse sowie frischen Kräutern.

Fresh rice noodle with salad, cucumbers, pickled carrots, fried onions, peanuts and fresh herbs.


Wahlweise mit / Optional with ...

- | | | |
|-----|--|---------|
| 21. | Tofu  | 14,90 € |
| 22. | Knuspr. Hähnchen Tempura / Chicken Tempura | 15,90 € |
| 23. | Rindfleisch / Beef | 16,90 € |
| 27. | Frühlingsrollen / Spring Rolls | 17,90 € |
| 28. | veg. Frühlingsrollen / veg. Spring Rolls  | 17,90 € |

Phở / Reisbandnudelsuppe / Rice Noodle Soup

traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Zwiebeln sowie frischen Kräutern.

Traditional vietnamese rice noodle soup | onions | fresh herbs

- | | | |
|-----|--|---------|
| 31. | Phở chay - Gemüsebrühe Tofu und Gemüse  | 16,90 € |
| 32. | Phở gà - Hühnerbrühe Hühnerfleisch - chicken broth chicken | 16,90 € |
| 33. | Phở bò - Rinderbrühe Rindfleisch - beef broth beef | 16,90 € |

Phở xào / Gebratene Reisbandnudeln / Fried Rice Noodle

gebr. Reisbandnudeln mit Zwiebeln, Zitronengras, Knoblauch, Gemüse-Mix sowie frischen Kräutern und Röstzwiebeln.

Fried rice noodle fried with onions, lemongras, garlic, vegetables and fresh herbs.

Wahlweise mit / Optional with ...

- | | | |
|-----|--|---------|
| 51. | Tofu  | 15,90 € |
| 52. | Knuspr. Hähnchen Tempura / Chicken Tempura | 16,90 € |
| 53. | Rindfleisch / Beef | 17,90 € |
| 54. | Garnelen Tempura / Crispy Ebi Fry | 18,90 € |
| 55. | knusprige gebr. Entenbrust / Crispy Duck Breast | 18,90 € |

wahlweise mit Extra Sauce: Chili-Soja-Sauce + 1,00 €
Rote-Curry-Sauce | Pflaumen-Tamarinde-Sauce | Mango-Sauce + 2,50 €

Optional with extra sauce: Chili soy sauce + 1,00 €
Red curry sauce | Plum tamarinde sauce | Mango sauce + 2,50 €

*Legende:  = vegetarisch  = scharf





Vietnamesische Küche

Hauptgericht / Main Courses

Empfehlungen aus der Küche

Chef's recommendations

57. **Vịt Xốt Me Entenbrust auf Tamarinde-Sauce** 18,90 €

knusprige gebr. Entenbrust in süß-saure Tamarinde-Pflaumen Sauce. Dazu Gemüse & Pakchoi und Reis sowie frischen Kräutern.

Crispy roasted duck breast in sweet and sour tamarind plum sauce. With vegetables & pakchoi and rice and fresh herbs.

58. **Vịt Xốt Xoài Cà Ri Entenbrust auf Mango-Kokos-Curry-Sauce** 18,90 €

knusprige gebr. Entenbrust in Mango-Kokos-Curry-Sauce. Dazu Kirschtomaten, Mango und Süßkartoffelpüree sowie frischen Kräutern.

Crispy roasted duck breast in mango coconut curry sauce. Served with cherry tomatoes, mango and mashed sweet potatoes and fresh herbs.

59. **Cà Ri Bò**  18,90 €

Zartes Rinderragout mit Ingwer, Süßkartoffeln, Kürbis grüne Erbsen in würzigen cremigen Chili-Curry-Kokos-Sauce. Serviert mit Reis und frischen Kräutern.

Tender beef stew with ginger, sweet potatoes, pumpkin green peas in spicy creamy chili curry coconut sauce. Served with rice and fresh herbs.

Kids

13. Chicken Tempura mit Süßkartoffel-Pommes oder Reis 9,90 €

14. Garnelen Tempura mit Süßkartoffel-Pommes oder Reis 9,90 €

Desserts



16. Kokosmilchreis / Coconut milk rice 6,90 €

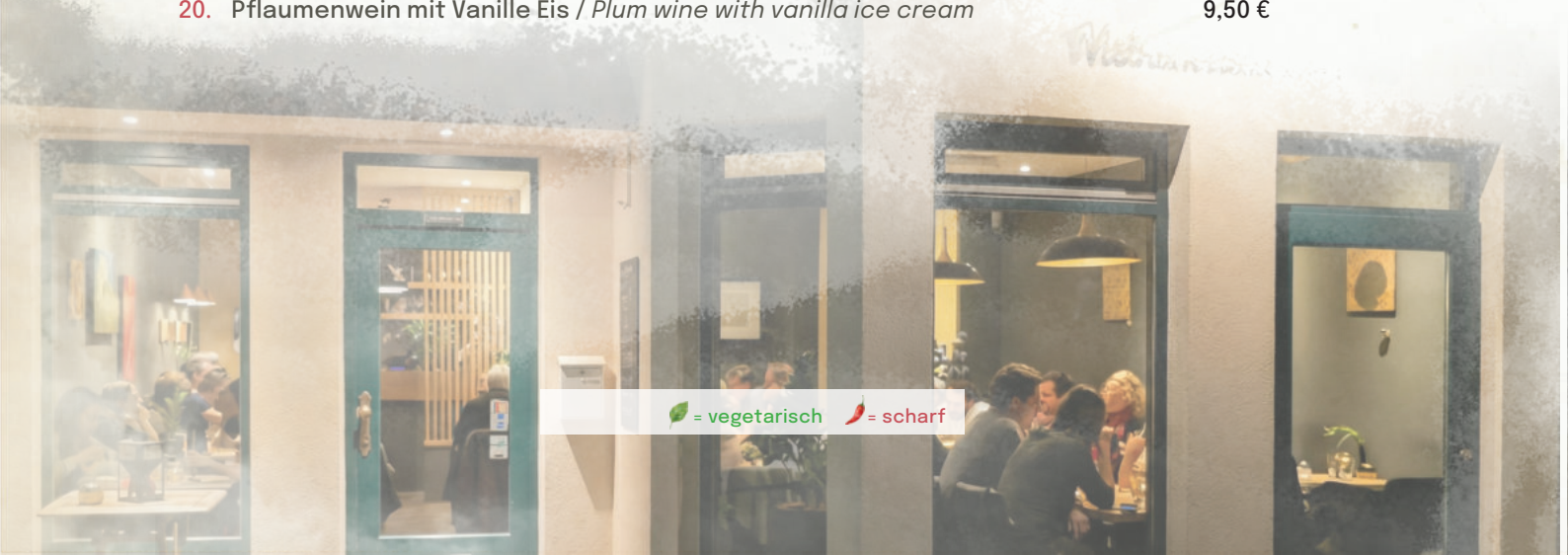
17. Sesambällchen / Sesame balls (3 Stk.) 7,50 €

18. Mochi Eis / Mochi ice (3 Stk.) 9,50 €

19. Brownies mit Vanille Eis / Brownies with vanilla ice cream 7,50 €

20. Pflaumenwein mit Vanille Eis / Plum wine with vanilla ice cream 9,50 €

 = vegetarisch  = scharf





Vietnamesische Küche

Getränkekarte / Beverages

Hausgemachte Limonade / Homemade Lemonade (0,4L)

Limette-Minze / Lime-peppermint	6,90 €
Mango-Minze / Mango-peppermint	6,90 €
Guave-Limette / Guava-lime	6,90 €
Lychee-Limette / Lychee-lime	6,90 €

mit: Tanqueray Gin + 3,00 €

Lassi

Mango Lassi	6,90 €
-------------	--------

Kaffee / Coffee

Vietnamesischer Kaffee / Vietnamese Coffee	4,90 €
Vietnamesischer Kokos Eiscafe / Vietnamese Coconut Coffee	6,90 €
Caffè Crema	3,50 €
Espresso	2,80 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	4,20 €
Espresso Macchiato	3,20 €

Softdrinks

Coca-Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite	0,33 L Fl.	3,90 €
Proviant Apfelschorle	0,33 L Fl.	3,90 €
Proviant Rhabarberlimonade	0,33 L Fl.	3,90 €
Elephant Bay Ice Tea Passion Fruit	0,33 L Fl.	3,90 €
Elephant Bay Ice Tea Mango Pineapple	0,33 L Fl.	3,90 €
Mango / Maracuja-Nektar / schorle	0,30 L Fl.	3,90 €
Gerolsteiner Gourmet medium / naturell	0,25 L Fl.	3,20 €
Gerolsteiner Gourmet medium / naturell	0,75 L Fl.	6,90 €
Vitalmalz	0,33 L Fl.	3,90 €





Vietnamesische Küche

Getränkemkarte / Beverages

Jasmin Tee mit / ohne Honig 5,90 €
Jasmine tea with / without honey

*max. 2 Zutaten wählbar
choose max. 2 ingredients*

Frischer Ingwer / *Fresh Ginger*
Frische Pfefferminze / *Fresh Peppermint*
Frisches Zitronengras / *Fresh Lemon Grass*
Frische Limette / *Fresh Lime*
Frische Orange / *Fresh Orange*

Süßholzwurzel Tee 5,90 €
Tea with liquorice root

*max. 1 Zutaten wählbar
choose max. 1 ingredients*

Frischer Ingwer / *Fresh Ginger*
Frische Pfefferminze / *Fresh Peppermint*
Frisches Zitronengras / *Fresh Lemon Grass*
Frische Limette / *Fresh Lime*
Frische Orange / *Fresh Orange*

Tee / tea

Grüner Tee / *Green Tea* 3,90 €
Jasmin Tee / *Jasmin Tea* 3,90 €
Gerösteter Reis-Tee mit Kaffir-Limettenblättern /
Roasted Rice Tea with Kaffir Lime Leaves 5,90 €





Vietnamesische Küche

Getränkemenu / Beverages

Bier / Beer

Tiger Bier	0,33 L Fl.	4,20 €
Asahi Bier	0,33 L Fl.	4,20 €
Kölsch	0,33 L Fl.	3,90 €
Krombacher Pils Radler	0,33 L Fl.	3,90 €
Krombacher Pils	0,33 L Fl.	3,90 €
Paulaner Hefeweizen Hell	0,50 L Fl.	4,90 €
Krombacher Pils Alkoholfrei	0,33 L Fl.	3,90 €
Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei	0,50 L Fl.	4,90 €

Mäm-Mäm Cocktail

VIET FOREST	9,90 €
<i>Tanqueray Gin, Lychee, Pflaumenwein, Minze, Limette</i>	
PASSION HUGO	9,90 €
<i>Sekt, Maracuja, Limette, Minze</i>	
MANGOPOLITAN	9,90 €
<i>Sevilla Tanqueray Gin, Triple Sec, Grenadine, Mango</i>	
HOT SUNSET	9,90 €
<i>Tequila, Sprite, Sirup, Limette, Grenadine</i>	

Longdrinks

Aperol Spritz	8,50 €
Lillet Wild Berry	8,50 €
Mojito Classic	8,50 €
Gin Tonic (Tanqueray Gin & Tonic Water)	8,50 €

Shots

Reisschnaps	2 cl	3,50 €
Grappa Merlot	2 cl	4,90 €
Grappa Chardonnay	2 cl	4,90 €
Pflaumenwein	4 cl	5,90 €
Ramazotti mit Eis	4 cl	5,90 €





Vietnamesische Küche

Weinkarte / Wine Selection

	0,1 L	0,2 L	0,75 L
Weisswein/ White Wine			
Grauburgunder, trocken <i>Weingut Pur 67, Pfalz</i>	3,90 €	6,20 €	28,50 € <i>(1,0 L)</i>
Riesling, trocken <i>Weingut Dr. Loosen, Mosel</i>	4,50 €	6,90 €	23,50 €
Sauvignon Blanc, trocken <i>Weingut Gunderloch, Rheinhessen</i>	4,90 €	7,50 €	26,50 €
Blanc de Noir Spätburgunder, trocken <i>Weingut Pflüger, Pfalz</i>	4,50 €	6,90 €	23,50 €
Weissweinschorle / White Wine Spritzer		6,20 € <i>(0,3 L)</i>	
Rotwein/ Red Wine			
Negroamaro, trocken <i>Luccarelli, Puglia IGT - Italien</i>		6,90 €	23,50 €
Syrah, Vin de Pays d'Oc trocken <i>Rouquet's, Languedoc-Roussillon - Frankreich</i>		6,90 €	23,50 €
Roséwein/ Rosé Wine			
Spätburgunder Rosé, halbtrocken <i>Weingut Knewitz, Rheinhessen</i>	4,50 €	6,90 €	23,50 €

