Liebe Gäste,
unser Team gibt sich viel Mühe um Ihren Besuch bei uns im Xíclô so angenehm wie möglich zugestalten. Sollten Sie trotzdem mit der Küche oder dem Service unzufrieden sein, lassen Sie uns das wissen und sprechen Sie uns persönlich an.
Da unsere Speisen frisch für Sie zubereitet werden, kann es vereinzelt zu Verzögerungen kommen. Wir bitten daher um Ihr Verständnis.
Falls wir mal nicht persönlich vor Ort sein sollten, können Sie uns gerne per E-Mail (info@xiclo.de) kontaktieren.
Ein persönliches Gespräch klärt mehr als ein einsamer Beitrag auf diversen Internetplattformen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und ein schönes Erlebnis!
Das Xíclô-Team

Allergene/Zusatzstoffe
A. Eier B. Fisch C. Krebstiere D. Milch E. Sellerie F.Sesamsamen G. Schwefeldioxid und Sulphite
H. Erdnüsse I. Glutenhaltige Getreide J. Lupine K. Schalenfrüchte L. Senf M. Sojabohnen N. Weichtiere
1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n) 5. mit Schwefeldioxid 6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat 8. mit Milcheiweiß 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig
11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wude)
12. mit Taurin 13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)

Xíclô
VIETNAMESE • STREET • FOOD
SINCE 2017

Kapuzinerplatz 4
41061 Mönchengladbach
02161 5675880

EIN STÜCK VIETNAM

Xin Chào!

Gesund, geschmackvoll und vor allem frisch – dafür steht das Xiclo. In außergewöhnlichem Ambiente und angenehmer Lichtatmosphäre servieren wir unseren Gästen authentisch vietnamesische Speisen.

Bei Xiclo erlebt Ihr wie die moderne Zeit mit der traditionellen Ästhetik des Landes zusammen trifft. Unsere Speisen werden von unseren Familienmitgliedern zubereitet und sollen euch davon überzeugen, dass Vietnam allein wegen des Essens schon ein Besuch wert ist.
Bei der Zubereitung verzichten wir bewusst auf Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker. Alle unsere Suppen, Soßen und Speisen sind selbstverständlich hausgemacht. Zudem verwenden wir eine große Auswahl traditioneller Gewürze, die wir direkt aus Vietnam beziehen. Ebenfalls in unserer Karte findet sich eine Auswahl asiatischer Biere, hausgemachte Limonaden und Smoothies sowie authentisch vietnamesischer Kaffee.

Unser Ziel ist es nicht nur euch zu sättigen, sondern die Zeit die Ihr euch bei uns dafür nehmt einmalig zu gestalten.

Seid Ihr bereit für kulinarische Erlebnisse?

Wir wünschen einen guten Appetit!

Euer Xíclô Team – Vietnamese Street Food

MÓN KHAI VỊ

Traditionelle Vorspeisen

V1 GOI CUON[B,C,H]
Frisch gerollte Sommerrollen (2 Stk.) • Reispapier • Reisnudeln • Salat • Gurke • Karotten • frische Minze • Koriander • Röstzwiebeln • Sesam • serviert mit Hoisin-Erdnuss-Dip und Fischsoße-Dip

+ TOM[C] 6.90
• Black-Tiger Garnelen

+ GA 6.50
• Hähnchenbruststreifen

+ DAU HU 6.90
• Seidentofu

+ XOAI BO 6.70
• Mango & Avocado

V2 CHA GIO[A,B,C]
Hausgemachte kross frittierte Frühlingsrollen (4 Stk.) • Glasnudeln • Eier • Mu-Err-Pilze • Karotten • Taro • Mungo Bohnen • Zwiebeln • Porree • serviert mit Fischsoße-Dip oder Süß-Sauer Dip

+ THIT[C] 7.20
• gemischtes Hähnchenhack

+ CHAY 6.90
• vegetarisch

V3 CHA LA LOT[B,H] 6.50
Gegrillte Hackröllchen ummantelt in Wildbetelblättern (5 Stk.) • Rindfleisch • Zwiebeln • geröstete Erdnüsse • serviert mit Fischsoße-Dip

V4 GA SA TE[H] 6.50
Hähnchenbrustfilet am Spieß (2 Stk.) • mariniert mit Limettenblättern und Zitronengras • serviert mit hausgemachter fruchtiger Erdnusssoße

V5 TOM CUON KHOAI TAY[C] 6.50
Kross frittierte Garnelen gewickelt in Kartoffelfäden (4 Stk.) • serviert mit Süß-Sauer-Dip

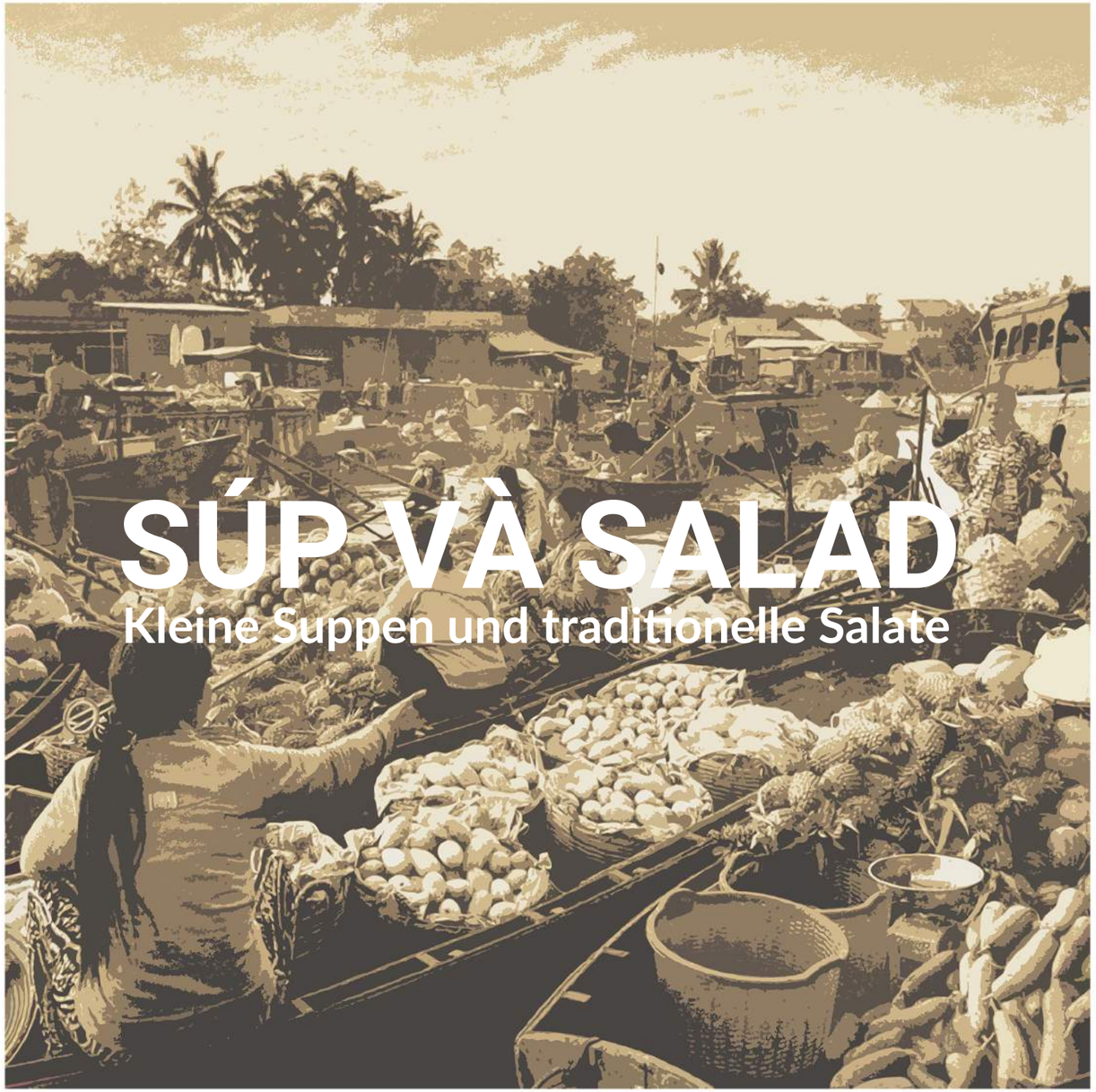
V6 CANH GA CHIEN NUOC MAM[B] 6.50
Chicken Wings mariniert nach vietnamesischer Art (6 Stk.) • Fischsoße • Knoblauch • Chili • Zitronensaft • serviert mit Fischsoße-Dip

V7 VAN THAN CHIEN[H] 6.50
Kross frittierte Wan-Ton Taschen (5 Stk.) • gemischtes Hackfleish • serviert mit Süß-Sauer-Dip

V8 NEM LUI[H] 6.90
Gehacktes in Zitronengras aufgespießt (3 Stk.) • Rindfleisch • Schweinefleisch • Zitronengras • serviert mit Hoisin-Erdnuss-Dip

V9 KHAI VI THAP CAM[A,B,C,H] 16.90 für 2 Personen | 23,90 für 3 Personen
Vorspeisenplatte • halbe Sommerrollen • Frühlingsrollen • gegrillte Hackröllchen in Wildbetelblättern • Garnelen in Kartoffelfäden • gehacktes in Zitronengras aufgespießt • diverse Dips

= scharf = vegetarisch



SÚP VÀ SALAD

Kleine Suppen und traditionelle Salate

KLEINE SUPPEN

S1 **SUP WAN TAN** 6.90
Gemüsesuppe mit Wan Tan Teigtaschen (Hähnchen & Garnelen) • Pak-Choi • Zucchini • Karotten • Lauch • Champignon • Shiitake-Pilze • Koriander

S2 **SUP BUN TAU** 6.50
Glasnudelsuppe mit buntem Gemüse • Pak-Choi • Zucchini • Karotten • Lauch • Shiitake-Pilze • Koriander

S3 **SUP NUOC DUA GA**[D] 6.50
Kokossuppe mit buntem Gemüse • Hähnchenbruststreifen • Pak-Choi • buntem Paprika • Zitronengras • Limettenblätter • Champignon • Koriander

S4 **SUP CANH CHUA**[C] 6,90
Sauer-scharfe Garnelensuppe • Tomaten • Champignon • Zucchini • Lauch • Koriander

SALATE

S5 **GOI XOAI**[H] 6.50
Frischer Mangosalat • Paprika • frische Minze • Koriander • Röstzwiebeln • geröstete Erdnüsse • Süßdattel-Dressing

S6 **GOI DU DU**[B,H] 6.50
Frischer grüner Papayasalat • Karotten • frische Minze und Koriander • geröstete Erdnüsse • Röstzwiebeln • hausgemachtes Dressing mit Fischsoße, Chili, Knoblauch und frischem Zitronensaft

S7 **GOI BO**[H] 6.90
Rindfleisch Salat mit Pfefferminz • Basilikum • Sojasprossen • Pepperoni • Zwiebeln • Nüsse

S8 **GOI RONG BIEN**[F,I,1] 6.90
Algen Salat • geröstetter Sesam

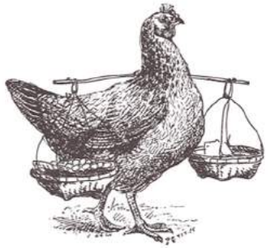
ALLE SALATE

+ TOM[C] 2.50
• Black-Tiger Garnelen

+ GA 2.00
• Hähnchenbruststreifen

+ DAU HU 2.50
• Seidentofu

= scharf = vegetarisch



TÔ BÚN
Reisnudel-Bowls

TÔ BUN[B,H]
Vietnamesische Reisnudel-Bowl • Eisbergsalat • Karotten • Gurke • Sojasprossen • frische Minze und Koriander • geröstete Erdnüsse • Röstzwiebeln • hausgemachtes Dressing mit Fischsoße, Chili, Knoblauch und frischem Zitronensaft oder vegetarische Soße à Part serviert

B1 **THIT NUONG** 16.90
• Marinierte Schweinebauchstreifen und -bällchen

B2 **BO NAM BO** 15.90
• Gebratene Rindersteakstreifen mit Zitronengras, Chili und Zwiebeln

B3 **GA XA OT** 15.90
• Gebratene Hähnchenbruststriefen mit Zitronengras, Chili und Limettenblättern

B4 **CHA GIO**[A,B,C] 15.70
• Hausgemachte Frühlingsrollen

B5 **CHA GIO CHAY**[A,B,C] 15.50
• Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen

B6 **CHA LA LOT** 15.90
• Gegrillte Hackröllchen ummantelt in Wildbetelblättern

B7 **CHA CA LA VONG**[B] 16.90
• Kross frittiertes Rotbarschfilet mit Galangan und Dill

B8 **DAU HU XA OT** 15.90
• Gebratenes Seidentofu mit Zitronengras, Chili und Zwiebeln

B9 **THAP CAM** 17.50
• Gebratene Rindersteakstreifen mit Zitronengras, Knoblauch und Zwiebeln • hausgemachte Frühlingsrollen • gehacktes gerollt in Wildbetelblättern

= scharf = vegetarisch

MÓN ĂN NƯỚC

Traditionelle Nudelsuppen

N1 **PHO BO** 16.90
Traditionelle Nudelsuppe mit Rindersteakstreifen • Reisbandnudeln • Ingwer • Zwiebeln • Koriander • Lauchzwiebeln • Sojasprossen • frische Kräuter à part serviert

N2 **PHO GA** 16.50
Traditionelle Nudelsuppe mit Hähnchenstreifen • Reisbandnudeln • Ingwer • Zwiebeln • Koriander • Lauchzwiebeln • Sojasprossen • frische Kräuter à part serviert

N3 **PHO CHAY** 16.50
Traditionelle Nudelsuppe mit Seidentofu (Fleischbrühe)• Reisbandnudeln • Ingwer • Zwiebeln • Koriander • Lauchzwiebeln • Sojasprossen • frische Kräuter à part serviert

N4 **BUN BO HUE** 16.90
Scharfe vietnamesische Nudelsuppe nach Hue Art • Reisnudeln • Rindersteakstreifen • Vietnamesische Schweinewurst • Sojasprossen • Zwiebeln • Zitronengras • Chili • Lauchzwiebeln

N5 **BUN RIEU CA** 17.50
Vietnamesische Fischnudelsuppe • Reisnudeln • kross frittiertes Pangasius-Filet mit Galangan und Dill • Galadium • Tomaten • Frische Kräuter à part serviert

N6 **BANH CANH NUOC** 16.50
Udon-Nudelsuppe • knusprigem Hähnchenfleisch • Pak-Choi • Sojasprossen • Zwiebeln • Champignons

= scharf = vegetarisch

CƠM

Traditionelle Reisgerichte

C1 COM XAO XA OT[F,M,N] 12.50
Vietnamesisches Reisgericht mit Zitronengras und Chili • Paprika • Pak-Choi • Zwiebeln • Karotten • Lauch • Champignons

C2 COM RAU XAO[F,M,N] 11.90
Gebratenes Wokgemüse • Paprika • Pak-Choi • Zwiebeln • Karotten • Lauch • Brokkoli • Zucchini • Champignons • grüne Bohnen

C3 COM SPINAT SOT ME[F, M] 13.50
Vietnamesisches Reisgericht mit Spinat und Sesam Soße • Paprika • Zwiebeln • Sesam • Sojasoße

C4 COM CA RI VIET NAM[D,F,K] 11.90
Hausgemachtes rotes Curry • Kokosmilch • Paprika • Karotten • Brokkoli • Zwiebeln • Zucchini • Champignons • grüne Bohnen • Bambusstreifen

C5 COM SOT XOAI[D,F,K] 11.90
Hausgemachtes Mango-Curry • Kokosmilch • Paprika • Karotten • Zwiebeln • Zucchini • Champignons • Mangostreifen • Bambusstreifen

C6 COM SOT LAC[D,F,H,K] 12.50
Hausgemachtes Erdnuss-Curry • Kokosmilch • Paprika • Karotten • Zwiebeln • Zucchini • Champignons • grüne Bohnen • Bambusstreifen

C7 COM XAO DUA THOM[F,M,N] 11.90
Vietnamesisches Reisgericht mit Ananas • Paprika • Karotten • Zwiebeln • Lauch • Sellerie • Tomaten • Lauchzwiebeln

C8 COM RANG DAC BIET[A,M] 12.50
Gebratener Reis vietn. Art • Eier • Mais • Paprika • Karotten • Zwiebeln • Lauch • Erbsen • Lauchzwiebeln

ALLE REISGERICHTE

+ **GA** 4.50
• Hähnchenbruststreifen

+ **BO** 5.00
• Rindersteakstreifen

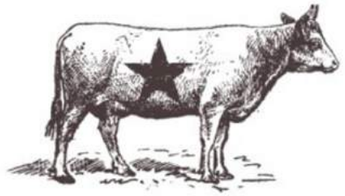
+ **TOM**[C] 5.00
• Black-Tiger Garnelen

+ **GA GION** 5.00
• Knusprige Hähnchenstreifen

+ **VIT** 6.00
• Entenbruststreifen

+ **DAU HU** 4.50
• Seidentofu

+ **CA HOI**[B] 7.00
• Gegrillter Lachs



= scharf = vegetarisch

MÓN ĂN KHÁC

Andere Spezialitäten

A1 PHO XAO[A,H] 12.50
Gebratene Reisbandnuden • Ei • Paprika • Sojasprossen • Zwiebeln • Karotten • Zucchini • Lauch • Champignons • Pak-Choi • geröstete Erdnüsse

A2 PHO XAO CA RI XANH[D,F] 12.70
Breite Reisbandnudeln mit grünem Curry • Paprika • Zwiebeln • Karotten • Zucchini • Champignons • Grüne Bohnen • Brokolli

A3 BANH CANH XAO[F,I] 12.70
Gebratene Udon Nudeln • Paprika • Sojasprossen • Zwiebeln • Karotten • Zucchini • Lauch • Champignons • Pak-Choi • Röstzwiebeln

A4 BANH CANH XAO CA RI[D,F,I] 12.90
Breite Udon Nudeln mit gelbem Curry • Paprika • Zwiebeln • Karotten • Zucchini • Champignons • Grüne Bohnen • Brokolli • Minze

A5 MI XAO[A,M] 11.50
Gebratene Nudeln • Pak-Choi • Ei • buntes Paprika • Sojasprossen • Karotten • Lauch • Zwiebeln

A6 BO KHO[I,N] 15.90
Vietnamesischer Gulasch • geschmortes Rindfleisch • Karotten • rote Zwiebeln • Frühlingslauch • Langer Koriander • Asia-Basilikum • Koriander • Röstzwiebeln • serviert mit Baguette

A7 VIT ROTI[F,M,N] 19.90
Knusprig lackierte Ente mit speziellem Tamarind-Soße (mit Reis) • Zuckererbsen • China Kohl • Karotten • Zwiebeln

GERICHTE A1 - A5

+ **GA** 4.50
• Hähnchenbruststreifen

+ **BO** 5.00
• Rindersteakstreifen

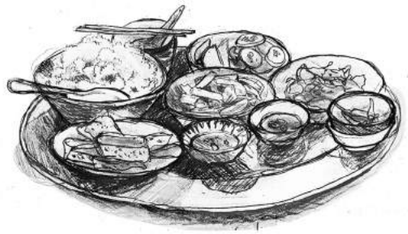
+ **TOM**[C] 5.00
• Black-Tiger Garnelen

+ **GA GION** 5.00
• Knusprige Hähnchenstreifen

+ **VIT** 6.00
• Entenbruststreifen

+ **DAU HU** 4.50
• Seidentofu

+ **CA HOI**[B] 7.00
• Gegrillter Lachs



= scharf = vegetarisch

MÓN TRÁNG MIỆNG
Desserts

D1 **CHE SUI DIN**[D,F,H] 6.90
Kokosmilch Dessert mit Klebreisbällchen mit süßer Füllung • Sesam • geröstete Erdnüsse

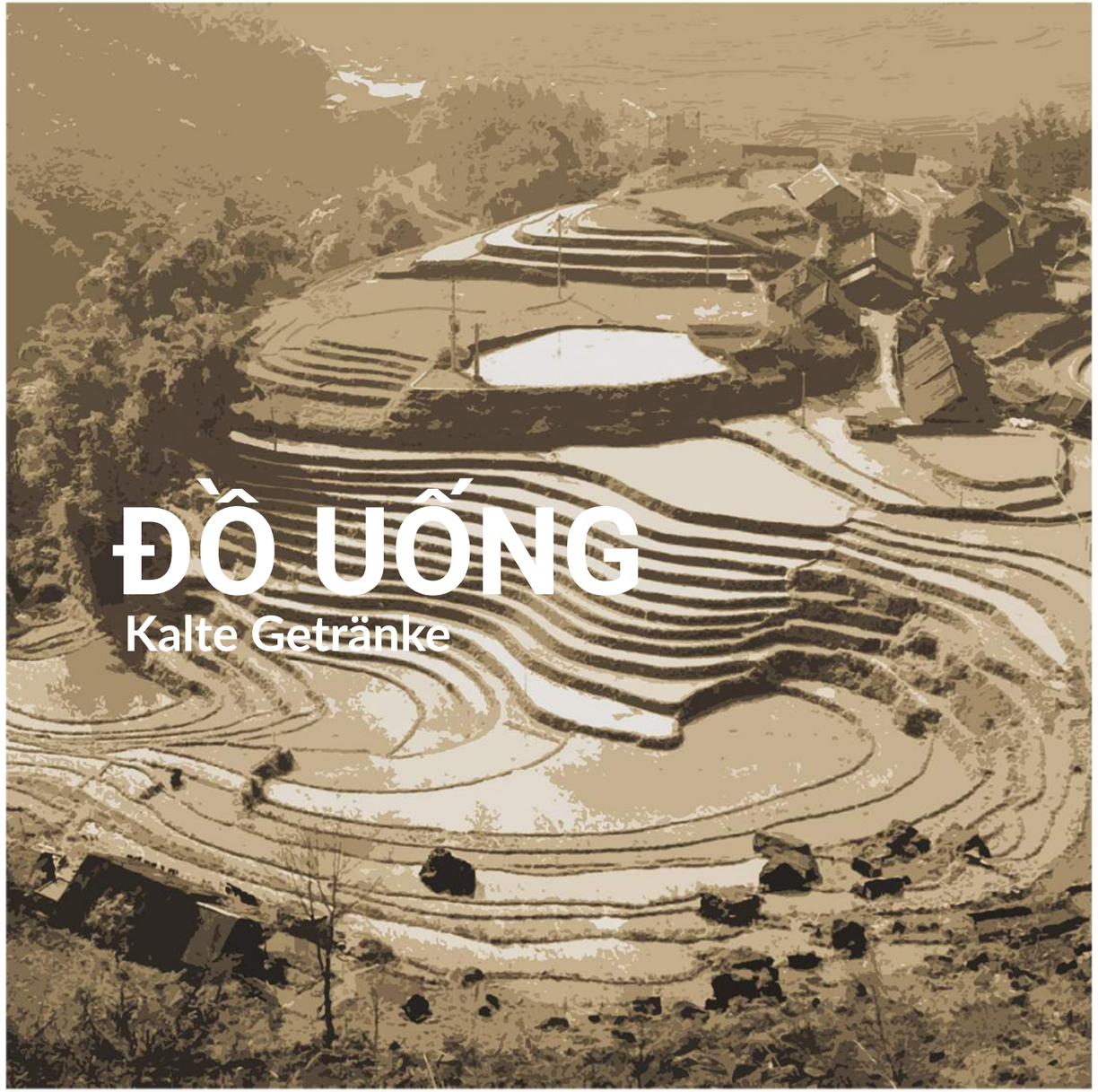
D2 **BANH CHUOI**[D,H] 6.90
Gegrillte Banane ummantelt in Klebreis • Kokosmilch • geröstete Erdnüsse

D3 **CHUOI CHIEN KEM XOAI**[D] 6.90
Gebackene Bananen mit Honig und Mangoeis

D4 **KEM VANI DAU PHONG**[D,H] 6.50
Vanilleeis mit Likör und Erdnüsse

D5 **BANH BI**[D,F] 7.90
Vietnamesische Sesambällchen mit Obst und Mochi Eis

= scharf = vegetarisch



ĐỒ UỐNG
Kalte Getränke

SOFTDRINKS

COCA-COLA / LIGHT / ZERO 2,4,5,7 **0,3l** 4.55 **0,5l** 5.75

MEZZO MIX / FANTA / SPRITE 2,5,7 **0,3l** 4.55 **0,5l** 5.75

SCHWEPPES BITTER LEMON / GINGER ALE / TONIC WATER 1,2,5,6,8,9 **0,2l** 4.25

GEROLSTEINER SPRUDEL / NATURELL 0,25l 3.55 **0,75l** 7.95

EISTEE 4,5,6 **0,3l** 4.55 **0,5l** 5.75
- Pfirsich
- Zitrone

KOKOSWASSER 0,3l 5.90 **0,5l** 6.90

SÄFTE / SAFTSCHORLEN 0,3l 4.75
- Apfel
- Banane
- Mango
- Maracuja
- Orange

ASIATISCHE SÄFTE 0,25l 3.75
- Mango
- Lychee
- Guava

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

CHANH DA 0,4l 5.90
Hausgemachte Zitronenlimonade mit Minze

CHANH SA GUNG 0,4l 5.90
Hausgemachte Zitronenlimonade mit Zitronengras und Ingwer

TRA DAO CAM SA 0,4l 5.90
Hausgemachter Pfirsich-Mango Eistee mit Orange und Zitronengras

SINH TO 0,4l 7.50
Hausgemachte Smoothies
- Avocado
- Banane
- Mango

CÀ PHÊ VÀ TRÀ

Warme Getränke

CAFÉ‘S

CÀ PHÊ DEN NONG 4.50
Vietnamesischer Kaffee schwarz

CÀ PHÊ SUA NONG 4.90
Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch

CÀ PHÊ SUA DA 4.90
Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch

CAFÉ 3.00

CAPPUCINO 3.50

FLAT WHITE 3.50

LATTE MACCHIATO 3.90

MILCH CAFÉ 3.90

ESPRESSO 2.90

WARME TEE‘S

KEO TEE 4.15
- Grüner Tee
- Pfefferminze
- Assam
- Moringa
- Weißer Tee Exotic
- Darjeeling
- Sanddorn-Cranberry
- Insel der Sinne

JASMIN TEE 3.90

FRISCHER MINZTEE 4.50

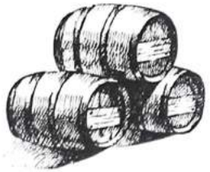
FRISCHER INGWERTEE 4.50

TEEKANNE 4.90
- Grüner Tee
- Jasmin Tee

WEINE

PINOT GRIGIO 0,2l 6.50
Weißwein

CHARDONNAY 0,2l 6.50
Weißwein



MERLOT 0,2l 6.50
Rotwein

CABARNET SAUVIGNON 0,2l 6.50
Rotwein

ROSÉ 0,2l 6.50

WEIßWEINSCHORLE 0,2l 5.50

ALLE WEINE AUCH ALS FLASCHE 0,75l 19.90

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 7.75

PIMMS 7.75

CAIPIRINHA 7.75

CAIPI (MARACUJA) 7.75

CAIPI (TROPICAL) 7.75

DIGESTIFS 4cl 4.00
Nep Moi • Lua Moi • Sake • Vodka • Jägermeister • Ramazotti

BIERE

BITBURGER PILS / ALSTER / ALKOHOLFREI 0,3l 4.20 **0,5l** 5.50

BOLTEN ALT 0,3l 4.20 **0,5l** 5.50

FRANZISKANER WEIZEN / ALKOHOLFREI 0,5l 5.70

TIGER BEER 0,3l 4.50

SAIGON BEER 0,3l 4.50

SINGHA BEER 0,3l 4.50