

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 wurde)
12. mit Taurin 13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)



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 Xiclô Team – Vietnamese Street Food



MÓN KHAI VI!

Traditionelle Vorspeisen

V1 GOI CUON^[B,C,H]

Frisch gerollte Sommerrollen (2 Stk.) • Reispapier • Reispnudeln • Salat • Gurke • Karotten • frische Minze • Koriander • Röstzwiebeln • Sesam • serviert mit Hoisin-Erdnuss-Dip und Fischsoße-Dip

+ TOM^[C] 6.90

• Black-Tiger Garnelen

+ GA 6.70

• 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] 6.90

Gegrillte Hackröllchen ummantelt in Wildbetelblättern (5 Stk.) • Rindfleisch • Zwiebeln • geröstete Erdnüsse • serviert mit Fischsoße-Dip

V4 GA SA TE^[H] 6.90

Hähnchenbrustfilet am Spieß (2 Stk.) • mariniert mit Limettenblättern und Zitronengras • serviert mit hausgemachter fruchtiger Erdnusssoße

V5 TOM CUON KHOAI TAY^[C] 7.20

Kross frittierte Garnelen gewickelt in Kartoffelfäden (4 Stk.) • serviert mit Süß-Sauer-Dip

V6 CANH GA CHIEN NUOC MAM^[B] 6.70

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 Hackfleisch • serviert mit Süß-Sauer-Dip

V8 NEM LUI^[H] 7.50

Gehacktes in Zitronengras aufgespießt (4 Stk.) • Rindfleisch • Schweinefleisch • Zitronengras • serviert mit Hoisin-Erdnuss-Dip

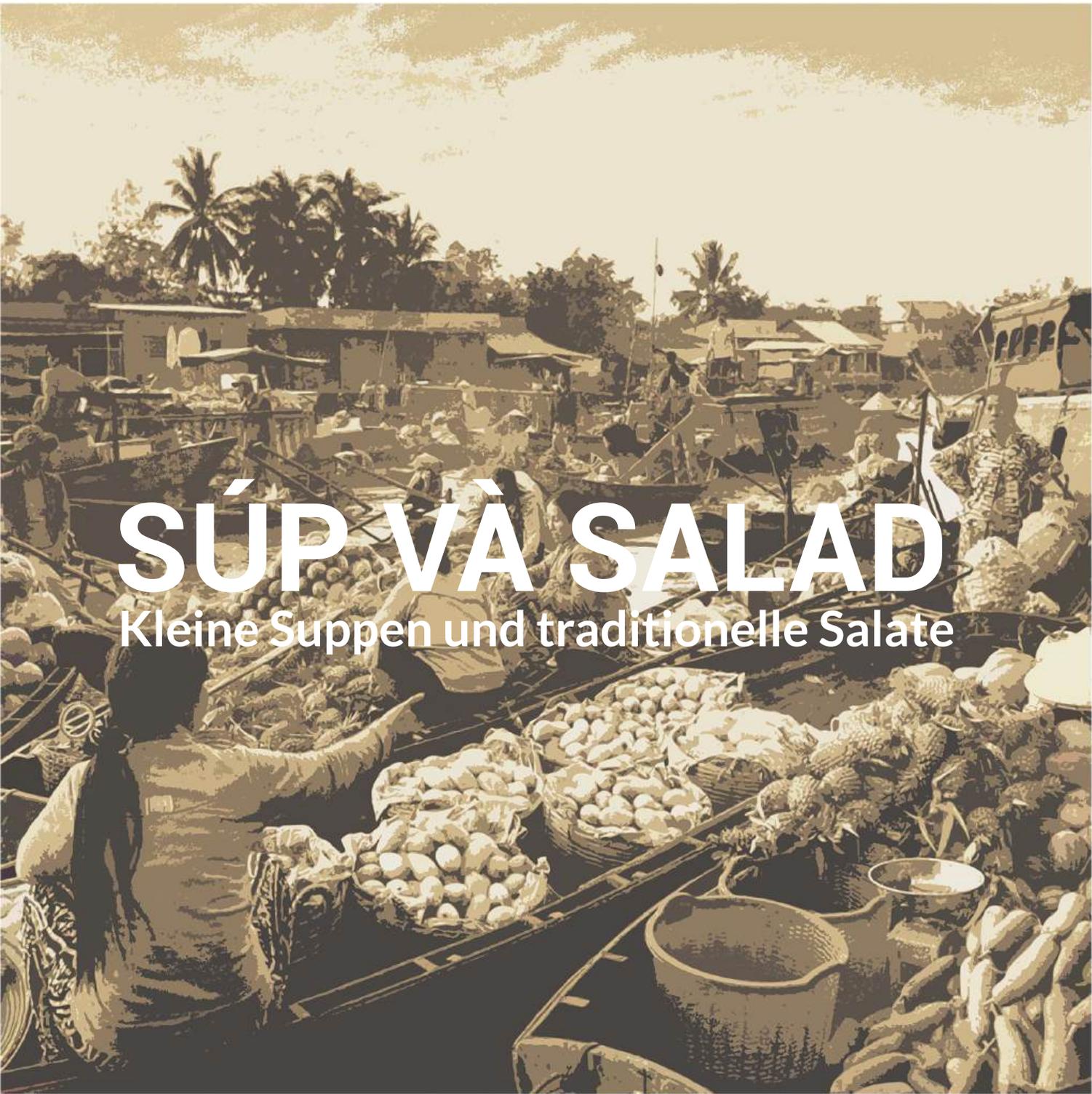
V9 KHAI VI THAP CAM^[A,B,C,H] 16.90 für 2 Personen | 23,90 für 3 Personen

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 • Gurken • frische Minze • Koriander • Röstzwiebeln • geröstete Erdnüsse • Süßdattel-Dressing

S6 GOI DU DU_[B,H] 6.90

Frischer grüner Papayasalat • Karotten • frische Minze und Koriander • geröstete Erdnüsse • Röstzwiebeln • hausgemachtes Dressing mit Fischsoße, Chili, Knoblauch und frischem Zitronensaft

S7 GOI BO_[H] 7.50

Rindfleisch Salat mit Pfefferminz • Basilikum • Sojasprossen • Zwiebeln • Nüsse

ALLE SALATE

+ TOM_[C] 2.50

• Black-Tiger Garnelen

+ DAU HU 2.50 

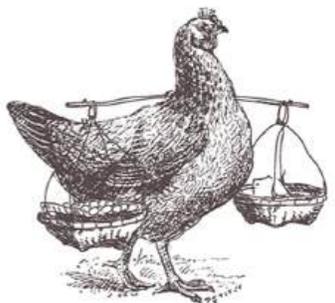
• Seidentofu

+ GA 2.00

• Hähnchenbruststreifen

 = 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 17.50

- Marinierte Schweinebauchstreifen und -bällchen

B2 BO NAM BO 16.50

- Gebratene Rindersteakstreifen mit Zitronengras, Chili und Zwiebeln

B3 GA XA OT 16.50

- Gebratene Hähnchenbruststrieifen mit Zitronengras, Chili und Limettenblättern

B4 CHA GIO^[A,B,C] 16.50

- Hausgemachte Frühlingsrollen

B5 CHA GIO CHAY^[A,B,C] 16.20

- Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen

B6 CHA LA LOT 16.50

- Gegrillte Hackröllchen ummantelt in Wildbetelblättern

B7 CHA CA LA VONG^[B] 17.50

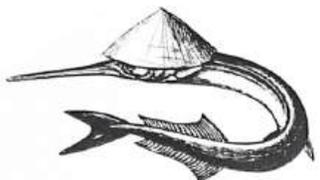
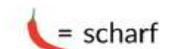
- Kross frittiertes Rotbarschfilet mit Galangan und Dill

B8 DAU HU XA OT 16.50

- Gebratenes Seidentofu mit Zitronengras, Chili und Zwiebeln

B9 THAP CAM 17.90

- Gebratene Rindersteakstreifen mit Zitronengras, Knoblauch und Zwiebeln • hausgemachte Frühlingsrollen • gehacktes gerollt in Wildbetelblättern



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 17.50

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



C1 COM XAO XA OT_[F,M,N] 12.90 

Vietnamesisches Reisgericht mit Zitronengras und Chili • Paprika • Pak-Choi • Zwiebeln • Karotten • Lauch • Champignons

C2 COM RAU XAO_[F,M,N] 12.50

Gebratenes Wokgemüse • Paprika • Pak-Choi • Zwiebeln • Karotten • Lauch • Brokkoli • Zucchini • Champignons

C3 COM RAU MUONG BO TOI_[F,M] 13.900

Vietnamesisches Reisgericht mit Wasserspinaat (Morning Glory) • Sojasprossen • Zwiebeln • Knoblauch

C4 COM CA RI VIET NAM_[D,F,K] 12.50 

Hausgemachtes rotes Curry • Kokosmilch • Paprika • Karotten • Brokkoli • Zwiebeln • Zucchini • Champignons • Pak-Choi

C5 COM SOT XOAI_[D,F,K] 12.50

Hausgemachtes Mango-Curry • Kokosmilch • Paprika • Karotten • Zwiebeln • Zucchini • Champignons • Mangostreifen • Bambusstreifen

C6 COM SOT LAC_[D,F,H,K] 12.90

Hausgemachtes Erdnuss-Curry • Kokosmilch • Paprika • Karotten • Zwiebeln • Zucchini • Champignons • Pak-Choi

C7 COM XAO DUA THOM_[F,M,N] 12.90

Vietnamesisches Reisgericht mit Ananas • Paprika • Karotten • Zwiebeln • Lauch • Tomaten • Lauchzwiebeln

C8 COM RANG DAC BIET_[A,M] 12.90

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

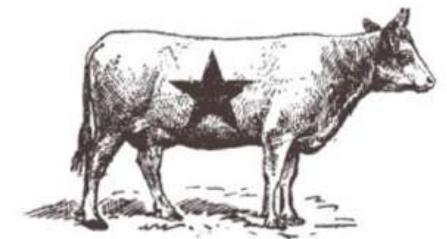
• Entenbruststreifen

+ **DAU HU** 4.50 

• Seidentofu

+ **CA HOI**_[B] 7.00

• Gegrillter Lachs



 = scharf

 = vegetarisch

MÓN ĂN KHÁC

Andere Spezialitäten

A1 PHO XAO^[A,H] 12.90

Gebratene Reisbandnudeln • Ei • Paprika • Sojasprossen • Zwiebeln • Karotten • Zucchini • Lauch • Champignons • Pak-Choi • geröstete Erdnüsse

A2 PHO XAO CA RI XANH^[D,F] 13.50

Breite Reisbandnudeln mit grünem Curry • Paprika • Zwiebeln • Karotten • Zucchini • Champignons • Pak-Choi • Broccoli

A3 BANH CANH XAO^[F,I] 12.90

Gebratene Udon Nudeln • Paprika • Sojasprossen • Zwiebeln • Karotten • Zucchini • Lauch • Champignons • Pak-Choi • Röstzwiebeln

A4 BANH CANH XAO CA RI^[D,F,I] 13.50

Breite Udon Nudeln mit gelbem Curry • Paprika • Zwiebeln • Karotten • Zucchini • Champignons • Pak-Choi • Broccoli • Minze

A5 MI XAO^[A,M] 11.90

Gebratene Nudeln • Pak-Choi • Ei • buntes Paprika • Sojasprossen • Karotten • Lauch • Zwiebeln

A6 BO KHO^[I,N] 16.50

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



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 4.60 0,5l 5.60

MEZZO MIX / FANTA / SPRITE^{2,5,7} 0,3l 4.60 0,5l 5.60

SCHWEPPE'S BITTER LEMON / GINGER ALE / TONIC WATER^{1,2,5,6,8,9} 0,2l 3.90

GEROLSTEINER SPRUDEL / NATURELL 0,25l 3.55 0,75l 8.10

EISTEE^{4,5,6} 0,3l 4.60 0,5l 5.60

- Pfirsich
- Zitrone

KOKOSWASSER 0,3l 6.90

SÄFTE / SAFTSCHORLEN 0,3l 4.70 0,5l 5.70

- Apfel
- Banane
- Mango
- Maracuja
- Orange

ASIATISCHE SÄFTE 0,25l 3.70

- 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 4.10

- 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



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

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 7.80

PIMMS 7.80

CAIPIRINHA 7.80

CAIPI (MARACUJA) 7.80

CAIPI (TROPICAL) 7.80

DIGESTIFS 4cl 4.00

Nep Moi • Lua Moi • Sake • Vodka •
Jägermeister • Ramazotti



WEIßWEIN

Chardonnay Domaine Les Coteaux Du Pic, Frankreich 0,2l 7.50 0,75l 28.50

Duo des Mers, Cuvee aus Sauvignon und Viognier, Frankreich 0,2l 7.90 0,75l 31.00

Riesling, Weingut Seehof, Deutschland Rheinhessen 0,2l 8.50 0,75l 33.50

Grauburgunder, Weingut Seehof, Deutschland Rheinhessen 0,2l 8.50 0,75l 33.50

Lugana Limne DOC, Tenuta Rovaglia, Italien, Lombardei 0,2l 8.90 0,75l 36.50

Chardonnay, Weingut Dr. Koehler, Deutschland, Rheinhessen 0,2l 8.90 0,75l 36.50

ROTWEIN

Duo du Midi, Cuvee aus Cabernet Franc und Malbec 0,2l 7.90 0,75l 31.00

Le Signal, Cuvee aus Carignan, Grenache, Mouvedre, Frankreich 0,2l 9.50 0,75l 38.50

ROSÉ

Duo des Plages, Cuvee aus Cinsault und Grenache, Frankreich 0,2l 7.90 0,75l 31.00

PROSESCO

Prosecco frizzante, S.Simone, Italien, Veneto 0,1l 4.90 0,75l 34.00

