



Immermannstr 46
40210 Düsseldorf
0211 - 1589 4057

Öffnungszeiten

Mo.- Fr. : 11⁰⁰ - 22⁰⁰
Sa.-So. : 12⁰⁰ - 22⁰⁰

Email

info@tol980.de

www.tol980.de

Kartenzahlung erst ab 10 EUR



XIN CHÀO

Willkommen im vietnamesischen Vegan Streetfood-Restaurant

“TÔ 1980”

Wir sind vier junge Menschen mit einer Leidenschaft fürs Kochen und für authentisches vietnamesisches Essen. Wir stammen aus Nam Dinh – einer kleinen Stadt südlich von Ha Noi, in der die Street Food Gerichte auf kleinen roten und blauen Plastikstühlen neben der Straße gegessen werden. Da ist es immer etwas laut, etwas chaotisch und voller Leben. Es funktioniert jedoch immer irgendwie und vor allem schmeckt es besonders lecker. Nam Dinh ist außerdem die Heimat des Gerichtes „PHỞ“, einer Nudelsuppe, die zu den traditionellsten vietnamesischen Speisen zählt.

Typischerweise wird „PHỞ“ in großen Essschüsseln serviert, die auf Vietnamesisch „TÔ“ genannt werden – so, wie unser Restaurant. Denn der Name „TÔ“ ist für uns der Inbegriff für authentisches vietnamesisches Street Food. Und das muss nicht immer tierisch sein. In unserem Restaurant genießt ihr die Kunst der veganen vietnamesischen Straßenküche!

Wir sind aufgewachsen in einer von Buddhismus geprägten Kultur, die alle Lebewesen wertschätzt.

Früh haben wir gelernt, bei unserer Ernährung auf vegane Produkte zu achten. So gibt es in Vietnam den Brauch, zwei Mal im Monat (immer an Vollmond und am ersten Tag des Monats nach Mondkalender), vegan zu essen. Unsere Gerichte werden immer frisch, gesund und mit viel Gemüse zubereitet. Gerne wollen wir euch davon überzeugen, wie lecker Essen, komplett ohne Fleisch, Eier und andere tierische Produkte, schmecken kann.

Alle unsere Suppen, Soßen und Speisen sind hausgemacht. In der Küche bereiten wir die veganen Zutaten auf originelle und gleichzeitig einfache Art zu.

Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker benutzen wir nicht.

„AI ĂN PHỞ ĐÂY“, rufen die Verkäufer auf den Straßen Nam Dinh. Das gilt auch bei uns: „Hier gibt es leckere Nudelsuppe!“ Außerdem stehen frische Sommerrollen, vegane Burger, hausgemachte Getränke und viele andere vegane Street Food Spezialitäten auf unserer Karte. Probiert doch mal unsere

„TÔ BÉ“ – köstliche Kreationen aus unserer wunderbaren Küche,
die in kleinen Schalen serviert werden.

Erlebt bei uns das vietnamesische Flair mit seiner authentischen Straßenküche.

All das gesund und nicht nur bei Vollmond.

Wir wünschen „Chúc Bạn ăn Ngon“ – Guten Appetit!

TÔ BÉ - SMALL BOWL 5,90€

Alle Gerichte enthalten Sesam ^N

1. **MANGO SALAT** ^{E,F}
Frische Mango mit Gurken,
Sojasprossen, Lotusstängel,
Cherry Tomaten, Paprika,
Zwiebeln, Kräutern, Erdnüssen,
Limetten-Dressing
2. **VEGAN BURGER** ^{A,E,F}
Gedämpftes Hefebrötchen mit
Süßkartoffeln, Sojabohnen,
Gurken, Mango, Röstzwiebeln,
Teriyaki und Mango Sauce
3. **TOFU CHIEN COM** ^{A,F,M}
Seidiger Tofu mit knusprigen
grünen Reisflocken ummantelt,
serviert mit hausgemachter Chili
Himbeere Sauce
4. **BUNBAO** ^{A,F}
Gedämpfte Hefeklöße mit einer
Vegan Füllung
5. **TROPICAL BALL** ^{A,F,N}
vegane Bällchen aus Jackfruit,
Haferflocken, Erbsenmehl und
Zwiebeln mit feiner
Knoblauchnote, serviert mit
einer Süß-Sauer Sauce
6. **SUMMER ROLLS** ^{E,F,N}
Frische Reispapierrollen gefüllt
mit Tofu Reismudeln, Mango,
Salat, Gurken, Minze
mit einem Hoisin-Erdnuss Dip
7. **VEGAN SPRING ROLLS** ^A
Knusprige Reispapierrollen
gefüllt mit Glasnudeln,
Morcheln, Shiitake und Gemüse,
serviert mit Süß-Sauer Sauce
8. **VEGAN CHICKEN WINGS** ^{A,F}
knusprige vegane Chicken
Wings aus Soja Struktur mit
Veganer Chili-Mayonnaise
9. **COLOURFUL VEGAN** ^{A,F}
Frittierte Brokkoli,
Aubergine, Paprika,
Lotuswurzeln, Süßkartoffeln mit
einer Süß-Sauer Sauce
10. **EDAMAME**
Gekochte grüne Sojabohnen
mit Kristallsalz aus
dem Himalaya

TÔ BÉ - SMALL BOWL 5,90€

Alle Gerichte enthalten Sesam ^N

- | | |
|--|---|
| <p>11. MAGIC ROLLS ^F
Gegrillter Tofu, Austernpilze,
Sojastreifen umwickelt
mit aromatischen Betelblättern,
Erdnüsse</p> <p>12. CA BUNG ^F
Geschmorte grüne Banane,
Tofu, Aubergine mit Kräutern</p> <p>13. SÜSSKARTOFFEL
POMMES ^{F,M}
Frittierte Süßkartoffel-Sticks
mit hausgemachter
veganer Chili-Mayonnaise</p> <p>14. GOI DU DU ^{E,F}
Grüne Papaya, Möhren,
Cherry Tomaten, Tofu, Kräuter
und Erdnüsse mit
Chili-Knoblauch Dressing</p> <p>15. HEALTHY SALAD ^{N,F,E}
Frischer Salat mit Cherry
Tomaten, Avocado,
Gurken, Rucola mit
einem Sesam Dressing</p> | <p>16. TOFU STICKS ^{A,E,F}
Knusprige Tofu-Sticks
mit einer Sate-Erdnuss Sauce</p> <p>17. SUA DUA SOUP ^F
Kokosmilchsuppe mit Tofu,
Pilze, Zitronengras, Kräutern</p> <p>18. GYOZA ^{A,F}
Gegrillte Teigtasche gefüllt
mit Gemüse, serviert mit
einer Teriyaki Sauce</p> <p>19. HA CAO ^{A,F,N}
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt
mit Gemüse, geröstetem Sesam
mit einer Sojasauce</p> <p>20. CANH CHUA ^F
Gemüsebrühe mit
Tamarindensauce,
Cherry Tomaten, Ananas,
Alocasia Elefantenohr,
Sojasprossen, Okra, Tofu
und Kräutern</p> |
|--|---|

TÔ TÔ - LARGE BOWL 12,90€

Alle Gerichte enthalten Sesam ^N

30. **BUN TRON** ^{E,F}

Braune Reismudeln mit frischen Mix Salaten,
Sojaprossen, Gurken, Kräutern, Karotten, Erdnüssen,
Röstzwiebeln, Limetten Dressing und

A. knusprigem Tofu

B. knusprigen Frühlingsrollen & Lalot Rollen ^A

C. gegrilltem Vegan Chicken ^A

D. gebratenem Vegan Beef mit Chili-Zitronengras

E. gegrillten Vegan Fleisch-Bällchen ^E

31. **FLAMINGO BOWL** ^{A,F}

Würzig marinierter Tofu mit Chili-Zitronengras,
saisonalem Gemüse im Wok geschwenkt
mit Teriyaki-Soja Sauce, gedämpften dicken Nudeln
und einem Stück knusprigen Tofu,
ummantelt mit Reisflocken

33. **KING BOWL** ^F

Im Wok geschwenktes Gemüse mit Shiitake Pilzen,
Bambus, Zuckererbsen, grünem Pfeffer,
knusprigem Tofu, frischem Salaten und Reis

TÔ TO - LARGE BOWL 12,90€

Alle Gerichte enthalten Sesam ^N

34. ONE PILAR BOWL ^F

Gehackter Tofu, Shiitake und Gemüse,
gefüllt in Tofutaschen, mit Champignon
und Kräutern in Tomatensauce, serviert mit Reis

35. PHO CHAY

Gemüsebrühe mit fünf Gewürzen, Tofu, Shiitake,
saisonalem Gemüse, Frühlingszwiebeln,
Koriander und Reisbandnudeln

36. TO SPECIAL ^F

Saisonales Gemüse mit Kokosmilch,
Salat, knusprigem Tofu und Reis mit ...

A. grünem Curry und Avocado ^N

B. Mango Curry ^N

C. Erdnusssauce ^{E,N}

D. rotem Curry ^N

37. HỦ TIẾU CHAY ^F

Gemüsebrühe mit Tofu, Gyoza, Rettich,
Möhren, Reisnudeln, Sojasprossen, Kräutern

DESSERT

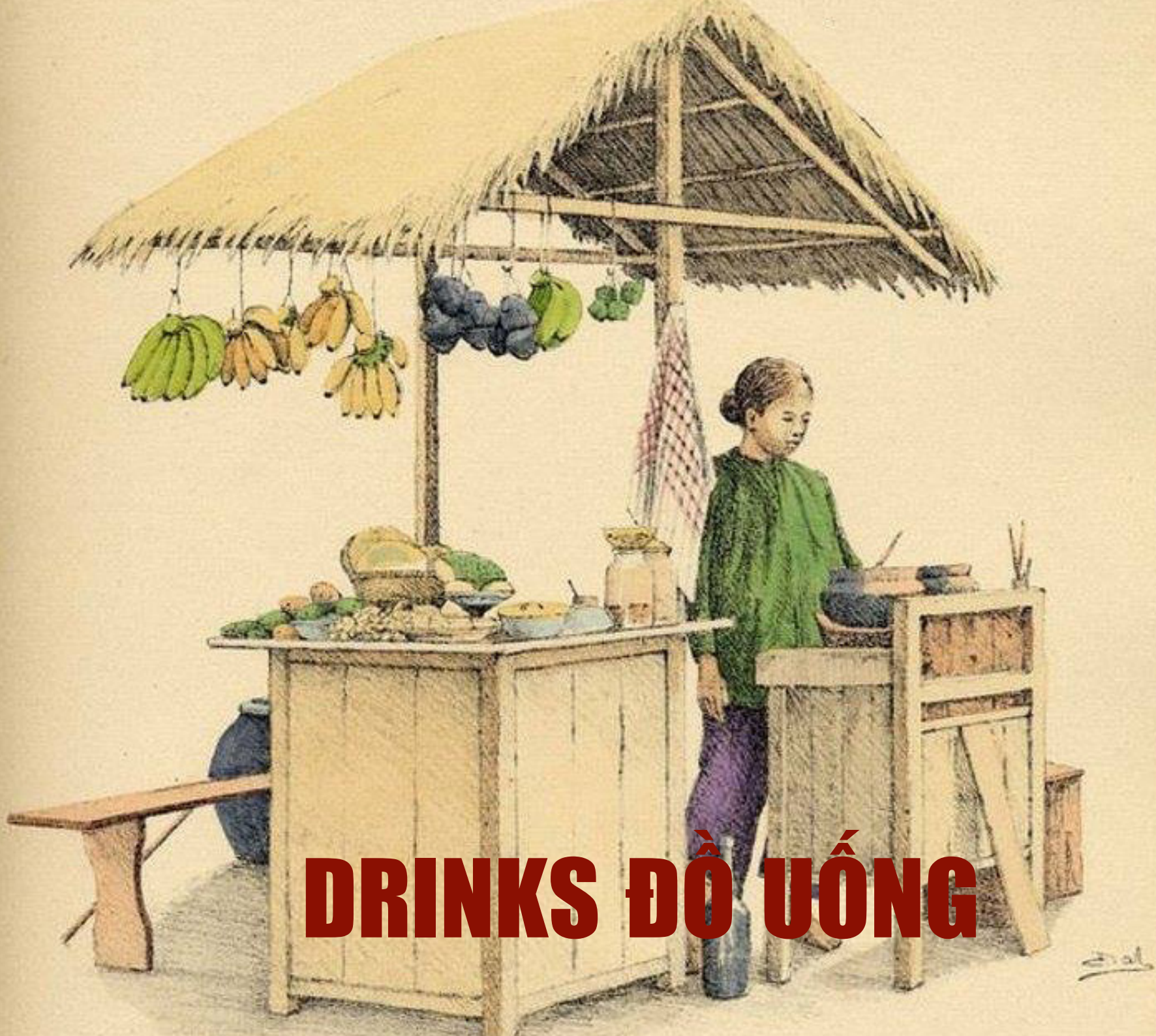
Alle Gerichte enthalten Sesam ^N

- | | | |
|-----|---|------|
| 40. | STICKYREIS MONKEY ^{E,N} | 5,90 |
| | Gegrillte Banane mit Klebreiscover
in Kokosmilch mit Erdnüssen | |
| 41. | SỮA CHUA NẾP CẨM ^N | 5,90 |
| | Schwarzer Reis mit Bio vegan Joghurt, Mango Pulp,
Chiasamen, frischen Mango, Minze | |
| 42. | MOCHI ^N | 5,90 |
| | Mit 3 verschiedenen Sorten | |

BEILAGEN / EXTRAS

- | | |
|-------------------|------|
| REIS | 2,00 |
| REISNUDELN | 2,00 |

ALLE Gerichte (OHNE GLUTAMAT) können mit scharfem
Geschmack zubereitet werden. Sprechen Sie bitte unser Personal an. 



DRINKS ĐỒ UỐNG

HOMEMADE DRINKS

NON ALCOHOLIC 0,4L

- | | | | |
|--|------|---|------|
| 50. CHANH ĐÁ | 6,50 | 56. MARACUJA MIX | 6,90 |
| Limette, Minze,
Rohrzucker, Soda | | FrISChe Maracujafrucht,
Maracujasaft, Soda,
frISChe Minze | |
| 51. REDHOPE | 6,90 | 57. EXOTIC LOVE | 6,90 |
| FrISChe Limettensaft,
frISChe Minze, Erdbeeren,
Blaubeeren, Lychee | | FrISChe Himbeeren, Limonade,
Mangosaft, Minze, Soda | |
| 52. 1980 ICETEA | 6,90 | 58. RED RIVER | 6,90 |
| Grüntee, Limettensaft, Chia,
Holundersirup, Kumquat | | FrISChe rote Beete, Banane,
Orange, Ingwer, Mandelmilch | |
| 53. SẢ ĐÁ | 6,90 | 59. SODA GALAXY | 6,90 |
| Eistee aus Zitronengrass,
Limettensaft, Zuckerrohr, Chia | | Blau Butterflysirup,
Limetten, Rohrzucker, Soda | |
| 54. THOM DAU ^{1,3,4} | 6,90 | | |
| FrISChe Ananas, Kokosmilch,
Erdbeeren | | | |
| 55. LYCHEE LIMO | 6,90 | | |
| Lycheesaft, Lycheefrüchte,
Sprite | | | |

HOMEMADE DRINKS

ALCOHOLIC 0,4L

- | | | |
|-----|--|------|
| 60. | TÔ GẠO | 8,90 |
| | Blaubeere, Erdbeere, frische Minze, Limette, Reiswodka, Lychee, Chia | |
| 61. | COCO DREAM | 8,90 |
| | Erdbeeren, Kokosmilch, Wodka | |
| 62. | BLUE HAWAI | 8,90 |
| | Ananas, Wodka, Rum, Blue Curacao, Orange, Limette | |
| 63. | SUNSHINE | 8,90 |
| | Mango, Limette, Ginger Beer, Gin | |
| 64. | VIETNAM CAPIRIHA | 8,90 |
| | Zitronengras, Limette, Rohrzucker, Cachaca, Minze | |
| 65. | MEKONG | 8,90 |
| | Cointreau, Tequila, Limette, Cranberry, Maracuja | |
| 66. | APEROL MARACUJA | 7,50 |
| | Aperol, Prosecco, Maracuja saft, frische Maracuja | |

TEE

70. **GRÜNTEE/ JASMIN TEE** 3,20
71. **TÔ WINTER** 4,20
Belebenden Bio Tee aus frischem
Ingwer, Zitronengras, Limetten,
Limetten Blättern, Agaven Dicksaft
72. **MINZE SHISO TEE** 3,80
Frische Minze, Shisho-Blätter
73. **HERBSTLAUB** 4,20
Kamillenblüten, Jujube, Gojibeeren
74. **SWEET WINTER** 4,20
Frischer Ingwer, Orange,
Zimt, Agaven Dicksaft
75. **BUTTERFLY SPRING** 4,50
Heiße Reismilch mit frischem Ingwer,
Blautee- Schmetterlings-Erbse
76. **BLOOMS BLOOMS** 4,20
Lotus, Rose, Jasmin,
Kamille, Gojibeeren

KAFFEE

88. **VIETNAM. KAFFEE** ^{8,G} Tasse 3,90
mit Kondenmilch oder
veganer Kondensmilch
89. **VIETNAM. EIS KAFFEE** ^{8,G} Tasse 3,90
Vietnamesischer Eiskaffee mit
Kondenmilch oder
veganer Kondensmilch

SOFTDRINKS

91. **COLA** ^{1,3,9} / 0,3L 3,90
COLA LIGHT ^{1,3,9,11} / 0,4L 4,90
SPRITE / FANTA ³
COLA ZERO ^{1,3,9}
93. **GEROLSTEINER WASSER**
Still/ Sprudel 0,25L 2,90
0,75L 6,90
Sprudel mit Holunder 0,5L 6,90
94. **SAFT** ¹
Apfel, Ananas, Rhabarber,
Lychee, Maracuja, Mango 0,2L 2,90
0,4L 5,20
95. **SAFTSCHORLE** ¹ 0,2L 2,50
0,4L 4,20

BEER - BIA

100. **BITBURGER** ^A 0,3L 3,90 0,5L 5,50
vom Fass
102. **RADLER** ^A 0,3L 3,20 0,5L 4,90
vom Fass
103. **SAIGON / TIGER BIER** ^A Fl. 0,3L 3,90
104. **HEFEWEIZEN** ^A Fl. 0,5L 4,50
105. **HEFEWEIZEN** Alkoholfrei Fl. 0,5L 4,50
106. **BOLTEN ALT** ^A Fl. 0,33L 4,00

OFFENE WEINE

110. WEISSWEIN

	0,2l	Karaffe
Wilhelm B. Riesling Trocken	6,90	12,90
Wilhelm B. Weißburgunder Trocken	6,90	12,90
Wilhelm B. Grauburgunder Trocken	6,90	12,90

111. WILHELM B. ROSE TROCKEN

6,90 12,90

112. ROTWEIN

Wilhelm B. Dornfelder Halbtrocken	6,90	12,90
Wilhelm B. Dornfelder Trocken	6,90	12,90

FLASCHEN WEINE

120. WEISSWEIN

Manz Grauer Burgunder Trocken Alte Reben	0,75l	24,90
Manz Weißer Burgunder Feinherb	0,75l	21,90
Gran Passione Bianco Veneto I.G.T	0,75l	19,90

121. ROTWEIN

A Mano Primitivo Puglia I.G.T	0,75l	21,90
Gran Passione Rosso Veneto I.G.T	0,75l	19,90

SPIRITUOSEN

130. LUA MOI Viet.Reisschnaps

2cl 3,50



ALLE PREISE IN EUR, INKL. MWST

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Alle Gerichte werden ohne Glutamat zubereitet.

ALLERGENE

A. Glutenhaltiges Getreide
B. Krebstiere
C. Eier
D. Fisch
E. Erdnüsse
F. Soja
G. Milch einschließlich Laktose
Milchzucker
H. Schalenfrüchte
I. Sellerie
M. Senf
N. Sesamsamen
O. Schwefeldioxid
P. Lupinen
R. Weichtiere (Mollusken)

ZUSATZSTOFFE

1. Mit Farbstoff
2. Mit Konservierungsstoff
3. Mit Antioxidationsmittel
4. Mit Säuerungsmittel
5. Mit Stabilisator
6. Mit Süßstoff
7. Mit Phenylalaninquelle
8. Mit Koffein
9. Mit Geschmacksverstärker
10. Geschwärzt
11. Chininhaltig
12. Mit Phosphat
13. Mit Milcheiweiß
14. Mit Taurin
15. Mit Schwefeldioxid
16. Mit Teein

