

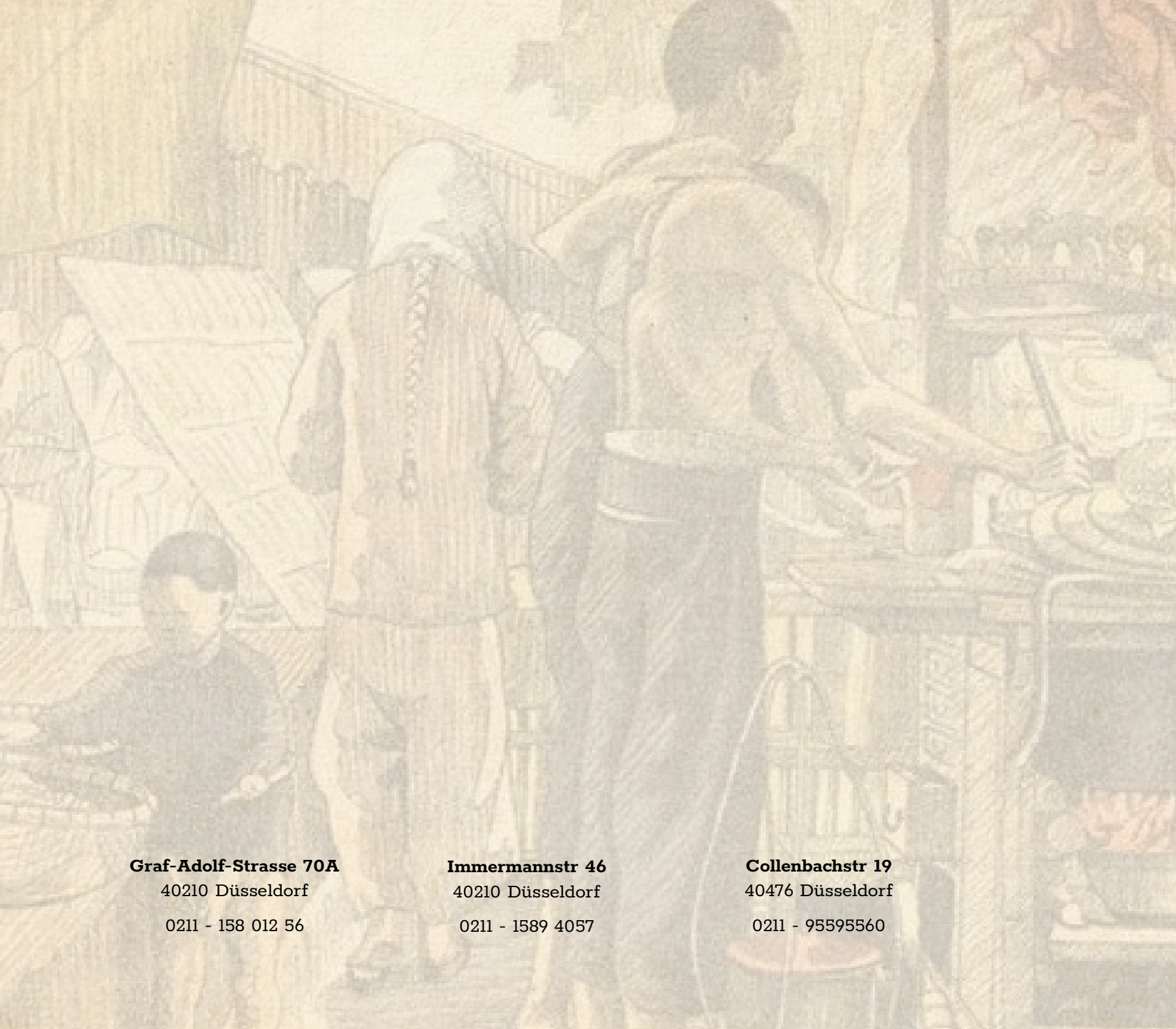


**Collenbachstr 19**  
40476 Düsseldorf  
0211 - 95595560

**Öffnungszeiten**  
Mo.-So. : 12<sup>00</sup> - 22<sup>30</sup>

**Email**  
[info@tol980-gmbh.de](mailto:info@tol980-gmbh.de)

**Kartenzahlung erst ab 10 EUR**



**Graf-Adolf-Strasse 70A**

40210 Düsseldorf

0211 - 158 012 56

**Immermannstr 46**

40210 Düsseldorf

0211 - 1589 4057

**Collenbachstr 19**

40476 Düsseldorf

0211 - 95595560

# 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 ẶN PHỞ ĐẶY“, rufen die Verkäufer auf den Straßen Nam Dinhs. 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 BẾ“ – 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 ẶN Ngon“ – Guten Appetit!**

# TÔ BÉ - SMALL BOWL 6,90€

Alle Gerichte enthalten Sesam <sup>N</sup>

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

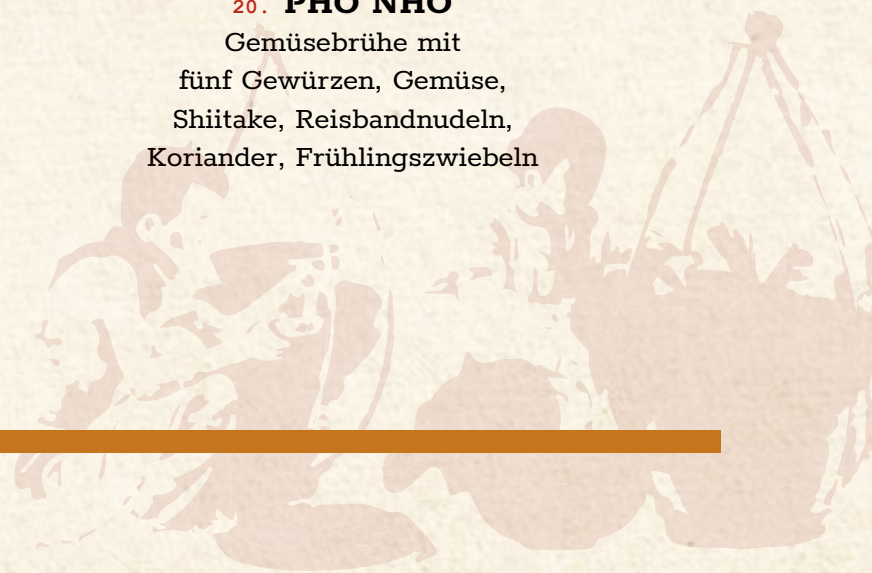




# TÔ BÉ - SMALL BOWL 6,90€

Alle Gerichte enthalten Sesam <sup>N</sup>

- 11. MAGIC ROLLS** <sup>F</sup>  
Gegrillter Tofu, Austernpilze,  
Sojastreifen umwickelt  
mit aromatischen Betelblättern,  
Erdnüsse
- 12. CA BUNG** <sup>F</sup>  
Geschmorte grüne Banane,  
Tofu, Aubergine mit Kräutern
- 13. SÜSSKARTOFFEL  
POMMES** <sup>F</sup>  
Frittierte Süßkartoffel-Sticks  
mit hausgemachter  
veganer Chili-Mayonnaise
- 14. GOI DU DU** <sup>E,F</sup>  
Grüne Papaya, Möhren,  
Cherry Tomaten, Tofu,  
Kräuter und Erdnüsse mit  
Chili-Knoblauch Dressing
- 15. HEALTHY SALAD** <sup>N,F</sup>  
Frischer Salat mit  
Cherry Tomaten, Avocado,  
Gurken, Rucola mit  
einem Sesam Dressing
- 16. TOFU STICKS** <sup>A,E,F</sup>  
Knusprige Tofu-Sticks  
mit einer Sate-Erdnuss Sauce
- 17. BANH GOI** <sup>A,F</sup>  
Knusprige Teigtaschen  
gefüllt mit Gemüse, Seitan
- 18. GYOZA** <sup>A,F</sup>  
Gegrillte Teigtasche gefüllt  
mit Gemüse, serviert mit  
einer Teriyaki Sauce
- 19. HA CAO** <sup>A,F,N</sup>  
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt  
mit Gemüse, geröstetem Sesam  
mit einer Sojasauce
- 20. PHO NHO**  
Gemüsebrühe mit  
fünf Gewürzen, Gemüse,  
Shiitake, Reisbandnudeln,  
Koriander, Frühlingszwiebeln



# TÔ TÔ - LARGE BOWL 13,90€

Alle Gerichte enthalten Sesam <sup>N</sup>

## 30. BUN TRON <sup>E,F</sup>

Reisnudeln mit frischem Salat Mix, Sojasprossen, Gurken, Kräutern, Karotten, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Limetten Dressing und

- A. knusprigem Tofu
- B. knusprigen Frühlingsrollen & Lalot Rollen <sup>A</sup>
- C. gegrilltem Vegan Chicken <sup>A</sup>
- D. gebratenem Vegan Beef mit Chili-Zitronengras <sup>A</sup>
- E. gegrillten Vegan Fleisch-Bällchen <sup>E</sup>

## 31. FLAMINGO BOWL <sup>A,F</sup>

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

## 32. MEKONG BOWL <sup>A,F</sup>

Gegrillter Tofu, Kräuterseitlinge, eingewickelt in Betelblättern, knuspriger Seitan, exotischer Mango Salat, frischer Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln und roter Reis

## 33. KING BOWL <sup>F</sup>

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

## 34. ONE PILLAR BOWL <sup>F</sup>

Vegan Fleisch gefüllt in Tofu Taschen, Party Pilz, Zuckererbsen, Baby Mais in Tomaten Sauce, Koriander, Frühlingszwiebeln, serviert mit Reis







# TÔ TÔ - LARGE BOWL 13,90€

Alle Gerichte enthalten Sesam <sup>N</sup>

## 35. PHO CHAY <sup>F</sup>

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

## 36. TO SPECIAL <sup>F</sup>

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

A. grünem Curry und Avocado

B. Mango Curry

C. Erdnusssauce <sup>E</sup>

D. rotem Curry <sup>N</sup>

## 37. HU TIEU CHAY <sup>A,F</sup>

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

## 38. BUN BAO BURGER <sup>A,F</sup>

Vietnamesische Bun Bao mit frischem Salat, Zwiebeln, frischem Mango, Gurken, Chili-Vegan Mayo, Spezial Sauce, Süßkartoffeln Pommes als Beilage. Wahlweise mit...

A. knusprigem Tofu

B. Vegan Rinderhackfleisch

C. Vegan Hühnerfleisch

## 39. NAM KHO TO <sup>A,F</sup>

Geschmorte Strohlpilze, Shiitake Pilze, Champignons, Sojabällchen, Knoblauch, Zwiebeln, Soja-Pfeffer Sauce, Frühlingszwiebeln, gedämpftes Gemüse, Reis

# DESSERT

Alle Gerichte enthalten Sesam <sup>N</sup>

## 40. **STICKYREIS MONKEY** <sup>E,N</sup>

Gegrillte Banane mit Klebreiscover  
in Kokosmilch mit Erdnüssen  
6,90

## 41. **SỮA CHUA NẾP CẨM** <sup>N</sup>

Schwarzer Reis mit Bio vegan Joghurt,  
Mango Pulp, Chiasamen, frischen Mango,  
Minze  
6,90

## 42. **MOCHI** <sup>N</sup>

Mit 3 verschiedenen Sorten  
6,90

# BEILAGEN / EXTRAS

<b>EXTRA SOSSE</b>	1,50
<b>REIS</b>	2,50
<b>REISNUDELN</b>	2,50
<b>BRAUNER REIS</b>	3,50

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  
Limette, Kumquat, Minze, Rohrzucker, Soda
51. **REDHOPE** - 6,90  
Frischer Limettensaft, frische Minze,  
Erdbeeren, Blaubeeren
52. **1980 ICETEA** - 6,90  
Grüntee, Limettensaft, Chia,  
Holundersirup, Kumquat
53. **SẢ ĐÁ** - 6,90  
Eistee aus Zitronengras,  
Limettensaft, Rohrzucker, Chia
54. **THOM DAU** <sup>1,3,4</sup> - 6,90  
Frische Ananas, Kokosmilch, Erdbeeren
55. **LYCHEE LIMO** - 6,90  
Lycheesaft, Lycheefrüchte, Sprite
56. **MARACUJA MIX** - 6,90  
Frische Maracujafrucht,  
Maracujasaft, Mangosaft, Soda,  
frische Minze
57. **EXOTIC LOVE** - 6,90  
Frische Himbeeren, Limonade, Mangosaft,  
Minze, Soda
58. **RED RIVER** - 6,90  
Frische rote Bete, Banane, Orange, Ingwer,  
Mandelmilch
59. **SODA GALAXY** - 6,90  
Blau Butterflysirup,  
Limetten, Rohrzucker, Soda

# HOMEMADE DRINKS

## ALCOHOLIC 0,4L

60. **TÔ GẠO** - 8,90

Blaubeere, Erdbeere, frische Minze, Limette,  
Reiswodka, Lychee, Chia

61. **HIMBEER MULE** - 8,90

Himbeer, Vodka, Limonade, Basilikum, Gingerbeer

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. **NAM DINH TOUR** - 8,90

Litschifrukt, frischer Ingwer,  
Limette, Gin, Tonic Water

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 INGWER TEE** 3,80  
Frische Minze, Ingwer
73. **TAM TRA** 4,20  
Rose, Hibiskus, Kamille, Süßholz
74. **HEALTHY TEE** 4,20  
gerösteter brauner Reis,  
Schwarze Bohnen
75. **BUTTERFLY SPRING** 4,50  
Heiße Reismilch mit frischem Ingwer,  
Blautee- Schmetterlings-Erbse
76. **TRA CAM QUE** 4,20  
Orange, Zimt, Jujube, Jasminblüten

# KAFFEE

Tasse 3,90

8. **VIETNAM. KAFFEE** <sup>8,G</sup>  
mit Kondensmilch oder  
veganer Kondensmilch
89. **VIETNAM. EIS KAFFEE** <sup>8,G</sup>  
Vietnamesischer Eiskaffee mit  
Kondensmilch oder  
veganer Kondensmilch

# SOFTDRINKS

91. **COLA** <sup>1,3,9</sup> / **COLA ZERO** <sup>1,3,9</sup> /  
**SPRITE / FANTA** <sup>3</sup>

0,3L 3,90 | 0,4L 4,90

93. **GEROLSTEINER WATER**

Still/ Sprudel

0,25L 2,90 | 0,75L 6,90

94. **SAFT** <sup>1</sup>

Apfel, Ananas, Rhabarber,  
Lychee, Maracuja, Mango

0,2L 2,90 | 0,4L 5,20

95. **SAFTSCHORLE** <sup>1</sup>

0,2L 2,50 | 0,4L 4,20

96. **TONIC WATER** <sup>1</sup>

0,2L 3,90

# BEER

100. **VELTINS** vom Fass <sup>A</sup>  
0,3L 3,90 | 0,5L 5,50

102. **RADLER** vom Fass <sup>A</sup>  
0,3L 3,20 | 0,5L 4,90

103. **SAIGON/TIGER BIER** <sup>A</sup>  
Fl. 0,3L 3,90

104. **HEFEWEIZEN** <sup>A</sup>  
Fl. 0,5L 4,50

105. **HEFEWEIZEN** Alkoholfrei  
Fl. 0,5L 4,00

106. **BOLTEN ALT** <sup>A</sup>  
Fl. 0,33L 4,00

# WEINE

## Offene Weine

### 110. WEISSWEIN

Bettenheimer Chardonnay Trocken  
Bettenheimer Weißburgunder Trocken  
Bettenheimer Grauburgunder Trocken

0,2l 6,90 | Karaffe 12,90

### 111. ROSÉ

Bettenheimer Rosé Trocken

0,2l 6,90 | Karaffe 12,90

### 112. ROTWEIN

Bettenheimer Halbtrocken

Bettenheimer Trocken

0,2l 6,90 | Karaffe 12,90

## Flaschen Weine

### 120. WEISSWEIN

Grauburgunder Aureus Sonnehang trocken

0,75l 23,90

Sauvignon Blanc

0,75l 21,90

Startup Riesling trocken Mohr Rheingau

0,75l 21,90

### 121. ROTWEIN

Primitivo Puglia IGT 2020

0,75l 20,90

Jazzy 36 Reserv QbA Jens Bettenheimer

0,75l 20,90

## = 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 Phenylalalinquelle
- 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

