

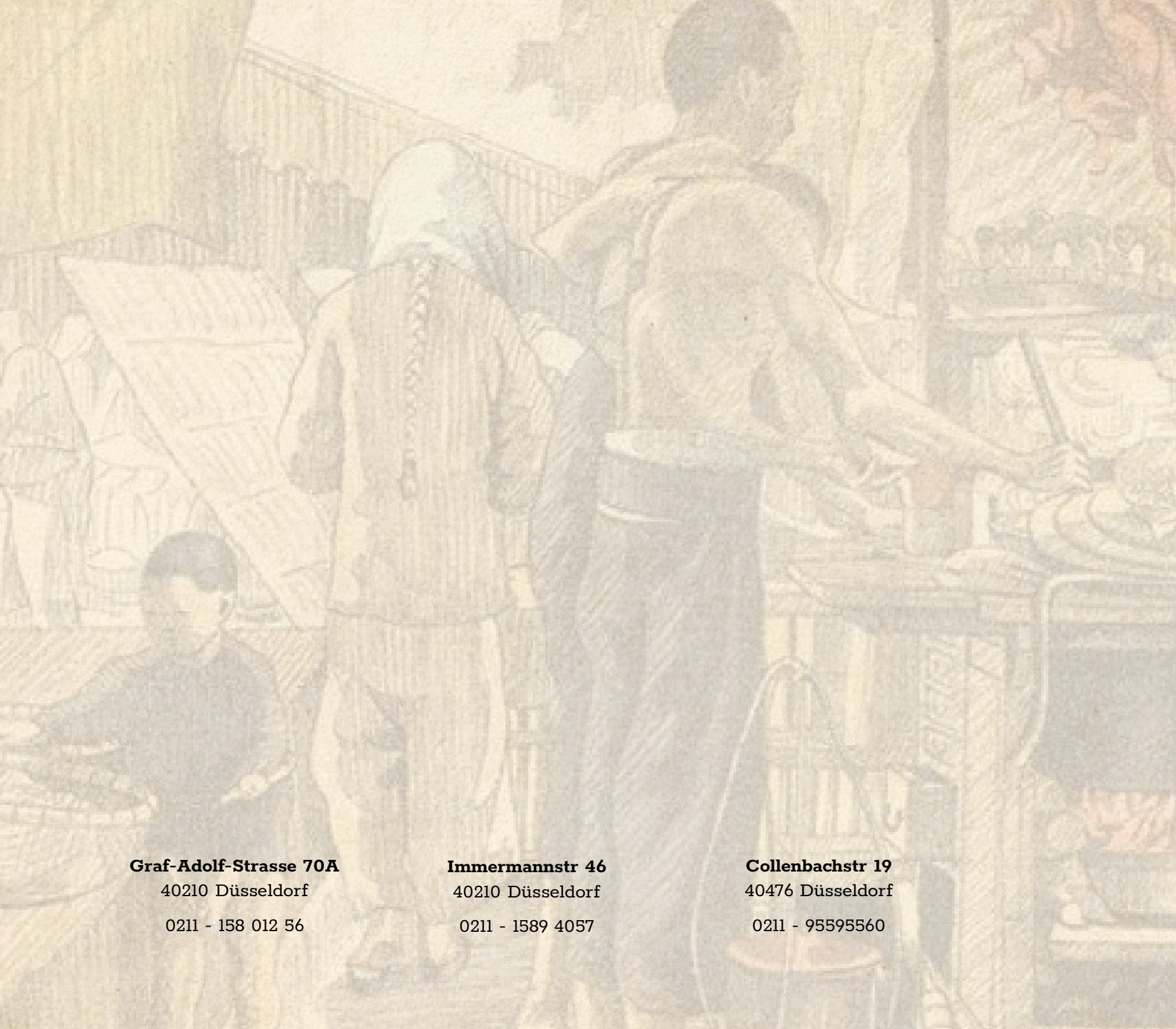


**Collenbachstr 19**  
40476 Düsseldorf  
0211 - 95595560

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

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

**Kartenzahlung erst ab 15 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 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 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

Alle Gerichte enthalten Soja <sup>A</sup> und Sesam <sup>N</sup>

- 1. MANGO SALAT** <sup>E, F</sup> - 6,90  
Frische Mango mit Gurken, Sojasprossen, Lotusstängel, Cherry Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Kräutern, Erdnüssen, Limetten-Dressing
- 2. VEGAN BURGER** <sup>A, E, F</sup> - 6,90  
Gedämpftes Hefebrötchen mit Süßkartoffeln, Sojabohnen, Gurken, Mango, Röstzwiebeln, hausgemachter Sauce
- 3. TOFU CHIEN COM** <sup>A, F</sup> - 6,90  
Seidiger Tofu mit knusprigen grünen Reisflocken ummantelt, serviert mit hausgemachter Chili Himbeere Sauce
- 4. BUNBAO** <sup>A, F</sup> - 6,90  
Gedämpfte Hefeklöße mit einer Vegan Füllung
- 5. DAU BAO BO SOT CA** <sup>A, F</sup> - 6,90  
Gehackte Tofu in Tofu Taschen mit Gemüse, Tomatensaucen, Reismudeln, Koriander
- 6. SUMMER ROLLS** <sup>E, F, N</sup> - 6,90  
Frische Reispapierrollen gefüllt mit Tofu, Reismudeln, Mango, Salat, Gurken, Minze mit einem Hoisin-Erdnuss Dip
- 7. VEGAN SPRING ROLLS** <sup>A</sup> - 6,90  
Knusprige Reispapierrollen gefüllt mit Glasnudeln, Morcheln, Shiitake und Gemüse, serviert mit Süß-Sauer Sauce
- 8. VEGAN CHICKEN WINGS** <sup>A, F</sup> - 6,90  
knusprige vegane Chicken Wings aus Soja Struktur mit Veganer Chili-Mayonnaise
- 9. COLOURFUL VEGAN** <sup>A, F</sup> - 6,90  
Frittierter Brokkoli, Aubergine, Paprika, Lotuswurzeln, Süßkartoffeln mit einer Süß-Sauer Sauce
- 10. EDAMAME** <sup>F</sup> - 6,90  
Gekochte grüne Sojabohnen mit Kristallsalz aus dem Himalaya
- 11. MAGIC ROLLS** <sup>E, F</sup> - 6,90  
Gegrillter Tofu, Austernpilze, Sojastreifen umwickelt mit aromatischen Betelblättern, Reismudeln, eingelegten Gemüse, Erdnüsse
- 12. VAN THAN CHIEN** <sup>A, F</sup> - 6,90  
Knusprige Wan Tan Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, eingelegtem Gemüse, Limetten-Dressingsauce

Glutenfreie Gerichte:

Small Bowls: Nr.1, Nr.6, Nr.10, Nr.13, Nr.14, Nr.15





# TÔ BÉ - SMALL BOWL

Alle Gerichte enthalten Soja <sup>A</sup> und Sesam <sup>N</sup>

**13. SÜSSKARTOFFEL POMMES <sup>F</sup> -**

6,90

Frittierte Süßkartoffel-Sticks mit  
hausgemachter veganer  
Chili-Mayonnaise

**14. GOI DU DU <sup>E,F</sup> - 6,90**

Grüne Papaya, Möhren, Cherry Tomaten,  
Tofu, Kräuter und Erdnüsse mit  
Chili-Knoblauch Dressing

**15. YOGI BOWL <sup>E,F</sup> - 6,90**

Reisbandnudeln mit roter  
Curry-Kokosmilch, Tofu, Gemüse,  
Salat, Röstzwiebeln, Erdnüsse

**16. TOFU STICKS <sup>A,E,F</sup> - 6,90**

Knusprige Tofu-Sticks  
mit einer Sate-Erdnuss Sauce

**17. BO XAO SOT TIEU <sup>A,F</sup> - 8,90**

Im Wok geschwenktes mariniertes Veggie  
Beef mit Gemüse, Salat, Pfeffersauce

**18. GYOZA <sup>A,F</sup> - 6,90**

Gegrillte Teigtasche gefüllt mit Gemüse,  
serviert mit einer Teriyaki Sauce

**19. HA CAO <sup>A,F,N</sup> - 6,90**

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit  
Gemüse, geröstetem Sesam  
mit einer Sojasauce

**20. PHO NHO - 6,90**

Gemüsebrühe mit fünf Gewürzen,  
Gemüse, Shiitake, Reisbandnudeln,  
Koriander, Frühlingszwiebel

**21. SUP VAN THAN <sup>A,F</sup> - 6,90**

Knusprige Wan Tan Teigtaschen mit  
Gemüsebrühe, Gemüse, Pakchoi,  
Sojasprossen, Möhren, Schnittlauch.

**22. VORSPEISENPLATTE - 15,90**

Empfehlung des Hauses

Auswahl 1 <sup>A,F,N</sup>

Sommerrollen mit Avocado,  
Sesam-Tofu, Veggie Chicken-Wings,  
Wan Tan Teigtaschen, Wildsalat mit  
hausgemachter Dressing Sauce.

Auswahl 2 <sup>A,E,F,N</sup>

gedämpfte Teigtaschen, gegrillte  
Veggie Chicken mit Erdnuss Sate Sauce,  
Edamame, Wildsalat mit  
hausgemachter Dressing Sauce

Glutenfreie Gerichte:

Small Bowls: Nr.1, Nr.6, Nr.10, Nr.13, Nr.14, Nr.15

# TÔ TÔ - LARGE BOWL

Alle Gerichte enthalten Soja <sup>A</sup> und 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. mariniertes gebratener Tofu - 13,90
- B. knusprigen Frühlingsrollen & Lalot Rollen <sup>A</sup> - 13,90
- C. gegrilltem Vegan Chicken <sup>A</sup> - 13,90
- D. gebratenem Vegan Beef mit Chili-Zitronengras <sup>A</sup> - 13,90

## 31. FLAMINGO BOWL <sup>A,F</sup> - 13,90

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> - 13,90

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

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

Im Wok geschwenktes Gemüse, grünem Pfeffer, mit Knusprigen Teigtaschen, Salat und Reis, wahlweise mit:

- A. Knuspriger Tofu - 13,90
- D. Gebratenem Veggie Beef <sup>A</sup> - 14,90

## 34. ONE PILLAR BOWL <sup>A,F</sup> - 13,90

Gehackter Tofu, Shiitake gefüllt in Tofu Taschen mit saisonalem Gemüse, Champion, Koriander, Kräutern

Glutenfreie Gerichte:

Large Bowls: Nr.30a, Nr.35, Nr.36a, Nr.37 ohne Gyoza







35



40

# TÔ TÔ - LARGE BOWL

Alle Gerichte enthalten Soja <sup>A</sup> und Sesam <sup>N</sup>

## 35. PHO CHAY <sup>F</sup> - 13,90

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

## 36. VIETNAM CURRY <sup>F</sup>

Curry Auswahl:

A. Mango Curry

B. Erdnussauce <sup>E</sup>

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

mit saisonalem Gemüse, Kokosmilch, Salat und Reis

Topping Auswahl:

1. Knuspriger Tofu - 13,90

2. knusprige Veggie Chicken - 14,90

3. knusprige Veggie Ente - 15,90

## 37. HU TIEU CHAY <sup>A,F</sup> - 13,90

Gemüsebrühe mit Tofu, Gyoza, Rettich, Möhren, Reismnudeln, 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

A. knusprigem Tofu - 13,90

B. Vegan Rinderhackfleisch - 14,90

C. Vegan Hühnerfleisch - 14,90

## 39. NAM KHO TO <sup>A,F</sup> - 13,90

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

## 40. FLYING CURRY GREEN <sup>N</sup>

Grünes Curry mit Avocado, fliegenden Reisbandnudeln, Gemüse und frischem Salat.

Topping Auswahl:

A. Tofu - 13,90

B. Veggie Chicken - 14,90

C. Veggie Ente - 15,90

Glutenfreie Gerichte:

Large Bowls: Nr.30a, Nr.35, Nr.36a, Nr.37 ohne Gyoza



# SPEZIAL MENÜ

Alle Gerichte enthalten Soja <sup>A</sup> und Sesam <sup>N</sup>

**41. BO BIT TET DAC BIET** <sup>A,E,F</sup> - 16,90

Spezielles Veggie Beef-Steak mit gegrilltem Cherrytomaten,  
Zucchini, Zuckererbsen, Gemüse, Pfeffersauce,  
dazu Süsskartoffelpommes

**42. BANH MI VIETNAM** <sup>A,F</sup>

Empfehlung des Hauses

Vietnamesische Baguette mit eingelegtem Gemüse,  
hausgemachter Sauce, Gurken, Koriander, Edamame

**A.** Tofu und Pilz-Pate - 10,90

**B.** Classic: Veggie Pate, Mariniertes Veggie Fleisch, Veggie Wurst - 12,90

**C.** Veggie Beef mit Avocado - 13,90





# DESSERT

Alle Gerichte enthalten Soja <sup>A</sup> und Sesam <sup>N</sup>

**43. STICKYREIS MONKEY** <sup>E,N</sup>

Gegrillte Banane mit Klebreiscover  
in Kokosmilch mit Erdnüssen  
6,90

**44. SỮA CHUA NẾP CẨM** <sup>F,N</sup>

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

**45. MOCHI** <sup>N</sup>

Mit 3 verschiedenen Sorten  
Mochi - 6,90  
Mochi-Eis - 6,90

**46. XOI XOAI** <sup>F,N</sup>

Pandan-Klebreis mit Kokosmilch,  
reifer Mango, frischen Früchten  
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
<b>VIETNAMESISCHES BAGUETTE</b> <sup>A</sup>	3,90

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, Lychee

52. **1980 ICETEA** - 6,90

Grüntee, Limettensaft, Chia,  
Holundersirup, Kumquat

53. **SẢ ĐÁ** - 6,90

Eistee aus Zitronengrass, Limettensaft,  
Zuckerrohr, 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, Soda, frische Minze

57. **EXOTIC LOVE** - 6,90

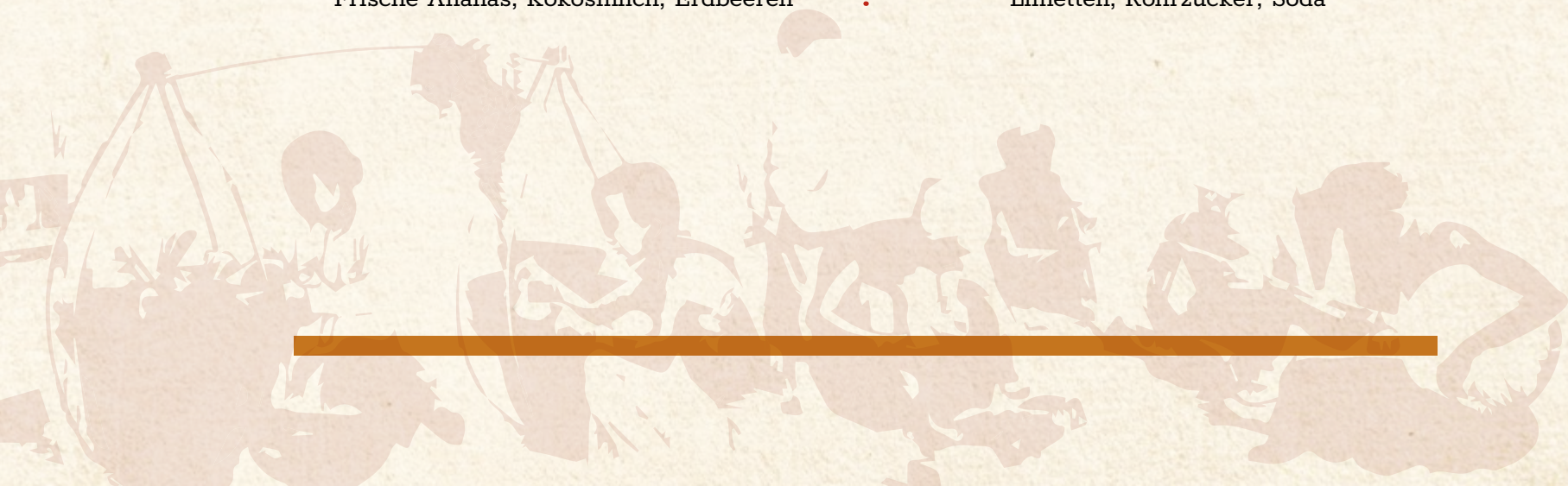
Frische Himbeeren, Limonade,  
Mangosaft, Minze, Soda

58. **MANGO LASSI** - 6,90

Mango Püree, Vegan Yoghurt,  
Vegan Sahne, frische Minze

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

Litschifrucht, frischer Ingwer,  
Limette, Gin, Tonic Water

**66. APEROL MARACUJA** - 7,50

Aperol, Prosecco, Maracujasaft, frische Maracuja

**67. HUGO (0,2L)** - 7,50

Holunder, Limette, Prosecco

## 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, Orange
73. **TAM TRA** 4,20  
Rose, Hibiskus, Kamille, Süßholz
74. **ROSE ON THE WATER** 4,20  
getrocknete Rose, Grüntee
75. **BUTTERFLY SPRING** 4,50  
Heiße Reismilch mit frischem Ingwer,  
Blautee-Schmetterlings-Erbse
76. **TRA CAM QUE** 4,20  
Orange, Zimt, Jujube, Jasminblüten

## SOFTDRINKS

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

VEGANE  
MATCHA LATTE

5,50

SESAM  
LATTE

4,90

HOT CACAO  
CHOCOLATE

4,90



# KAFFEE & HOT DRINKS

88. **VIETNAM. KAFFEE** <sup>8,G</sup> 3,90  
mit Kondenmilch oder  
veganer Kondensmilch
89. **VIETNAM. EIS KAFFEE** <sup>8,G</sup> 3,90  
Vietnamesischer Eiskaffee mit  
Kondensmilch oder  
veganer Kondensmilch
90. **BLACK SESAM LATTE** <sup>A,F,N</sup> 4,90  
Schwarzer Sesamsamen,  
Hafermilch, Agavendicksaft,  
mit veganer Sahne
91. **GRÜNE MATCHA LATTE** <sup>A,F</sup> 5,50  
Grüne Matcha-Pulver, Hafermilch,  
Agavendicksaft,  
mit veganer Sahne
92. **HEISSE SCHOKOLADE** <sup>A,F</sup> 4,90  
Kakaopulver, Hafermilch,  
Agavendicksaft,  
mit veganer Sahne

## 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

Les Vallées Chardonnay Trocken  
Legermüller Weißburgunder Trocken (vegan)  
Legermüller Grauburgunder Trocken (vegan)

0,2l 6,90 | Karaffe 13,90

### 111. ROSÉ

Legermüller Rosé Berry Trocken (vegan)

0,2l 6,90 | Karaffe 13,90

### 112. ROTWEIN

Legermüller Merlot Trocken  
Legermüller Black Beard Cuveé

0,2l 6,90 | Karaffe 13,90

## Flaschen Weine

### 120. WEISSWEIN

Annaberg Riesling feinherb

0,75l 24,90

Magarethenhof Grauburgunder Trocken

0,75l 24,90

### 121. ROTWEIN

Primitivo Scavy /Ray

0,75l 25,90

## = 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

