



Immermannstr 46

40210 Düsseldorf

0211 - **1589 4057**

Öffnungszeiten

Mo.- Fr.: 11⁰⁰ - 22⁰⁰

Sa. - So.: 12⁰⁰ - 22⁰⁰

Email

info@tol1980.de

www.tol1980.de

Kartenzahlung erst ab 15 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 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 Soja ^F und Sesam ^N

All dishes contain soy ^F and sesame ^N

- 1. MANGO SALAT ^A**
Frische Mango mit Gurken, Cherry Tomaten, Sojasprossen, Lotusstängel, Paprika, Zwiebeln, Kräutern, Erdnüssen, Limetten-Dressing
Fresh mango with cucumber, bean sprouts, lotus stems, cherry tomatoes, bell peppers, onions, herbs, peanuts, lime dressing
- 2. VEGAN BURGER ^A**
Gedämpftes Hefebrötchen mit Süßkartoffeln, Sojabohnen, Gurken, Mango, Röstzwiebeln, Teriyaki und Mango Sauce
Steamed yeast bun with sweet potatoes, soybeans, cucumber, mango, roasted onions, teriyaki and mango sauce
- 3. TOFU CHIEN COM ^A**
Seidiger Tofu mit knusprigen grünen Reisflocken ummantelt, serviert mit hausgemachter Chili Himbeere Sauce
Silky tofu coated in crispy green rice flakes, served with homemade chili raspberry sauce
- 4. BUNBAO ^{A,F}**
Gedämpfte Hefeklöße mit einer Vegan Füllung
Steamed yeast dumplings with a vegan filling
- 5. BANH GOI ^A**
Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Seitan, mit Limetten-Dressing
Crispy dumplings filled with vegetables, seitan, served with lime dressing
- 6. SUMMER ROLLS ^E**
Frische Reispapierrollen gefüllt mit Tofu, Reismudeln, Mango, Salat, Gurken, Minze mit Hoisin-Erdnuss Dip
Fresh rice paper rolls filled with tofu, rice noodles, mango, salad, cucumber, mint with hoisin peanut dip
- 7. VEGAN SPRING ROLLS ^A**
Knusprige Reispapierrollen gefüllt mit Glasnudeln, Morcheln, Shiitake und Gemüse, serviert mit Süß-Sauer Sauce
Crispy rice paper rolls filled with glass noodles, morels, shiitake and vegetables, served with sweet and sour sauce
- 8. VEGAN CHICKEN WINGS ^A**
knusprige vegane Chicken Wings aus Soja Struktur mit Veganer Chili-Mayonnaise
Crispy vegan chicken wings made from soy with vegan chili mayonnaise



TÔ BÉ - SMALL BOWL 6,90€

Alle Gerichte enthalten Soja ^F und Sesam ^N

All dishes contain soy ^F and sesame ^N

9. **COLOURFUL VEGAN** ^A
Frittierter Brokkoli, Aubergine,
Paprika, Lotuswurzeln, Süßkartoffeln
mit einer Süß-Sauer Sauce
Deep fried broccoli, aubergine, bell peppers,
lotus roots, sweet potatoes with
sweet and sour sauce
10. **EDAMAME**
Gekochte grüne Sojabohnen mit
Kristallsalz aus dem Himalaya
Boiled green soybeans with crystal salt
from the Himalayas
11. **MAGIC ROLLS** ^{A,E}
Gegrillter Tofu, Austernpilze,
Sojastreifen umwickelt mit
aromatischen Betelblättern, Erdnüsse
Grilled tofu, oyster mushrooms, soy strips
wrapped with aromatic betel leaves, peanuts
12. **SQUID GAME** ^A
Knusprigen Vegan Tintenfisch
gefüllt mit grünen Mungbohnen,
Kräuterseitlingpilz, Enoki Pilz, mit
Süß-sauer Sauce
Crispy vegan squid stuffed with
green mung beans, oyster mushroom,
enoki mushroom, with sweet and sour sauce
13. **SÜSSKARTOFFELPOMMES**
Frittierte Süßkartoffel-Sticks mit
hausgemachter veganer
Chili-Mayonnaise
Deep fried sweet potato sticks with
homemade vegan chili-mayonnaise
14. **GOI DU DU** ^{A,E}
Grüne Papaya, Möhren, Cherry
Tomaten, Tofu, Kräuter und Erdnüsse
mit Chili-Knoblauch Dressing
Green papaya, carrots, cherry tomatoes,
tofu, herbs and peanuts with
chilli-garlic dressing
15. **VECHI SATE** ^{A,E}
Vegan Hühnerfilet mit
einer Sate-Erdnuss Sauce
Vegan chicken fillet with
a satay-peanut sauce

TÔ BÉ - SMALL BOWL 6,90€

Alle Gerichte enthalten Soja ^F und Sesam ^N

All dishes contain soy ^F and sesame ^N

16. **TOFU STICKS** ^{A,E}
Knusprige Tofu-Sticks mit einer Sate-Erdnuss Sauce
Crunchy tofu sticks with satay peanut sauce
17. **SUA DUA SOUP**
Kokosmilchsuppe mit Tofu, Pilze, Zitronengras, Kräutern
Coconut milk soup with tofu, mushrooms, lemongrass, herbs
18. **GYOZA** ^A
Gegrillte Teigtasche gefüllt mit Gemüse,
serviert mit Teriyaki Sauce
Grilled dumplings filled with vegetables,
served with teriyaki sauce
19. **HA CAO** ^A
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse,
geröstetem Sesam mit einer Sojasauce
Steamed dumplings filled with vegetables,
roasted sesame with soy sauce
20. **PHO NHO**
Kleine Suppe - Reisbandnudeln Suppe mit
Sojaprossen, Tofu, Pakchoi, Koriander, Frühlingszwiebeln
Small soup - Rice noodle soup with soy sprouts, tofu,
pak choi, coriander, spring onions



TÔ TO - LARGE BOWL 13,90€

Alle Gerichte enthalten Soja ^F und Sesam ^N
Alle Gerichte Tofu gegen Vegan Sesam Ente +2€

All dishes contain soy ^F and sesame ^N
All dishes Tofu for Vegan Sesame Duck +2€

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

Reisnudeln mit frischen Mix Salaten, Sojasprossen, Gurken, Kräutern, Karotten, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Limetten Dressing und
rice noodles with fresh mix salads, bean sprouts, cucumbers, herbs, carrots, peanuts, roasted onions, lime dressing und

- A.** gebratene marinierte Tofu stir fried marinated tofu
- B.** knusprigen Frühlingsrollen & Lalot Rollen
crispy spring rolls & Lalot rolls
- C.** gegrilltem Vegan Chicken
grilled vegan chicken
- D.** gebratenem Vegan Beef mit Chili-Zitronengras
stir fried vegan beef with chilli-lemongrass
- E.** gegrillten Vegan Fleisch-Bällchen und knusprigem Tofu
grilled vegan meatballs and crispy tofu

31. **FLAMINGO BOWL** ^A

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
Spicy marinated tofu with chilli-lemongrass, seasonal vegetables tossed in a wok with teriyaki soy sauce, steamed thick noodles and a piece of crispy tofu, coated with rice flakes

33. **KING BOWL** ^A

Im Wok geschwenktes Gemüse mit Shiitake Pilzen, Bambus, Zuckererbsen, grünem Pfeffer, mariniertes Tofu, gebackenen Teigtaschen, frischem Salaten und Reis
Wok-seared vegetables with shiitake mushrooms, bamboo, sugar peas, green pepper, marinated tofu, baked dumplings, fresh salads and rice



TÔ TO - LARGE BOWL 13,90€

Alle Gerichte enthalten Soja ^F und Sesam ^N
Alle Gerichte Tofu gegen Vegan Sesam Ente +2€

All dishes contain soy ^F and sesame ^N
All dishes Tofu for Vegan Sesame Duck +2€

34. ONE PILAR BOWL ^E

Tofu mit vegan Fleisch Füllung, Champignons, Shiitake, Morcheln, Baby Mais, Zuckererbsen Sojabohnen, frischen Salat, Sojaprossen in Tomaten Soße, serviert mit Reis

Tofu with vegan meat filling, mushrooms, shiitake, morels, baby corn, sugar peas, soybeans, fresh salad, soy sprouts in tomato sauce, served with rice

36. TO SPECIAL

Saisonales Gemüse mit Kokosmilch, Salat, knusprigem Tofu und Reis mit ...
Seasonal vegetables with coconut milk, salad, crispy tofu and rice with ...

A. grünem Curry und Avocado - green curry and avocado

B. Mango Curry - mango curry

C. Erdnusssauce ^E - peanut sauce

D. rotem Curry - red curry

37. BAO BURGER ^A

Vietnamesisch Bao Burger mit Vegan Cheddar, Mango, Gurken, Zwiebeln, Tomaten, Röstzwiebeln; Süßkartoffeln Pommes als Beilage

Vietnamese Bao Burger with vegan cheddar, mango, cucumber, onions, tomatoes, fried onions; sweet potato fries as a side dish

A. knusprigem Tofu - crispy tofu

B. knusprigem Vegan Chicken - crispy vegan chicken

C. Gegrilltem Vegan Beef - grilled vegan beef



SUPPE - SOUPS 13,90€

Alle Gerichte enthalten Soja ^F und Sesam ^N

All dishes contain soy ^F and sesame ^N

40. PHO CHAY

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

Vegetable broth with five spices, tofu, shiitake, seasonal vegetables, spring onions, coriander and rice ribbon noodles

41. PHO AP CHAO ^A

Reisbandnudelsuppe mit gebratenem Vegan Beef, Tomaten, Knoblauch, Pak Choi, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander

Rice noodle soup with fried vegan beef, tomatoes, garlic, pak choi, bean sprouts, spring onions, coriander

42. PHO BO CHAY ^A

Reisbandnudelsuppe mit Vegan Beef, seidige Tofu, Kräuterseitling Pilz, Shiitake, Sojasprossen, Basilikum, Frühlingszwiebeln

Rice noodle soup with vegan beef, silken tofu, herb oyster mushroom, shiitake, bean sprouts, basil, spring onions.

43. HU TIEU CHAY ^A

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

Vegetable broth with tofu, gyoza, radish, carrots, rice noodles, soy sprouts, deep fried garlic, herbs

44. BANH CANH ^A

Udon Nudeln Suppe mit Tofu, vegan Jakobsmuscheln, Strohpilz, Shiitake, Karotten, Rettich, Vegan vietnamesische Wurst, Röstzwiebeln, Koriander, Lauchzwiebeln

Udon noodle soup with tofu, vegan scallops, porcini mushrooms, shiitake, carrots, radish, vegan Vietnamese sausage, roasted onions, coriander, spring onions



DESSERT

Alle Gerichte enthalten Soja ^F und Sesam ^N
All dishes contain soy ^F and sesame ^N

45. **STICKYREIS MONKEY** ^E 6,90
Gegrillte Banane mit Klebreiscover in Kokosmilch mit Erdnüssen
Grilled banana with sticky rice cover in coconut milk with peanuts
46. **SUA CHUA NEP CAM** 6,90
Schwarzer Reis mit Bio vegan Joghurt,
Mango Pulp, Chiasamen, frischen Mango, Minze
Black rice with organic vegan yoghurt, mango pulp, chia seeds, fresh mango, mint
47. **MOCHI ODER MOCHI EIS** 6,90
Mit 3 verschiedenen Sorten With 3 different varieties
48. **KEM XOI** 6,90
Pandan-Klebreis, eine Kugel Vegan Eis, geröstete Kokosraspeln
und frische Kokosstreifen
Pandan sticky rice, a scoop of vegan ice cream,
toasted coconut flakes and fresh coconut strips

BEILAGEN / EXTRAS

- REIS** RICE 2,50
- REISNUDELN** RICE NOODLES 2,50
- EXTRA SOSSE** EXTRA SAUCE 1,50

ALLE Gerichte (OHNE GLUTAMAT) können mit scharfem
Geschmack zubereitet werden. Sprechen Sie bitte unser Personal an. 🌶️
ALL dishes (WITHOUT GLUTAMATE) can be prepared with a spicy taste.
Please speak to our staff. 🌶️





DRINKS ĐỒ UỐNG

HOMEMADE DRINKS

NON ALCOHOLIC 0,4L

- | | | | |
|--|------|---|------|
| 50. CHANH ĐÁ
Limette, Minze, Rohrzucker, Soda
Lime, mint, cane sugar, soda | 6,50 | 56. MARACUJA MIX
Frische Maracujafrucht,
Maracujasaft, Soda, frische Minze
Fresh passion fruit, passion fruit juice,
soda, fresh mint | 6,90 |
| 51. REDHOPE
Frischer Limettensaft, frische Minze,
Erdbeeren, Blaubeeren, Lychee
Fresh lime juice, fresh mint, strawberries,
blueberries, lychee | 6,90 | 57. EXOTIC LOVE
Frische Himbeeren, Limonade,
Mangosaft, Minze, Soda
Fresh raspberries, lemonade, mango juice, mint, soda | 6,90 |
| 52. 1980 ICETEA ⁸
Grüntee, Limettensaft, Chia,
Holundersirup, Kumquat
Green tea, lime juice, chia,
elderberry syrup, kumquat | 6,90 | 58. RED RIVER
Frische rote Beete, Banane, Orange,
Ingwer, Mandelmilch
Fresh beetroot, banana, orange, ginger, almond milk | 6,90 |
| 53. SÀ ĐÁ
Eistee aus Zitronengrass,
Limettensaft, Zuckerrohr, Chia
Lemongrass iced tea, lime juice, sugar cane, chia | 6,90 | 59. SODA GALAXY
Blau Butterflysirup, Limetten, Rohrzucker, Soda
Blue butterfly syrup, lime, sugar cane, soda | 6,90 |
| 54. THOM DAU
Frische Ananas, Kokosmilch, Erdbeeren
Fresh pineapple, coconut milk, strawberries | 6,90 | 60. SOMMERGARTEN TEE
Rosen, Lychee, Lycheefrucht, Rosen Sirup
Roses, lychee, lychee fruit, rose syrup | 6,90 |
| 55. LYCHEE LIMO
Lycheesaft, Lycheefrüchte, Sprite
Lychee juice, lychee fruits, sprites | 6,90 | 61. TRA THAO MOC kalt oder warm
Gojibeeren, rote Datteln, Schneepilze,
Chiasamen, getrocknete Longanfrüchte
Goji berries, red dates, snow mushrooms,
chia seeds, dried longan fruits | 6,90 |

HOMEMADE DRINKS

ALCOHOLIC 0,4L

62. **TÔ GẠO** 8,90
Blaubeere, Erdbeere, frische Minze, Limette, Reiswodka, Lychee, Chia
Blueberry, strawberry, fresh mint, lime, rice vodka, lychee, chia
63. **ROSEN GARTEN** 8,90
Tequila, Limetten, Rosen Liquid , Himbeer, Sprite
Tequila, lime, rose liquid, raspberry, sprite
64. **BLUE HAWAI** 8,90
Ananas, Wodka, Rum, Blue Curacao, Orange, Limette
Pineapple, vodka, rum, blue curacao, orange, lime
65. **SUNSHINE** 8,90
Mango, Limette, Ginger Beer, Gin
Mango, lime, ginger beer, gin
66. **VIETNAM CAPIRIHA** 8,90
Zitronengras, Limette, Rohrzucker, Cachaca, Minze
Lemongrass, lime, sugar cane, cachaca, mint
67. **MEKONG** 8,90
Cointreau, Tequila, Limette, Cranberry, Maracuja
Cointreau, tequila, lime, cranberry, passion fruit
68. **APEROL MARACUJA** 7,50
Aperol, Prosecco, Maracujasaft, frische Maracuja
Aperol, Prosecco, passion fruit juice, fresh passion fruit

TEE

70. **GRÜNTEE/ JASMIN TEE** ⁸ 3,20
Green Tea/ Jasmine Tea
71. **TÔ WINTER** ⁸ 4,20
Belebenden Bio Tee aus frischem Ingwer,
Zitronengras, Limetten, Limetten Blättern,
Agaven Dicksaft
Invigorating organic tea made from fresh ginger,
lemongrass, lime, lime leaves, agave syrup
72. **MINZE INGWER TEE** ⁸ 3,80
Frische Minze, Ingwer
Fresh mint, ginger
73. **HERBSTLAUB** ⁸ 4,20
Kamillenblüten, Jujube, Gojibeeren
Chamomile flowers, jujube, goji berries
74. **SWEET WINTER** ⁸ 4,20
Frischer Ingwer, Orange,
Zimt, Agaven Dicksaft
Fresh ginger, orange, cinnamon, agave syrup
75. **BUTTERFLY SPRING** ⁸ 4,50
Heiße Reismilch mit frischem Ingwer,
Blautee- Schmetterlings-Erbse
Hot rice milk with fresh ginger,
blue tea butterfly pea
76. **BLOOMS BLOOMS** ⁸ 4,20
Lotus, Rose, Jasmin, Kamille, Gojibeeren
Lotus, rose, jasmine, chamomile, goji berries

KAFFEE

88. **VIETNAM. KAFFEE** ⁸ Tasse 3,90
mit veganer Kondensmilch
Vietnam. Coffee with vegan condensed milk
89. **VIETNAM. EIS KAFFEE** ⁸ Tasse 3,90
Vietnamesischer Eiskaffee
mit veganer Kondensmilch
Vietnamese iced coffee with
vegan condensed milk

SOFTDRINKS

91. **COLA** ^{1,3,9} / 0,3L 3,90
COLA ZERO ^{1,3,9} / 0,4L 4,90
SPRITE / FANTA ³
93. **GEROLSTEINER WASSER**
Still/ Sprudel Still / Sparkling 0,25L 2,90
0,75L 6,90
Sprudel mit Holunder 0,5L 6,90
Sparkling water with elderberry
94. **SAFT** ¹ 0,2L 2,90
0,4L 5,20
Apfel, Ananas, Rhabarber,
Lychee, Maracuja, Mango
Juice: Apple, pineapple, rhubarb,
lychee, passion fruit, mango
95. **SAFTSCHORLE** ¹ 0,2L 2,50
juice spritzer 0,4L 4,20

BEER - BIA

100. **BITBURGER** ^A 0,3L 4,50 0,5L 5,50
vom Fass - on tap
102. **RADLER** ^A 0,3L 3,90 0,5L 4,90
vom Fass - on tap
103. **SAIGON / TIGER BIER** ^A Fl. 0,3L 3,90
104. **HEFEWEIZEN** ^A Fl. 0,5L 4,50
105. **HEFEWEIZEN** ^A Fl. 0,5L 4,50
Alkoholfrei
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 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

