



A Béo

VIETNAMESISCHE KÜCHE & SUSHI

Unsere Öffnungszeiten



Täglich | 11:30 - 22:00UHR

Willkommen bei A Béo

Entdecken Sie die Vielfalt der vietnamesischen Küche –
frisch, aromatisch und mit viel Liebe zubereitet.
Unsere Gerichte verbinden traditionelle vietnamesische
Rezepte mit modernen Einflüssen und feiner Sushi-
Kultur.

Von knusprigem Bánh mi über duftende Phở bis hin zu
frischem Sushi und hausgemachten Getränken – bei
uns genießen Sie authentische Aromen in stilvoller und
entspannter Atmosphäre.

A Béo steht für frische Zutaten, Qualität und
familiäre Gastfreundschaft.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

🍀 = Vegetarische | 🌸 = Vegan | 🌶️ = Chili





Vorspeise

1—Mini Frühlingsrollen (6St) 🍀 ----- 2,90

2—vietnamesische Frühlingsrollen ----- 6,50

Reispapier, Schweinefleisch , Möhren,
Lauch, Glasnudeln, Morchel . Dazu Chili Sauce

3—Hausgemachter Kimchi 🍀 🌶️ ----- 5,50

Fermentierter Chinakohl, Möhren, Rettich,
Ingwer, Knoblauch mit würziger Schärfe

4—Khoai Lang chiên 🍀 ----- 5,50

Süßkartoffelpommes, dazu Spicy Mayo —Dip

5—Gỏi cuốn(Sommerrollen)

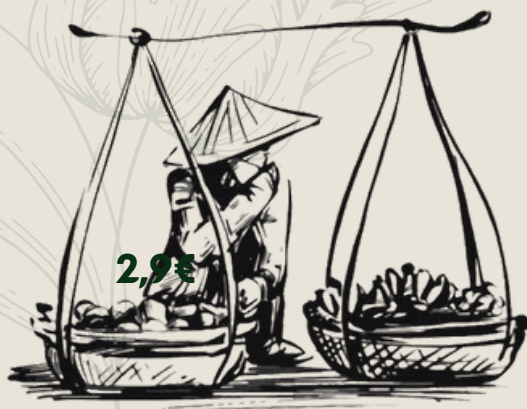
je 2St Reissnudeln, Gurke, Salat, Basilikum,
Möhren, serviert mit Litmetten-Kräuter-Dip.

A. Tofu ----- 5,50

B. Huhn ----- 6,50

C. gegrilltes Schweinefleisch --- 6,50

D.Garnelen ----- 6,50





Vorspeise

6—Edamame 🍀 ----- **5,50**

Unreif geerntete Sojabohnen mit Meersalz

7—Gyoza (5 Stück) 🍀 ----- **6,50**

Vegetarische Gyoza mit Gemüse

8—Garnelen-Dumplings ----- **7,50**

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung,
serviert mit Teriyaki-Sauce.

9—Tôm chiên cốm (3St) ----- **7,50**

Knuspr. Garnelen ummantelt in Reisflocken,
dazu Sweet Chili-Dip

10—Hawaii Style Bowl

Salat mit Avocado, Edamame, Wakame,
und Sesamsoße

A. Frischer Lachs ----- **9,20**

B. Frischer Thunfisch ----- **10,20**

11—Asia Genussplatte für 2 Pe ----- **15,90**

Edamame, Frühlingrolle mit Fleisch,
Sommerrolle, knuspr. Garnelen





Salat

20—Seetangsalat 🍀 ----- 5,50

mit Sesam in würziger Marinade und Sesamöl

21—Nộm xoài 🍀 ----- 7,50

Frischer Mango-Salat, Möhren, roten Zwiebeln, Röstzwiebeln, Erdnüssen und frischer Minze.

22— Nộm xoài bò ----- 9,50

Frischer Mango-Salat mit zartem Rindfleisch, Möhren, roten Zwiebeln, Röstzwiebeln, Erdnüssen und frischer Minze.

Suppe



30—Miso-Suppe 🍀 ----- 5,50

Tofu, Seetang, Frühlingszwiebeln.

31—A Béo Suppe 🍀 ----- 5,00

Mais, Ei, Champignons, Tofu, Karotten.

32— A Béo Hühnersuppe ----- 6,00

Mais, Ei, Champignons, Tofu, Karotten, Hühnerfleisch.





Hauptgericht

40—Fliegende Nudeln

Hausgemachte Eiernudeln mit verschiedenem Gemüse, dazu Salat, wahlweise mit Kokos-Curry Soße.

A. Tofu und Spiegelei 🌸	14,90
B. Knuspriges Hähnchen	16,90
C. Knusprige Ente	17,90

41—Phở

Eine traditionelle Reisbandnudelsuppe der vietnamesischen Küche. Sie enthält eine besonders lang eingekochte Brühe auf Basis von

A. Tofu 🍀	12,90
B. Hühnerfleisch	13,90
C. Rind	15,90

42—Bún bò Huế 🌶️ 15,50

Würzige Reisnudelsuppe aus Zentralvietnam mit aromatischer Zitronengras-Chili-Brühe, zartem Rindfleisch, geschmorter Schweinehaxe, Rindfleischbällchen und frischen Kräutern.

43—Bún thịt nướng 15,50

Gegrilltes Schweinefleisch nach traditioneller vietnamesischer Art mit Reisnudeln, Kräuter, Gurke, Möhren, Salat, dazu hausgemachter Litmetten-Kräuter-Dip.



Hauptgericht



44— Bún Nem ----- 15,90

Reisnudeln mit knusprigen vietnamesischen Frühlingsrollen, frischen Kräutern und Limetten-Kräuter-Dip.

45— Bún bò Nam Bộ ----- 15,90

Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch, frischem Salat, Kräutern, Röstzwiebeln und Erdnüssen, serviert mit Limetten-Kräuter-Dip

46— Nem lụi (Für 2 Personen) ----- 25,90

Vietnamesische gegrillte Schweinefleischspieße mit Reisnudeln, frischem Salat, Gurke, hausgemachtem eingelegtem Gemüse und aromatischem Limetten-Kräuter-Dip.

47— Asiatische Kaiserente ----- 23,90

½ Knusprig gebratene Ente mit saftigem Fleisch, serviert auf Chinakohl und begleitet von aromatischer Soja-Sauce, serviert mit Reis (mit Knochen)





Hauptgericht

60—Cơm rang

Bratreis mit verschiedenem Gemüse und Ei,
Wahlweise mit:

A.Tofu 🌸	-----	12,90
B.Kusprigem Hähnchen	-----	14,90
C.Knuspriger Ente	-----	15,90
D.Gebratenem Rinderfleisch	-----	15,90
E.Knusprigen Garnelen	-----	16,90

61—Mì Xào

Hausgemachte Eiernudeln , gebraten mit verschiedenes
Gemüse und Ei, Wahlweise mit:

A.Tofu 🌸	-----	12,90
B.Kusprigem Hähnchen	-----	14,90
C.Knuspriger Ente	-----	15,90
D.Gebratenem Rinderfleisch	-----	15,90
E.Knusprigen Garnelen	-----	16,90



Hauptgericht

Aromatischer Vietnamesischer Jasminreis, sorgfältig gekocht und ideal als Beilage zu unseren Gegichten



70—Red Thai Curry

Verschiedenes Gemüse in einer cremigen roten Kokos-Curry-Soße serviert mit Duftreis, Wahlweise mit:

A.Tofu 🌸	-----	12,90
B.Kusprigem Hähnchen	-----	14,90
C.Knuspriger Ente	-----	15,90
D.Black Tiger Garnelen	-----	16,90
E.Gegrilltem Lachsfilet	-----	16,90

71—Saigon Erdnuss - Curry

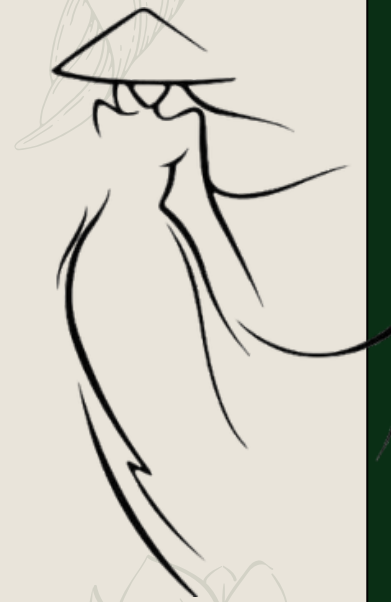
Verschiedenes Gemüse in einer cremigen Erdnuss - Curry - Soße, serviert mit Duftreis, Wahlweise mit:

A.Tofu 🌸	-----	12,90
B.Kusprigem Hähnchen	-----	14,90
C.Knuspriger Ente	-----	15,90
D.Black Tiger Garnelen	-----	16,90
E.Gegrilltem Lachsfilet	-----	16,90

72—Black Bean Sauce

Verschiedenes Gemüse in aromatischer Sojasoße, serviert mit Duftreis, Wahlweise mit:

A.Tofu 🌸	-----	12,90
B.Kusprigem Hähnchen	-----	14,90
C.Knuspriger Ente	-----	15,90
D.Gebratenem Rinderfleisch	-----	15,90
E.Black Tiger Garnelen	-----	16,90
F.Gegrilltem Lachsfilet	-----	16,90



Feuerplatte

auf heißer Platte serviert (kein Feuer am Tisch)

80 — Zisch Kitchen

Bambus, Paprika, Champignons, Porree und Kokos-curry-sauce
serviert mit Duftreis

A.Tofu 🌸	_____	16,50
B.Gebratenem Hähnchen	_____	17,50
C.Kusprigem Hähnchen	_____	18,50
D.Knuspriger Ente	_____	19,50
E.Gebratenem Rinderfleisch	_____	19,50
F.Black Tiger Garnelen	_____	19,90



Bolw

Alle Bolws mit Gurke, Avocado, Edamame, Mais, Sesam auf Sushi Reis, dazu eine Soße nach Wahl

- Sweet Chili Sauce
- Teriyaki-Sauce
- Mayonnaise-Sauce

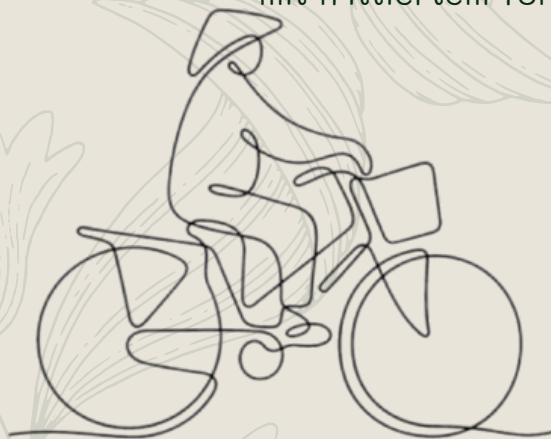


90—Sake Bolw ----- **16,00**
mit frischem Lachs

91—Tuna Bolw ----- **17,00**
mit frischem Thunfisch

92—Tokyo Bolw ----- **18,00**
mit gegrilltem BBQ-Aal

93—Buddha Bolw 🍀 ----- **15,50**
mit frittiertem Tofu



94—Tempura Bolw ----- **17,50**
mit frittierten Garnelen

95—Chicken Bolw ----- **16,00**
mit frittiertem Hühnerfleisch

96—Sashimi Bolw ----- **21,00**
mit frischem Lachs, Thunfisch, Ebi





Sushi

Maki

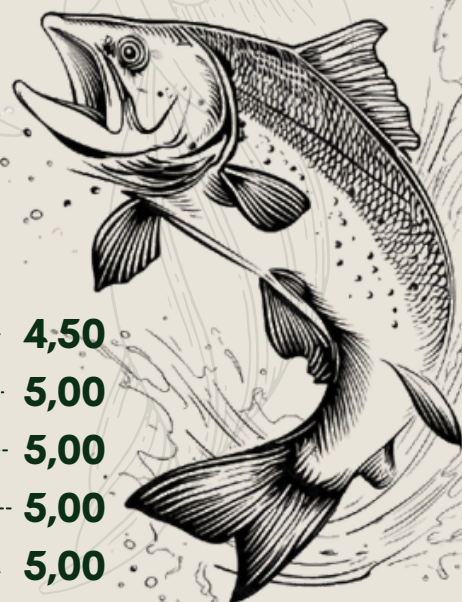
je 6 Stück

100—Gurke	4,50
101—Avocado	5,00
102—Lachs	5,00
103—Tuna	5,00
104—Surimi	5,00
105—Ebi	5,00

Nigiri

je 2 Stück

110—Avocado	4,50
111—Tofutasche	5,00
112—Lachs	5,00
113—Tuna	5,00
114—BBQ-Aal	5,00
115—Ebi	5,00



Sashimi

120—Lachs (5 Scheiben)	11,00
121—Thunfisch (5 Scheiben)	12,00
122—Mix (4 Lachs, 3 Tuna)	15,00





Inside out Roll

je 8 Stück

130—Avocado Roll 🍀 ----- **8,00**

Avocado, Sesam

131—Kappa Roll 🌸 ----- **8,00**

Gurke, Frischkäse, Sesam

132—Sake Roll ----- **9,00**

Lachs, Avocado, Sesam

133—Tuna Roll ----- **9,50**

Thunfisch, Avocado, Sesam

134—Tempura Roll ----- **9,50**

Frittierte Garnele, Avocado, Sesam

135—Crispy Chicken Roll ----- **9,00**

Frittiertes Hühnerfleisch, Gurke, Sesam

136—Ebi Roll ----- **9,50**

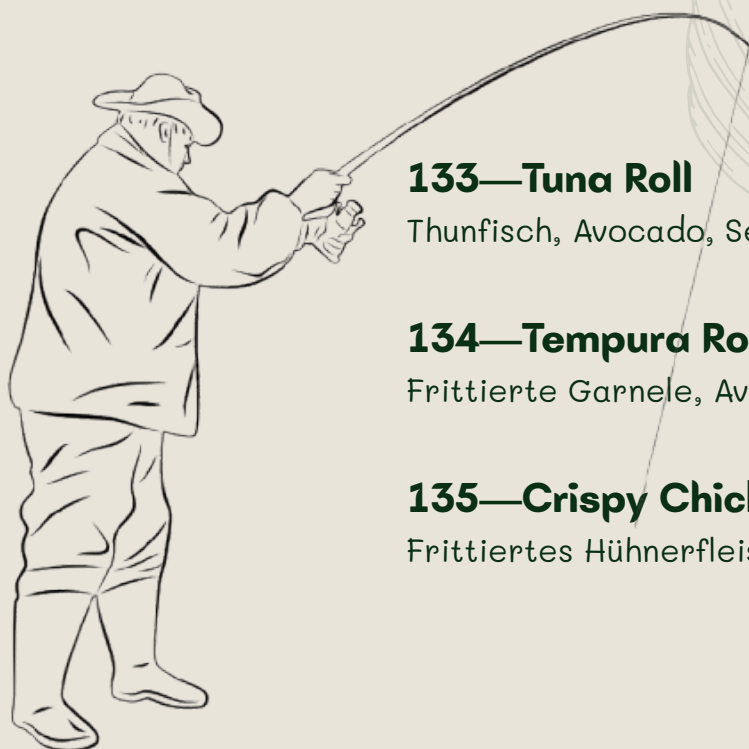
Garnele, Avocado, Sesam

137—Alaska Roll ----- **9,50**

Lachs, Avocado, Surimi, Masago

138—Yasai Roll 🍀 ----- **9,00**

Tofu (Inari), Avocado, Gurke, Sesam



Spezial Roll

je 8 Stück

140—Green Dragon Roll -----16,50

Tempura-Garnele, Gurke, ummantelt mit Avocado, Mayonnaise und Masago.

141—Creamy Salmon Roll -----16,50

Avocado, Gurke und Frischkäse, ummantelt mit Lachs, Masago und Mayonnaise.

142—Black Dragon Roll ----- 16,50

Lachs und Avocado, ummantelt mit BBQ-Aal, Teriyaki-Soße und Röstzwiebeln.

143—Inari Veggie Roll 🍀 -----15,00

Avocado, Frischkäse, ummantelt mit Inari-Tofu, Teriyaki-Soße und Sesam.

143—Ruby Tuna Roll ----- 16,50

Tempura-Garnele und Avocado, ummantelt mit Thunfisch und Teriyaki-Soße und Schnittlauch

144—Rainbow Roll ----- 17,00

Frittierte Garnele und Avocado, garniert mit BBQ-Aal (Unagi), Thunfisch, Lachs, Avocado, Masago, Röstzwiebeln und Lauch.

145—Golden Dragon Roll ----- 16,50

Frittierte Garnele und Avocado, mit flambiertem Käse, Mayonnaise und Röstzwiebeln.

146—Unagi Crab Roll ----- 16,50

BBQ-Aal (Unagi) und Avocado, ummantelt mit Surimi, Teriyaki-Soße und Masago





Crunchy Sushi Roll

je 8 Stück

150—Crunchy Veggi Roll 🌸 ----- **11,50**

Möhren, Gurke, Avocado, Mango,
Kräuter-Dip, Sesam

151—Crunchy Mini Salmon Roll ----- **7,00**

Lachs, Mayonnaise-Sauce, Sesam

152—Crunchy Tuna Roll ----- **13,20**

Thunfisch, Porree, Avocado, Röstzwiebeln,
Teriyaki-Sauce

Crunchy Sandwich Roll

160—Crunchy Sake Sandwich ---- **11,50**

Lachs, Frischkäse, Gurke, Süßkartoffel,
Mayonnaise

161—Crunchy Vegi Sandwich 🌸 ---- **10,50**

Tofu, Gurke, Avocado, Süßkartoffel,
Kräuter-Dip

162—Crunchy Chicken Sandwich ---- **10,90**

Chicken, Gurke, Avocado, Mozzarella,
Mayonnaise-Sauce





Sushi Schiff

170—Für 2-3 Personen ----- 55,00

- 2 Ebi Tempura
- 12 Maki (6 Lachs, 6 Gurke)
- Sake Roll (8 Stück)
- Golden Tempura Roll (8 Stück)
- Crunch Veggi Roll (8 Stück)
- 4 Nigiri (2 Tuna, 2 Ebi)



171—Für 4-5 Person ----- 95,00

- 2 Ebi Tempura
- 12 Maki (6 Lachs, 6 Gurke)
- Sake Roll (8 Stück)
- Golden Tempura Roll (8 Stück)
- Unagi Crab Roll (8 Stück)
- Crunchy Veggi Roll (8 Stück)
- 6 Nigiri (2 Lachs, 2 Tuna, 2 Ebi)
- Lachs Sashimi (4 Stück)
- Tuna Sashimi (4 Stück)



Dessert



180— Chè dừa dầm 🌸 ----- 6,50

hausgemachtes Kokos-Dessert:
frische Kokosnuss, aromatische getrocknete
Kokosraspeln, cremige Kokosmilch
und Tapioka.

181— Xôi kem 🌸 ----- 6,50

Gedämpfter grüner Klebreis mit cremigem Kokoseis,
Kokosraspeln, knusprigen Kokoschips und Waffelrolle.

182—gemischtes Eis 🌸 ----- 6,00

(3 Stück) Vanille, Mango, Kokoseis

183—gebackene Banane mit Honig mit eis 🌸 5€

(4 Stück)

184—Sesam Bällchen 🌸 ----- 4€

(3 Stück)





Aperitif

200 — Aperol Spritz 7,90

Aperol, Prosecco, Sodawasser und Orangenscheibe

201 — Campari Orange 7,90

Campari, Orangensaft und Orangenscheibe

202 — Hugo 7,90

Holunderblütensirup, Prosecco, Sodawasser, Minzblätter, Limettensaft

203 — Lillet Wild Berry 7,90

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Berren

204 — Prosecco 0,1l / 0,75l 3,90 / 25,90

Unser hausgemachte Eistee & Lemonade

205. Drachenfrucht - Eistee 5,50

206. Lychee Lemonade 5,50

Lycheesaft, Limettensaft, sodawasser, Berren

207 Passion Mint Fizz 6,50

Mintblätter, Macujasaft, Limettenscheibe, sodawasser und Zucker sirup

208 Passion Lemongrass Fizz 6,50

Zitronengras, Macujasaft, Limettenscheibe, sodawasser und Zucker sirup

209 Mango Lassi 6,50

Frische Mango, Mango - Fruchtmark, Natur - Joghurt, Milch



Softdrinks

	0,2L / 0,4L
210 Cola	2,90 / 4,90
211 Cola Zero	2,90 / 4,90
212 Fanta	2,90 / 4,90
213 Sprite	2,90 / 4,90
214 Mezzo Mix	2,90 / 4,90

SCHWEPES	0,2 L / 0,4L
215 Ginger Ale	3,20 / 5,20
216 Tonic Water	3,20 / 5,20
217 Bitter Lemon	3,20 / 5,20
218 Wild Berry	3,20 / 5,20

Saft & Schorle

	0,2L / 0,4L
220 Apfelsaft	3,20 / 5,20
221 Orangensaft	3,20 / 5,20
222 Ananassaft	3,20 / 5,20
223 Mangosaft	3,20 / 5,20
224 Maracujasaft	3,20 / 5,20
225 Bananensaft	3,20 / 5,20
226 Kirschsaft	3,20 / 5,20
227 Kiba	3,20 / 5,20
228 Cranberrysaft	3,20 / 5,20

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	3,20 / 5,20
---	-------------

VIO	0,25 / 0,75L
230 Naturrell	3,20 / 6,90
231 Medium	3,20 / 6,90



Bier

KROMBACHER VOM FASS	0,3l / 0,5l
240 Pils	3,90 / 5,90
241 Dunkel	3,90 / 5,90
242 Alster	3,90 / 5,90

243 AlsterAlkoholfrei 0,5L	5,90
-----------------------------------	-------------

KROMBACHER FLASCHENBIER

244 Pils alkoholfrei 0,33l	3,90
245 Hefeweizen 0,50l	5,90
Hell / Dunkel / alkoholfrei	
246 Vitamalz 0,33l	3,90

ASIATISCHE BIER

247 Saigon Bier 0,33l	4,50
248 Kirin Bier 0,33l	4,50

Cocktails

250 Beer Flip	7,50
Ananassaft, Scanberrysaft, Sprite, Kirin Bier	

251 Mojito	8,90
Barcadi Rum, Limettenscheibe, Mintblätter, Rohr Zucker & sosawasser	

252 Cuba Libre	8,90
Havana Club, Limettenscheibe, Cola	

253 Tequila Sunrise	9,50
Tequila, Limettensaft, Orangensaft, Grenadine	

254 Pina Colada	8,90
Havana 3 Jahre, Ananassaft, Sahne & kokossirup	

255 Ipanema	7,90
Linetten, Rohrzucker, Mintblätter, Maracujasaft, Ginger Ale	



Longdrinks

260 — Jack Daniels Cola	8,50
261 — Rum Cola	8,50
262 — Gin Tonic	8,90
263 — Vodka Lemon	8,90
264 — Wodka Orangen	8,90

Sprituosen

	2cl
270 — Jägermeister	3,80
271 — Absolut Vodka	3,80
272 — Nordhäuser Doppelkorn	3,80
273 — Sambuca	3,80
274 — Baileys	3,80
275 — Fernet Branca	3,80
276 — Malteser Aquavit	3,80
277 — Linie Aquavit	3,80
278 — Williams Birnen	3,80
279 — Ramazzotti	3,80

Asia Sprituosen

280 — Vietnamesischer Reisschnaps	2cl
281 — Pflaumenwein	3,80
282 — Sake	3,80
(warm serviert 5cl)	7,50

Weinkarte

| Offene Weisseine |

0,2l

290 — Pfannenbecker Grauburgunder QbA Rheinhessen - Vegan - trocken

Klar, frisch und lebendig, mit saftiger Struktur, kräftigem Körper und feiner Kräuter-Mineralität

291 — Pinot Grigio IGT - Italien - trocken 6,80

Strohgelb im Glas, fruchtig und harmonisch.

Ausgeprägte Noten von Mandelblüte und Pfirsich verleihen ihm eine elegante Frische

292 — Dr. Pauly - Bergweiler Riesling- QbA -Mosel 5,90

Halbtrockener Riesling von der Mosel mit klarer Struktur und frischer Leichtigkeit, geprägt von Stachelbeere und grünem Apfel.

| Offener Roséwein |

0,2l

293 — Spätburgunder Rosé QbA 6,90

frisch, fruchtig und leicht

Eleganter Roséwein mit Aromen von roten Beeren und feiner Harmonie

| Offener Rotwein |

0,2L

294 — Lergenmüller Merlot QbA – 6,50 Pfalz trocken

Ein kräftiger, gehaltvoller Merlot mit Aromen von saftigen Herzkirschen und weichen, reifen Tanninen

295 — Primitivo Foresta Ombrosa 8,20 Puglia IGT –Italien (Bio) trocken

Weich und vollmundig mit Aromen von Pflaumen und Gewürzen.

296 — Weißweinschorle 5,80

297 — Rotweinschorle 5,80

frisch, spritzig und leicht

Flascheweine

| Weißweine |

0,75l

300 — Pfannenbecker Grauburgunder QbA 25,00

Rheinhessen - Vegan - trocken

Klar, frisch und lebendig, mit saftiger Struktur, kräftigem Körper und feiner Kräuter-Mineralität

301 — Pinot Grigio IGT - Italien - trocken 24,00

Strohgelb im Glas, fruchtig und harmonisch.

Ausgeprägte Noten von Mandelblüte und Pfirsich verleihen ihm eine elegante Frische

302 — Dr. Pauly - Bergweiler Riesling-QbA -Mosel 23,00

Halbtrockener Riesling von der Mosel mit klarer Struktur und frischer Leichtigkeit, geprägt von Stachelbeere und grünem Apfel.

| Roséwein |

0,75l

303 — Spätburgunder Rosé QbA 25,00

frisch, fruchtig und leicht

Eleganter Roséwein mit Aromen von roten Beeren und feiner Harmonie

304 — Pfannebecker Cuvée Rosé 26,00

QbA – Bio & Vegan | Rheinhessen | trocken

Zarte Erdbeeraromen, feine Frucht, lebendige Frische und elegante Leichtigkeit im Abgang.

| Rotwein |

0,75l

305 — Lergenmüller Merlot QbA – 23,00
Pfalz trocken

Ein kräftiger, gehaltvoller Merlot mit Aromen von saftigen Herzkirschen und weichen, reifen Tanninen

306 — Primitivo Foresta Ombrosa 29,00

Puglia IGT –Italien (Bio) trocken

Weich und vollmundig mit Aromen von Pflaumen und Gewürzen.



Kaffee

300 — Caffé Cremé	3,20
301 — Espresso	2,90
302 — Espresso doppelt	4,90
303 — Cappuccino	3,50
304 — Latte Macchiato	4,20
305 — Milch Kaffee	3,80
306 — Heiße Schokolade	3,10
308 — Cà Phê nâu đá	5,50

(kräftiger vietnamesischer Espresso auf Eis mit gesüßter langsam tropfender vietnamesischer Kaffee).

Tee

310 — Genmaicha Tee 4,90

Eine in Japan sehr beliebte Grüntee-Rezeptur ist das Mischen von geröstetem Vollkornreis mit frischem Sencha. Die frisch, gelb-grüne Tasse schmeckt angenehm duftig nach Reis

311 — Rosen Tee 4,90

Verführerisch, zart-duftiger Rosengeschmack

312 — Jasmin Tee 4,90

ein aromatischer, lieblicher, fein blumig duftender chinesischer Grüntee.

313 — Schwarzen Tee aus Assam 4,90

Charakteristisch kräftig, würzig, malzig.

314 — Frischer Ingwertee 4,90

315 — Frischer Zitronengraste 4,90

316 — Frischer Minztee 4,90

Allergene

- A – Glutenhaltiges Getreide**
- B – Krebstiere**
- C – Eier**
- D – Fisch**
- E – Erdnüsse**
- F – Sojabohnen**
- G – Milch / Laktose**
- H – Schalenfrüchte (Nüsse)**
- I – Sellerie**
- J – Senf**
- K – Sesam**
- L – Schwefeldioxid und Sulfite**
- M – Lupinen**
- N – Weichtiere**

Zusatzstoffe

- 1 – mit Farbstoff**
- 2 – mit Konservierungsstoff**
- 3 – mit Antioxidationsmittel**
- 4 – mit Geschmacksverstärker**
- 5 – geschwefelt**
- 6 – geschwärzt**
- 7 – gewachst**
- 8 – mit Süßungsmittel**

Hinweis

Alees Weine enthalten Sulfite (L)

**Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.**