

Quan 36

Vietnamese Tapas & Bar

Stellen Sie Ihr kulinarisches Geschmackserlebnis aus unseren vielfältigen Tapas-Gerichten selbst zusammen. Nach unserem Glauben steht die Zahl 36 für Kreativität, Inspiration und Glück, deren Bedeutung perfekt in unseren authentischen Gerichten widergespiegelt werden. Mit der kreativen Kombination von Gewürzen, Kräutern und frischen Zutaten, lassen wir Sie in unsere traditionelle Küche eintauchen.

"Good Friends, Good Food, Good Time".

Beim Essen ist der gemeinsame Genuss essenziell und unverzichtbar. Wir wünschen uns, dass Sie und Ihre Freunde jeden Moment vollständig genießen und pure Freude erleben werden.

Put together your own culinary taste experience from our wide range of tapas dishes. We believe the number 36 represents creativity, inspiration and happiness, the meanings of which are perfectly reflected in our authentic dishes. With the creative combination of spices, herbs and fresh ingredients, we let you immerse yourself in our traditional cuisine.

"Good Friends, Good Food, Good Time".

When eating, enjoying it together is essential and indispensable. We wish that you and your friends will fully enjoy every moment and experience pure joy

TAPAS

Tapas sind der Anfang des Teilens: kleine Teller, die Menschen näher zusammenbringen. Zwischen knusprigen Texturen, frischen Kräutern, warmen Dips und vietnamesischen Aromen entstehen Erinnerungen - süß, salzig, sauer, scharf und ein wenig vertraut. Essen macht nicht nur satt; es verbindet uns mit den Menschen, die wir lieben und schätzen.

Tapas are the beginning of sharing: small plates that bring people closer together. Between crisp textures, fresh herbs, warm dips, and Vietnamese flavors, memories are made - sweet, salty, sour, spicy and warmly familiar. Food is more than a meal; it connects us with the people we love and value.



- 1. GA CHIEN** a,f,k
**Koreanisch inspiriertes
 Fried Chicken, knusprig,
 leicht süß und herzhaft gewürzt.**
 Korean-inspired fried chicken,
 crispy, gently sweet, and savory.

7,5



- 2. TOM XU** a,b,c
**Knusprige Garnelen im
 Pankomantel, serviert mit
 Chili-Mayo-Dip.**
 Crispy prawns in panko coating,
 served with chili mayo dip.

7,5



- 3. VEM NUONG MO HANH** e,n
**Gegrillte Miesmuscheln mit
 Frühlingszwiebelöl, gerösteten
 Erdnüssen und feiner Rauchnote –
 aromatisch, saftig und natürlich süß.**
 Grilled mussels with scallion oil, roasted
 peanuts, and a gentle smoky note –
 aromatic, juicy, and naturally sweet.

9,9



- 4. MUC GUNG OT** ^d
Gegrillter Tintenfisch mit Chili-Ingwer-Fischsauce
 Grilled squid with chili-ginger fish sauce.
 8,0



- 7. HEO QUAY** ^d
Knus. Schweinebauch, langsam geröstet und mit Fischsauce serviert.
 Crispy pork belly, slow-roasted and served with fish sauce.
 7,5



- 5. WANTAN GION** ^{a,c}
Goldbraun frittierte Wantan mit Schweinefüllung, serviert mit Sweet-Chili-Dip
 Golden fried wontons with pork filling, served with sweet chili dip.
 7,5



- 8. GOI CUON** ^e
FrISChe Sommerrollen mit Kräutern, Reisnudeln und Wunschfüllung.
 Fresh summer rolls with herbs, rice noodles, and your choice of filling.
Auswahl / Choice:
a. Garnelen ^b - prawns
b. Hähnchen ^a - chicken
 7,5



- 6. NEM THIT** ^{a,d,f}
Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, serviert mit leichter Fischsauce.
 Homemade Vietnamese spring rolls with pork, served with light fish sauce.
 7,5

- 10. HA CAO** ^{a,f}
Gedämpfte Teigtaschen mit feiner Füllung, zart und saftig, serviert mit leichter Sojasauce.
 Steamed dumplings with a delicate filling, tender and juicy, served with light soy sauce.
a. Garnelen ^b - prawns
b. Hähnchen ^a - chicken
 7,9

TAPAS

Tapas sind der Anfang des Teilens: kleine Teller, die Menschen näher zusammenbringen. Zwischen knusprigen Texturen, frischen Kräutern, warmen Dips und vietnamesischen Aromen entstehen Erinnerungen - süß, salzig, sauer, scharf und ein wenig vertraut. Essen macht nicht nur satt; es verbindet uns mit den Menschen, die wir lieben und schätzen.

Tapas are the beginning of sharing: small plates that bring people closer together. Between crisp textures, fresh herbs, warm dips, and Vietnamese flavors, memories are made - sweet, salty, sour, spicy and warmly familiar. Food is more than a meal; it connects us with the people we love and value.



Bilder dienen der Veranschaulichung
Images are for illustrative purposes

11. GA SATE ^{d,e} 🌱

Gegrillte Hähnchenspieße mit cremiger Erdnusssauce.

Grilled chicken skewers with creamy peanut sauce.

7,5

12. MANDU CHICKEN ^{a,k}

Frittierte koreanische Teigtaschen mit saftiger Hähnchenfüllung.

Fried Korean dumplings with juicy chicken filling.

7,5

13. BO LA LOT ^{d,e,f,k}

Gegrilltes Rinderhack in Betelblättern, würzig und leicht rauchig.

Grilled minced beef wrapped in betel leaves, savory and lightly smoky.

7,9

14. GRILL SALMON ^{a,d,k}

Zarter gegrillter Lachs, frisch und fein gewürzt.

Tender grilled salmon, fresh and delicately seasoned.

7,9

15. BANH HOI HEO QUAY ^d 🌱

Reisfadenteig mit knusprigem Schweinebauch, Frühlingszwiebelöl und Fischsauce.

Woven rice noodles with crispy pork belly, scallion oil and fish sauce.

7,9

VEGETARISCHE TAPAS

Pflanzlich, frisch und mit Charakter: Gemüse, Tofu, Pilze und Kräuter zeigen hier viele Seiten - mal knusprig, mal grün, mal rauchig. Kleine Teller, die Leichtigkeit und Genuss elegant verbinden.
Plant-based, fresh, and full of character: vegetables, tofu, mushrooms, and herbs show many sides here - crisp, green, smoky, and elegant in their lightness.



- 16. DAU XU**  a,c
Knuspriger Tofu im leichten Mantel, serviert mit Chili-Mayo-Dip.
Crispy tofu in a light coating, served with chili mayo dip.

7,5



- 17. WANTAN CHAY**   a,c
Goldene vegetarische Wantan mit feiner Gemüsefüllung.
Golden vegetarian wontons with a delicate vegetable filling.

7,5



- 18. NEM CHAY**  a,f
Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip.
Vegetarian spring rolls with sweet chili dip.

7,5

Bilder dienen der Veranschaulichung
Images are for illustrative purposes

VEGETARISCHE TAPAS

Pflanzlich, frisch und mit Charakter: Gemüse, Tofu, Pilze und Kräuter zeigen hier viele Seiten - mal knusprig, mal grün, mal rauchig. Kleine Teller, die Leichtigkeit und Genuss elegant verbinden.

Plant-based, fresh, and full of character: vegetables, tofu, mushrooms, and herbs show many sides here - crisp, green, smoky, and elegant in their lightness.



Bilder dienen der Veranschaulichung
Images are for illustrative purposes

19. MANDU CHAY a,f,k

**Frittierte Mandu mit
aromatischer Gemüsefüllung.**

*Fried mandu with a flavorful
vegetable filling.*

7,5

20. HA CAO CHAY a,f

**Gedämpfte vegetarische Dumplings
mit Gemüsefüllung, serviert mit
leichter Sojasauce.**

*Steamed vegetarian dumplings with vegetable
filling, served with light soy sauce.*

7,5

21. RAU HAP f,k

**Schonend gedämpftes Gemüse,
natürlich und leicht.**

*Gently steamed vegetables,
natural and light.*

7,0

22. NAM DUI GA RAN a,f,k

**Gebratene Kräuterseitlinge mit
saftigem Biss und Umami.**

*Stir-fried king oyster mushrooms
with juicy bite and umami.*

7,5

VEGETARISCHE TAPAS

Pflanzlich, frisch und mit Charakter: Gemüse, Tofu, Pilze und Kräuter zeigen hier viele Seiten - mal knusprig, mal grün, mal rauchig. Kleine Teller, die Leichtigkeit und Genuss elegant verbinden.

Plant-based, fresh, and full of character: vegetables, tofu, mushrooms, and herbs show many sides here - crisp, green, smoky, and elegant in their lightness.

23. GARLIC GREENS

**Pak Choi aus dem Wok
mit duftendem Knoblauch.**

*Wok-tossed pak choi with
fragrant garlic.*

7,0

24. GOI CUON CHAY e,f

**Vegetarische Sommerrollen
mit Kräutern, Reisnudeln
und frischem Gemüse.**

*Vegetarian summer rolls with herbs,
rice noodles and fresh vegetables.*

7,5

25. CRISPY AVOCADO a,c

**Cremige Avocado im
knusprigen Mantel, warm
serviert mit Chili-Mayo-Dip.**

*Creamy avocado in a crispy coating,
served warm with chili mayo dip.*

7,5

26. EDAMAME

**Gedämpfte Edamame,
leicht gesalzen.**

Steamed edamame, lightly salted.

6,9



Bilder dienen der Veranschaulichung
Images are for illustrative purposes

SALADS SALATE

Unsere Salate bringen Frische mit Haltung: reife Früchte, Kräuter, Chili, Limette und feine Dressings treffen auf knackige Texturen. Leicht im Gefühl, aber mit genug Spannung, um im Gedächtnis zu bleiben.
Our salads bring freshness with presence: ripe fruit, herbs, chili, lime, and delicate dressings meet crisp textures. Light in feeling, yet expressive enough to stay memorable.

27. PAPAYA SALAT ^{d,e}

Knackiger grüner Papayasalat mit frischen Kräutern, Limette, Chili und gerösteten Erdnüssen.

Crisp green papaya salad with fresh herbs, lime, chili, and roasted peanuts.

Auswahl / Choice:

- | | |
|---------------------------------------|------|
| a. pure | 8,5 |
| b. Hähnchen - Chicken ^{d,e} | 10,5 |
| c. Garnelen - Prawns ^{b,d,e} | 12,5 |
| d. Tofu ^{e,f} | 10,5 |

28. MANGO SALAT ^{e,k}

Mangosalat mit Kräutern, frischer Säure und knackigem Biss.

Mango salad with herbs, fresh acidity, and a crisp bite.

Auswahl / Choice:

- | | |
|--|-----|
| a. pure | 7,5 |
| b. Knusprige Ente - Crispy duck ^a | 9,5 |
| c. Frittierte Garnelen - Fried prawns ^b | 9,5 |
| d. Frittierter Tofu - Fried tofu ^f | 8,5 |

29. AVOCADO SALAT ^{e,k}

Avocado mit Erdnüssen, Röstzwiebeln, Sesam und cremigem Sesam-Dressing.

Avocado with peanuts, crispy shallots, sesame and creamy sesame dressing

30. LACHS SALAT ^{d,e,f,k}

Zarter Lachs auf frischen Kräutern und knackigem Gemüse, serviert mit leichtem Dressing.

Tender salmon with fresh herbs and crisp vegetables, served with a light dressing.



Bilder dienen der Veranschaulichung
Images are for illustrative purposes

SOUPS SUPPEN

Eine gute Suppe öffnet den Geschmack: warm, duftend und wohltuend. Von cremiger Kokosnote bis klarer Brühe bringen unsere Schalen Tiefe, Kräuter und asiatische Wärme zusammen.

A good soup opens the palate: warm, fragrant, and comforting. From creamy coconut notes to clear broths, our bowls bring depth, herbs, and Asian warmth together.



31. COCOS SOUP

Cremige Kokossuppe mit Zitronengras und milder Frische.

Creamy coconut soup with lemongrass and gentle freshness.

Auswahl / Choice:

- a. Garnelen** ^b - Prawns ^b **8,9**
- b. Hähnchen** - Chicken **8,5**
- c. Tofu** ^f **8,0**



32. WANTAN SOUP ^{a,k} **8,5**

Klare Brühe mit gedämpften Wantans und asiatischen Gewürzen.

Clear broth with steamed wontons and Asian spices.

Auswahl / Choice:

- a. Schweinefleisch** - Pork
- b. Tofu** ^f



33. TOMYUM SOUP ^b

Pikante Thai-Suppe mit Zitronengras, Limette und Chili.

Spicy Thai soup with lemongrass, lime, and chili.

Auswahl / Choice:

- a. Garnelen** ^b - Prawns ^b **8,9**
- b. Hähnchen** - Chicken **8,5**
- c. Tofu** ^f **8,0**



Bilder dienen der Veranschaulichung
Images are for illustrative purposes

ZUM TEILEN TAPAS

Für Runden, die nicht nur bestellen, sondern gemeinsam entdecken wollen. Unsere Sets bringen beliebte Tapas auf einen Tisch - mit Crunch, Frische, Grillnoten und Dips für einen Abend voller kleiner Lieblingsmomente.

For tables that want to discover together, not just order. Our sets bring favorite tapas into one shared experience - with crunch, freshness, grill notes, and dips for an evening of small favorite moments.

CHEF'S RECOMMENDATION

OPTION A a,d,k

Unsere Empfehlung: eine ausgewogene Auswahl aus knusprigen, frischen und gegrillten Tapas. Enthält:

Our recommendation: a balanced selection of crisp, fresh and grilled tapas. Contains:

Nem Thit • Banh Hoi Heo Quay • Bo La Lot • Ga Sate • Tom Xu • Mango Salat

26,9

OPTION B a,b,c,k

Ein lebendiges Set mit Crunch, Sommerrollen, Rindfleisch und Salat. Enthält:

A lively set with crunch, summer rolls, beef and salad. Contains:

Ga Chien • Tom Xu • Ha Cao • Goi Cuon • Garlic Greens • Ananas Salat

26,9

VEGI SET a,c,d,e,f,g,k

Vegetarische Vielfalt mit Rollen, Tofu, Pilzen, Gemüse und Mango. Enthält:

Vegetarian variety with rolls, tofu, mushrooms, vegetables and mango. Contains:

Goi Cuon • Nem Chay • Ha Cao Chay • Dau Xu • Mandu Chay • Avocado Salat

25,0



Bilder dienen der Veranschaulichung
Images are for illustrative purposes

MAIN DISHES HAUPTGERICHTE

Unsere Hauptgerichte tragen den Geschmack Vietnams: sorgfältig abgeschmeckt, intensiv und dennoch leicht. Frische Zutaten, ausgewählte Produkte und harmonische Saucen verbinden Einflüsse von Nord bis Süd zu einem Essen, das vertraut wirkt und trotzdem modern bleibt.

Our main dishes carry the taste of Vietnam: carefully seasoned, expressive, yet still light. Fresh ingredients, selected produce, and balanced sauces bring influences from north to south into food that feels familiar and still modern.



NOODLE DISHES

NUDELGERICHTE

Die Vielfalt der vietnamesischen Küche zeigt sich besonders in den Nudeln. Jede Sorte bringt ihre eigene Textur, jede Sauce ihren eigenen Charakter - von leicht und klar bis kräftig und wärmend, von Bun bis Pho.

The variety of Vietnamese cuisine shows beautifully in its noodles. Each type brings its own texture, each sauce its own character - from light and clean to bold and warming, from Bun to Pho.



34. BUN NAM BO ^{e,f,k}

Lauwarmer Reisnudel-Salat nach südlichem Stil mit knackigem Salat, Kräutern und Ihrer Wahl - serviert mit hausgemachter Fischsauce oder Sojasauce.

Lukewarm southern-style rice noodle salad with crisp salad, herbs, and your choice - served with house fish sauce or soy sauce.

Auswahl / Choice:

a. Rindfleisch ^d - Beef ^d	16,9
b. Hühnerfleisch ^d - Chicken ^d	15,9
c. Gegrilltes Schweinefleisch ^d - Grilled pork ^d	17,9
d. Nem - Frühlingsrollen ^{a,d} - Spring rolls ^{a,d}	17,9
e. Frittierte Garnelen ^{b,d} - Fried prawns ^{b,d}	18,9
f. Tofu ^f	15,9

35. MI QUANG ^{e,f,k}

Gebratene Kurkuma-Reisnudeln aus Zentralvietnam mit hausgemachter sämiger Sauce, Erdnüssen und Röstzwiebeln.

Turmeric rice noodles from Central Vietnam with house-made rich sauce, peanuts, and crispy shallots.

a. Rindfleisch ^a - Beef	15,9
b. Hühnchen - Chicken	14,9
c. Frittierte Garnelen ^b - Fried prawns ^b	18,9
d. Tofu & Gemüse ^f - Tofu & vegetables ^f	16,9

Bilder dienen der Veranschaulichung
Images are for illustrative purposes

NOODLE DISHES

NUDELGERICHTE

Die Vielfalt der vietnamesischen Küche zeigt sich besonders in den Nudeln. Jede Sorte bringt ihre eigene Textur, jede Sauce ihren eigenen Charakter - von leicht und klar bis kräftig und wärmend, von Bun bis Pho.

The variety of Vietnamese cuisine shows beautifully in its noodles. Each type brings its own texture, each sauce its own character - from light and clean to bold and warming, from Bun to Pho.



37. UDON TERIYAKI ^{a,k,i}

Japanisch inspirierte gebratene Udon-Nudeln aus dem Wok in süßlicher Teriyaki-Sauce.

Japanese-inspired wok-tossed udon noodles in a gently sweet teriyaki sauce.

Auswahl / Choice:

- | | |
|---|------|
| a. Rindfleisch - Beef | 17,9 |
| b. Hühnerfleisch - Chicken | 16,9 |
| c. Knusprige Ente ^a - Crispy duck ^a | 21,9 |
| d. Knusprige Hähnchenkeule ^a | 19,9 |
| Crispy chicken ^a | |
| e. Frittierte Garnelen ^b - Fried prawns ^b | 18,9 |
| f. Tofu & Gemüse ^f - Tofu & vegetables ^f | 16,9 |



36. PHO ^f

Klassische vietnamesische Pho-Suppe mit kräftiger Brühe, weichen Reisbandnudeln, Sojasprossen und frischen Kräutern.

Classic Vietnamese pho with rich broth, soft rice noodles, bean sprouts and fresh herbs.

- | | |
|--|--|
| a. Medium Rindfleisch - Medium beef | |
| b. Hühnerfleisch - Chicken | |
| c. Tofu & Gemüse ^f - Tofu & vegetables ^f | |

15,9



Bilder dienen der Veranschaulichung
Images are for illustrative purposes

RICE DISHES

REISGERICHTE

Reis gehört in Vietnam zu den vertrautesten Bildern des Alltags: Felder, Familienküche und gemeinsame Mahlzeiten.

Unsere Reisgerichte verbinden traditionelle Aromen mit moderner Leichtigkeit - kräftig im Geschmack, sorgfältig abgestimmt und angenehm ausgewogen.

Rice is one of the most familiar images of everyday Vietnam: fields, family cooking, and meals shared together.

Our rice dishes combine traditional aromas with modern lightness - full in flavor, carefully balanced, and pleasantly harmonious.



38. FRIED RICE e,f,k

Duftreis aus dem Wok, leicht knusprig angebraten und kräftig asiatisch gewürzt.

Fragrant wok-fried rice, lightly crisp and boldly Asian in flavor.

Auswahl / Choice:

Mit Ei - with egg	+2,0
a. Rindfleisch - Beef	18,9
b. Hühnerfleisch - Chicken	17,9
c. Knusprige Ente ^a - Crispy duck ^a	22,9
d. Knusprige Hähnchenkeule ^a	20,9
Crispy chicken	
e. Vegi 	17,0

39. CHIEN GION a,i,k

Knusprig frittiert, serviert mit Gemüse, Duftreis und Honig-Hoisin-Sauce.

Crispy fried, served with vegetables, fragrant rice and honey-hoisin sauce.

Auswahl / Choice:

a. Knusprige Ente - Crispy duck	19,9
b. Knus. Hähnchenkeule	17,9
Crispy chicken	

Bilder dienen der Veranschaulichung
Images are for illustrative purposes

RICE DISHES REISGERICHTE

Reis gehört in Vietnam zu den vertrautesten Bildern des Alltags: Felder, Familienküche und gemeinsame Mahlzeiten.

Unsere Reisgerichte verbinden traditionelle Aromen mit moderner Leichtigkeit - kräftig im Geschmack, sorgfältig abgestimmt und angenehm ausgewogen.

Rice is one of the most familiar images of everyday Vietnam: fields, family cooking, and meals shared together.

Our rice dishes combine traditional aromas with modern lightness - full in flavor, carefully balanced, and pleasantly harmonious.



40. ROTES CURRY 🌿

Rotes Curry mit Kokosmilch, Gemüse und sanfter Schärfe.

Red curry with coconut milk, vegetables and gentle heat.

Auswahl / Choice:

- | | |
|--|-------------|
| a. Hühnerfleisch - Chicken | 17,9 |
| b. Knusprige Hähnchenkeule ^a | 20,9 |
| Crispy chicken ^a | |
| c. Knusprige Ente ^a - Crispy duck ^a | 22,9 |
| d. Tofu ^f | 16,9 |

41. GARDEN OF VEGI 🌿 f.i.k

Wokgemüse mit Kräutern und leichter asiatischer Würze.

Wok vegetables with herbs and light Asian seasoning.

17,9

Bilder dienen der Veranschaulichung
Images are for illustrative purposes

SPECIALTIES SPEZIALITÄTEN

Diese Spezialitäten findet man nicht an jeder Ecke. Sie erzählen von vietnamesischer Küche mit eigener Handschrift - von sorgfältig gewählten Zutaten über die Zubereitung bis zur Präsentation. Mehr als besondere Gerichte: ein Stück Stolz von QUAN 36.

These specialties are not something you find everywhere. They tell the story of Vietnamese cooking with its own signature - from carefully selected ingredients to preparation and presentation. More than special dishes: a piece of QUAN 36 pride.



- 42. BUN CHA CA** b,d
**Reisnudelsuppe mit
Fischbällchen, Lachs und
süß-säuerlicher Brühe mit Dill.**
Rice noodle soup with fish balls,
salmon, sweet-sour broth and dill.

17,9

Bilder dienen der Veranschaulichung
Images are for illustrative purposes

SPECIALTIES SPEZIALITÄTEN

Diese Spezialitäten findet man nicht an jeder Ecke. Sie erzählen von vietnamesischer Küche mit eigener Handschrift - von sorgfältig gewählten Zutaten über die Zubereitung bis zur Präsentation. Mehr als besondere Gerichte: ein Stück Stolz von QUAN 36.

These specialties are not something you find everywhere. They tell the story of Vietnamese cooking with its own signature - from carefully selected ingredients to preparation and presentation. More than special dishes: a piece of QUAN 36 pride.



- 43. COM HEO QUAY BASIL** ^f
Knuspriger Schweinebauch aus dem Wok mit Thai-Basilikum, aromatisch, herzhaft und leicht scharf, serviert auf Duftreis.

Crispy pork belly wok-tossed with Thai basil, aromatic, savory, and gently spicy, served on fragrant rice.

17,9



- 44. BO LUC LAC** ^{a,e,i}
Gebratenes Rinderhüftsteak in aromatischer Pfeffersauce & Duftreis

Stir-fried beef rump steak in a flavorful pepper sauce and fragrant rice.

18,9



- 45. SA OT** ^{a,i}
Zitronengras und Chili treffen auf frische Würze, serviert mit Duftreis.
Lemongrass and chili meet fresh spice, served with fragrant rice.

Auswahl / Choice:

- | | |
|---|------|
| a. Garnelen ^b - Prawns ^b | 18,9 |
| b. Hühnerfleisch - Chicken | 16,9 |
| c. Tofu ^f | 16,9 |

Bilder dienen der Veranschaulichung
Images are for illustrative purposes

SPECIALTIES SPEZIALITÄTEN

Diese Spezialitäten findet man nicht an jeder Ecke. Sie erzählen von vietnamesischer Küche mit eigener Handschrift - von sorgfältig gewählten Zutaten über die Zubereitung bis zur Präsentation. Mehr als besondere Gerichte: ein Stück Stolz von QUAN 36.

These specialties are not something you find everywhere. They tell the story of Vietnamese cooking with its own signature - from carefully selected ingredients to preparation and presentation. More than special dishes: a piece of QUAN 36 pride.

46. **BO KHO** d.f

Vietnamesischer Rinderschmortopf mit aromatischer Brühe, Zitronengras, Sternanis und Karotten - warm, tief und herzhaft im Geschmack, mit Duftreis serviert.

Vietnamese beef stew with aromatic broth, lemongrass, star anise, and carrots - warm, rich, and deeply savory, served with fragrant rice.

20,9



GRILL GRILLEN

Beim Grillen bewahren wir den natürlichen Geschmack jeder Zutat. Mit feinem Gespür für Hitze, Zeit und Garpunkt entstehen Gerichte, die saftig, aromatisch und leicht rauchig sind - mit klarer Süße, zarter Textur und vollem Charakter.

With careful control of heat, timing, and grilling point, we preserve the natural flavor of each ingredient. The result is juicy, aromatic, and gently smoky - with clean sweetness, tender texture, and full character.



47. LACHS TERIYAKI a,d,f,k

Gegrillter Lachs mit hausgemachter Teriyaki-Sauce, serviert mit Gemüse und Duftreis.

Grilled salmon with homemade teriyaki sauce, served with vegetables and fragrant rice.

19,9



48. BLACK TIGER ON FIRE a,b,f,k

Gegrillte Black Tiger Garnelen, außen leicht knusprig, innen zart und saftig, serviert mit Gemüse und Duftreis.

Grilled black tiger prawns, lightly crisp outside, tender and juicy inside, served with vegetables and fragrant rice.

23,9

GRILL GRILLEN

Beim Grillen bewahren wir den natürlichen Geschmack jeder Zutat. Mit feinem Gespür für Hitze, Zeit und Garpunkt entstehen Gerichte, die saftig, aromatisch und leicht rauchig sind - mit klarer Süße, zarter Textur und vollem Charakter.

With careful control of heat, timing, and grilling point, we preserve the natural flavor of each ingredient. The result is juicy, aromatic, and gently smoky - with clean sweetness, tender texture, and full character.



- 49. GRILL DA BEEF** e,f,k
Gegrilltes argentinisches Rindfleisch, zart, saftig und voll im Geschmack, serviert mit Gemüse und Duftreis.
Grilled Argentinian beef, tender, juicy, and rich in flavor, served with vegetables and fragrant rice.

20,9



- 50. CHICKEN GRILL PARTY** e,f,k
Gegrillte Hähnchenkeule, saftig und aromatisch, mit feinen Röstaromen, serviert mit Gemüse und Duftreis.
Grilled chicken thigh, juicy and aromatic with delicate roasted notes, served with vegetables and fragrant rice.

18,9



SUSHI SELECTION

Klar, modern und elegant: Unsere Sushi-Auswahl verbindet präzise Rollen, cremige Akzente, frische Zutaten und feinen Crunch. Japanisch inspiriert, im Stil von QUAN 36 interpretiert.
Clean, modern, and elegant: our sushi selection brings together precise rolls, creamy accents, fresh ingredients and delicate crunch - Japanese-inspired, interpreted in the style of QUAN 36.



Bilder dienen der Veranschaulichung
Images are for illustrative purposes

- 51. SALMON OVERLOADED** c,d,g,k
Avocado-Maki mit Lachs-Tatar, Cream Cheese, Tapioka, Lachsflocken, Süßkartoffel-Cracker, Yuzu-Mayo und Teriyaki-Sauce.
Avocado maki with salmon tartare, cream cheese, tapioca, salmon flakes, sweet potato cracker, yuzu mayo and teriyaki sauce. 11,9
- 52. SHRIMP OVERLOADED** a,b,g,k
Gurken-Maki mit Guacamole, frittierten Garnelen, geschmolzenem Käse, Chips, Lauchzwiebeln und Sesam.
Cucumber maki with guacamole, fried prawns, melted cheese, chips, spring onions and sesame. 11,9
- 53. VEGGIE OVERLOADED** g
Gurken-Maki mit Guacamole, eingelegtem Gemüse, Shiitake, Mango-Salsa, Blumenkohlcreme und Sesam-Mango-Sauce.
Cucumber maki with guacamole, pickled vegetables, shiitake, mango salsa, cauliflower cream, and sesame-mango sauce. 11,9
- 54. 36'S ROLL** a,b,c,f,g,k
Inside-Out Roll mit knuspriger Garnele, flambiertem Lachs, Avocado, Tobiko, Süßkartoffel-Cracker, Yuzu-Mayo und Teriyaki-Sauce.
Inside-out roll with crispy prawn, seared salmon, avocado, tobiko, sweet potato cracker, yuzu mayo, and teriyaki sauce. 17,9

SUSHI SELECTION

Klar, modern und elegant: Unsere Sushi-Auswahl verbindet präzise Rollen, cremige Akzente, frische Zutaten und feinen Crunch. Japanisch inspiriert, im Stil von QUAN 36 interpretiert.
Clean, modern, and elegant: our sushi selection brings together precise rolls, creamy accents, fresh ingredients and delicate crunch - Japanese-inspired, interpreted in the style of QUAN 36.

55. DRAGON ROLL d,e,f,k

Avocado-Roll mit flambiertem Lachs, Süßkartoffel-Cracker, Kresse, Yuzu-Mayo und Teriyaki-Sauce.

Avocado roll with seared salmon, sweet potato cracker, cress, yuzu mayo, and teriyaki sauce.

16,9

56. CHICKIN CHINZU a,g,k

Hähnchen mit Gurke, Cream Cheese, Schnittlauch, geschmolzenem Käse und Chips.

Chicken with cucumber, cream cheese, chives, melted cheese and chips.

16,9

57. BUDDA ROLL k

Vegetarische Rolle mit Shiitake, Mango, Gurke, Cream Cheese, Shisoblättern, Mango-Salsa und Sesam-Mango-Sauce.

Vegetarian roll with shiitake, mango, cucumber, cream cheese, shiso leaves, mango salsa, and sesame-mango sauce.

16,9

58. SESAME ROLL c,f,g,k

Vegetarische Rolle mit Avocado, Shiitake, Rettich, Sesam, Cream Cheese, Mango-Salsa, Blumenkohlcreme, Yuzu-Mayo und Teriyaki-Sauce.

Vegetarian roll with avocado, shiitake, radish, sesame, cream cheese, mango salsa, cauliflower cream, yuzu mayo and teriyaki sauce.

16,9



Bilder dienen der Veranschaulichung
Images are for illustrative purposes

SUSHI SELECTION

Klar, modern und elegant: Unsere Sushi-Auswahl verbindet präzise Rollen, cremige Akzente, frische Zutaten und feinen Crunch. Japanisch inspiriert, im Stil von QUAN 36 interpretiert.
Clean, modern, and elegant: our sushi selection brings together precise rolls, creamy accents, fresh ingredients and delicate crunch - Japanese-inspired, interpreted in the style of QUAN 36.



59. CRUNCHY SALMON a,c,d,f,g,k

Frittierte Sushirolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Tobiko, Sesam und Cocktail-Teriyaki-Sauce.

Fried sushi roll with salmon, avocado, cucumber, cream cheese, tobiko, sesame and cocktail-teriyaki sauce.

16,9

60. CRUNCHY EBI a,b,c,f,g,k

Frittierte Sushirolle mit frittiertem Garnele, Avocado, Gurke, Rettich, Sesam und Cocktail-Teriyaki-Sauce.

Fried sushi roll with fried prawn, avocado, cucumber, radish, sesame, and cocktail-teriyaki sauce.

16,9

61. CRUNCHY CHICKEN a,c,f,g,k

Frittierte Sushirolle mit Hähnchen, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Sesam und Cocktail-Teriyaki-Sauce.

Fried sushi roll with chicken, avocado, cucumber, cream cheese, sesame, and cocktail-teriyaki sauce.

16,9

62. CRUNCHY VEGI a,g,k

Vegetarische frittierte Sushirolle mit Shiitake, Avocado, Gurke, Rettich, Cream Cheese und Sesam-Mango-Sauce.

Vegetarian fried sushi roll with shiitake, avocado, cucumber, radish, cream cheese, and sesame-mango sauce.

16,9

DESSERT NACHTISCH

Zum Schluss wird es sanfter: cremig, warm, fruchtig oder saisonal. Unsere Desserts setzen einen feinen Akzent nach dem Essen - süß, ruhig und mit einem kleinen Moment von Luxus.
At the end, things become softer: creamy, warm, fruity, or seasonal. Our desserts add a delicate final accent - sweet, calm, and with a small touch of luxury.



TIRAMISU SEASONAL a,g

Saisonales Tiramisu, luftig-cremig und ohne Alkohol oder Ei.

Seasonal tiramisu, light and creamy, without alcohol or egg.

7,9

CHUOI CHIEN a,e

Warm frittierte Banane mit Honig, Erdnüssen und Kokoschips.

Warm fried banana with honey, peanuts, and coconut flakes.

6,9

CHUOI SUA DUA e,k

Banane im Klebreismantel mit cremiger Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam.

Banana in sticky rice with creamy coconut milk, peanuts and sesame.

7,9

XOI XOAI SUA DUA k

Klebreis mit frischer Mango und cremiger Kokossoße – tropisch, sanft und harmonisch.

Sticky rice with fresh mango and creamy coconut sauce – tropical, smooth, and perfectly balanced.

9,9

SIDE DISHES

BEILAGEN

A. DUFTREIS

Fragrant rice

2,9

B. BUN REISNUDELN

Rice noodles

2,9

C. SÜSSKARTOFFEL POMMES

Sweet potato fries

6,5

D. GERÖSTETE ERDNÜSSEN

Roasted peanuts

4,5

E. KRABBENCHIPS

Prawn crackers

4,5



Bilder dienen der Veranschaulichung
Images are for illustrative purposes

Schulterblatt 36
20357 Hamburg

040 - 6079 3963

 quan36hh  quan36hamburg

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo – Do	11 ³⁰ - 22 ⁰⁰ Uhr
Fr - Sa	11 ³⁰ - 22 ³⁰ Uhr
So & Feiertag	12 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰ Uhr

www.quan36hamburg.de

ALLE PREISE IN EUR, INKL. GESETZL. MWST

Bilder dienen nur zur Dekoration und sind der Abb. ähnlich.

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

ZUSATZSTOFFE / FOOD ADDITIVES

1. Koffein/ caffeine, 2. Beta - Carotin/ beta - carotene, 3. Chinin/ quinine,
4. Farbstoffe/ colorants, 5. Konservierungsstoffe/ preservatives, 6. Süsstoff/ sweetener,
7. Sorbinsäure/ sorbic acid, 8. Taurin/ taurine, 9. Phosphat/ phosphate,
10. Antioxidationsmittel/ antioxidant, 11. Sulfite/ sulfites

ALLERGENE/ ALLERGENS

- a. Glutentreide/ grains containing gluten, b. Krebstiere/ crustacean, c. Eier/ eggs,
d. Fisch/ fish, e. Erdnüsse/ peanuts, f. Sojabohnen/ soybeans, g. Milch/ milk,
h. Schalenfrüchte/ nuts, i. Sellerie/ celery, j. Senf/ mustard, k. Sesam/ sesame,
l. Schwefeldioxid & Sulphite/ sulfur dioxide and sulfites,
m. Lupinen/ lupins, n. Weichtiere/ mollusc

Vegetarisch = 

Vegan = 

leicht scharf = 

scharf =

Quan 36

Vietnamese Tapas & Bar



SOFTDRINKS

MAGNUS WASSER

Still / Sprudel

Still / sparkling water

0,25L 3.5 0,75L 6.5

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO

0,2L 3.0 0,4L 4.5

SÄFTE / SCHORLEN

Apfel, Mango, Maracuja, Litschi, Rhabarber

Juices / juice spritzers

Apple, mango, passion fruit, lychee, rhubarb

0,2L 3.5 0,4L 4.5

HOMEMADE LIMONADEN

0,4L

ĐÁ CHANH - LIMETTEN-LIMO

Fresh lime lemonade

5.9

YUZU LIMO

Yuzu lemonade

5.9

MARACUJA LIMO

Passion fruit lemonade

5.9

GINGER BEER

Homemade ginger beer

5.9

LITSCHI-HIMBEER LIMO

Lychee and raspberry lemonade

5.9

ZITRONENGRASS-CHIA LIMO

Lemongrass lemonade with chia seeds

5.9



Bilder dienen der Veranschaulichung
Images are for illustrative purposes

HOMEMADE SPECIALS



0,4L

MANGO LASSI

Creamy mango yogurt drink

6.9

TRA DAO CAM SA

Pfirsich-Eistee mit
Orange und Zitronengras

Peach iced tea with
orange and lemongrass

6.9

ICED TEA

0,4l

LIMETTEN-OOLONG EISTEE

Oolong iced tea with lime

5.9

YUZU EISTEE

Yuzu iced tea

5.9

MARACUJA EISTEE

Passion fruit iced tea

5.9

ROSE-LITSCHI EISTEE

Rose and lychee iced tea

5.9



Bilder dienen der Veranschaulichung
Images are for illustrative purposes



BIER - BEER

VOM FASS

ASIA BIER	Asian draft beer	0,3L	4.0
ASIA BIER	Asian draft beer	0,5L	5.9
CARLSBERG	Carlsberg draft beer	0,3L	4.0
CARLSBERG	Carlsberg draft beer	0,5L	5.9
ALSTERWASSER	Beer shandy	0,3L	4.0
ALSTERWASSER	Beer shandy	0,5L	5.9

FLASCHENBIER

FRANZISKANER HEFEWEIZEN		0,5L	5.9
Franziskaner wheat beer			
ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN		0,5L	5.9
Alcohol-free wheat beer			
ALKOHOLFREIES HOLSTEN		0,33L	4.0
Alcohol-free Holsten beer			

SPIRITS SPIRITUOSEN

TEQUILA		2CL	3.9
JÄGERMEISTER		2CL	3.9
ABSOLUT VODKA		2CL	3.9
VIETNAMESISCHER REISWODKA		2CL	3.9
Vietnamese rice vodka			

APERITIF

APEROL SPRITZ

7.9

HANOI SPRITZ

7.9

LILLET WILD BERRY

7.9

HUGO

7.9

LIMONCELLO SPRITZ

7.9



LONGDRINKS

GIN TONIC

9.5

MOSCOW MULE

9.5

RED MOJITO

Wodka, Limette, Rohrzucker, Himbeere, Soda

Vodka, lime, cane sugar, raspberry and soda

9.9



SOUR LOVER

0,4l

MELON SOUR

Roku Gin, Limette, Honigmelone

Roku Gin, lime and honey melon

10.5

APPLE SOUR

Roku Gin, Limette, grüner Apfel

Roku Gin, lime and green apple

10.5

PEACH SOUR

Roku Gin, Limette, Pfirsich

Roku Gin, lime and peach

10.5

LYCHEE SOUR

Roku Gin, Limette, Litschi

Roku Gin, lime and lychee

10.5



Bilder dienen der Veranschaulichung
Images are for illustrative purposes

WEINE - WINE

WEISS

WEINSCHORLE

Wine spritzer

0,2L 7.9

BUI GRAUBURGUNDER

0,2L 7.9 FL. 0,75L 30.0

DIEHL SAUVIGNON BLANC

0,2L 7.9 FL. 0,75L 30.0

DR. BÜRKLIN-WOLF

LES CORNES RIESLING

0,2L 8.9 FL. 0,75L 32.0

ROSE

BUI ROSÉ 2023

0,2L 7.9 FL. 0,75L 30.0

ROT

BUI MERLOT 2023

0,2L 7.9 FL. 0,75L 30.0

ZOLLA PRIMITIVO

DI MANDURIA 2023

0,2L 8.9 FL. 0,75L 32.0

SCHNEIDER BLACKPRINT 2021

FL. 0,75L 50.0

SCHAUMWEIN

MIONETTO PROSECCO

0,1L 5.9 FL. 0,75L 36.0



COCKTAILS

SPICY MANGO

Margarita Tequila, Cointreau,
Mango, Zitronen, Zucker
Tequila, Cointreau, mango,
lemon and sugar

14.9

GINYUZU

Gin, Yuzu, Limette,
Zucker, Soda
Gin, yuzu, lime, sugar and soda

13.9

FIRST HARVEST

Viet. Reiswodka, Kokos, Zucker,
karamellisiertes Zitronengras,
gerösteter Klebreis
Vietnamese rice vodka, coconut, sugar,
caramelized lemongrass and roasted
sticky rice

14.9



DAIQUIRI KUMQUAT

Weißer Rum, Limette,
Zucker, Kumquatsaft
White rum, lime, sugar
and kumquat juice

14.9

ASIAN BUCK

Gin, Zitronen, Ingwer,
Zucker, Bitters
Gin, lemon, ginger, sugar and bitters

14.9

SAIGON SMASH

Viet. Reiswodka, Gin, Zitronen,
Zucker, Thai-Basilikum
Vietnamese rice vodka, gin,
lemon, sugar and Thai basil

15.9

APEROL SOUR

Aperol, Orange, Zitronen, Zucker
Aperol, orange, lemon and sugar

12.9

PORNSTAR MARTINI

Martini Wodka, Maracuja,
Limette, Vanille, Prosecco
Vodka, passion fruit, lime,
vanilla and prosecco

14.9

ESPRESSO MARTINI

Wodka, vietnamesischer Kaffee,
Kahlúa, Vanille, Zucker
Vodka, Vietnamese coffee,
Kahlúa, vanilla and sugar

15.9



KAFFEE

ESPRESSO	3.0
DOPPELTER ESPRESSO Double espresso	4.5
CAFÉ CREMA	4.0
CAPPUCCINO	4.5
LATTE MACCHIATO	5.5
ICED LATTE	5.5
EXTRA SIRUP	0.6
VIETNAMESISCHER KAFFEE mit Kondensmilch Vietnamese coffee with condensed milk	5.0
VIETNAMESISCHER EISKAFFEE mit Kondensmilch Vietnamese iced coffee with condensed milk	6.0
SAIGON ICED	
SALTED FOAM COFFEE	7.0



HEISSER TEE

GRÜNTEE Green tea	5.0
JASMINTEE Jasmine tea	5.0
SCHWARZTEE Black tea	5.0
INGWERTEE Ginger tea	6.5
MINZTEE Mint tea	5.0
SLEEPING PHOENIX	6.5
TRA DAO CAM SA Pfirsichtee mit Orange und Zitronengras Peach tea with orange and lemongrass	7.0



Schulterblatt 36
20357 Hamburg

040 - 6079 3963

 quan36hh

 quan36hamburg

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo – Do	11³⁰ - 22⁰⁰ Uhr
Fr - Sa	11³⁰ - 22³⁰ Uhr
So & Feiertag	12⁰⁰ - 22⁰⁰ Uhr

www.quan36hamburg.de

ALLE PREISE IN EUR, INKL. GESETZL. MWST
Bilder dienen nur zur Dekoration und sind der Abb. ähnlich.
Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

ZUSATZSTOFFE / FOOD ADDITIVES

1. Koffein/ caffeine, 2. Beta - Carotin/ beta - carotene, 3. Chinin/ quinine,
4. Farbstoffe/ colorants, 5. Konservierungsstoffe/ preservatives, 6. Süsstoff/ sweetener,
7. Sorbinsäure/ sorbic acid, 8. Taurin/ taurine, 9. Phosphat/ phosphate,
10. Antioxidationsmittel/ antioxidant, 11. Sulfite/ sulfites

Allergene/ allergens

- a. Glutentreide/ grains containing gluten, b. Krebstiere/ crustacean, c. Eier/ eggs,
d. Fisch/ fish, e. Erdnüsse/ peanuts, f. Sojabohnen/ soybeans, g. Milch/ milk,
h. Schalenfrüchte/ nuts, i. Sellerie/ celery, j. Senf/ mustard, k. Sesam/ sesame,
l. Schwefeldioxid & Sulphite/ sulfur dioxide and sulfites,
m. Lupinen/ lupins, n. Weichtiere/ mollusc