



bạn bè

KOREAN BBQ & VIETNAMESE CUISINE



„FREUNDSCHAFT BEGINNT MIT GUTEM ESSEN.“

In Stephanskirchen entstand 2022 ein Herzensprojekt:
das Restaurant *bạn bè*,
gegründet von der Familie Nguyen.
Der vietnamesische Name bedeutet Freundschaft –
und genau das wird hier gelebt. *bạn bè* ist ein Ort der
Begegnung, an dem Kulinarik verbindet, Erinnerungen
entstehen und Heimat durch Geschmack spürbar wird.

Die Familie bringt über 30 Jahre kulinarische Erfahrung
ein – mit authentischer vietnamesisch-koreanischer
Küche, frisch und ehrlich zubereitet. BBQ-Spezialitäten,
Meeresfrüchte und traditionelle Gerichte treffen auf
fein abgestimmte Gewürze, Kräuter und international
bezogene Zutaten:
Rind aus Argentinien & Australien, Huhn aus Frankreich,
Seafood aus Vietnam.

bạn bè ist mehr als ein Restaurant – es ist ein Stück
gelebte Kultur, weitergegeben mit Herz, Feuer und ganz
viel Geschmack.

über uns

KALT

Papayasalat

10

Geraspelte grüne Papaya mit Chilli, Koriander, Thai-Basilikum und gerösteten Erdnüssen (leicht scharf)

Lachssalat

15

Gegrillter Lachs mit gemischtem Salat, Kirschtomaten, Apfel, Gurke und Passionsfruchtdressing

Hähnchensalat

8

Französisches Maishähnchen mit Gurken, Karotten, Zwiebeln, Sojasprossen, Koriander, Süßsauersoße und Krabbenchips zum Dippen

Gartensalat

6

Kopfsalat, Kirschtomaten, Gurke, Apfel und Sesam-Dressing

Sommerrollen

Reispapierrollen mit Salat, Koriander, Basilikum, Reismudeln, eingelegtem Rettich, Karotten und...

+	Tofu	8
+	Huhn & Garnelen	9
+	Rind	9

WARM

Hausgemachte Frühlingsrollen

7

mit Hackfleisch, Garnelen, Glasnudeln, Karotte, Morcheln und Shiitake Pilzen (4 Stk.)

Gemüse-Frühlingsrollen

6

mit Süßkartoffeln, Glasnudeln, Karotte, Bohnen, Morcheln und Shiitake Pilzen (4 Stk.)

Ban Be Suppe

8

mit Zitronengrass, Chili, Babymais, Zuckererbsen und Black Tiger Garnele

Frittierte Torpedo Shrimps

7

frittierte Torpedo Shrimps im Panko-Mantel (4 Stk.)

Mandu

6

knusprige koreanische Teigtaschen gefüllt mit gemischtem Gemüse (6 Stk.)

vorspeisen

Zu jedem Menü servieren wir folgende Beilagen: hausgemachten Kimchi, Gemüse, Salatblätter, Baguette, feine Saucen und Reis auf Wunsch

CLASSICS

PREMIUM SELECTION

55 pro Pers.

Japanisches Wagyu, argentinisches Entrecôte, Roastbeef und Hüftsteak sowie Iberico Steak

MIXED COMPOSITION

29 pro Pers.

Steak vom Iberico sowie argentinisches Entrecôte, Roastbeef und Hüftsteak

BEEF TEMPTATION

29 pro Pers.

Argentinisches Entrecôte, Roastbeef und Hüftsteak

PORK PLEASURE

23 pro Pers.

Steak vom Iberico sowie saftiges Schweinebauch mit Enoki-Pilzen und Schweinenacken

SEAFOOD SATISFACTION

35 pro Pers.

Verschiedene Spezialitäten, wie Black Tiger Garnelen, Jakobsmuscheln, Calamari und Fischfilet

VEGAN DELIGHT

25 pro Pers.

Veganes Char Siu, veganes Hähnchenfilet und Spieße mit geräuchertem Tofu und Gemüse

“KOREAN BBQ”

Grillen Sie erlesenes Fleisch, Meeresfrüchte und Gemüse direkt am Tisch – frisch, heiß und ganz nach Ihrem Geschmack.

Traditionell wird das Gegrillte in Salatblätter gewickelt, gemeinsam mit Beilagen (Banchan) und hausgemachten Dips – für ein aromatisches, geselliges Geschmackserlebnis. Fleisch und Meeresfrüchte gelingen am besten bei kurzer, starker Hitze – zart, saftig und mit feinen Röstaromen.

TIPP:

Wagyu sehr kurz, bei hoher Hitze – ca. 30–45 Sek. pro Seite grillen. Nur salzen, um den Eigengeschmack zu bewahren.

VON 17 UHR

AB 2 GRILLMENÜS PRO TISCH

korean bbq classics

Zu jedem Menü servieren wir folgende Beilagen: hausgemachten Kimchi, Gemüse, Salatblätter, Baguette, feine Saucen und Reis auf Wunsch.
Bei unseren marinierten Grillmenüs ist pro Bestellung eine Kimchi-Tofu-Suppe enthalten.

SPECIALS

MARINATED BEEF BLISS

35 pro Pers.

Zarte argentinisches Entrecôte
mariniert in einer hausgemachten
Miso Sauce

MARINATED PORK HEAVEN

31 pro Pers.

Geschmackvolle Iberico
Schweinerippchen mariniert in einer
hausgemachten Miso Sauce

MARINATED CHICKEN FEAST

31 pro Pers.

Zartes Maishähnchen aus Frankreich
mariniert in einer hausgemachten
Yakiniku Sauce

MARINATED CHICK N' PORK

31 pro Pers.

Zartes Maishähnchen aus Frankreich
mariniert in einer hausgemachten
Yakiniku Sauce und Iberico
Schweinerippchen in einer Miso Sauce

BAN BE GRILL SPECIAL

79 pro Pers.

Argentinisches Rind vom Entrecôte,
japanisches Wagyu, Lammkoteletts, Oktopus,
Lachsfilet und Black Tiger Garnelen

VON 17 UHR
AB 2 GRILLMENÜS PRO TISCH

korean bbq specials

Nur in Kombination mit einem schon bestellten Korean BBQ Menü bestellbar.
Fleisch üblich ca. 100g pro Portion.

BEILAGEN

Salat	2.5	koreanischer Krautsalat	2.5
Glasnudelsalat	3.5	hausgemachter Kimchi	3.5
eingelegte Rettiche & Karotten	3.5	Baguette mit Butter & Honig	2.5

SCHWEIN

Iberico Steak	14
Enoki-Pilze mit Schweinebauch umwickelt	8

RIND

Wagyu 90g japanisch	20
Entrecôte argentinisch	15
Roastbeef argentinisch	15

MEERESFRÜCHTE

Black Tiger Garnelen 4 Stk.	12
Calamari 4 Stk.	9
Jakobsmuscheln 4 Stk.	12
Fischfilet	8

VON 17 UHR
AB 2 GRILLMENÜS PRO TISCH

nachbestellungen

NUDELSUPPE

1 Pho Bo 18

Traditionelle Reismudelsuppe mit Scheiben vom argentinischen Entrecôte Rind, Zwiebeln, Basilikum und Koriander

2 Pho Ga 17

Traditionelle Reismudelsuppe mit französischen Hähnchenbruststreifen, Zwiebeln, Basilikum und Koriander

NUDELGERICHTE

3 Bun La Lot 18

Gegrillte Rindfleischbällchen in Perillablat umwickelt mit Reismudeln, Salatmix, Koriander, Basilikum und einer leichten süß-sauren Soße

4 Bun Bo Nam Bo 18

Reismudeln mit fein geschnittenem argentinischen Rindfleisch, Salat, Basilikum, Koriander, Sojasprossen, süß-saurer Fischsauce und gerösteten Erdnüssen

5 Pho Tron

Reisbandnudeln mit Sojasprossen, Karotte, Shanghai Pak Choi, gerösteten Erdnüssen,

Koriander, gerösteten Zwiebeln, Süß-Sauer Soße und ...

+ Black Tiger Garnelen 19

+ Hähnchen 17

+ Entrecôte Rind 19

vietnamesische spezialitäten

SUPPEN

- 6 Kimchi Suppe** 19
Leicht-saurer und würziger Kimchi Eintopf mit argentinischem Rind, Zwiebeln, Tofu, Frühlingszwiebeln und Koriander mit Reis (leicht scharf)

- 7 Sundubu-Jjgae Suppe** 25
Kimchi Tofu Eintopf mit Black Tiger Garnelen, Tintenfisch, Jakobsmuscheln, Pilzen, Zwiebeln, serviert mit Reis (leicht scharf)

REIS- & NUDELGERICHTE

- 8 Korean Fried Chicken** 18
Knusprig panierte Maishähnchenstreifen in Gojuchang-Marinade mit Gartensalat und Reis (leicht scharf)

- 9 Cheesy Fried Chicken** 21
Knusprig panierte Maishähnchenstreifen in Gojuchang-Marinade und geschmolzenem Mozzarella-Käse mit Gartensalat, Kimchi und Reis (leicht scharf)

- 10 Tteobokki** 23
Koreanischer Reiskuchen mit Kimchi, argentinischen Rindfleischwürfeln und Seetang in einer traditionellen Gojuchang Sauce (leicht scharf)

- 11 Bibimbap** 23
Reisgericht mit argentinischen Rindfleisch, Zwiebeln, Shanghai Pak Choi, hausgemachtem Kimchi, Karotte, Shiitake, Mu-Err Pilzen, Babymais, Spiegelei, Gochujangpaste, gerösteten Noriblättern und Sesam (scharf)

koreanisches spezialitäten

REISGERICHTE

12 Gegrillter Lachs mit Miso-Sosse 23

Gegrilltes Lachssteak mit Shanghai Pak Choi, Pilzen, Karotten und Sojasprossen, dazu Reis als Beilage. Serviert mit milder weißer Miso- und Gochujang-Soße.

13 Ca Hoi Nuong 21

Gegrilltes Lachsfilet mit Karotte, Babymais, Pilzen, Sternanis, Ingwer und Teriyaki-Sauce

14 Ban Be Steak

Argentinisches Entrecôte mit Karotte, Shanghai Pak Choi, Pilzen, Brokkoli und schwarzer Pfeffersauce

-	220g	23
-	270g	28

15 Bo Chay Toi 19

Argentinische Entrecôte Rindfleischwürfel in einer grünen Pfeffersauce mit Zwiebeln und Knoblauch

16 Vit Sot Cam 21

Zartes Entenbrustfilet mit Orange, Zimt, Sternanis, Honig, Shanghai Pak Choi, Schlangenbohnen, Karotte, Brokkoli, Babymais und Koriander

chefkreierte gerichte

VEGAN

17 Pho Tron 15

Reisbandnudeln mit Tofu, Sojasprossen, Karotte, Shanghai Pak Choi, gerösteten Erdnüssen, Koriander, gerösteten Zwiebeln und einer Süß-Sauer Soße

18 Bun met chay 15

Reisbandnudeln mit Gemüse-Frühlingsrollen, Tofu, veganem Char Siu, Salat, Koriander, Basilikum und einer Süß-Sauer Soße

19 Nam Gung Nghe 17

Frittierter Tofu mit Pilzen, Zwiebeln, Karotten, Schlangenbohnen, Zuckerschoten, Kurkuma, Knoblauch, Ingwer und Peperoni und Reis

20 Tofu Kimchi Suppe 17

Würziger, leicht saurer Kimchi Eintopf mit Zwiebeln, Tofu, Frühlingszwiebeln und Koriander und Reis (leicht scharf)

VEGETARISCH

21 Bibimbap (vegan auch möglich) 18

Reisgericht mit Shanghai Pak Choi, hausgemachtem Kimchi, Tofu, Zwiebeln, Karotte, Shiitake, Mu-Err Pilzen, Babymais, Spiegelei (wenn vegan: ohne Spiegelei), Gochujangpaste, gerösteten Noriblättern und Sesam (scharf)

vegane gerichte

**ASIATISCHE
DESSERTS**

Mochi Eis

5

3 verschiedene Eis-Mochis: ein japanisches Dessert, das aus einer dünnen Schicht süßem Mochi-Reis besteht, das mit Eiscremé gefüllt ist

Mango Sticky Rice

8

Süßer Klebreis und Mangostücke mit einer cremigen Kokosmilchsauce

Gebackene Banane

5

Gebackene asiatische Banane mit süßer Kokosmilch und Erdnüssen

Kokos-Klebreiskugeln

5

Süße Kokosklebreiskugeln im Kokosmantel (3 Stk.)

dessert

ERFRISCHUNGEN

Aqua Morelli still / spritzig 5.9
0.75 L

Wasser still / spritzig 3
0.4 L

Softdrinks 3.9
0.4 L Sprite / Fanta / Cola / Cola Light / Spezi

Saftschorle 3.9
0.4 L Johannisbeer / Apfel / Mango / Maracuja /
Lychee / Guave

HAUSGEMACHTES

Yuzu Eistee 5.5
0.4 L

Lemon Eistee 5.5
0.4 L

Kumquat Eistee 5.5
0.4 L

Virgin Mojito 5.5
0.4 L Classic / Strawberry / Blueberry

Passion Soda 5.5
0.4 L Maracuja, Soda

WARMES

KAFFEE

Espresso 2.2 / 3.2
einfach / doppelt

Kaffee 3.5

Cappuccino 3.9

Latte Macchiato 3.9

TEE

Yuzu Tee 4.9
hausgemacht

Ingwer Zitronengras Tee 4.9
hausgemacht

Jasmintee 3.9

Grünertee 3.9

alkoholfreie getränke

APERITIFS

Prosecco Sacchetto	4.5
0.1 L fruchtig, aromatisch und spritzig	
Aperol Spritz	7.5
Prosecco, Aperol, Soda	
Mango Spritz	7.5
Prosecco, Aperol, Soda, Mango	
Hugo	6.9
Prosecco, Holunder, Limette, Minze	
Ban Be Berry	7.5
Prosecco, Ginger Beer, Wild Berry, Minze	

FLÖTZINGER BIER

Helles vom Fass / alkoholfrei	4.3
0.5 L	
Radler	4.3
0.5 L	
Pils	4.3
0.33 L	
Weissbier	4.5
0.5 L Hell / 1543 / Leicht / alkoholfrei	

JAPANISCHER WHISKY

Hibiki	9.9
2 CL 43 % Suntory Whisky	
Ensō	5.9
2 CL 40 % Blended Japanese Whisky	
Toki	4.9
2 CL 43 % Suntory Whisky	

COCKTAILS

Mojito	8.9
Rum, Soda, Limette, Zucker, Minze	
Strawberry Mojito	8.9
Rum, Soda, Limette, Zucker, Erdbeere, Minze	
Blueberry Mojito	8.9
Rum, Soda, Limette, Zucker, Blaubeere, Minze	
Yuzu Tonic	8.9
Sake, Yuzu, Ginger Beer, Tonic, Gurke	
Passion Gin	9.9
Roku Gin, Aperol, Maracuja, Limette	

ASIATISCHES BIER

Kirin	4.5
0.33 L japanisch	
Saigon	4.5
0.33 L vietnamesisch	

SPIRITUOSEN

Nep Moi	3.9
2 CL 40 % vietnamesischer Klebreisschnaps	
Soju Classic / Fruchtvariationen	9.9
0.35 L 13% – 20.1% koreanischer Branntreiswein	
Soju Shot	2.9
2 CL 13% – 20.1% Classic / Fruchtvariationen	

alkoholische getränke

FLASCHE

Franz Anton kemser gemischter Satz	22
0.75 L trocken AUT, Kremstal zartgelb, Pfirsich- & Apfelduft, ausgewogen	
Custoza	21
0.75 L trocken ITA, Venetien strohgelb, reich-fruchtiger Bukett, frisch	
Lugana Gocce D'oro	35
0.75 L trocken ITA, Lombardei strohgelb, fruchtiges Bukett, Aprikose, Pfirsich, weich	
Sonnhof Grüve Grüne Veltliner	29
0.75 L trocken AUT, Kremstal hellgrün, Apfel, Zitrus, mineralisch, frisch	
Grauburgunder Hörner	35
0.75 L trocken ITA, Lombardei hellgelb, fruchtbetont, Birne, Aprikose, schmelziger Abgang	
Trinkfluss Cuvée	29
0.75 L trocken DEU, Mosel hellgelb, fruchtig, saftig, mild, würzig, elegant	
Lugana Cà dei Frati	43
0.75 L trocken ITA, Lugana di Sirmione hellgelb, fruchtig, frisch, Apfel, Mandel, harmonisch	
Lugana Ottella Le Creete	45
0.75 L trocken ITA, Peschiera del Garda gelbrün, exotisch, floral, mineralisch, frisch, elegant	
Villa Antinori Bianco Cuvée	25
0.75 L trocken ITA, Toskana strohgelb, fruchtig, frisch, vollmundiger Geschmack und mineralisches Finale	
Bianchetto Sauvignon	25
0.75 L trocken ITA, Venetien strohgelb, frisch, fruchtige Sauvignon-Noten, vollmundig und angenehm lebendig	
Cà Maiol Prestige Lugana Cuvée	35
0.75 L trocken ITA, Lombardei grüngelb, Zitrus- und Pfefferaroma, frisch, dynamisch, ausgewogen, würziger Abgang	

OFFEN

Grüner Veltliner	4.9
0.2 L AUT, Kremser Sandgrube	
Chardonnay	5.9
0.2 L ITA, Castelnuovo	
Pinot Grigio	6.9
0.2 L ITA, Pasqua	

weisswein

FLASCHE

Toro Viola Negroamaro 26

0.75 L trocken ITA, Apulien
violettfarben, Kirschkonfitüre, feine Gewürze,
kräftiger Geschmack

Centurio Minor Primitivo 27

0.75 L trocken ITA, Apulien
rubinrot, dunkle Beeren, reife Feigen, salzig,
körperreich, geschmeidig und feinkörnig

Zweigelt – Salzl 35

0.75 L trocken AUT, Burgenland
rubinrot, angenehme warme Frucht, rund
und harmonisch

Ripasso Del Valpolicella – Superiore Zenato 47

0.75 L trocken ITA, Peschiera del Garda
tiefrot, Schwarzkirscharomen, Nuancen von
Schokolade und Mandeln

Penfolds – Koonunga Hill Shiraz Cabernet 35

0.75 L trocken AUS
Eukalyptus- & Schokoladenduft, Pflaumen- &
Kirscharoma, weiche Tanninstruktur

OFFEN

Zweigelt 4.9

0.2 L AUT, Zöhrer

Merlot 6.9

0.2 L ITA, Pasqua

Montepulciano 6.9

0.2 L ITA, Pasqua

rotwein

DER ASIA MARKT

Nur wenige Minuten von *bạn bè* entfernt, in der **Innstraße 29 in Rosenheim**, liegt ein weiterer kulinarischer Ort der Familie Nguyen: der Asia Markt Ngoc Lan.

Hier trifft authentische Alltagsküche auf vielfältige asiatische Produkte – perfekt für eine schnelle, leckere Mittagspause oder den Einkauf für zuhause.

Im angeschlossenen Imbiss gibt es täglich frisch zubereitete asiatische Klassiker aus Vietnam und anderen Teilen Asiens.

Und wer tiefer eintauchen möchte, kann in einem der beliebten Kochkurse von Frau Ngoc Lan Pham, Mitgründerin von *bạn bè*, die Geheimnisse asiatischer Küche direkt von der Quelle lernen.

Ngoc Lan ist mehr als nur ein Supermarkt – es ist ein Ort für Neugier, Geschmack und die Freude am Kochen.

noch nicht genug?