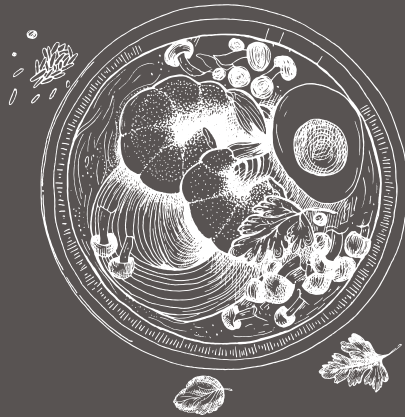


Vorspeisen

Suppen als Vorspeisen

STARTERS Soups as starters

01. Tom kha gai (Thailand)



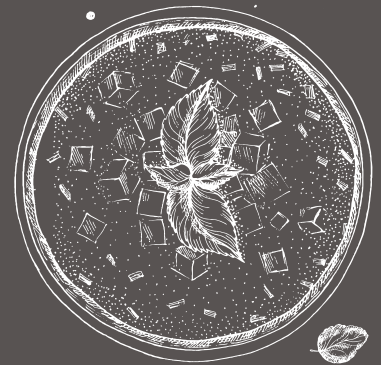
Bekannte traditionelle thailändische Suppe mit Kokosmilch. Gekocht mit Galgant, Pilzen und Tomaten. Verfeinert mit Limettenblättern und Limettensaft.
Well-known traditional thai soup with coconut milk. Cooked with galangal, mushrooms and tomatoes. Refined with lime leaves and lime juice.

- | | | |
|---------------------------------|------------------------------|------|
| A. gebratenem Tofu ^M | <i>Fried tofu</i> | 4,50 |
| B. Hühnerbrustfilet | <i>Chicken breast fillet</i> | 4,90 |
| C. Lachs ^B | <i>Salmon</i> | 4,90 |
| D. Garnelen ^C | <i>Prawns</i> | 4,90 |

02. Tom yam (Thailand) - (leicht pikant) *(slightly spicy)*

Nationale Thailändische Sauer-scharf Suppe, wird mit asiatischer Tamarinde-Frucht (leicht säuerlich) und Hühnerbrühe gekocht. Dazu Sojasprossen, Zitronengras, Galgant (ähnlich Ingwer), Limettenblättern.

National thai sour-hot soup is cooked with asian tamarind fruit (slightly sour) and chicken broth. Plus bean sprouts, lemongrass, galangal (similar to ginger), lime leaves.



- | | | |
|---------------------------------|------------------------------|------|
| A. gebratenem Tofu ^M | <i>Fried tofu</i> | 4,50 |
| B. Hühnerbrustfilet | <i>Chicken breast fillet</i> | 4,90 |
| C. Lachs ^B | <i>Salmon</i> | 4,90 |
| D. Garnelen ^C | <i>Prawns</i> | 4,90 |

03. Wan Tan Suppe (Hongkong) 4,90



Die Füllung besteht aus fein gehacktem Hühnerfleisch, Frühlingszwiebeln, gekocht mit Champignons und Zucchini. Verfeinert mit Koriander.
The filling is made from finely chopped chicken, spring onions, cooked with mushrooms and courgette. Refined with coriander.

Vorspeisen - Starters

10. Saigon-Frühlingsrolle ^B (Südvietnam) 5,90

In Reispapier eingewickelt und knusprig frittiert. Füllung aus gehacktem Hähnchenfleisch, Süßkartoffeln, Möhren, Morcheln, Glasnudeln und Frühlingszwiebeln.

Dazu süß-sauer-Dip und vietnamesischer Krautsalat.

Wrapped in rice paper and fried until crispy minced chicken, sweet potatoes, carrots, morels, glass noodles and spring onions. Served with a sweet and sour dip and a vietnamese coleslaw.



11. Gourmet Frühlingsrolle ^{B,C} 6,90

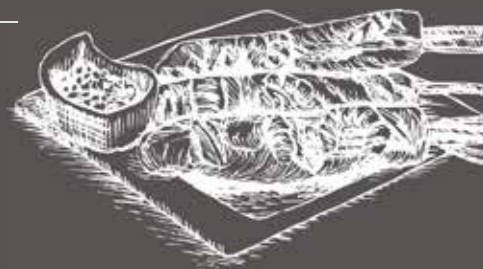
Gebackene Frühlingsrollen mit fein gehackten Garnelen und Krebsfleisch. Dazu Salat, Cherrytomaten, rote Paprika, Rucola, Erdnüsse und einem Soja-Schalotten-Dip und hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing.

Baked spring rolls with finely chopped shrimp and crab meat. Salad, cherry tomatoes, red peppers, arugula, peanuts and a soy shallot dip and homemade chili-lime-dressing.

12. Sommerrollen (Süd Vietnam) (2 Stk.)

Reispapier-Mantel gefüllt mit Sojasprossen, Minze, Salat, Rucola, Gurken, Erdnüssen und hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing.

Rice paper coat stuffed with bean sprouts, mint, lettuce, arugula, cucumber, peanuts and homemade chili-lime dressing.



A. gebratener Tofu ^M *Fried tofu* 4,50

B. gegrilltes Hühnerbrustfilet *Grilled chicken breast fillet* 4,90

C. gegrillter Lachs ^B *grilled salmon* 4,90

D. knusprige Tempura Garnelen ^C *Crispy tempura shrimp* 5,50

13. Ha Kao dumplings ^M (Hongkong) 4,50

Im Bambuskorb gedämpfte Teigtaschen aus Tapioka- und Reismehl sind seidig weich und klar. Gefüllt mit Paste aus Schweinefleisch, Garnelen, Pilzen und serviert mit Sojasauce.

Dumplings steamed in a bamboo basket made from tapioca and rice flour are silky soft and clear. Filled with shrimp, mushrooms and served with soy sauce.

Vorspeisen - Starters

14. Saté ^H (Singapur)

4,90

Gegrillte Hähnchenspieße mariniert mit Kurkuma-Gewürzmischung, Limettenblättern und dazu eine Saté-Erdnuss-Sauce.

Grilled chicken skewers marinated with turmeric spice mix, lime leaves and with satay peanut sauce.



15. Ebi Tempura ^{C,M} (Japan)

6,90

Flockig knusprig gebackene Großgarnelen serviert mit Soja Sauce.

Flaky, crispy baked king prawns served with soja sauce

16. Geb. Wan Tan ^{H,M} (China)

5,90

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch serviert mit Salat, Cherrytomaten, Paprika, Rucola, Erdnüssen, Chili-Limetten- Dressing und einem Soja-Schalotten-Dip.

Homemade fried dumplings filled with minced chicken served with salad, cherry tomatoes, bell pepper, peanuts, chili-lime dressing and a soy-shallot dip.



17. Vorspeisen-Kombi Teller ^{B,H,M}

Gourmet Frühlingsrollen, Saté Spieße, gebackene Wantans und Sommerrollen

Gourmet spring rolls, satay skewers, Baked wontons, summer rolls

A. Für zwei Personen *For two people* 12,90

B. Für drei Personen *For three people* 17,90

C. Für vier Personen *For four people* 21,90

20. Mango Salat (Vietnam) ^{C,H,F} 10,50

Mangosalat mit Garnelen, frischen Mangostreifen, Gurke und Möhren. Verfeinert mit einem hausgemachtem Ingwer-Limetten-Dressing, asiatischen Kräutern und Erdnüssen.

Mangosalad with prawns, fresh mango strips, cucumber and carrots. Refined with a homemade ginger-lime dressing, asian herbs and peanuts.



21. Glasnudelsalat (Vietnam) ^{H,F} 10,90

Glasnudeln mit gegrilltem Rindfleisch, rote Zwiebeln, grüner Salat und Ingwer-Limetten-Dressing. Garniert mit Asiatische Kräutern und Erdnüssen.

Glass noodles with grilled beef, red onions, green salad and ginger-lime dressing. Garnished with asian herbs and peanuts.



22. Grüner Salat ^{F,H}

Knackiger Salat mit Eisbergsalat, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, gerösteten Erdnüssen, Sesam, Olivenöl und Shiso Purple. Verfeinert mit hausgemachter Chili-Limetten-Vinaigrette und frischen Kräutern.

Crunchy salad with iceberg lettuce, rocket, cherry tomatoes, sprouts, roasted peanuts, sesame, olive oil and shiso purple with homemade chilli-lime-vinaigrette and fresh herbs.

A. gebratenem Tofu ^M 9,90

Fried tofu

B. gegrilltem Hähnchenbrustfilet 10,90

grilled chicken breast fillet

C. gegrill. Streifen v. Rinderhüftsteak 11,90

grilled. stripes v. Beef rump steak

D. gegrilltem Entenbrustfilet 13,90

grilled duck breast fillet

E. gegrillten Garnelen ^C 13,90

grilled prawns

F. gegrilltem Lachsfilet ^B 13,90

grilled salmon fillet

G. gegrilltem Thunfischfilet ^B 14,90

Grilled tuna fillet

Grosse Nudelsuppe

NOODLE SOUP

30. Phở / Reisbandnudelsuppe

Vietnamesisches Nationalgericht, gekocht mit sehr aufwendigem Fond und einer Gewürzmischung aus Zimt, Sternanis und Kardamom. Verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander.

Vietnamese national dish, cooked with very rich broth and a spice mixture of cinnamon, star anise and cardamom. Refined with spring onions and coriander.



- | | | |
|--|--|-------|
| A. Vegetarisch mit Tofu | <i>Vegetarian with tofu</i> | 10,90 |
| B. Hühnerbrustfilet | <i>Chicken breast fillet</i> | 11,90 |
| C. geschmorten Rindfleischstreifen | <i>Braised beef strips</i> | 12,90 |
| D. 200 gr. gegrilltem argentinischem Entrecote Rinderfilet | <i>200 gr. grilled argentinian entrecote beef fillet</i> | 16,90 |

31. Glasnudelsuppe ^c 12,90

Aromatischer Fond, gekocht mit Hühnerbrühe, Zitronengras, Ingwer und Limettenblättern. Dazu feine Hühnerbrustfilet-Streifen, Garnelen, Frühlingszwiebeln, Koriander und verfeinert mit Röstzwiebeln.

Aromatic stock, cooked with chicken broth, lemongrass, ginger and lime leaves. Served with fine strips of chicken breast fillet, prawns, spring onions and coriander, refined with roasted onions



Hauptgerichte

MAIN DISH

Durch die besonderen Eigenschaften der Form des Wok bleibt die Kochzeit kurz.
Dadurch sind die Gemüse knackig und die Vitamine gut erhalten.
Wok-Gerichte sind auch sehr fettarm.

35. Pad Thai (Thailand) ^{A,C,H}

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Sojasprossen, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Austernsauce und Kurkuma. Verfeinert mit Koriander, Thai-Basilikum, Limettensaft, Röstzwiebeln und Erdnüssen.

*Fried flat rice noodles with egg, bean sprouts, garlic, spring onions, oyster sauce and turmeric.
Refined with coriander, basil, lime juice, roasted onions and peanuts.*

- | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|-------|
| A. gebratenem Tofu ^M | <i>Fried tofu</i> | 11,90 |
| B. gegrilltem Hühnchenbrustfilet | <i>Grilled chicken breast fillet</i> | 12,90 |
| C. gegrillten Rindfleischstreifen | <i>Grilled beef strips</i> | 14,90 |
| D. gegrilltem Entenbrustfilet | <i>Grilled duck breast fillet</i> | 15,90 |
| E. gegrillten Garnelen ^C | <i>Grilled prawns</i> | 15,90 |



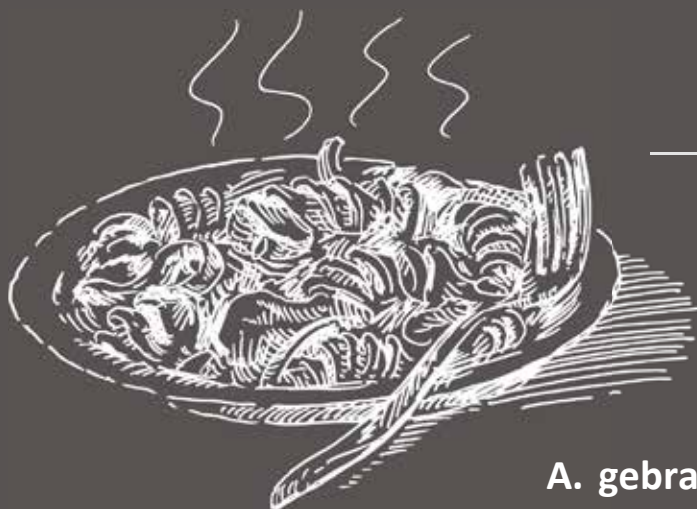
40. Gerichte mit Erdnuss-Kokos-Sauce ^H (Indonesien)

Hausgemachte Erdnuss-Kokos-Soße aus gerösteten Erdnüssen, Kokosmilch und dazu einen Kräutersalat.

Homemade peanut coconut sauce made of roasted peanuts, coconut milk and served with a herb salad.



- | | | |
|---|--|-------|
| A. gebratenem Tofu ^M | <i>Fried tofu</i> | 10,90 |
| B. gegrilltem Hühnchenbrustfilet | <i>grilled chicken breast fillet</i> | 12,90 |
| C. gegrilltem Streifen v. Rinderhüftsteak | <i>grilled strips v. Beef rump steak</i> | 13,90 |
| D. gegrilltem Entenbrustfilet | <i>grilled duck breast fillet</i> | 14,90 |
| E. gegrillten Garnelen ^C | <i>grilled prawns</i> | 14,90 |
| F. gegrilltem Lachsfilet ^B | <i>grilled salmon fillet</i> | 15,90 |
| G. gegrilltem Thunfischfilet ^B | <i>grilled tuna fillet</i> | 16,90 |



41. Gerichte mit Mangosauce

Die Soße wird aus frischem Mango und indischen Mangopüree zubereitet. Gekocht mit Paprika, Champignons, Rote Zwiebeln und Frühlingszwiebeln.

The sauce is made from fresh mango and indian mango puree. Cooked with bellpeppers, mushrooms, red onions and green onions.

- | | | |
|---|--|-------|
| A. gebratenem Tofu ^M | <i>Fried tofu</i> | 10,90 |
| B. gegrilltem Hühnchenbrustfilet | <i>grilled chicken breast fillet</i> | 12,90 |
| C. gegrilltem Streifen v. Rinderhüftsteak | <i>grilled strips v. Beef rump steak</i> | 13,90 |
| D. gegrilltem Entenbrustfilet | <i>grilled duck breast fillet</i> | 14,90 |
| E. gegrillten Garnelen ^C | <i>Grilled prawns</i> | 14,90 |
| F. gegrilltem Lachsfilet ^B | <i>grilled salmon fillet</i> | 15,90 |
| G. gegrilltem Thunfischfilet ^B | <i>grilled tuna fillet</i> | 16,90 |

42. Rotes Curry (Thailand) Pikant

Hausgemachtes rotes Curry aus frischem Galgant, Ingwer, Zitronengras, Limettenblättern, Kokosmilch und Kurkuma. Im Tontopf gegart mit Paprika, frischer Ananas, Champignons und verfeinert mit Thai-Basilikum.

Freshly homemade red curry made with fresh galangal, ginger, lemongrass, lime leaves, coconut milk and turmeric.

Cooked in clay pot with bell peppers, fresh pineapple, mushrooms and refined with thai basil.

- | | | |
|---|--|-------|
| A. gebratenem Tofu ^M | <i>Fried tofu</i> | 10,90 |
| B. gegrilltem Hühnchenbrustfilet | <i>grilled chicken breast fillet</i> | 12,90 |
| C. gegrilltem Streifen v. Rinderhüftsteak | <i>grilled strips v. Beef rump steak</i> | 13,90 |
| D. gegrilltem Entenbrustfilet | <i>grilled duck breast fillet</i> | 14,90 |
| E. gegrillten Garnelen ^C | <i>Grilled prawns</i> | 14,90 |
| F. gegrilltem Lachsfilet ^B | <i>grilled salmon fillet</i> | 15,90 |
| G. gegrilltem Thunfischfilet ^B | <i>grilled tuna fillet</i> | 16,90 |

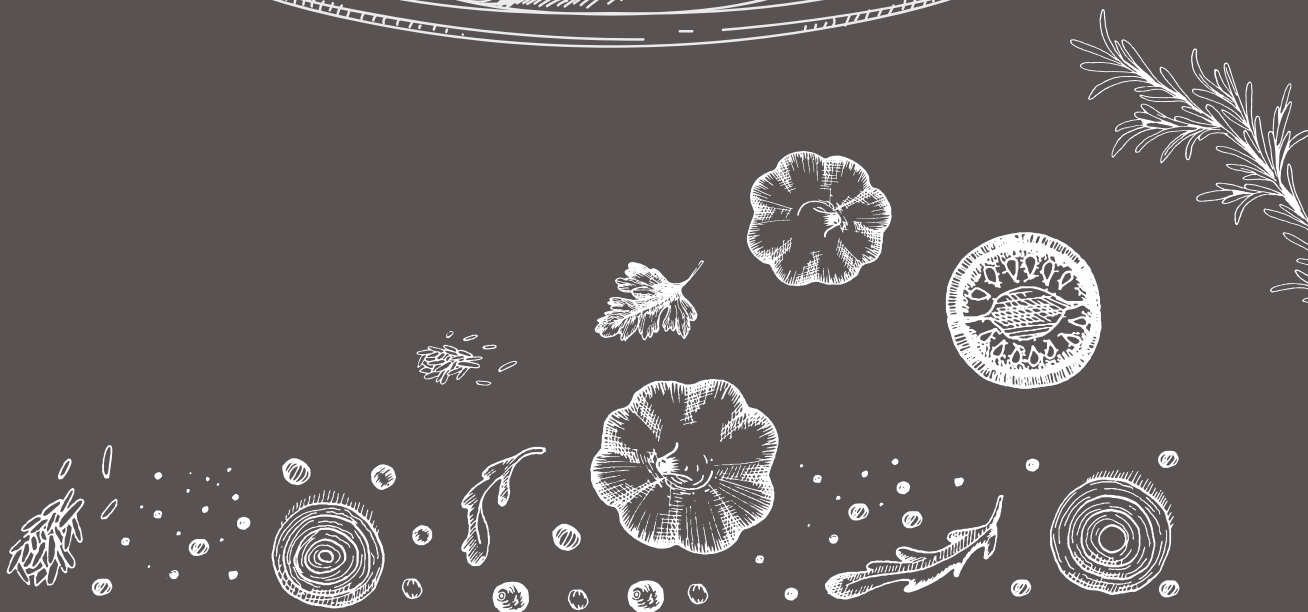
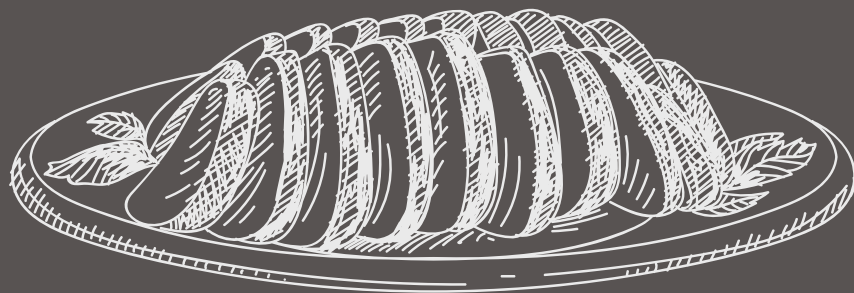


43. Kürbis Curry

Würziges Thai Curry gekocht mit frischem Kürbis, Ingwer, verfeinert mit Kokosmilch und Thai-Basilikum.

Flavorful thai curry cooked with fresh pumpkin, ginger, refined with coconut milk and thai basil.

- | | | |
|---|--|-------|
| A. gebratenem Tofu ^M | <i>fried tofu</i> | 10,90 |
| B. gegrilltem Hähnchenbrustfilet | <i>grilled chicken breast fillet</i> | 12,90 |
| C. gegrilltem Streifen v. Rinderhüftsteak | <i>grilled strips v. Beef rump steak</i> | 13,90 |
| D. gegrilltem Entenbrustfilet | <i>grilled duck breast fillet</i> | 14,90 |
| E. gegrillten Garnelen ^C | <i>grilled prawns</i> | 14,90 |
| F. gegrilltem Lachsfilet ^B | <i>grilled salmon fillet</i> | 15,90 |
| G. gegrilltem Thunfischfilet ^B | <i>grilled tuna fillet</i> | 16,90 |





44. Udon Curry (Pikant)

Frisches hausgemachtes Curry, gekocht mit Pak Choi, Möhren, Chinakohl, Sojasprossen und verfeinert mit Kokosmilch und Thai-Basilikum.

Fresh homemade curry, cooked with pak choi, carrots, cabbage, bean sprouts, refined with coconut milk and thai basil.

A. gebratenem Tofu ^M	<i>fried tofu</i>	10,90
B. gegrilltem Hähnchenbrustfilet	<i>grilled chicken breast fillet</i>	12,90
C. gegrilltem Streifen v. Rinderhüftsteak	<i>grilled strips v. Beef rump steak</i>	13,90
D. gegrilltem Entenbrustfilet	<i>grilled duck breast fillet</i>	14,90
E. gegrillten Garnelen ^C	<i>grilled prawns</i>	14,90
F. gegrilltem Lachsfilet ^B	<i>grilled salmon fillet</i>	15,90
G. gegrilltem Thunfischfilet ^B	<i>grilled tuna fillet</i>	16,90

45. Udon Yaki

Gebratene Udonudeln mit Pak Choi, Möhren, Sojasprossen, Chinakohl und einer Spezial-Soulmate-Soße.

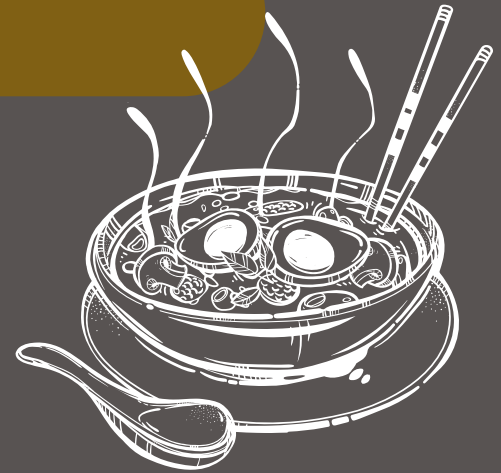
Fried udon noodles with pak choi, carrots, bean sprouts, chinese cabbage and a special soulmate sauce.

A. gebratenem Tofu ^M	<i>fried tofu</i>	10,90
B. gegrilltem Hähnchenbrustfilet	<i>grilled chicken breast fillet</i>	12,90
C. gegrilltem Streifen v. Rinderhüftsteak	<i>grilled strips v. Beef rump steak</i>	13,90
D. gegrilltem Entenbrustfilet	<i>grilled duck breast fillet</i>	14,90
E. gegrillten Garnelen ^C	<i>grilled prawns</i>	14,90
F. gegrilltem Lachsfilet ^B	<i>grilled salmon fillet</i>	15,90
G. gegrilltem Thunfischfilet ^B	<i>grilled tuna fillet</i>	16,90



Reisnudel Gerichte

RICE NOODLE DISHES



46. Bún Hanoi

Reisnudeln mit Sprossen-Wildkräuter-Salat und Chilli-Ingwer-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Sesam.

Rice noodles with sprouts-wild herbs salad an chili-ginger-lime vinaigrette, refined with roasted peanuts and sesame.

- | | | |
|---|--|-------|
| A. gebratenem Tofu ^M | <i>fried tofu</i> | 10,90 |
| B. gegrilltem Hähnchenbrustfilet | <i>grilled chicken breast fillet</i> | 12,90 |
| C. gegrilltem Streifen v. Rinderhüftsteak | <i>grilled strips v. Beef rump steak</i> | 13,90 |
| D. gegrilltem Entenbrustfilet | <i>grilled duck breast fillet</i> | 14,90 |
| E. gegrillten Garnelen ^C | <i>grilled prawns</i> | 14,90 |
| F. gegrilltem Lachsfilet ^B | <i>grilled salmon fillet</i> | 15,90 |
| G. gegrilltem Thunfischfilet ^B | <i>grilled tuna fillet</i> | 16,90 |

47. Phở Cari Saigon

Cremige Kokos-Currysoße auf vietnamesische Reisbandnudeln serviert mit Wildkräuter-Salat, gerösteten Erdnüssen und Sesam.

Creamy coconut curry sauce served on vietnamese rice noodles served with wild herb salad, roasted peanuts and sesame seeds.

- | | | |
|---|--|-------|
| A. gebratenem Tofu ^M | <i>fried tofu</i> | 10,90 |
| B. gegrilltem Hähnchenbrustfilet | <i>grilled chicken breast fillet</i> | 12,90 |
| C. gegrilltem Streifen v. Rinderhüftsteak | <i>grilled strips v. Beef rump steak</i> | 13,90 |
| D. gegrilltem Entenbrustfilet | <i>grilled duck breast fillet</i> | 14,90 |
| E. gegrillten Garnelen ^C | <i>grilled prawns</i> | 14,90 |
| F. gegrilltem Lachsfilet ^B | <i>grilled salmon fillet</i> | 15,90 |
| G. gegrilltem Thunfischfilet ^B | <i>grilled tuna fillet</i> | 16,90 |

Grillgerichte

GRILLED DISHES

Erleben Sie die vietnamesische Grillkultur mit ihren populären Gerichten.

Beilage: Jasmin-Reis (Kartoffel-Pommes, auf Wunsch) und wahlweise mit:

A. Salat der Saison mit leichtem Limetten-Dressing

B. gegrilltem Gemüse der Saison mit hausgemachter Asia-BBQ-Sauce

Fleischportion ca. 200g Rohgewicht

Side dish: jasmine rice (potato fries, on request) and optionally with:

A. Seasonal salad with light lime dressing.

B. grilled seasonal vegetables and homemade Asian BBQ sauce

Meat portion approx. 200g raw weight



50. Bò lúc lắc

18,90

Rindfleisch (Hüftsteak) in groben Würfeln, gegrillt mit Szechuan-Pfeffer, Peperoni, Paprika, roten Zwiebeln und Thai-Basilikum.

Beef (sirloin steak) in large cubes, grilled with sichuan pepper, hot pepper, bellpeper, red onion and thai basil.



51. Cá hồi nướng riêng sả^B 16,90

Lachsfilet gegrillt mit einer Paste aus Ingwer, Zitronengras, Galgant, verfeinert mit Limetten-Austernsauce und Koriander.

Salmon fillet grilled with paste of ginger, lemongrass, galangal, refined with lime oyster sauce and coriander.

52. Tôm nướng bơ^C 17,90

Großgarnelen gegrillt mit hausgemachte asiatischer Kräuterbutter und Knoblauch.

King prawns grilled with homemade asian herb butter and garlic.



53. Steak Teller 19,50

Rindfleisch (Hüftsteak) gegrillt mit grünem Pfeffer, Asia-Kräutermix und gegrilltem Gemüse der Saison. Serviert mit Jasminreis und einer Spezial-Soße.

Grilled beef (sirloin steak) with green pepper, asian herb mix and grilled seasonal vegetables. Served with jasmine rice and a special sauce.

54. Kombi Grillteller ^C 21,50



Garnelen, Rindfleisch, Hähnchenbrustfilet gegrillt mit hausgemachter asiatischen Kräuterbutter, Knoblauch, Kräutersalat und serviert mit Jasminreis.

Prawns, beef, chicken breast fillet with homemade asian herb butter, garlic, herb salad served with jasmine rice.

55. Entenbrustfilet ^M 17,90

Knusprige Ente auf gegrilltem Gemüse der Saison, Soja-Balsamico und serviert mit Jasminreis.

Crispy duck on grilled seasonal vegetables, soy balsamic and served with jasmine rice.

56. Teri Salmon ^{B,M} 18,90

Gegrillter Lachsfilet mit gegrilltes Gemüse der Saison und serviert mit Reis und Teriyakisoße.

Grilled salmon fillet with grilled seasonal vegetables, served with rice and teriyaki sauce.

57. Tuna Steak ^B 19,90

Gegrillter Thunfisch mit gegrilltem Gemüse der Saison, serviert mit Reis.

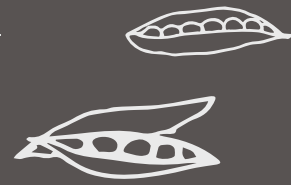
Grilled tuna with grilled vegetables the Season, served with rice.



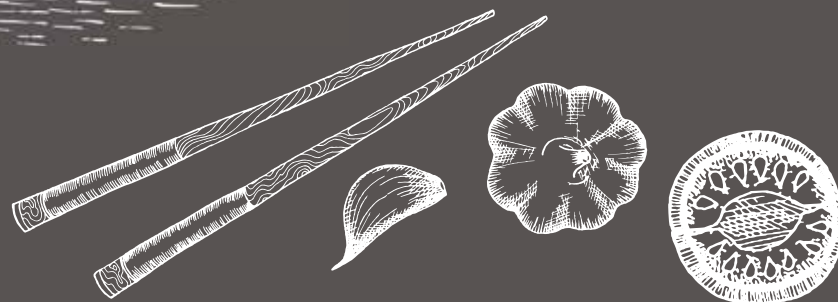
60. Soulmate Special Bowl

Hausgemachte Bowl aus Kräutersalat, Seetangsalat, Edamame, Gurke, gebackene Avocado, Reis und dazu ein Honigsenf-Soja-Dressing.

Homemade bowl consists herb salad, seaweed salad, edamame, cucumber, baked avocado, rice and a honey mustard soy dressing.



- | | | |
|--|--|--------------|
| A. gebratenem Tofu ^M | <i>fried tofu</i> | 10,90 |
| B. gegrilltem Hühnchenbrustfilet | <i>grilled chicken breast fillet</i> | 12,90 |
| C. gegrilltem Streifen v. Rinderhüftsteak | <i>grilled strips v. Beef rump steak</i> | 13,90 |
| D. gegrilltem Entenbrustfilet | <i>grilled duck breast fillet</i> | 14,90 |
| E. gegrillten Garnelen ^C | <i>grilled prawns</i> | 14,90 |
| F. gegrilltem Lachsfilet ^B | <i>grilled salmon fillet</i> | 15,90 |
| G. gegrilltem Thunfischfilet ^B | <i>grilled tuna fillet</i> | 16,90 |



Pommes frites mit

- | | | |
|-----|--------------------------------|------|
| K1. | hausgemachten Chicken-Crispies | 6,50 |
| K2. | hausgemachten Hühnerspießen | 6,50 |

Bratreis mit Eiern

- | | | |
|-----|--------------------------------|------|
| K3. | hausgemachten Chicken-Crispies | 6,50 |
| K4. | hausgemachten Hühnerspießen | 6,50 |

- | | | |
|-----|--------|------|
| K5. | Phở Gà | 6,50 |
|-----|--------|------|
-

Reisbandnudeln Hühnersuppe nach Hanoi Art



Dessert

D1. Chuối Chiên 4,50

Knusprige gebackene Banane,
serviert mit Honig und Zimt.

D2. Dứa Chiên 4,50

Knusprige gebackene Ananas,
serviert mit Honig und Zimt

D3. Dứa Nướng 4,50

gegrillte Ananas mit Rohrzucker

D5. Bánh Rán ^F 3,50

Heiß, gebackene Sesambällchen
(gefüllt mit japanischer roter
Bohnenpaste in Reismehl-Sesamteig)

D6. Mochi 4,50

Traditionelle japanische Reiskuchen

und mit Matcha-Eis dazu 5,50



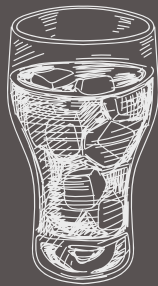
Getränke- Drinks



Softdrinks

SOFTDRINKS

	Fl. 0,25 l	Fl. 0,75l
300. Apollinaris Classic	2,30	5,30
301. Apollinaris Selection	2,30	5,30
	Glas 0,2l	Glas 0,4l
302. Cola ^{1,4}	2,30	3,60
303. Cola light ^{1,6,7}	2,30	3,60
304. Fanta ^{3,4}	2,30	3,60
305. Sprite	2,30	3,60
306. Ginger Beer	2,60	3,90
307. Ginger Ale ^{2,4}	2,60	3,90
308. Tonic Water ⁷	2,60	3,90



FRUCHTSÄFTE

Alle unsere Säfte sind auch als Schorle erhältlich

	Glas 0,2l	Glas 0,4l
209. Ananassaft	2,80	4,20
310. Orangensaft	2,80	4,20
311. Apfelsaft	2,80	4,20
312. Maracuja-Fruchtsaftnektar	2,80	4,20
313. Kirsche - Fruchtsaftnektar	2,80	4,20
314. Banane - Fruchtsaftnektar	2,80	4,20
315. Ananas - Fruchtsaftnektar	2,80	4,20
316. Lychee - Fruchtsaftgetränk	2,80	4,20
317. Cranberry - Fruchtsaftgetränk	2,80	4,20
318. Mango - Fruchtsaftgetränk	2,80	4,20
319. Aloe Vera - Fruchtsaftgetränk	2,80	4,20



Tee · Tea

VIETNAMESISCHE TEE SPEZIALITÄTEN

VIETNAMESE TEA SPECIALTIES

Eine köstliche Teereise durch Vietnam.

A delicious tea journey through Vietnam.

-
- | | | |
|------|--|------|
| 320. | Tra Nhai - Jasmin Tee - <i>jasmine tea</i>
aus besonders fein geschnittenen Blättern.
<i>made from finely chopped jasmine leaves.</i> | 3,20 |
| 321. | Tra Xanh - Grüner Tee - <i>green tea</i>
mild, feinfruchtig und ausgeglichen.
<i>mild, fruity and balanced green tea.</i> | 3,20 |
| 322. | Tra Bac Ha
frischer Pfefferminztee - <i>peppermint tea</i> ,
mit Ingwer erfrischendem Geschmack.
<i>fresh peppermint tea with ginger refreshing taste.</i> | 3,50 |
| 323. | Tra Gung - Ingwertee - <i>ginger tea</i>
frischer Ingwer mit Honig - <i>fresh ginger with honey.</i> | 3,50 |
| 324. | Tra Tao Que - Apfel Zimt Tee - <i>Apple Tea</i>
Frischer Apfel, grüner Tee, Zimt und Honig
<i>fresh Apple, green tea, cinnamon and hone</i> | 3,60 |
| 325. | Tra Thao Moc - Kräuter Tee - <i>Herbal Tea</i>
Frische Pfefferminze, Zitronengras, Limette, Ingwer,
Zimtstange und Honig
<i>fresh peppermint, lemongras, lime, ginger, cinnamon.</i> | 3,60 |



Kaffee

KAFFEESPEZIALITÄTEN

COFFEE SPECIALTIES

326. Ca Phe Sua² 3,50

Vietnamesischer Kaffee

Kräftiger Kaffee mit einem Schuss Kondensmilch.

Strong coffee with a measure of condensed milk.

327. Ca Phe Sua Da² 3,90

Vietnamesischer Kaffee auf Eis

Kaffee auf Eis mit einem Schuss Kondensmilch.

Vietnamese coffee served over ice

Coffee served on ice with a measure of condensed milk.

328. Espresso 2,50

Kräftig, dunkel gerösteter Kaffee.

Strong, dark roasted coffee.

329. Kaffee 2,90

Der klassische schwarze Kaffee.

The classic coffee.



Homemade Drinks

VIETNAMESISCHE KALTE GETRÄNKE VIETNAMESE COOL DRINKS

		0,3l	
332. Nuoc Chanh Da		3,90	
Kühle Eislimonade mit frisch gepressten Limetten <i>fresh lemonade with fresh squeezed limes</i>			
333. Rum Chanh Da		4,90	
frische Eislimonade mit Limetten und Rum <i>fresh lemonade with limes and rum</i>			
334. Tra Cam Chanh Da		4,60	
Frische Eislimonade mit Limetten, Orange und Zimt <i>fresh lemonade with lime, orange and cinnamon</i>			
335. Nuoc Dau Tay Da		4,90	
frische Erdbeere, frische limetten mit Eis und soda <i>fresh strawberry, fresh lime with ice and soda</i>			
336. Nuoc Cam Ep		5,90	
frischer Orangensaft. <i>Fresh orange juice</i>			

BIERE - BEERS

337. Radeberger vom Fass ^D	0,3l	3,20	0,5l	4,80
339. Schöfferhofer Weizen ^D	Fl. 0,5l			4,60
340. Schöfferhofer Dunkel ^D	Fl. 0,5l			4,60
341. Schöfferhofer Alkoholfrei ^{D,5}	Fl. 0,5l			4,60
343. Saigon Bier ^D	Fl. 0,33l			3,50
344. Asahi Beer Japan ^D	Fl. 0,33l			3,50



Lassi · Shake

0,3l

345. Mango Lassi

Mango, Kokosmilch
mango, coconut milk

4,50

346. Bananen Lassi

frische Bananen und Kokosmilch
fresh bananas and coconut milk

4,50

347. Erdbeer Lassi

frische Erdbeeren, Kokosmilch
fresh strawberries, coconut milk

4,50

348. Ananas-Minze Shake

frische Minze, Ananas mit Ananassaft
fresh mint with pineapple juice

4,50

349. Minze Lassi

frische Ananas, Minze und Sojamilch
fresh pineapple, mint and soy milk

4,50

350. Koriander Limo

Orangen, frischer Koriander, Ingwer,
Ingwersirup, Limettensaft mit Ginger Ale
*orange, fresh coriander, ginger sirup,
lime juice, ginger ale*

4,60

351. Elderflower Refresher

Holunderblütenlimonade
mit Minze, Limetten, Sprite
elderflower limo with mint, limes, sprite

4,60

352. Lychee Limo

Lychee Limonade mit Limetten, Lycheesaft und Sprite
lychee limo with lime, lychee juice and sprit

4,60



Cocktails

- | | | |
|------|--|------|
| 353. | MOSCOW MULE ^{2,3,7,8}
Wodka, Ginger Beer, Limettensirup, Gurke, Minze
<i>vodka, gingerbeer, lime syrup, cucumber, mint</i> | 7,50 |
| 354. | MOJITO ²
Havana Club, Limetten, Minze, Rohrzucker, Tonic
<i>havana club, lime, mint, cane sugar, tonic</i> | 7,50 |
| 355. | BLUE OCEAN ^{1,6}
Wodka, Minze, Limetten, Blue Curacao, Soda
<i>vodka, mint, lime, blue curacao, soda</i> | 7,50 |
| 356. | PINA COLADA ¹
Havana Club, Kokosnusssirup, Ananassaft, Limetten, Sahne
<i>havana club, coconut syrup, pineapple juice, lime, cream</i> | 7,90 |
| 357. | MAITAI CLASSIC ¹
Havana, Pampero, Limetten, Orangen, Ananas
<i>havana, pampero, lime, oranges, pineapples</i> | 7,90 |
| 358. | LYCHEE MARTINI
Wodka, Lycheesaft, Apfelsaft, Limette
<i>vodka, lychee juice, apple juice, lime</i> | 7,50 |
| 359. | BLUEBEERY MOJITO
Havana Club, Blaubeere, Rohrzucker, Minze, Soda
<i>havana club, blueberry, cane sugar, mint, soda</i> | 7,50 |
| 360. | SEA LAKE ¹
White Rum, Blue Curacao, Limette, Soda, Sprite
<i>white rum, blue curacao, lime, soda, sprite</i> | 6,90 |
| 361. | APEROL SPRITZ ¹
Sekt auf Eis, Aperol, Orange, Soda
<i>prosecco on ice, aperol, orange, soda</i> | 6,50 |
| 362. | HUGO ¹
Sekt, Minzblätter, Holunderblütensirup, Soda, Limetten
<i>prosecco, fresh mint, elderflower syrup, lime</i> | 6,50 |
| 363. | HAWAII BLUE SKY
Havana, Blue Curacao,
Kokosmilch, Kokoswasser
<i>havana, blue curacao,
 coconut milk, coconut water</i> | 7,50 |
| 364. | WHISKY SOUR ⁷
Limetten, Zuckersirup, Whisky,
<i>lime, sugar syrup, whisky</i> | 6,50 |
| 365. | Gin Tonic
Gin, Limetten, Tonic
<i>gin, lime, tonic water</i> | 7,50 |



Alkoholfrei Cocktails

- 370. LYCHEE SOULMATE¹** 6,50
 Frische Lychee, Grüntee, Rohrzucker, Grenadine Sirup
fresh lychee, green tea, cane sugar, grenadine syrup
- 371. SUN SET¹** 6,50
 Grenadine, Lychee, Mangosaft, Soda, Erdbeer Sirup
grenadine, lychee, mango juice, soda, strawberry syrup
- 372. ICE TEE MIX¹** 6,50
 Mango sirup, Limette, Minze, Grüntee, Ginger Ale
mango syrup, lime, mint, greentea, ginger ale
- 373. RED SOMMER^{1,3}** 6,50
 Erdbeersirup, Limetten, Fanta, Cocossirup, Cranberry
strawberry syrup, lime, fanta, coconut syrup, cranberry
- 374. IPANEMA^{1,3}** 6,50
 Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Maracujasaft
lime, cane sugar, ginger ale, passionfruit juice

COGNAC, SPIRITUOSEN & MEHR

- | | | |
|---|------|-------------|
| 380. Remy Martin V.S.O.P. | 2 cl | 3,60 |
| 381. Hennessy V.S | 2 cl | 3,60 |
| 382. Chivas Regal 12 Years¹ | 2 cl | 3,60 |
| 383. Chivas Regal 18 Years¹ | 2 cl | 5,50 |
| 384. Jim Beam White Label | 2 cl | 3,30 |
| 385. Johnnie Walker Red Label | 2 cl | 3,30 |
| 386. Johnnie Walker Black Label | 2 cl | 3,60 |
| 387. Baileys^{1,2,G} | 2 cl | 3,20 |
| 388. Tequila Sierra Silver | 2 cl | 2,40 |
| 389. Amaretto | 2 cl | 2,40 |
| 390. Martini Bianco | 2 cl | 2,40 |



WODKA

- | | | |
|-----------------------|------|-------------|
| 395. Absolut | 4 cl | 4,90 |
| 396. Nep Moi | 4 cl | 4,50 |
| Reisschnaps (Vietnam) | | |

Wein • Wine

WEISSWEINE - WHITE WINE		Gl. 0,2L	Fl. 1 L
400.	Rieslingⁱ Himmeroder Hof, Deutschland <i>(Trocken / Dry)</i> Fruchtig, frisch am Gaumen, feintönig, feine Säure	4,90	22,90
401.	Chardonnay Venetoⁱ Villa Rocca, Italien <i>(Trocken / Dry)</i> Trocken, mild, feine Würze, Anklänge an gelbes Steinobst	4,90	22,90
402.	Grauer Burgunderⁱ Deutschland, Pfalz <i>(Trocken / Dry)</i> Am Gaumen saftig, fruchtig, zarte Bitternoten	4,90	22,90
ROTWEIN - RED WINE		Gl. 0,2L	Fl. 1 L
404.	Merlot delle Venetoⁱ Endrizzi, Italien <i>(Trocken / Dry)</i> Fruchtig, weich, zarte Pflaumenwürze, mundfüllend und gut eingebundene Säure	4,90	22,90
405.	Pinot Noirⁱ Spätburgunder, Deutschland, Baden <i>(Trocken / Dry)</i> Trocken, leicht, elegant, Waldbeer- und feine Kräuternoten	4,90	22,90
406.	Tempranilloⁱ, Campo Viejo, Spanien, DOC Rioja <i>(Trocken / Dry)</i> Trocken, saftig, beerig, zarte Vanillearomen	4,90	22,90
407.	Weinschorle / wine Spritzerⁱ	4,50	
408.	Sekt / sparkling wine	3,60	19,00

Wein • Wine

ROSÉ:

Gl. 0,2L Fl. 1 L

409. Rose d'Anjou Poussau Languedoc La Clotiereⁱ 5,50 24,90
Sanft und frisch, angenehm blumig und fruchtig

410. Moët & Chandon Brut Impérial Champagnerⁱ 79,00
Champagner ist ein Getränk für den Besonderen Moment.



Zusatzstoffe: 1 Farbstoffen, 2 Konservierungsstoffen, 3 Antioxidationsmittel, 4 Chininhaltig,
5 enthält eine Phenylalaninquelle, 6 Süßstoffen, 7 Koffeinhaltig,

Mögliche allergene Stoffe:

A. Eil/ egg, B. Fisch/ fish, C. Schalentiere/ Shellfish, D. Milch/ milk, E. Sellerie,
F. Sesam/ sesame, G. Sulfit/ sulfite, H. Erdnüsse / peanuts Gluten/gluten, J. Lupine/ lupine,
K. Schalenfrüchte, L. Senf/ mustard, M. Soja/ soy, N. Weichtiere/ univalve