

# Mittagsmenü

Von Montag, Donnerstag, Freitag zwischen 11:30 und 15:30 Uhr  
Feiertage ausgenommen

Für unsere geschätzten Gäste servieren wir zu jedem  
Mittagsmenü - Nudelgerichte ausgeschlossen- Duftreis und eine herzhafte  
Suppe

1. Rotes, feuriges Gemüsecurry, verfeinert mit cremiger Avocado  
- mit Tofu (scharf) 7,20 €  
- mit Hähnchenfleisch a, d, g 7,90 €
2. Goldbraun gebackener Tofu mit Gemüse a, d, f, o 7,20 €
3. Eiernudeln gebraten mit einem bunten Gemüsegemisch 6,90 €  
- alternativ auch mit Hähnchenfleisch a, c, d, e, f, o 7,90 €
4. Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch und Gemüse a, c, d, f, o 7,90 €
5. Süßsaure Köstlichkeiten aus Hähnchenfleisch & Ananas a, d, 3, 9 7,90 €
6. Knusprig gebackenes Hähnchenfilet auf cremiger Erdnusssoße mit  
Zucchini, Pilzen, Karotten 7,90 €  
- alternativ mit Schweinefleisch 7,90 €  
- alternativ mit Rindfleisch a, d, e, g 9,90 €
7. In Honig karamellisiertes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika,  
Karotten, Basilikum, Sesam und Zitronengras (scharf) 7,90 €  
- alternativ mit Schweinefleisch a, d, i 7,90 €
8. Hähnchenfleisch mit einer herzhaften Ingwer-Knoblauch-Soße, dazu  
Saisongemüse 7,90 €  
- alternativ mit Rindfleisch a, d, 9,90 €
9. Rindfleisch kombiniert mit Paprika, Zitronengras, frischen Kräutern und  
Sesam a, d, i 9,90 €
10. Saftige Ente auf Saisongemüse wahlweise in rotem, feurigem  
Currybad, in süßsaurer Soße oder Sesamsoße a, d, f, g, i, o, 3, 9 9,90 €
11. Gedämpftes Fischfilet mit einer frischen Gemüsebeilage asiatischer Art  
und Koriander a, d, f, i, o 10,90 €
12. Gebackenes Fischfilet auf einem Gemüse-Knoblauch-Ingwer-  
Zitronengrasbett a, d, f, o, 3, 9 10,90 €
13. Tintenfisch und Krabben in pikanter Chilisoße mit Maiskölbchen,  
Sprossen, Paprika und Zwiebeln (scharf) a, d, f, o 13,90 €

Für diese Gerichte verwenden wir KEIN GLUTAMAT

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich BITTE an unsere Mitarbeiter

## Vorspeisen

### Starter

18. **Canh Rau Xanh:** Spinatsuppe vietnamesischer Art <sup>a, d</sup>  
Spinach soup 4,90 €
19. **Canh Hu Hoa :** Bittermelonensuppe mit einer Hähnchen-  
Morchel-Glasnudelinfüllung <sup>a, d</sup>  
Soup with bittermelon, filled with chicken, morels and glassnoodles 6,50 €
20. **Canh Mien:** Gemüsesuppe mit Glasnudeln und  
Ingwerwürze <sup>a, d, f</sup>  
Vegetable soup with glassnoodles and ginger 4,90 €
21. **Canh Chua Tom:** Traditionelle süß-sauer-scharfe  
Hausmannssuppe mit würzigen Krabben <sup>a, d, f</sup>  
Traditional Sweet-Sour-Hot-Soup with shrimps 5,90 €
22. **Wan-Tan-Suppe:** Herzhafte Hähnchentaschen in delikater  
Brühe an Koriander <sup>a, d, f, i</sup>  
Wan-Tan-Soup with chicken and coriander 4,90 €
23. **Cha Gio:** Original traditionelle, hausgemachte  
Frühlingsrollen, gefüllt mit Hähnchen und Gemüse,  
Glasnudeln und Morcheln (3 Rollen)  
- alternativ 3 Gemüserollen (vegetarisch) <sup>a, c, d, 3, 9</sup>  
Traditional springrolls with chicken or vegetables (3 rolls) 3,50€
24. **Wan-Tan-Chien:** Gebackenes Ensemble aus Spinat und  
Hähnchen umhüllt in einem knusprigen Teigmantel (3  
Taschen) <sup>a, d, 3, 9</sup>  
Baked Wan-Tan with pork and spinach 3,30 €

Diese Gerichte enthalten KEIN GLUTAMAT

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich BITTE an unsere Mitarbeiter

25. **Goi Cuon Tom:** Frische Glücksrollen ohne/mit Krabben

a, d, f, 3, 9

Fresh summerrolls without or without crabs

5,00 €/ 6,00€

26. **Sa Lach Thap Cam:** Wellnesssalat mit exotischen Zutaten der Saison, Glasnudeln

a, d, i, 3, 9

Wellnesssalad with exotic ingredients

6,50 €

27. **Sa Lach Du Du:** Traditioneller Papayasalat mit Krabben

a, d, i, 3, 9

Traditional salad with papaya, shrimps

11,90 €

28. **Sa Lach Mien:** Glasnudelsalat mit Zitronenblättern, Krabben und Tintenfisch

a, b, d, i, o, 3, 9

Salad out of glassnoodles with lemonleaves, crabs and squid

9,90€

29. **Canh Ga:** 5 Knusprig gebackene, süß-sauer-scharfe Hähnchenflügel

a, e, i, 3, 9

Crispy, sweet-sour-hot chickenwings

5,00 €

30. **Ga Dau Phung:** 2 saftige Hähnchen- /Garnelenspieße mit cremiger Erdnussmantel

a, d, e, 3, 9

2 chicken or shrimps spit with peanut-sauce

6,50 €/11,50 €

31. **Banh Xeo:** Vietnamesischer Pfannkuchen mit Kokosmilch, Mungobohnen, Krabben, Putenfleisch, Sojasprossen Zwiebeln und frische Kräuter

a, b, d, f

Vietnamese pancake with coconut milk, mung beans, crabs, turkey, soy beans, onions and fresh herbs

10,50 €

32. **All- In- One- Platte (Für 2 Personen):** Kombination aus Frühlingsrollen, Chicken Wings, Wan-Tan-Taschen, „Banh Bao“\* und einem gemischten Salat

a, c, d, f, g, i, 3, 9

AllIn-One-Plate: Combination of springrolls, chickenwings, baked wan-tan, banh bao and a surprise-salad (for 2 person)

16,90 €

Unsere mit Sternchen „ \* “ markierten Gerichte KÖNNEN geringe Mengen an Glutamat enthalten.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich BITTE an unsere Mitarbeiter

## Gedämpfte Spezialitäten

### Steamed specialties

Unsere gedämpften Häppchen werden mit Hoisinsoße, Chilipaste oder/und einer Soße des Hauses serviert

33. **Banh It Chay:** Klebreisbällchen mit Sojabohnen a, d, 3, 9  
Sticky-rice-balls with whit soybeans 5,90 €
- 33a. **Banh Tet:** In Bananenblätter gerollter Klebreis mit schwarzen Bohnen und Sojabohnen a, d, f  
Stickx rice with black beans and soy beans in bananaleafs 5,50 €
34. **Tau Hu Hap:** Gedämpftes Tofu-Häppchen mit Glasnudeln, Zitronenblatt und Pilzen a, d, f, i, 3, 9  
Steamed tofu with glassnoodles, lemon leave and mushrooms 5,90 €
35. **Sui Mai:** Hähnchen-Krabben-Häppchen mit einer besonderen feinen Würze a, b, d, f, i  
Steamed chicken-crabs-mix 5,90 €
36. **Ha Cao\*:** Maultaschen mit einem feinen Hummerpüree a, b, d, f, i  
Steamed lobsterpuree 5,90 €
37. **Banh Bao\*:** Spezieller, gedämpfter Teig gefüllt mit einem spannenden Spiel aus Schweinefleischvariationen, Ei und den Gewürzen Vietnams a, c, d, g  
Steamed dough with pork, egg und special spices 6,50 €
38. **Banh Bot Lot :** In Bananenblätter eingewickelt, Spezialität aus Hue, Zentralvietnam, Teig aus Tapiokamehl mit einer Schweine-Krabben-Füllung a, b, d  
Warpped in banana leaves, specialty from Hue, Central Vietnam, dough made from tapioca flour with pork-crabs-filling 6,50 €
39. **Banh Cuon:** Traditionelle, gedämpfte Rollen gefüllt mit einer Hähnchen-Morchelmischung und Kokosmilch a, d, f  
Dumpling rolls with chicken and morels 5,90 €
- 39a. **Banh Cuon Tom:** Gedämpfte Rollen mit Krabben & Kokosmilch a, b, d, f  
Dumplingrolls with crabs and coconut milk 6,50 €
40. **Cha Ca:** Gedämpfte Fischpastete mit Wasserkastanien, Zwiebeln, Fennel und Pfefferkörner in Bananenblätter a, b, d, o, 2 6,50 €
41. **Muc Nhoi Thit :** Gegrillte Calamares, gefüllt mit einer Krabben-Hähnchen-Paste dazu cremige Erdnusssoße a, d, e, g, o  
Grilled calamares filled with crabs and chicken, with peanutsauce 12,90 €

Unsere mit Sternchen „ \* “ markierten Gerichte KÖNNEN geringe Mengen an Glutamat enthalten.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

## Hauptgerichte

### Main course

Alle unsere Gerichte – Nudelgerichte ausgenommen- werden mit Reis serviert.

### Für unsere Kleinen

For the small ones

42. **Com Chien:** Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenfleisch

a, c, d, f, i, o

Fried rice with vegetables and chicken

6,90 €

### Für den europäischen Gaumen

European Taste

43. **Mi/Com Xao Ga:** Eiernudeln/-reis mit einem bunten  
Gemüsegemisch mit Hähnchenfleisch a, c, d, f, o

Eggnoodles or rice with vegetables and chicken

10,90 €

44. **Mi Xao Rau:** Eiernudeln mit einem bunten Gemüsegemisch  
(vegetarisch) a, c, d, f, i

Noodles with vegetables and egg (vegetarian)

8,90 €

45. **Bun Xao Rau:** Knackiges Gemüse mit Reismudeln (vegan) a, f, l, o

Ricenoodles with vegetables (vegan)

9,90 €

### Vegetarisches und Veganes

For vegetarians and vegans

46. **Ca Ry Tau Hu:** Scharfes Tofucurry mit Ananas, Avocado und  
Saisongemüse (vegetarisch) a, d, e, g

Tofu with curry with pineapples, avocado and vegetables

10,90 €

47. **Tau Hu Xao Xa:** Tofublöcke gebacken mit Zitronengras, dazu  
Zucchini, Pilze, Sesam und Reismudeln (vegan) a, f, i

Baked Tofu with lemongrass, zucchini, mushrooms sesame, ricenoodles

11,90 €

48. **Rau Xao :** Saisongemüse auf traditionell vietnamesische Art mit  
Sesam, Ingwer, Tofu und frischen Kräutern (vegan) a, f, i

Seasonal vegetable with sesame and fresh herbs

10,90 €

Für diese Gerichte verwenden wir KEIN GLUTAMAT

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich BITTE an unsere Mitarbeiter

## Heo – Schwein

### Pork

49. **Gan Heo Xao:** Schweineleber gebraten mit Pak Choi, Brokkoli, Glasnudeln und Currysoße (scharf) a, d, f, g, o

Pork liver with pak choi, brokkoli, glassnoodles and currysauce (spicy)

10,90 € 50. **Heo Xao Xa Ot :** Schweinefleisch mit einem feurigen, würzigen

Zusammenspiel aus Honig, Paprika, Basilikum, Zitronengras und Knoblauch (scharf) a, d, i, f, o

Pork with honey, paprika, lemongrass, garlic and basil (spicy)

12,90 €

51. **Com Tam Bi :** Bauernreisteller mit einer Eispezialität,

Honigschweinefleisch, eingelegtem Gemüse und Reispulver a, c, d, f, i, o

Riceplate with steamed egg, pork, vegetables and ricepowder

14,90 €

## Ga – Hähnchen

### Chicken

53. **Ga Xao Rau Gung Toi:** Zartes Hähnchenfleisch mit knackigem Gemüse in einer würzigen Ingwer-Knoblauch-Soße a, d, f, i, o

Chicken with seasonal vegetable with ginger-garlic-sauce

11,90 €

54. **Ga Kho Gung:** Geschmortes Hähnchenfleisch mit einer aromatischen Zitronengrassoße und einer leichten Ingwer-Note mit Koriander, Morcheln und Chinakohl a, d, f, o

Chicken in lemongrass-sauce with ginger, coriander, morels and china cabbage

12,90 €

55. **Ga Dau Phung:** Hähnchenfilet in cremiger Erdnusssoße mit Maiskölbchen, Karotten, Blumenkohl und Zwiebeln a, d, e, g

Chicken with peanut-sauce with baby corn, china cabbage, carrots and onions

12,90 €

56. **Ga Ca Ry Cay:** Feuriges Curry aus Kokosmilch, Saisongemüse, Ananas, Avocado und Hähnchen (scharf) a, d, g

Chickencurry with coconut, seasonal vegetables, pineapple and avocado (spicy)

12,90 €

57. **Ga Xao Xa Ot :** Pikant angebratenes Hähnchenfleisch, verfeinert mit Zitronengras, Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln, Honig, Karotten und Paprika (scharf) a, d, i, f, o

Chicken with lemongrass, garlic, basil, onions, carrots, pepper and honey(spicy)

13,90 €

Für diese Gerichte verwenden wir KEIN GLUTAMAT

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich BITTE an unsere Mitarbeiter

## Bo – Rind

### Beef

59. Luoi Bo Xao: Rinderzunge gebraten mit Pak Choi, Brokkoli, Glasnudeln und Currysoße (scharf) a, d, f, g, o

Glasnoodles and beef tongue with pak choi, brokkoli and curry sauce (spicy) 13,50 €

60. Bo Xao Rau Gung Toi: Saftiges Rindfleisch mit frischem Saisongemüse und einer Knoblauch-Ingwer-Würze a, d, f, i, o

Beef with seasonal vegetables, garlic and ginger 14,90 €

61. Bo Ca Ry Cay: Rindfleisch im pikanten Currybad mit Gemüse, Ananas, Avocado (scharf) a, d, e, g

Beefcurry with vegetables and fruits (spicy) 14,90 €

62. Bo Xao Xa Ot : Honigrind scharf gebraten mit Paprika, Karotten, Zwiebeln und frischen Kräutern (scharf) a, d, g, f, o

Beef with honey, peppers, carrots, onions and fresh herbs (spicy) 15,90 €

## Vit- Ente

### Duck

63. Vit Me : Knusprige Ente auf einem Sprossen-Gemüse-Bett in einer herzhaften, würzigen Sesamsoße a, d, f, i, o

Duck with vegetables and sesame 17,90 €

64. Vit Chua Ngot : Knuspriges Entenfilet auf einem süßsauren Zusammenspiel aus Ananas, Tomaten, Ingwer, Sprossen und Gurke a, d, f, 3, 9

Duck in sweetsour sauce and pineapple, tomato, ginger, bean sprouts and cucumber 17,90 €

65. Vit Ca Ry Cay : Knuspriges von der Ente auf rotem, feurigem Curry mit Gemüse, Ananas und Avocado (scharf) a, d, g

Duck in curry sauce with vegetables, pineapple, avocado (spicy) 17,90 €

Diese Gerichte enthalten KEIN GLUTAMAT

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich BITTE an unsere Mitarbeiter

## Do Bien – Meeresfrüchte

### Seafood

70. **Tom Tau Hu** : Garnelen und Tofu mit saisonalem Gemüse und traditionellen Kräutern *a, b, d, f, i, o*  
 Shrimps and tofu with vegetables and traditional herbs 18,90 €
71. **Tom Ca Chua Dua**: Garnelen kombiniert mit einem süß-sauren Gemisch aus Tomaten, Gurken, Ananas und frischen Kräutern *a, b, d, f, 3, 9*  
 Shrimps with tomato, cucumber and pineapple 19,90 €
72. **Tom Ca Ry Cay**: Saftige Garnelen in einem Currybad aus Gemüse, Avocado und Ananas (scharf) 19,90 €  
 Alternativ mit Fischfilet *a, b, d, g* 18,90 €  
 Shrimps 19,90 € or fish 18,90€ with curry, vegetables pineapples and avocado
73. **Tom Muc Xao Cay** : Garnelen und Tintenfisch in einer würzigen Chili-Knoblauch-Soße mit knackigem Gemüse (scharf) *a, b, d, f, o*  
 Shrimps and squid with garlic, peppers and vegetables (spicy) 21,90 €
74. **Ca Hap Gung**: Zartes Lachsfilet gedämpft mit Ingwer mit einem Mantel aus Glasnudeln und Pilzen *a, d, i, f, o*  
 Steamed salmon with ginger, mushrooms and glassnoodles 21,90 €

## Nuoi – Nudelgerichte

### Noodles

79. **Pho Bo**: „New Saigon Pho“ traditionelle Reissnudelsuppe bestehend aus einer würzigen Fleischbrühe, saftigem Rindfleischfilet und knackigen Kräutern *a, d, f*  
 Traditional noodlesoup with beef and herbs 13,50 €
80. **Bun Bo Hue** : Traditionelle Reissnudelsuppe, aus Zentralvietnam, „Hue“, mit einer Fleischbrühe, Zitronengras-Chili-Gewürz und feinem Rindfleisch, serviert mit frischen Kräutern (scharf) *a, d, f*  
 Traditionall noodlesoup from Hue with beef, herbs, leomgras and chili (spicy) 13,50 €
81. **Mi Vit** : Traditionelle Nudelsuppe mit einem Entenfilet *a, c, d, f*  
 Noodlesoup with duck 13,50 €
82. **Bo Bun** : Zartes Honigfleisch auf einem Nest aus Reissnudeln, Frühlingsrollen, Zitronengras und einem Kräuter-Salat-Bouquet (scharf)  
 - mit Honigschwein 13,90 €  
 - mit Honigrind *a, d, f, i, o 3, 9* 15,90 €  
 Honey pork or honeybeef with ricenoodles, springrolls, lemongrass and salad

Diese Gerichte enthalten KEIN GLUTAMAT

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich BITTE an unsere Mitarbeiter



83. **Banh Pho Xao Tom:** Reisbandnudeln mit Garnelen und frischem Gemüse (leicht scharf) a, b, d, f, i, o  
Ricenoodles with shrimps and vegetables (spicy) 18,90 €

84. **Bun Xao Ga:** Reismnudeln gebraten mit saftigem Hähnchenfleisch mit einer Erdnussoße des Hauses und Gemüse a, d, e, f, i  
Ricenoodle with chicken, peanut-sauce and vegetables 12,90 €

## Dac Biet – Spezialitäten

Unsere Spezialitäten werden mit Reispapier und Reismnudeln Verzerzt

Specialities

Served with ricepaper and ricenoodles

90. **Bo La Lot:** In Duftblatt gerolltes Rindfleisch serviert auf Reismnudeln und gemischtem Salat dazu traditionelle vietnamesische Soße a, d, f, i, o, 3, 9  
Traditional beef in wild betel leaf with rice-noodles, salad and sauce 19,90 €

91. **Chao Tom:** Krabben-Hähnchen-Paste gebacken um Zuckerrohr mit Reismnudeln, Kräutern und Reisapier a, b, d, f, i, 3, 9  
Shrimps-turkey-pate on lemongras with ricenoodles, herbs and ricepaper 22,90 €

92. **Ca Chien:** Knusprig gebackene Dorade mit einem Arrangement aus Pilzen, Ingwer, serviert mit Reismnudeln und einem Kräuter-Salatbouquet a, d, f, i, o, 3, 9  
Crispy backed gilthead with mushrooms and ginger, rice -noodles and a bouquet of salad 23,90 €

93. **Thit Thap Cam:** Gemischte Platte aus *Bo La Lot*, *Chao Tom* und *Heo Xao* mit Reismnudeln, Kräutern und Salat a, d, f, i, 9, 3  
Mixed plate out of Bo La Lot, Chao Tom and Heo Xao 25,90 €

94. **Tom Trong Trai Dua:** Garnelen in Kokosnuss mit Reis a, d, f, g, i  
Shrimps in coconut with Rice 26,90 €

95. **Tom Lang Com:** Garnelen gebacken in grünen Pandanblatt-Klebereis-Mantel mit einem Glasnudelsalat a, d, i  
Shrimps in fried green panadanleaf-rice with glass-noodlesalat 32,90 €

Diese Gerichte enthalten KEIN GLUTAMAT

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich BITTE an unsere Mitarbeiter

# Menüs

## Menus

- a. **Kindermenü**  
**Gebackene Wan Tan:** Teigtaschen mit Spinat und Hähnchen  
(Baked wan tan with spinach and chicken) a, d, 3, 9  
**Ga Chien:** Hähnchenfleisch in süß saurer Soße  
(chicken with sweet sour sauce) a, d, 3, 9  
**Chuoï Chien:** Gebackene Banane mit Honig a, i  
(Baked banana with honey) 7,90 €
- b. **Kindermenü**  
**Cha Gio:** Frühlingsrollen (springrolls) a, d, 3, 9  
**Mi Xao Ga:** Gebratene Nudeln mit Eiern, Hähnchen und Karotten  
(Noodles with eggs, chicken and carrots) a, d, f, o  
**Chuoï Chien:** Gebackene Banane mit Honig a, i  
(Baked banana with honey) 7,90 €
- c. **Suppe ( soup)**  
**Ga Xao:** Hähnchen gebraten mit Pak Choi und Zwiebeln ( Chicken with pak choi and onions) a, d, f, l, o  
**Chuoï Chien:** Gebackene Banane mit Honig a, i  
( Baked banana with honey) 14,90 €
- d. **Suppe ( soup)**  
**Tau Hu:** Tofu mit Tomatensoße und Ingwer a, d, f, o  
(tofu with tomato sauce and ginger)  
**Chuoï Chien:** Gebackene Banane mit Honig a, i  
( Baked banana with honey) 14,90 €
- e. **Für 2 Personen**  
**Suppe ( soup)**  
**Vit Ca Ry:** Entenfilet auf feuriger Currysoße, Gemüse, Ananas und Avocado ( Duck with curry, vegetables, pineapples and avocado) a, e, g  
**Ga Xao Sa Ot:** Hähnchen karamellisiert mit Honig mit Zitronengras, Paprika, Karotten (scharf) (chicken with hony, lemongrass, peppers, carrots (spicy) a, d, f, o  
**Chuoï Chien:** Gebackene Banane mit Honig a, i  
( Baked banana with honey) 36,00 €

Diese Gerichte enthalten KEIN GLUTAMAT  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich BITTE an unsere Mitarbeiter

## Etwas Süßes für danach

### Dessert

97. **Chuoï Chien:** Knusprig gebackene Banane auf einem Honig-Sesam-Spiegel a, i  
Baked banana with honey and sesame 3,90 €
98. **Tray Cay Thap Cam:** Exotische Früchte in einer halben Ananas mit Kokosnussmilch  
Exotic fruits in a half pineapple with cocomilk 7,90 €
99. **Xoai:** Mangocreème g, 1, 9  
Sweetsoup 5,90 €
100. **Süße Variation:** Eine Kombination aus Kokosbällchen und Palmkuchen mit Kokossoße a, i, g, 1, 9  
Combination of coconutsweets and palm cake 6,50 €
101. **Banh Chuoï:** Gegrillter Klebreis mit Bananenfüllung dazu Kokos a, g, i, 9  
Grilled sticky rice with banana filling in banana leaves wrapped, with coconut 6,90 €

a. Glutenthaltiges Getreide b. Krebstier,-erzeugnisse c. Eier,-erzeugnisse d. Fisch, -erzeugnisse e. Erdnuss, -erzeugnisse f. Soja, -erzeugnisse g. Milch, -erzeugnisse h. Mandel, Schalenfruchterzeugnisse i. Sesam o. Weichtier, -erzeugnisse

1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe 3) Säuerungsmittel, Antioxidationsmittel 6) Festigungsmittel 8) Feuchthaltemittel 9) Süßungsmittel, Phenylalaninquelle 11) Koffeinhaltig 12) Chininhaltig

Diese Gerichte enthalten KEIN GLUTAMAT

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich BITTE an unsere Mitarbeiter

## Etwas gegen den Durst

### Biere (0,5 l)

110. Sabeco Saigon Export ( 0,355 l)	3,90 €
111. Hacker- Pschorr Münchner Hell	3,90 €
112. Hacker- Pschorr Hefe Weisse	3,90 €
113. Hacker- Pschorr Dunkle Weisse	3,90€
114. Paulaner Hefe-Weißbier Leicht	3,90 €
115. Hacker- Pschorr Münchner Dunkel	3,90 €
116. Fürstenberg Premium Pilsener (0,3 l )	3,60 €
117. Hacker- Pschorr Radler	3,90 €
118. Hacker- Pschorr Russ ´	3,90 €
119. Hacker- Pschorr Münchner Alkoholfrei naturtrübes Helles	3,90 €
120. Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei	3,90 €
121. Hacker- Pschorr Kleines Bier (0,3 l)	3,00 €

### Erfrischendes

	Klein (0,3l)	Groß (0,5l)
125. Spezi <sup>3</sup> <sup>1</sup> / <sub>2</sub> / Fanta <sup>2</sup> / <sub>1</sub> / Sprite <sup>1</sup>	3,00 €	3,70 €
126. Coca Cola <sup>123</sup> / Light <sup>12</sup> <sup>3</sup> / <sub>3</sub> / Zero <sup>123</sup>	3,00 €	3,70 €
127. Bionade Holunder/Orange Ingwer/Kräuter	3,50 €	
128. Mineralwasser	(0,25l) 2,70 €	3,40 €
	Flasche (0,75l) 5,20 €	
129. Stilles Wasser	(0,25l) 2,80 €	3,40 €
	Flasche (0,75l) 5,20 €	

### Fruchtiges

	Schorle (0,3l)	Schorle (0,5l)
130. Apfelnektar	2,90 €	3,70 €
131. Ananasnektar	3,00 €	3,90 €
132. Cranberrynektar	3,00 €	3,90 €
133. Johannisbeernektar	3,00€	3,90 €
134. Litschi-/Guavennektar	3,00€	3,90 €
135. Mangonektar	3,00€	3,90 €
136. Orangennektar	2,90 €	3,70 €
137. Maracujanektar	3,00€	3,90 €
138. Rhabarbernektar	3,00€	3,90 €
139. Alle Schorlen gibt es als Nektar pur in 0,3l (3,20€) und 0,5l (4,70€)		
140. Ganze Kokosnuss		7,90 €

Bitte beachten Sie, dass Getränke, die mit den Nummern „<sup>3</sup>“ markiert sind, Koffein, „<sup>2</sup>“ Farbstoffe und „<sup>1</sup>“ Süßungsmittel enthalten

Spirituosen	2cl	4cl
140. Kao Liang / viet. Reisschnaps	2,80 €	5,20 €
141. Williams Birne	2,80 €	5,20 €
142. Whisky	2,80 €	5,20 €
143. Vodka	2,80 €	5,20 €
144. Jägermeister	2,80 €	5,20 €
145. Pflaumenwein	2,80 €	5,20 €
146. Ouzo	2,80 €	5,20 €

Gerne verwandeln wir Ihre Kurzen (4cl) auch zu Longdrinks. Für einen Aufpreis von 2,80 € erhalten Sie diesen mit einem Saft oder einem Erfrischungsgetränk.

### Spritziges (0,3l)

150. Hugo- Prosecco, Holunderblütensirup, Minze	6,20 €
151. Aperol Sprizz- Aperol, Prosecco, Orange	6,20 €
152. Lillet Vive- Lillet Blanc, Tonic Water, Beeren	6,50 €
153. Mr. Green- Prosecco, Gin, Limettensaft Gurke, Minze	7,20 €
154. Weinschorle	4,50 €
155. Weinschorle groß (0,5l )	6,50 €
156. Scavi&Ray Prosecco Frizzante (0,2 l)	5,90 €
157. Zonin Prosecco Spumante Brut DOC (0,2 l)	6,20 €
158. Valdobbiadene Prosecco Superiore (0,75 l)	26,90 €
159. Veuve Clicuot Champagne Brut (0,75 l)	76,90 €
160. Moet&Chandon Impérial Champagne (0,75 l)	83,90 €

### Warmes

165. Ca Phe Fin	3,50 €
166. Ca Phe Sua Da	5,60 €
167. Kaffee	2,70 €
168. Großer Kaffee	3,90 €
169. Espresso	2,40 €
170. Doppelter Espresso	3,90 €
171. Capuccino	3,50 €
172. Latte Macchiato	3,80 €
173. Tasse Tee	2,90 €
174. Kännchen Tee	3,50 €

In unserem Teesortiment können Sie aus grünem, schwarzem, Früchte-, Kamillen-, Pfefferminz- und Jasmin Tee wählen.

# Unsere köstlichen Weine°

## Offene Weißweine ( 0,2 l )

180. Pinot Grigio- DOC IGT Veneto Trocken, fruchtig ( Italien, 2014) 4,70 €
181. Lugana – DOC Aus ausgewählten Trauben; Frische, Fülle und ausgeprägter Charakter kennzeichnen diese Selektion (Italien, 2014) 4,70 €
182. Cuveé Saint Pierre Blanc-VdF Duft nach Zitrusfrüchten, Mandeln und Nüssen; ein runder fleischiger Weißwein (Frankreich) 4,80 €
183. Pasqua Chardonnay Delle Venezie- IGT Erfrischender und unkomplizierter Weißwein aus dem Veneto (Italien, 2014) 4,80 €
184. Wachenheimer Schenkenböhl Riesling- Reif, fruchtig, mit Aromen nach reifen Äpfeln (Deutschland, 2012) 4,80 €
185. Wachtenburg Grauburgunder- ObA trocken SV Ausdrucksvoller Burgunderwein mit intensiven Eigenaromen, sehr aromatisch und von einem feinen Säurespiegel geprägt (Deutschland, 2013) 4,80 €

## Offene Rotweine ( 0,2 l )

190. Pasqua Merlot- Delikate Verbindung von kleinen roten Beeren und Gewürznoten; voll und geschmeidig, leichte Tanninpräsenz (Italien, 2014) 4,50 €
191. Côtes du Rhône's Mommeessin- AC Kraftvoller Wein mit gut verschmolzenen Gerbstoffen; die Rebsorte Syrah trägt die charakteristische würzige Note bei (Frankreich, 2012) 4,80 €
192. Chianti Riserva- DOCG Konzentrierte Frucht, feine Säure und großzügige Tannine, komplexes Brombeeraroma, gute Konzentration, edle Eleganz (Italien, 2011 ) 4,80 €

## Offener Roséwein ( 0,2 l )

194. Cuvée Saint Pierre Rosé- VdF Ein Rosé aus dem Gebiet Gard und Herault, leicht, fruchtig, lebendig und zartblumig (Frankreich, 2011) 4,90 €

° Wir behalten uns vor einen Jahrgangswchsel nicht auszuschließen.

## Weinflaschen ( 0,75 l )

### Weiß

196. Köwerich No. 1 Einblick Riesling- ObA classic SV Leicht spritzig, harmonisch; ein besonders bekömmlicher Wein und idealer Essensbegleiter (Deutschland, 2012) 22,90 €

197. Heger Sonett Grauburgunder- ObA trocken SV Aromen von Blüten kombiniert mit einer feiner Würze; der dichte Fruchtkörper wird von knackiger Säure durchdrungen, die dem Wein eine Hochfeine, animierende Eleganz verleiht (Deutschland, 2012) 25,90 €

198. Concilio Pinot Grigio Trentino- DOC Strohgelb, fruchtig im Bouquet mit Birnenote, frisch weich, cremig und elegant im Geschmack mit einer guten Struktur (Italien, 2013) 25,90 €

199. Louis Latour Chablis „La Chanfleure“- AC Die delikaten, trockenen, weißen Weine aus der Chardonnay-Traube werden verkörpert von Louis Latours duftigen, lebendigen und stahligen Chablis (Frankreich 2013) 39,90 €

### Rot

201. „Podere“ Montepulciano d'Abbruzzo- DOC Rubinrot mit violetten Reflexen; trocken, leicht tanninhaltig, körpereich (Italien, 2013) 20,90 €

202. Rocca delle Macie Chianti Classico – DOCG Lebhaftes Rubinrot; intensiver und anhaltender Duft mit einem Anklang an Waldbeeren, die sich gut mit dem vom Lagerholz abgegebenen Aroma verbinden (Italien, 2013) 25,90 €

203. Ruffino Chianti „il Leo“- DOCG superiore Feinblumiger Duft vom Veilchen und Iris, fruchtiger Geschmack, gute Struktur mit leicht spürbarem Tanninen ( Italien, 2012) 26,90 €

### Rosé

204. Domaine Houchart Côtes de Provence Rosé- AC SV Rebsorten: Grenache, Cinsaut, Syrah, Cabernet- Sauvignon; Frisch-fruchtig und leicht würzig (Frankreich, 2013) 22,90 €

° Wir behalten uns vor einen Jahrgangswchsel nicht auszuschließen.

## Etwas gegen den anderen Durst

Wir bereiten Ihnen gerne auch individuell Ihren Cocktail nach Wunsch zu!

210. **Pina Colada:** Ein Gruß aus Puerto Rico! Der cremige Traum aus Rum, Ananassaft und Kokosmilch lässt von der karibischen Sonne träumen.

8,50 €

211. **Mojito à la New Saigon:** Als Geburtsstätte des Mojito lässt sich Kuba benennen- eine unvergessliche Frische aus Rum, Minze, Limette, Zuckerrohr und Himbeeren!

7,90 €

212. **Mai Tai:** Man munkelt Donn Beach, auch bekannt als Don the Beachcomber, habe diesen Cocktail ins Leben gerufen. Seitdem gab es viele Abwandlungen und bei uns bekommen Sie ihn folgendermaßen: Rum, Orangen-, Limetten-, Ananassaft, Zuckerrohrsirup, Mandelsirup und Triple Sec.

8,90 €

213. **Zombie:** Auch hier hatte Donn Beach seine Finger im Spiel. Ein köstlicher Cocktail aus verschiedenen Rumsorten, Cointreau, Grenadinsirup, Ananas-, Orangen-, Limettensaft, Rohrzucker und Angostura Bitter !

9,50 €

214. **New Saigon Virgin:** Ein fruchtiger, alkoholfreier Cocktail aus Maracuja-, Ananassaft, Limetten, Himbeersirup und Himbeeren.

6,90 €



## Für den asiatischen Gaumen

1a. Pak Choi Sao Toi: Pak Choi mit Knoblauch 5,90 €

2a. Chan Ga Hap Tau Xi: Gedämpfte Hähnchenfüße  
gedämpft mit eingelegten schwarzen Bohnen 5,90 €

3a. Suon Rang Chua Ngot: Schweinerippchen  
geschmort in süß-saurer Soße mit Reis 10,90€

4a. Bo Kho Xa: Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffeln,  
Karotten, Zitronengras und Sternanis mit Reisband-  
nudeln 13,90 €

5a. Gio Ong Heo: Geschmorte Schweinehaxe mit  
Zitronengras und Reisnudeln 9,90 €