

Mittagsmenü

Von Dienstag, 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) 7,50 €
 - mit Hähnchenfleisch a, d, g 7,90 €
2. Goldbraun gebackener Tofu mit Gemüse a, d, f, o 7,50 €
3. Eiernudeln gebraten mit einem bunten Gemüsegemisch 7,00 €
 - alternativ auch mit Hähnchenfleisch a, c, d, e, f, o 7,90 €
4. Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch und Gemüse a, c, d, f, o
 - mit Tofu 7,50 €
5. Süßsaure Köstlichkeiten aus Hähnchenfleisch & Ananas a, d, 3, 9 7,90 €
6. Knusprig gebackenes Hähnchenfilet auf cremiger Erdnusssoße mit Zucchini, Pilzen und Karotten 7,90 €
 - alternativ mit Schweinefleisch 7,90 €
 - alternativ mit Rindfleisch 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, feurigen Currybad, in süßsauer Soße oder Sesamsoße a, d, f, g, i, o, 3, 9 9,90 €
11. Gedämpftes Fischfilet mit einer frischen Gemüsebeilage asiatischer Art a, d, f, i, o 11,90 €
12. Gebackenes Fischfilet auf einem Gemüse-Knoblauch-Ingwer-Zitronengrasbett a, d, f, o, 3, 9 11,90 €
13. Tintenfisch und Krabben in pikanter Chilisoße mit Maiskölbchen, Sprossen, Paprika und Zwiebeln (scharf) a, d, f, o 14,90 €

Für diese Gerichte verwenden wir KEIN GLUTAMAT.

Vorspeisen

Starter

18. Canh Rau Xanh: Spinatsuppe vietnamesischer Art ^{a, d} 4,90 €
Spinach soup
19. Canh Hu Hoa: Bittermelonensuppe ^{a, d} 5,90 €
Soup with bitter melon
20. Canh Mien: Gemüsesuppe mit Glasnudeln und Ingwerwürze ^{a, d, f} 4,90 €
Vegetable soup with glass noodles and ginger
- mit Tofu 5,50 €
21. Canh Chua Tom: Traditionelle süß-sauer-scharfe Hausmannssuppe mit würzigen Krabben ^{a, d, f} 5,90 €
Traditional sweet-sour-hot-soup with shrimps
- mit Tofu 5,50 €
22. Wan-Tan-Suppe: Herzhafte Hähnchentaschen in delikater Brühe an Koriander ^{a, d, f, i} 5,50 €
Wan-Tan-Soup with chicken and coriander
23. Cha Gio: Original traditionelle, hausgemachte Frühlingsrollen, gefüllt mit Hähnchen und Gemüse, Glasnudeln und Morchen (3 Rollen) 3,50 €
Traditional spring rolls with chicken or vegetables (3 rolls)
- alternativ 3 Gemüserollen (vegetarisch) ^{a, c, d, 3, 9} 3,50 €
24. Wan-Tan-Chien: Gebackenes Ensemble aus Spinat und Hähnchen umhüllt in knusprigen Teigmantel (3 Taschen) ^{a, d, 3, 9} 3,50 €
Baked wan-tan with chicken and spinach
25. Banh Nep: Klebreis mit Spinat, Kokos und Sojabohnen, knusprig gebacken (vegan) ^{a, d, f, l} 4,90 €
Baked sticky rice with spinach, coconut and soybeans

Diese Gerichte enthalten KEIN GLUTAMAT.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich BITTE an unsere Mitarbeiter.

26. Banh Khoai: gebackene Maniok, Kokos, Spitzkohl und Sojabohnen (vegan) <small>a, d, f, l</small> <i>baked cassava, cocos, cabbage and soybeans</i>	4,90 €
27. Banh It Chay: gebackener Klebreis mit Sojabohnen und Tofu <small>a, d, 3, 9</small> <i>Sticky-rice with soybeans and tofu</i> - mit Schweinefleisch und Sojabohnen	5,90 € 6,50 €
28. Goi Cuon Tom: Frische Glücksrollen <small>a, d, f, 3, 9</small> <i>Fresh summer rolls</i> - mit Krabben / Hähnchen / Tofu	5,00 € 6,00 €
29. Sa Lach Thap Cam: Wellnesssalat mit exotischen Zutaten der Saison, Glasnudeln <small>a, d, i, 3, 9</small> <i>Wellnesssalad with exotic ingredients</i>	6,50 €
30. Sa Lach Du Du: Traditioneller Papayasalat mit Krabben <small>a, d, i, 3, 9</small> <i>Traditional salad with papaya and shrimps</i> - mit Rindfleisch (Beef)	11,90 € 10,90€
31. Sa Lach Soai - Mangosalat <small>a, d, i, 3, 9</small> <i>Mango salad</i> - mit Krabben	8,90 € 10,90 €
32. Sa Lach Mien: Glasnudelsalat mit Zitronenblättern, Algen, Krabben, Silberohrpilze und Oktopus <small>a, b, d, i, o, 3, 9</small> <i>Salad out of glass noodles with lemon leaves, snow fungus, shrimps and octopus</i>	11,90 €
33. Canh Ga: 5 Knusprig gebackene, süß-sauer-scharfe Hähnchenflügel <small>a, e, i, 3, 9</small> <i>Crispy, sweet-sour-hot chicken wings</i>	5,00 €
34. Cua Lot Chien: Gebackene Softshell-Krabbe <small>a, b, d, 2</small> <i>Baked soft-shell crabs</i>	5,50 €

Diese Gerichte enthalten KEIN GLUTAMAT.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich BITTE an unsere Mitarbeiter.

35. Ga Dau Phung: 2 saftige Hähnchenspieße mit cremiger Erdnusssoße a, d, e, 3, 9 6,50 €
2 chicken spit with peanut sauce
36. Tom Hum: In Schale gebackene Tigerganele (Gr. 2-4) mit Süßsauer Soße 16,90 €
Baked tiger prawn with sweet sour sauce
37. Banh Xeo: Vietnamesischer Pfannkuchen mit Pilzen, Kokosmilch, Mungobohnen, Krabben, Hähnchenfleisch, Sojasprossen, Zwiebeln und frischer Kräuter a, b, d, f 10,90 €
Vietnamese pancake with coconut milk, mung beans, crabs, chicken, soy beans, onions and fresh herbs
 - alternativ mit Tofu 8,90 €
38. 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 17,90 €
All-in-one-plate: Combination of spring rolls, chickenwings, baked wan-tan, banh bao and a surprise-salad (for 2 person)
39. Kombination 1 (Für 1 Person) a, d, f, l, 3, 9 8,90 €
 Knusprig gebackener Klebreis, Frühlingsrollen, Maultaschen und Weißmais
Baked sticky rice, springrolls, steamed lobsterpuree and white corn
40. Kombination 2 (Für 1 Person) a, d, f, l, 3, 9 8,90 €
 Gedämpfter Teig aus Tapiokamehl mit einer Schweine-Krabben-Füllung, gebackener Wan-Tan, knusprig gebackener Klebreis und Weißmais
Steamed dough made from tapioca flour with pork-crabs-filling, backed Wan-Tan, crispy baked sticky rice and white corn

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

Gedämpfte Spezialitäten

Steamed specialties

41. Banh Tet: In Bananenblätter gerollter Klebreis mit schwarzen Bohnen und Sojabohnen a, d, f 5,50 €
Sticky rice with black beans and soy beans in banana leaves
42. Tau Hu Hap: Gedämpftes Tofu-Häppchen mit Glasnudeln, Zitronengras und Pilzen a, d, f, i, 3, 9 5,90 €
Steamed tofu with glass noodles, lemon grass and mushrooms
43. Soi Gac: Gedämpfter Klebreis mit Kokos und Weißmais a, d, f 5,50 €
Steamed sticky rice with coconut and white corn
44. Sui Mai: Hähnchen-Krabben-Häppchen mit einer besonderen feinen Würze a, b, d, f, i 5,90 €
Steamed chicken-crabs-mix
45. Ha Cao*: Maultaschen mit einem feinen Hummerpüree a, b, d, f, i 5,90 €
Steamed lobster puree
46. Banh Bao*: Gedämpfter Teig gefüllt mit einem spannenden Spiel aus Schweinefleischvariationen, Ei und den Gewürzen Vietnams a, c, d, g 6,50 €
Steamed dough with pork, egg and special spices
47. Banh Bot Lot*: In Bananenblätter eingewickelt, Spezialität aus Hue (Zentralvietnam), Teig aus Tapiokamehl mit einer Schweine-Krabben-Füllung a, b, d 6,50 €
Wrapped in banana leaves, speciality from Hue (Central Vietnam), dough made from tapioca flour with pork-crabs-filling

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

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich BITTE an unsere Mitarbeiter.

- | | |
|--|--------|
| 48. Banh Cuon: Traditionelle, gedämpfte Rollen gefüllt mit einer Hähnchen-Morchelmischung <small>a, d, f</small>
<i>Dumpling rolls with chicken and morels</i> | 5,90 € |
| 49. Banh Cuon Tom: Gedämpfte Rollen mit Krabben <small>a, b, d, f</small>
<i>Dumpling rolls with crabs</i> | 6,50 € |
| 50. Cha Ca: Gedämpfte Fischpastete mit Wasserkastanien, Fenchel und Pfefferkörner in Bananenblätter <small>a, b, d, o, 2</small>
<i>Steamed fish with water chestnuts, fennel and peppercorns, wrapped in banana leaves</i> | 6,90 € |

Für unsere Kleinen

For the small ones

- | | |
|--|--------|
| 52. Com Chien: Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenfleisch <small>a, c, d, f, i, o</small>
<i>Fried rice with vegetables and chicken</i> | 6,90 € |
|--|--------|

Für den europäischen Gaumen

European Taste

- | | |
|--|---------|
| 53. Mi/Com Xao Ga: Eiernudeln/-reis mit einem bunten Gemüsegemisch mit Hähnchenfleisch <small>a, c, d, f, o</small>
<i>Eggnoodles or rice with vegetables and chicken</i>
<i>-mit Tofu</i> | 10,90 € |
| 54. Mi Xao Rau: Eiernudeln mit einem bunten Gemüsegemisch (vegetarisch) <small>a, c, d, f, i</small>
<i>Noodles with vegetables and egg (vegetarian)</i> | 10,90 € |
| 55. Bun Xao Rau: Knackiges Gemüse mit Reisnudeln (vegan)
<i>Rice noodles with vegetables (vegan)</i> | 8,90 € |
| | 9,90 € |

Diese Gerichte enthalten KEIN GLUTAMAT.

Hauptgerichte

Main Course

Alle unsere Gerichte - Nudelgerichte ausgenommen - werden mit Reis serviert

Reisgerichte

56. Scharfes Curry mit Saisongemüse, Avocado, Annanas und Basilikum

Hot curry with vegetables, avocado and basil, spicy

- mit Tofu (vegetarisch) 10,90 €
- mit Hähnchen (chicken) 12,90 €
- mit Rindfleisch (beef) 14,90 €
- mit Ente (duck) 17,90 €
- mit Garnelen (shrimps) 20,90 €

57. Rau Xao: Saisongemüse mit Tofu, Sesam, Ingwer und Koriander a, d, f, i, o

Seasonal vegetable with sesame, ginger and coriander

- mit Ente (duck) 17,90 €

58. Chua Ngot: Gebackenes Hähnchen mit Süßsauersoße a,

d, f, 3, 9

Baked chicken with sweet sour sauce

- alternativ mit Garnelen (shrimps) 21,90 €
- alternativ mit Lachsfisch (salmon) 22,90 €

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

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

- alternativ mit Schweinefleisch (pork), spicy 12,90 €
- alternativ mit Rindfleisch (beef), spicy 15,90 €

Diese Gerichte enthalten KEIN GLUTAMAT.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich BITTE an unsere Mitarbeiter.

60. Kiem: Hähnchen mit Lotus, Strohpilzen, Kokos, Blumenkohl und Ingwer <small>a, d, e, f, g</small> <i>Chicken with lotus, mushrooms, cocos and ginger</i>	13,90 €
- mit Tofu	12,90 €
- mit Rindfleisch (beef)	17,90 €
- mit Garnelen (shrimps)	22,90 €
61. Ga Dau Phung: Hähnchenfilet in cremiger Erdnuss-/ Currysoße mit Gemüse (scharf) <small>a, d, e, g</small> <i>Chicken with peanut or curry sauce with vegetables, spicy</i>	12,90 €
62. Com Tam Bi: Bauernreisteller mit gebratenem Ei, Honigschweinefleisch und Tofu mit Reispulver <i>Riceplate with fried egg, pork and rice powder</i>	14,90 €
63. Tom Muc Xao Cay: Garnelen und Tintenfisch in einer würzigen Chili-Knoblauch-Soße mit knackigem Gemüse (scharf) <small>a, b, d, f, o</small> <i>Shrimps and squid with garlic, peppers and vegetables, spicy</i>	21,90 €
64. Muc: Calamare gebraten mit Zitronengras und Reis <i>squid with lemongras and rice</i>	16,90 €

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

Nudelgerichte

70. Pho Bo: „New Saigon Pho“ traditionelle Reissnudelsuppe bestehend aus einer würzigen Fleischbrühe, saftigem Rindfleischfilet und Kräutern 13,50 €
a, d, f
Traditional noodle soup with beef and herbs
- mit Hähnchen (chicken)
- mit Tofu
71. Bun Bo Hue: Traditionelle Reissnudelsuppe mit Zitronengras-Chili-Gewürz und feinem Rindfleisch, serviert mit frischen Kräutern (scharf) 13,50 €
a, d, f
Traditional noodle soup with beef, lemongrass, chili and herbs, spicy
- mit Hähnchen (chicken)
- mit Tofu
72. Mi Vit : Traditionelle Nudelsuppe mit einem Entenfilet 13,50 €
a, c,
d, f,
Noodle soup with duck
73. Bo Bun: Zartes Honigrind mit Reissnudeln, Frühlingsrollen, Zitronengras und Kräutern (scharf) 15,90 €
a, d, f, i, o, 3, 9
Honey beef with rice noodles, spring rolls, lemongrass and herbs, spicy
- mit Honigschwein (honey pork), spicy 13,90 €
- mit Honighähnchen (honey chicken), spicy 14,90 €
- mit Tofu und Pilzen 13,50 €
74. Mi Vat: Eiernudeln mit Hähnchen, Sojasprossen, Sojasoße, Sellerie und Kräutern 13,90 €
a, c, d, f, i
Egg noodles with chicken, soy sauce, celery
- mit Tofu 12,90 €
- mit Rinderzunge (ox tongue), spicy 15,90 €
- mit Oktopus (octopus), spicy 18,90 €
75. Hu Tieu Kho: Reisbandnudeln mit Hähnchen, Sojasoße, Sojasprossen, Sellerie und Kräutern 13,90 €
a, d, f
Rice noodles with chicken, soy sauce, celery
- mit Tofu 12,90 €
- mit Garnelen (shrimps) 20,90 €

76. Banh Pho Xao Tom: Reisbandnudeln mit Garnelen und frischem Gemüse (leicht scharf) <small>a, b, d, f, i, o</small> <i>Rice noodles with shrimps and vegetables, spicy</i> - mit Hähnchen	19,90 € 13,90 €
77. Bun Xao Ga: Reismnudeln gebraten mit saftigem Hähnchenfleisch, Gemüse und Erdnusssoße <small>a, d, e, f, i</small> <i>Rice noodles with chicken, vegetables and peanut sauce</i>	12,90 €
78. Banh canh: Reismnudeln gebraten mit Hähnchen <small>a,c,d,f,o</small> <i>Noodles with chicken</i> - mit Tofu - 2 Hummerkrabben	13,90 € 12,90 € 23,90 €

Dac Biet - Spezialitäten

Specialities

86. Com Siu Siu: Lotusreis mit Maishähnchen, Kokos, Ingwer und Lotus, serviert in Bananenblättern <small>a, f</small> <i>Cooked rice with corn chicken, ginger and lotus, served in banana leaves</i> - mit Garnelen (Shrimps)	16,90 € 18,90 €
87. Ga Bap: Gebratenes Maishähnchen mit Zwiebeln, Kräutern, Zitronengras, Reispapier und Reismnudeln, serviert in der Pfanne (zum selber rollen) <small>a, f, i, 2</small> <i>Corn chicken with onions, herbs, lemongrass and rice noodles, served in a pan</i>	17,90 €
88. Bo Ngon: Entrecôte vom Rind mit Zwiebeln, Zitronengras und Kokosreis, serviert in der Pfanne <small>a, f, i, 2</small> <i>Entrecôte from beef with onions, lemongrass and cocorice, served in a pan</i>	24,90 €
89. Chao Thap Cam: Kombination aus Entrecôte vom Rind, Tintenfisch und Tigergarnele mit Kokosreis und Zitronengras <i>Combination of entrecôte from beef, squid and tiger prawns with cocos rice and lemongrass</i> <small>a, b, f, o, i, 2</small>	29,90 €

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

90. Bo La Lot: In Duftblatt gerolltes Rindfleisch (1 Spieß) 11,90 €
serviert mit Reismudeln, Reispapier und gemischtem Salat,
dazu traditionelle vietnamesische Soße (zum selber rollen)
a, d, f, i, o, 3, 9
Traditional beef in wild betel leaf with rice noodles, salad and sauce
91. Chao Tom: Krabben-Hähnchen-Paste gebacken um 12,90 €
Zuckerrohr (3 Stk) mit Reismudeln, Kräutern und Reispapier
(zum selber rollen) a, b, d, f, i, 3, 9
*Shrimps-turkey-pate on lemongras with rice noodles, herbs and rice
paper*
92. Ca Chien: Knusprig gebackene Dorade mit einem 23,90 €
Arrangement aus Pilzen und Ingwer, serviert mit Reis und
Kräutern a, b, d, f, i, 3, 9
*Crispy backed gilthead with mushrooms and ginger, rice noodles and
a bouquet of salad*
93. Thit Thap Cam: Gemischte Platte aus Bo La Lot, Chao 25,90 €
Tom und Heo Xao mit Reismudeln, Kräutern, Salat und
Reispapier (zum selber rollen) a, d, f, i, 9, 3
Mixed plate out of Bo La Lot, Chao Tom and Heo Xao
94. Tom Dua: Garnelen in Kokosnuss mit Reis a, d, f, g, i 25,90 €
Shrimps in coconut with rice
95. Tom Lang Com: 2 Tigergarnelen (Gr. 2-4) gebraten mit 36,90 €
knusprigem Pandanblatt-Klebreis und einem Glasnudel-
Algen-Salat a, d, i
Tiger prawns in fried green panadanleaf-rice with glass noodle-salad
96. Lau: Fondue mit süß-sauer-scharfe Brühe und Entrecôte pro P.
vom Rind, Tigergarnelen, Fischfilet, Oktopus, Austernpilze, 50,00 €
Gemüse und Reismudeln
*Fondue with sweet sour spicy broth with entrecôte from beef, tiger
prawns, fish, octopus, oyster mushrooms, vegetables and rice
noodles*
(1 Tag vorbestellen)

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

Menüs

Menus

a) Kindermenü

Wan Tan: gebackene Wan Tan (baked wan tan) a, d, 3, 9 7,90 €

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 (baked banana with honey) a, i

b)

Suppe (soup)

Ga Xao: Hähnchen gebraten mit Gemüse und Zwiebeln (chicken with vegetables and onions) a, d, f, l, o 15,90 €

Chuoï chien: Gebackene Banane mit Honig (baked banana with honey) a, i

c) 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 38,00 €

Ga Xao Sa Ot: Hähnchen karamellisiert mit Honig, Zitronengras, Paprika und Karotten (scharf) (chicken with honey, lemongrass, peppers, carrots, spicy) a, d, f, o

Chuoï Chien: Gebackene Banane mit Honig (Baked banana with honey) a, i

Diese Gerichte enthalten KEIN GLUTAMAT.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich BITTE an unsere Mitarbeiter.

Etwas Süßes für danach

Dessert

97. Chuoi 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 8,90 €
Exotic fruits in a half pineapple with coconut milk
- alternativ exotische Früchte mit Kokosmilch 6,90 €
99. Xoai: Mangocreme ^{g, 1, 9} 5,90 €
100. Süße Variation: Eine Kombination aus Kokosbällchen und Palmkuchen mit Kokossoße ^{a, i, g, 1, 9} 6,50 €
Combination of coconut sweets and palm cake
101. Banh Chuoi: Gegrillter Klebreis mit Bananenfüllung, dazu Kokos ^{a, g, i, 9} 6,90 €
Grilled sticky rice with banana filling, wrapped in banana leaves, with coconut

a. Glutenhaltiges 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) Feuchthaltermittel 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

Drinks

Biere (0,5 l)

110. Sabeco Saigon Export (0,355 l)	3,80 €
111. Hacker-Pschorr Münchner Hell	3,80 €
112. Hacker-Pschorr Hefe Weisse	3,80 €
113. Hacker-Pschorr Dunkle Weisse	3,80 €
114. Paulaner Hefe-Weißbier Leicht	3,80 €
115. Hacker-Pschorr Münchner Dunkel	3,80 €
116. Fürstenberg Premium Pilsener (0,3 l)	3,50 €
117. Hacker-Pschorr Radler/Russ	3,80 €
118. Hacker-Pschorr Münchner Alkoholfrei naturtrübes Helles	3,80 €
119. Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei	3,80 €
120. Hacker-Pschorr Kleines Bier (0,3 l)	3,00 €

Erfrischendes

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

Fruchtiges

	Schorle (0,3 l)	Schorle (0,5 l)
130. Apfelsaft/Orangensaft	2,90 €	3,70 €
131. Ananasnektar	2,90 €	3,70 €
132. Cranberrysaft/Rhabarbersaft	2,90 €	3,70 €
133. Johannisbeerennektar	2,90 €	3,70 €
134. Litschisaft/Guavensaft	2,90 €	3,70 €
135. Mangosaft/Maracujasaft	2,90 €	3,70 €
136. Unsere Schorlen gibt es als Saft in 0,3 l (3,30 €) und 0,4 l (4,20 €)		
137. Ganze Kokosnuss		6,50 €

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

Spirituosen	2cl	4cl
140. Kao Liang/viet. Reisschnaps	2,80 €	5,20 €
141. Williams Birne/Obstler	2,80 €	5,20 €
142. Whiskey/Wodka/Ouzo	2,80 €	5,20 €
143. Jägermeister/Ramazzotti	2,80 €	5,20 €
144. Pflaumenwein	2,80 €	5,20 €

145. Sake (1 Krug 0,1 l warm) 6,90 €

Spritziges (0,3 l)

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 (0,5 l)	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 Clicquot Champagne Brut (0,75 l)	76,90 €
160. Moët&Chandon Impérial Champagne (0,75 l)	83,90 €

Warmes

165. Ca Phe Fin	3,90 €
166. Kaffee	2,70 €
167. Großer Kaffee	3,90 €
168. Espresso	2,40 €
169. Doppelter Espresso	3,90 €
170. Cappuccino	3,50 €
171. Latte Macchiato	3,90 €
172. Kännchen Tee	3,50 €

Kaltes

174. Ca Phe Sua Da	5,60 €
175. Hausgemachter Eistee (0,4 l)	4,70 €
- Melonen, Roiboos, Minze	
- Ingwertee, Orange, frischer Ingwer	
- Kokos, Pfefferminz, Kokosmilch	
- Mandel, Grüntee, Ananas	

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

Unsere köstlichen Weine^o

Offene Weißweine (0,2 l)

180. **Pinot Grigio-DOC IGT Veneto** Trocken, fruchtig (Italien, 2014) 4,80 €
181. **Lugana-DOC** Aus gewählten Trauben; Frische, Fülle und ausgeprägter Charakter kennzeichnen diese Selektion (Italien, 2014) 4,80 €
182. **Curvée 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 Grauburgunger-QbA 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. **Pasque Merlot** Delikate Verbindung von kleinen roten Beeren und Gewürznoten; voll und geschmeidig, leichte Tanninpräsenz (Italien, 2014) 4,80 €
191. **Côtes du Rhône Mommeessin-AC** Kraftvoller Wein mit gut verschmolzenen Gerbstoffen; die Rebsorte Syrah trägt die charakterliche würzige Note bei (Frankreich, 2012) 4,80 €
192. **Chianti Riserva-DOCG** Konzentrierte Frucht, feine Säure und großzügige Tannen, komplexes Brombeeraroma, gute Konzentration, edle Eleganz (Italien, 2011) 4,80 €

^oWir behalten uns vor einen Jahrgangswechsel nicht auszuschließen.

Offener Roséweine (0,2 l)

194. **Cuvée Saint Pierre Rosé-VdF** Ein Rosé aus dem Gebiet Gar und Hérault, leicht, fruchtig, lebendig und bartblumig (Frankreich, 2011) 4,80 €

Weinflaschen (0,75 l)

Weiß

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

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

198. **Zenato Santa Cristina Lugana Strohgelb**, fruchtig im Bouquet mit Brinennote, frisch weich, cremig und elegant im Geschmack mit einer guten Struktur (Italien 2017) 34,00 €

Rot

201. „**Podere**“ **Montepulciano d'Abbruzzo-DOC** Rubinrot mit violetten Reflexen; trocken, leicht tanninhaltig, körperreich (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 €

Cocktails

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 Geburtsstädte 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 Tripple Sec 8,90 €
213. **Zombie:** Auch hier hatte Donn Beach seine Finger im Spiel. Ein köstlicher Cocktail aus verschiedenen Rumsorten, Cointreau, Grenadinensirup, 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 €